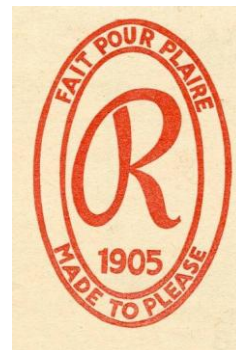


Pour tous les goûts et pour toutes les bourses!

Conférence sur les produits et marques Raymond, mercredi 20 janvier à 19 h

Montréal, le vendredi 8 janvier 2016.- Dans le cadre de l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, assistez à la conférence *Pour tous les goûts et pour toutes les bourses : produits et marques Alphonse Raymond*, par Anna Demay, candidate à la maîtrise en histoire à l'Université du Québec à Montréal. La conférence porte plus particulièrement sur l'évolution des recettes des produits Raymond et sur les diverses marques de commerce utilisées par l'entreprise. Cette activité gratuite se déroule le mercredi 20 janvier 2016 à 19 h, à l'Écomusée du fier monde.

Lorsqu'Alphonse Raymond fonde son entreprise de fabrication de confitures et de marinades, au début du 20^e siècle, il fait figure de pionnier au Québec. Ces aliments sont parfois fabriqués à la maison et les produits disponibles dans les commerces sont généralement importés de Grande-Bretagne. Le marché urbain offre de nouvelles opportunités puisque la population montréalaise augmente rapidement et les habitudes alimentaires se transforment. Au cours de son histoire, l'entreprise propose une vaste gamme de produits et de marques, adaptés aux goûts et aux moyens d'une large clientèle. Dans les années 1960, la maison Raymond offre plus d'une centaine de produits!



Logo de l'entreprise, vers 1965.
Archives HEC Montréal,
Fonds Alphonse Raymond

Les produits vedettes

La confiture de fraises est sans doute le produit ayant le plus contribué à la renommée de Raymond. À celle-ci, il faut ajouter les confitures de framboises, de cerises, d'ananas... Les marinades se déclinent aussi en plusieurs variétés sèches ou sucrées telles que cornichons, oignons et betteraves. Avec les légumes en conserve dont le « chow-chow », un mélange avec du chou-fleur, elles ont du succès. La mayonnaise et le catsup ont aussi occupé une place de choix sur les tablettes des épiciers. D'autres produits moins courants, comme du sirop de table, des garnitures à tartes, ou des « sandwich spread », sont commercialisés à certaines époques.

Les marques

L'entreprise offre des produits pour tous les goûts, mais aussi pour toutes les bourses. La marque Raymond est toujours réservée aux produits de la plus haute qualité. Mais d'autres marques comme Nationale, Marquette ou Red Star sont fabriquées à moindre coût pour être vendues à meilleurs prix.

Mercredi 20 janvier 2016, 19 h

Activité gratuite

Réservations : 514 528-8444 | info@ecomusee.qc.ca

Écomusée du fier monde
2050, rue Amherst (angle Ontario)
Métro Berri-UQAM

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

L'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*

Confitures de fraises ou de framboises, olives farcies, cornichons, catsup et légumes marinés sucrés ou surs... Les produits Raymond ont fait le bonheur de nombreuses familles québécoises pendant près de sept décennies. L'exposition fait revivre ces produits qui ont marqué les mémoires de plusieurs générations. Photographies, publicités, objets, recettes, témoignages et reconstitutions numériques mettent en valeur cette grande entreprise montréalaise qui a dominé son secteur d'activité pendant une bonne partie du 20^e siècle. L'exposition raconte aussi l'histoire des hommes et des femmes qui ont contribué à son essor. L'exposition se poursuit jusqu'au 14 février 2016.