



Inauguration du jardin commémoratif Gérald-Le Gal à L'Ancienne-Pisciculture

Mont-blanc, le 22 septembre 2026 – La MRC des Laurentides a inauguré, le 17 septembre dernier, le jardin commémoratif Gérald-Le Gal lors d'une conférence de presse tenue à L'Ancienne-Pisciculture située à Mont-Blanc.

C'est en présence de sa fille, Ariane Paré-Le Gal de Gourmet Sauvage, des maires et mairesses de la MRC des Laurentides, de représentants de la direction générale de la MRC, de Sentier des cimes, des employés de la Société des parcs et des médias que fut rappelé le parcours ainsi que l'important legs laissé par Gérald Le Gal aux Laurentides et au Québec.

La transmission du savoir sur la forêt

Gérald a consacré une grande partie de sa vie à faire connaître les plantes sauvages comestibles comme ressource nourricière, la cueillette respectueuse et les façons de les transformer. Il a passé notamment plusieurs années sur le site de l'Ancienne-Pisciculture à tester, cueillir, explorer et transformer les produits de la forêt.

La création de Gourmet Sauvage

Fondée en 1993, l'entreprise a été pionnière dans la valorisation commerciale des produits forestiers non ligneux au Québec.

Ce jardin commémoratif rend hommage à son héritage. Chaque plante qui s'y trouve témoigne de son parcours, de ses passions et de sa vision du monde. **La MRC des**

Laurentides tenait à souligner sa contribution dans le développement et le rayonnement de L'Ancienne-Pisciculture.

L'Ancienne-Pisciculture est un lieu où Gérald-Le Gal a expérimenté, innové et partagé généreusement son savoir. Il a contribué à faire de cet espace un lieu dédié **à la découverte, à l'apprentissage et à la mise en valeur des produits forestibles.**

« Gérald Le Gal a marqué profondément notre région et bien au-delà. À travers ses recherches, son enseignement et son immense passion pour les plantes sauvages, il a permis à des milliers de personnes de redécouvrir la richesse de notre territoire. Il nous a appris à regarder la forêt autrement, à y voir non seulement une ressource, mais aussi un patrimoine précieux à comprendre, à respecter et à protéger. »

-Marc L'Heureux, préfet de la MRC des Laurentides et maire de la municipalité de Brébeuf

Le projet a bénéficié d'une subvention de **20 500 \$** du **ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles** dans le cadre du **Programme d'aide à la mise en valeur du territoire public (PAMVTP)**. Le **Conseil des maires de la MRC des Laurentides** a également contribué à hauteur de **20 500 \$** par l'entremise du fonds dédié aux terres publiques intramunicipales de la MRC des Laurentides.



(©) MRC des Laurentides

Présent sur la photo : Le conseil des maires de la MRC des Laurentides (Kimberly Meyer, Patricia Lacasse, Marc L'Heureux, Pierre Asselin, Frédéric Broué, Sylvain Loranger, Michel Richard, Marc Poirier), Ariane Paré-Le Gal, Présidente de Gourmet sauvage et fille de Gérard-Le Gal, employés de la Société des parcs de la MRC des Laurentides, Nancy Pelletier, Directrice générale et trésorière de la MRC des Laurentides et Benjamin Plourde Directeur du service de l'environnement et des parcs.



(©) MRC des Laurentides

Présent sur la photo : Marc L'Heureux, préfet de la MRC des Laurentides et maire de la municipalité de Brébeuf.

- 30 -

À propos de L'Ancienne-Pisciculture

L'Ancienne-Pisciculture, située à Mont-Blanc dans la région des Laurentides, représente 44,5 hectares de terres publiques dont l'administration a été confiée à la MRC des Laurentides. Les élus de la région considèrent ce lieu comme un joyau patrimonial et ont accepté de le prendre en charge afin de maintenir l'accès au site pour toute la population. Un plan de revitalisation d'envergure a alors été mis en place par la MRC des Laurentides pour permettre la reconversion du lieu en un site historique et récréotouristique exceptionnel.

À propos des Forestibles

Le mot « Forestibles » est la contraction des mots « forêt » et « comestibles ». Les Forestibles est la Signature régionale en ce qui a trait aux produits forestiers non ligneux.

Celui-ci souligne la richesse gourmande du territoire des Laurentides. Les Forestibles désignent l'ensemble des produits comestibles issus de la forêt. Ils regroupent les aliments, boissons et ingrédients dérivés des ressources forestières – tels que champignons, petits fruits, plantes sauvages, sirops ou épices boréales – transformés ou mis en marché de façon durable.

Source :

William Blanchette

Responsable aux communications

819 425-5555 poste 1048

wblanchette@mrclaurentides.qc.ca