



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

STEAK, BLÉ D'INDE, PATATES :

la deuxième tournée arrive à Historia le 17 octobre



Jonathan Roberge s'attable avec Chuck Hughes, Pierre Gingras, Marthe Laverdière, Caroline Dumas, Jeff Boudreault, Geoff Molson, Jean-Luc Boulay, Anora Collier, Sœur Angèle, Patrice Demers, Johane Despins, Normand Laprise, Martin Picard, Daniel Vézina, Louis-François Marcotte, Steeve Wadohandik Gros-Louis, Bob le Chef, Marie-Josée Taillefer, Claudette Taillefer et Vincent Dion Lavallée

Montréal, le 6 octobre 2025 — Dès le vendredi 17 octobre à 21 h, la série documentaire *Steak, blé d'Inde, patates* fait son retour à Historia avec une deuxième saison savoureuse à souhait. L'animateur **Jonathan Roberge** et ses invités poursuivent leur périple à la découverte de l'étonnante histoire de la gastronomie québécoise. Produits par Zone3, écrits et réalisés par **Émilie Ricard-Harvey**, les 10 épisodes de 30 minutes régaleront les passionnés d'histoire, de culture et bien sûr, de bonne bouffe.

Les sujets abordés dans ces nouveaux épisodes ont grandement inspiré Jonathan Roberge : « Cette saison m'a donné envie de parcourir davantage le Québec afin d'y goûter tous nos succulents produits locaux. Depuis les tournages, j'ai envie de pêcher, chasser, cueillir des champignons et brasser ma propre bière, rien de moins! Nos invités sont devenus des amis et j'invite maintenant les téléspectateurs à rejoindre la table. Santé! »

Grâce au savoir de plusieurs spécialistes et à des trésors d'archives insoupçonnés, la deuxième saison de *Steak, blé d'Inde, patates* met en lumière l'importance de notre héritage culinaire et dévoile comment la nourriture a forgé notre identité.

Nouvelles thématiques et invités renommés

Épisode 1 | De la pêche à la table

L'histoire surprenante du fleuve Saint-Laurent, de nos lacs et nos rivières. On aborde cet héritage marin unique avec le chef **Chuck Hughes** et le journaliste **Pierre Gingras**.

Épisode 2 | Hommage aux Cercles de Fermières

Les membres des Cercles de Fermières sont des gardiennes du patrimoine culinaire partout au Québec. L'horticultrice et humoriste **Marthe Laverdière** et la cheffe **Caroline Dumas** perpétuent leur héritage.

Épisode 3 | Levons nos verres de bière

Symbole de résistance face à l'emprise de l'Église, la bière est sans contredit notre boisson nationale. On revisite son histoire avec **Geoff Molson**, de la mythique famille brassicole, et le comédien **Jeff Boudreault**.

Épisode 4 | Le garde-manger forestier

Le garde-manger forestier incarne un pilier de notre culture culinaire. L'animateur reçoit les chefs **Jean-Luc Boulay** et **Anora Collier** pour parler des trésors comestibles de la forêt boréale qui nous distinguent.

Épisode 5 | La dent sucrée des Québécois

Notre penchant irrésistible pour les desserts fait partie de notre identité. On se sucre le bec en compagnie des chefs **Sœur Angèle** et **Patrice Demers**.

Épisode 6 | Faire son marché

Une véritable révolution de l'alimentation s'est produite dans notre panier d'épicerie. Le chef **Normand Laprise** et l'animatrice **Johane Despins** nous expliquent cette transformation.

Épisode 7 | L'art de la table québécoise

Recevoir, c'est tout un art, et les Québécois sont reconnus pour leur hospitalité légendaire. Les chefs **Martin Picard** et **Daniel Vézina** discutent de ce gène gourmand.

Épisode 8 | Les rois du grill

Le BBQ a tellement influencé notre culture culinaire qu'il est maintenant indissociable des festins en plein-air. On en parle avec les restaurateurs **Louis-François Marcotte** et **Steeve Wadohandik Gros-Louis**.

Épisode 9 | Les festivals gourmands

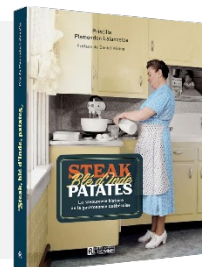
En passant par les bleuets, le cochon, la poutine, la gibelotte ou la galette de sarrasin, les festivals contribuent à un patrimoine qui nous rend fiers. On s'y intéresse avec **Bob le Chef** et **Sœur Angèle**.

Épisode 10 | Les classiques du temps des fêtes

Nos tablées du temps des fêtes sont une véritable célébration du patrimoine culinaire québécois. **Claudette et Marie-Josée Taillefer** ainsi que le chef **Vincent Dion Lavallée** évoquent leurs souvenirs empreints de nostalgie.

Un livre à savourer

Riche de nombreuses photos d'archives et inspiré de la série, le livre *Steak, blé d'Inde, patates : la savoureuse histoire de la gastronomie québécoise*, signé par Priscilla Plamondon Lalancette, productrice au contenu de l'émission, est paru le 17 septembre dernier aux Éditions de l'Homme.



La deuxième saison de *Steak, blé d'Inde, patates* sera diffusée le vendredi à 21 h, dès le 17 octobre à Historia.

À propos de Corus

Corus exploite au Québec les marques de télévision spécialisée francophone Historia, Séries Plus et Télétoon. Corus est une filiale de Corus Entertainment (TSX: CRJ.B), une compagnie leader de médias et de contenus qui développe, diffuse et distribue des marques et des contenus de haute qualité sur une variété de plateformes pour des publics à travers le monde. Divertissant le public depuis 1999, le portefeuille de l'entreprise de services multimédias englobe 30 chaînes de télévision spécialisée, 36 stations de radio, 15 chaînes de télévision conventionnelle, des plateformes numériques et de streaming, ainsi que des services de technologie et de média. Corus opère entre autres les marques de choix Global Television, W Network, Flavour Network, Home Network, The HISTORY® Channel, Showcase, Slice, Adult Swim, National Geographic et Global News, ainsi que les plateformes de diffusion STACKTV, TELETOON+, l'application Global TV App et Curiouscast. Pour de plus amples informations, visitez www.corusent.com.

-30-

Pour plus d'informations :

Marie-Eve Goudreau | Relationniste, Corus
514 904-3260 | marieeve.goudreau@corusmedia.com

Pour une demande d'entrevue :

Catherine Simard | Relationniste, Catch Communications
514 802-9659 | catherine@catchcom.ca

