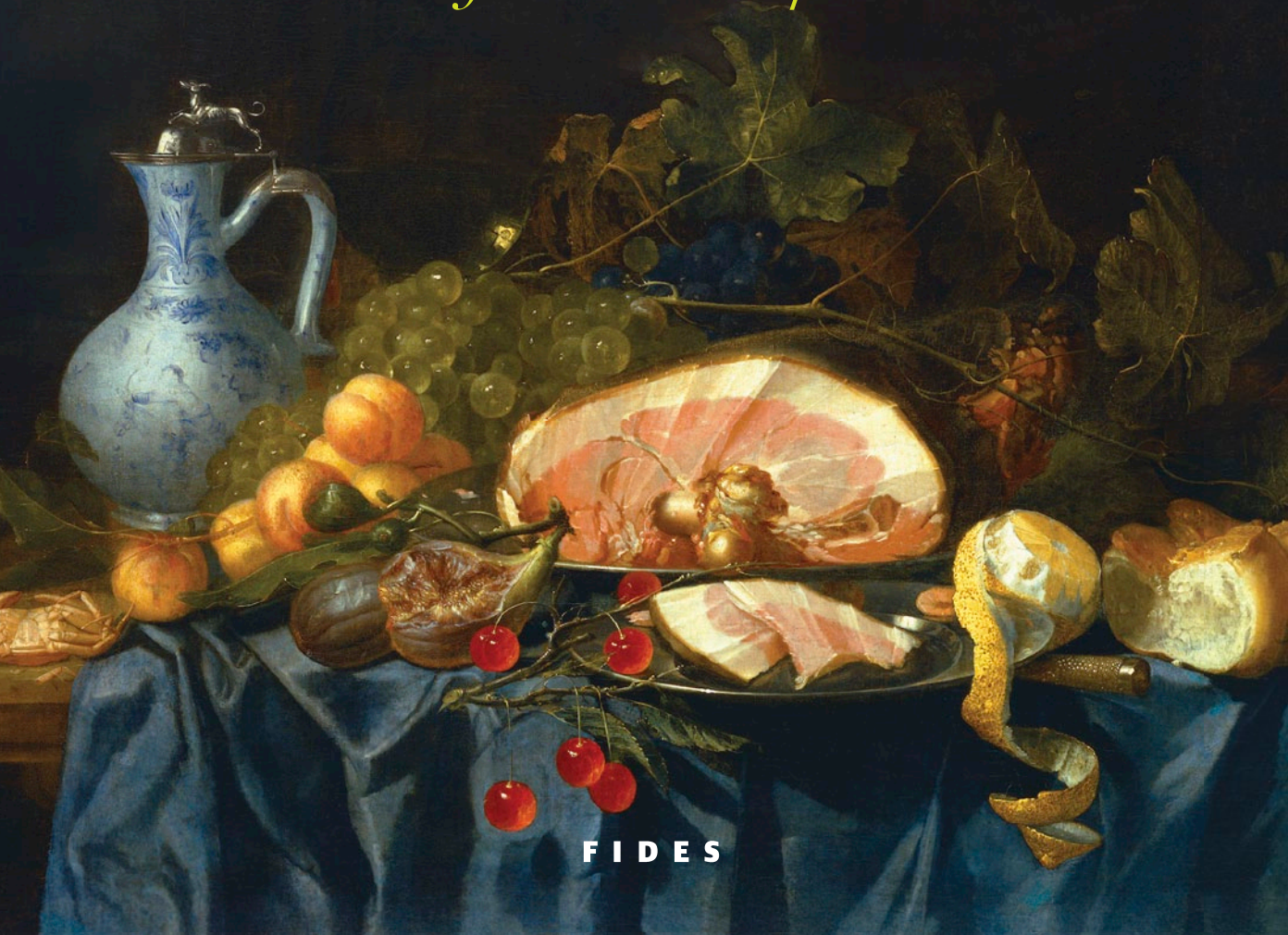


Jean-Marie Francoeur

GENÈSE

DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE

À travers ses grandes et ses petites histoires



FIDES



Jean-Siméon Chardin, *La pourvoyeuse*, 1738. Chardin est un peintre de scènes de genre, typiques des familles parisiennes où l'on pratiquait l'économie avec une dévotion quasi religieuse.

Jean-Marie Francoeur

GENÈSE DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE

À travers ses grandes et ses petites histoires

F I D E S

En première de couverture : Jan Davidszoon de Heem, *Nature morte*, Pays-Bas, xvii^e siècle.

Direction éditoriale : Guylaine Girard
Direction de la production : Carole Ouimet
Adjointe à la production : Jenny de Jonquières
Direction artistique : Gianni Caccia
Mise en pages : Gianni Caccia et Bruno Lamoureux
Traitement des images : Bruno Lamoureux
Libération des droits : Jeannine Messier-LaRochelle

*Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec
et Bibliothèque et Archives Canada*

Francoeur, Jean-Marie, 1949-

Genèse de la cuisine québécoise : à travers ses grandes et ses petites histoires

ISBN 978-2-7621-3029-4 [édition imprimée]

ISBN 978-2-7621-3181-9 [édition numérique]

1. Alimentation — Québec (Province) — Histoire. 2. Cuisine québécoise — Histoire.
3. Habitudes alimentaires — Québec (Province) — Histoire.
4. Québec (Province) — Mœurs et coutumes. I. Titre.

TX360.C32Q44 2011

641.0971409

C2011-941442-2

Dépôt légal : 4^e trimestre 2011

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

© Groupe Fides inc., 2011

La maison d'édition reconnaît l'aide financière du Gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada pour ses activités d'édition. La maison d'édition remercie de leur soutien financier le Conseil des Arts du Canada et la Société de développement des entreprises culturelles du Québec (SODEC). La maison d'édition bénéficie du Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres du Gouvernement du Québec, géré par la SODEC.

IMPRIMÉ AU CANADA EN OCTOBRE 2011

« *Cuisiner, c'est recréer le passé* »

Léo Moulin



SOMMAIRE

Avis 10
Remerciements 10
Avant-propos 11
Il était une fois 12
Qu'est-ce que l'ordinaire ? 14
Préambule 17

28 LE PASSÉ FRANÇAIS

Les musulmans en Italie et les Italiens en France 28
Le costume du cuisinier 30 • Sucre vénitien 31 • Léonard de Vinci 32
Livres de cuisine d'Italie 34 • Résonances de la Renaissance 35
Catherine de Médicis 37 • Changements 40
Rabelais et la traversée de l'enfer 47 • Acadie 52
L'Ordre du bon temps 54 • Topinambours 60
Espagne et Rouen 60 • Excès 61 • Offices prestigieux 64
Lyon et Bocuse 65 • Filiation 66 • Le zarf 67 • Modèles fastueux 68
Héritage antique 71 • Les grandes fêtes inspirent les petites 74
Grandes cuisines 82 • Recettes anciennes servies à la moderne 84
Petits pois 88 • Glace 89 • Influence de la cour en Nouvelle-France 92
Mode, gourmandise et politesse 97 • La fontange 100
Pendant ce temps en France 103 • Démocratie avant la lettre 105
Eau pure 105 • À bas les abats ! 106 • Argenteries 108
Goûts communs 111 • La poule au pot 113

115 LE PASSÉ ANGLAIS

Les Anglais et le goût romain 115 • Le *garum* 116 • Le *ketchup* 118
La tomate 120 • Manières anglaises 126 • Le *sea pie* 127
Différences 135 • Haute estime 138 • Sainte gourmandise 140
Opposition 142 • *Cheshire pork pie for sea* 147
L'huître 154 • « *Turtle soup* » 159 • « *Kickshaws* » 161



163 LE PASSÉ DE L'ORDINAIRE

Les traces 163 • Trésors cachés 166 • Les bourgeois de Québec 170
Pot-au-Feu 178 • L'hiver québécois 181 • Chantons et dansons! 187
L'art de vivre québécois 190 • Cuisine et amour 194 • La chute 196
Conséquences 199 • *La cuisinière canadienne* 202
Aphrodisiaque vert 204 • Paon et sanglier étrangers 205
La cuisinière bourgeoise 206 • Pléger en portant un toast 208
Soupes 210 • Soupe à l'oignon 213 • Rang d'Oignons 214

215 LE PASSÉ AMÉRINDIEN

Nourriture autochtone 215 • Sagamité 218 • La banique 224

225 L'HÉRITAGE

Patrimoine culturel 225

228 LES SOURCES

Archétypes 228 • L'heure des repas 229 • Mettre la table 231
Changer la nappe 232 • Chambre-salon 232 • La salle à manger 233
Un bec, deux becs, trois becs 233 • Le sel 234 • Usages 235
Ustensiles de table 236 • L'art de découper 238

240 LES OUTILS

Chaudron de cuivre et batterie de cuisine 240 • Des poêles 245
Âtre et feu français 248 • Four à pain 251
Fourneaux et potagers 252 • Un pont, deux ponts, trois ponts 255
Faire un gâteau au XIX^e siècle 255

257 L'APPORT DES RELIGIEUSES

Directions diverses données par la révérende mère Caron 257
Les secrets de la bonne cuisine 275 • Chaudeau 276
Tasse-chaudeau 278 • Biftecks 279

282 INGRÉDIENTS DE BASE

Les céréales 282 • Le blé d'Inde 283 • Le blé d'Inde fleuri québécois 288
Le blé 290 • Le blé, céréale à l'origine mystérieuse 297
Le blé malmené 298

304 ÊTRE OU PARAÎTRE ? CULTURE ET IDENTITÉ

Le sarrasin 307 • L'orge 308 • L'avoine 310 • Le seigle 313

315 L'AVENTURE PATATIÈRE

La frite 320 • La croustille 322 • Patate ou pas patate? 322
En catimini 325 • Parmentier 326
Parcours de la pomme de terre en Nouvelle-France 330

345 LES LÉGUMINEUSES

La soupe aux pois 347 • Des fèves au lard ou «bines»
«*To bean or not to bine*» 349 • La gourgane 356

359 LES MUNITIONS DE LA CUISINIÈRE

Des épices et des modes 359 • Le cari 362 • Le safran 363
Les quatre piliers 364 • Le poivre 367 • La cannelle 369 • Le clou 371
La muscade 374 • Huile d'olive 376 • Des femmes et des herbes 377
La sariette 378 • La sauge 379 • Le laurier 380 • Le laurier-rose 381
Les herbes salées 381 • Salades 383 • Vinaigrette 385
Chaudrons et sorciers 387 • Orfèvrerie sucrière 391 • Sucre du pays 392
Colbert et le sucre 396 • Miel 405 • Autres sucres 407
Desserts français 408 • Du café 409 • Du chocolat 413 • Du thé 416
Des liqueurs 420 • De la bière d'épinette 421 • Du gingembre 422

424 OISEAUX, VOLAILLES ET VIANDES

Des pigeons 426 • Le cul-blanc 429 • L'alouette des grèves 430
Les perdrix 430 • Des cretons 431 • Ragoût de boulettes 433
Ragoût de boulettes de la mère 435 • Rôti de porc 436
Le six-pâtes 438 • Pâté à la viande et petits pâtés 445

451 LA TOURTIÈRE

La tourterelle du Canada 451 • La tourtière, ustensile 457
Ustensiles anciens 458 • Four économique ou de campagne 461
Rejetons 461 • Chaufferette 462 • La tourtière, le mets 462
Métonymie 466 • Tourtes et tourtières de France 468

469 PRÉJUGÉS ALIMENTAIRES

471 PÂTÉ CHINOIS

Les Chinois du rail 474 • *Town of China, Maine* 476
René-Robert Cavelier de Lasalle 480
Pâté chinois contre tourtière 490
Le botaniste Pehr Kalm et l'avenir des Canadiens 495

Conclusion 498

Postface 501

Notes 502

Bibliographie 549

Index 581

Crédits photographiques 603

Avis

LES MOTS « CUISINE CANADIENNE » prennent ici le sens d'avant 1840 tel que défini par le professeur d'histoire de l'art Michel Lessard : « Le mot canadien fait référence essentiellement à la signification ancienne donnée à ce terme utilisé pour désigner l'appartenance au peuplement de souche française de l'Amérique septentrionale, de son apparition au xvi^e siècle, jusqu'à sa relève par le terme québécois, passé dans l'usage au xx^e siècle pour désigner à peu près la même communauté humaine. Le meuble, le livre ou la maison étiquetés canadiens appartiennent donc à cet espace-temps¹. »

Les traductions, sauf indiquées, sont de l'auteur. Lorsque l'Encyclopédie est mentionnée, il s'agit de celle de Diderot et d'Alembert.

Remerciements

À Renald Tremblay pour sa foi inébranlable dans ce projet dès sa conception. À Pierre Voyer pour ses conseils avisés. À mon fils Raphaël pour ses soutiens technique et moral indéfectibles. À Pauline Lafontaine de l'ITHQ pour ses encouragements constants. Au personnel de la Grande Bibliothèque, spécialement Jeannine Rivard. À Hélène Rudel-Tessier pour son aimable intercession. À Michel Maillé pour sa confiance et sa grande vision. À toute l'équipe des éditions Fides. À tous, un grand merci.

J. M. F.



Avant-propos

DANS LES GRANDES MAISONS, au fil des siècles, une cuisine savante s'est élaborée. De nouveaux moyens ont permis des percées, des évolutions qui ont séduit et conquis les générations subséquentes. Avec le temps et l'invention des caractères mobiles en imprimerie, ces grandes recettes sont devenues accessibles, d'abord à la bourgeoisie, puis au commun des mortels.

D'un point de vue social, notre *ordinaire* reflète notre fascination pour la grandeur et pour tout ce qui caractérise la finesse du goût. Chacun s'efforce d'offrir ce qu'il a observé de mieux dans les sphères supérieures à ses invités. À l'origine, ce champ d'activité était exclusif aux Maîtres et Officiers des grandes maisons. Aujourd'hui, il compose l'ordinaire des cuisinières québécoises.

L'ordinaire est devenu métaphore culinaire. À l'instar du geste de rompre le pain, coïncidence entre le sacré et le profane, s'y est greffé un certain sens du sacré et une conception spirituelle de ce que doit être l'art culinaire. De nos jours, ce n'est plus la richesse qui est preuve de bon goût. La culture, la tradition, le milieu dans lequel on a été éduqué déterminent sa présence ou son absence.

Autrefois, notre ordinaire était élaboré par des princes pour des princes et des rois. Aujourd'hui, il est préparé par les mères, pour leur famille et les privilégiés qu'elles reçoivent à leur table. Et, le plus souvent, celles-ci inspirent le plus élevé des sentiments, l'amour :

« Debout, la campagnarde au visage animé/Mise candidement : grosse jupe et mantille/Surveillance avec adresse un bouilli parfumé : /Si j'étais toi, garçon, j'aimerais cette fille¹ ! »





Conrad Poirier, *Deux enfants au parc Belmont*, 30 mai 1937. Les « cheveux de sucre » sont connus des confiseurs depuis longtemps. La barbe à papa est apparue pour la première fois à l'Exposition universelle de 1900 à Paris.

Il était une fois...

UN JOUR, attendant ma sœur aînée pour le retour à la maison, dans un couloir de son couvent, une souriante religieuse apparut derrière une lourde porte grinçante. Elle me fit signe d'approcher. Je pénétrai, interdit, dans une grande pièce baignée de soleil. Lentement et solennellement, elle ouvrit toutes grandes deux hautes portes d'armoires de bois verni, révélant tout à coup de vastes étagères chargées d'immenses pots de verre remplis de noix, dragées, caramels, tires, fruits confits, chocolats, meringues, biscuits, réglisses, sucre à la crème et mille autres délices.

S'approchant de moi, la sœur pose l'impossible question : *Lequel veux-tu ?*

Un embarras qui me mit aux anges !

Nos enfances sont riches en souvenirs gourmands. La mienne ne fait pas exception. Comme tous mes compatriotes, j'ai connu la cuisine traditionnelle

québécoise par ma mère, fricotant l'ordinaire gaspésien de mon père. De plus, j'eus le privilège d'être initié à la cuisine italienne par mon grand-père Raphaël, italien d'origine. Le contraste entre ces deux cuisines fut un choc culturel violent. Les couleurs, les saveurs nouvelles, les ingrédients inédits ont révélé une nouvelle source de plaisirs et de connaissances qui allait, étrangement, me faire apprécier davantage l'ordinaire québécois. Ce recul me permettait plus d'objectivité, d'appréciation. Que de nouveaux délices j'allais découvrir. Ceux-ci s'ajoutaient aux cretons, pains de ménage, tourtières et ragoûts, issus de notre ordinaire consacré, interprétés différemment par grand-mère, d'une façon plus colorée et festive.

Mon parrain Joseph était fou de science. Il a su faire germer chez moi la curiosité scientifique par sa collection impressionnante de livres et ses présents qui cultivaient le goût d'apprendre. Il était aussi maître pyrotechnicien. Ses talents étaient réclamés au-delà des frontières. Je lui dois d'avoir pu apprécier la pyrotechnie de table lors de belles soirées d'été passées sous les étoiles.

Ces soirs-là, la famille se berçait sur la galerie. Nous buvions les délicieuses liqueurs de grand-mère, en croquant goulûment dans les beignes au miel de pèpère Raphaël. Pendant que Joseph, au loin, faisait éclater bombes et fusées, camouflées dans des surtouts de table. La voix de Beniaminio Gigli résonnait dans le vieux gramophone.

Cet art délicat, la pyrotechnie de table, est aujourd'hui disparu.

Mais notre ordinaire a survécu. Ces moments ont favorisé l'éclosion d'un intérêt pour l'art gastronomique qui n'allait jamais s'estomper.



Charles-Aimé Kirkland (1896-1961) fut député à l'Assemblée nationale et ministre. Il était le médecin de mes grands-parents. Interdit de pâtes pour cause de diabète, il venait les chercher en cachette le dimanche matin alors que tout le monde était à la messe.

Qu'est-ce que l'ordinaire ?

« Dans l'temps des fêtes, Virginie fait d'la grosse ordinaire. Du ragoût de boulettes avec d'la patte de cochon, des tourquières, un gros jambon, d'la dinde... y manque rien... même les tartes pis les croquignoles ! »

Le Nouvelliste, Trois-Rivières, 7 janvier 1960.

A LA FIN DU XIV^e SIÈCLE, *ordinaire* se dit des officiers de la maison d'un prince comme dans le titre « Maître d'hôtel ordinaire du roi ». Au début du xv^e siècle, il signifie : « Ce que l'on mange, ce que l'on sert habituellement aux repas », comme dans « un bon, un excellent ordinaire ».

Au xvii^e siècle, le célèbre dictionnariste Antoine Furetière écrit : « Se dit aussi substantivement & absolument, de la dépense qu'on fait tous les jours à sa table dans son domestique (intérieur). L'ordinaire bourgeois est le bœuf, veau & mouton. Un bon ordinaire, c'est quand on lui adjoute du rosti ou des ragoûts. Ordinaire de Grand Seigneur, est une table garnie de plusieurs couverts pour les survenants. On dit qu'un homme ne fait point d'ordinaire, quand il n'a point de pot-au-feu, quand il envoie quérir un ordinaire à la gargotte, ou quand il est escornifleur, quand il va quêter deçà delà des repas¹. »

Cette définition contient déjà deux premiers archaïsmes usités chez nous, *écornifleur* et *survenant* que la romancière Germaine Guèvremont a immortalisé. Ce sont nos pierres précieuses. L'avocat et figure politique dominante du début xx^e siècle, Rodolphe Lemieux, en avait saisi toute l'importance : « Je les compare volontiers à des bijoux anciens. Leur éclat atténué par les ans nous jette sa note chaude et discrète. Ils étaient précieux : ils sont devenus inappréciables ». Ces archaïsmes ont longtemps été considérés comme des « fautes » par certains. « Si les enfants parlent mal dans nos collèges, c'est qu'ils ont apporté cela de leur famille². » L'écrivain, romancier, journaliste et critique d'art français Remy de Gourmont affirme le contraire : « Un peuple qui ne connaît que sa propre langue et qui l'apprend de sa mère, et non des tristes pédagogues, ne peut pas la déformer,

si l'on donne à ce mot un sens péjoratif. Il est porté constamment à la rendre différente; il ne peut la rendre mauvaise. Mais en même temps que les enfants apprennent dans les prisons scolaires ce que la vie seule leur enseignait autrefois et mieux, ils perdent sous la peur de la grammaire cette liberté d'esprit qui faisait une part si agréable à la fantaisie dans l'évolution verbale.» Notre ordinaire a suivi cette même voie, riche et unique.

«Ordinaire» veut donc dire habituel, coutumier, familial. Et pour avoir un ordinaire, il faut cuisiner, évidemment. Notre ordinaire est composé des éléments qui ont résisté au temps comme les cretons et le bouilli. Ce sont ses composantes stables. Ces mets sont toujours accompagnés de traditions et de symboles selon le contexte de leur consommation comme le six-pâtes à Noël, la tourtière du jour de l'an, la tire à la Sainte-Catherine et le sucre à la crème de circonstance³.

L'écrivain et journaliste québécois Damase Potvin donne un aperçu de notre ordinaire en 1925 : « Ah ! quelle mangeaille en perspective ! Il y avait des assiétées pleines de tranches de jambon rose liserées de lard blond, des miches de beurre frais, des pâtés à la viande hachée menu, des bolées de cretons gras et de fromage de tête gélatinée, des pains couleur chocolat au lait faits de farine de blé mélangée de seigle, des tartes aux bleuets et des beignes de sarrasin noyées dans du sirop d'érable. Sur un feu que l'on alluma dans une minuscule enceinte de cailloux ronds, l'on fit infuser le thé noir qui fleurait bon la tisane et, dans une chaudière de zinc, se mirent à bouillir avec un grand bruit de glous-glous, plusieurs douzaines d'épis de blé-d'Inde que les convives, tantôt, badigeonneront, avant de les gruger à dents rabattues, de beurre frais fondu. Ceux des familles les plus aisées de la place avaient apporté des bouteilles de bière au gingembre, de soda à la crème et de vin de gadelles et de bleuet⁴. »

Voilà une belle entrée en matière. À part le thé, tous ces mets font partie de notre menu depuis la fondation du pays. Notons qu'*ordinaire* n'est pas synonyme de monotonie. La géographie, le climat, l'usage et l'innovation apportent des variations. Claude Fischler, sociologue français et directeur de recherche au Centre national de la recherche scientifique et codirecteur du Centre Edgar Morin à Paris, explique ces nuances :

« En premier lieu, dans l'écosystème domestique diversifié, sont disponibles de multiples sous-variétés des espèces consommées, ce qui a pour effet de varier assez subtilement les saveurs [...]. Mais surtout, ce qui vient tempérer cette monotonie, c'est le régime de l'alternance, le caractère cyclique très marqué de l'alimentation.

Les cycles tiennent à la fois à des contraintes écologiques et culturelles ; saisons de production, phases de pénurie et d'abondance, périodes de travaux intenses et de repos relatifs ; célébration de rituels reliés aux grands travaux agricoles, fêtes et jeûnes religieux, festivités diverses, etc. L'ordinaire est donc jalonné de ruptures, restrictives (jeûnes, « maigres ») ou festives, à l'occasion desquelles on s'enivre littéralement de mets riches et rares⁵. »

Nous retiendrons, pour la présente étude, ses éléments principaux, entre autres, cretons, chaudéau, soupe aux pois, ragoût de boulettes, rôti de porc, pot-au-feu, bœuf à la mode ou bouilli, tourtière, six-pâtes, pâté chinois, fricassée, fèves au lard, grands-pères, blanc-mange, frangipane, tarte au sucre, tarte aux confitures, tarte au fromage, tarte au blanc-mange, sucre à la crème, pain doré, herbes salées. Plusieurs autres mets seront l'objet de commentaires au fur et à mesure de leur apparition.

Je sollicite l'indulgence du lecteur. Ce travail ayant été entrepris avant tout afin de combler un vide.

En toute humilité, je le soumets.

Bonne lecture.



Préambule

« Écrire l'histoire de la table d'un peuple,
c'est brosser un tableau de sa civilisation. »

Auguste Escoffier

Nappe, mets la table!

LORSQUE L'ON PRONONCE ces mots magiques, la nappe se couvre de vivres par enchantement. Les Acadiens ont gardé en mémoire cette belle légende et l'ont souvent évoquée afin d'apaiser la faim grâce à son pouvoir sur l'imagination. Une fée leur en a fait présent.

On retrouve plusieurs contes dotés d'objets magiques à vocation alimentaire dans les mythologies. Nombre de récits irlandais et gallois possèdent un chaudron magique. Celui du dieu-druide Dagda alimente les guerriers sans jamais se vider. Celui du héros Brân ressuscite les morts. Le plus désiré est le Graal celtique qui dispense un breuvage procurant l'immortalité.

Le Coran rapporte qu'un jour, Dieu acquiesce à un vœu des disciples de Jésus. Il leur envoie une Table servie pour lui et ses douze apôtres : « Et Dieu exauce la demande en accompagnant la Table de douze pains blancs, un grand poisson frit, du sel et toutes sortes de légumes sauf le poireau, l'ail et l'oignon. Les apôtres en mangent autant qu'ils veulent et à chaque bouchée, la part prise est remplacée. Le soir la Table monte au ciel mais durant trois jours elle revient nourrir les hommes¹. » Cette scène, nous fait remarquer la présence de pain blanc et de sel, et l'absence de poireau, d'ail et d'oignon, un interdit encore présent dans certaines religions, ces trois éléments étant considérés comme impurs.

Nappe a généré *mappemonde*. Tous les jours, des millions de tables de par le monde se parent de nappes, et ce, depuis plus de cinq mille ans. Ce simple geste, répété sur toute la planète, est la prémisse de ces moments privilégiés où l'homme se nourrit. Furetière relie *nappe liturgique* et *nappe de table* : « Le linge qu'on étend sur un autel ou sur une table pour y faire quelque repas. » Parfois, la même table sert aux deux fonctions : « La table à pâtisserie servait d'autel qu'éclairaient deux chandelles fichées dans de vieilles boîtes de conserves remplies de terre². »



Dîner d'une famille acadienne servi par des anges

Combien de moments importants, émouvants et réconfortants ont eu lieu autour d'une table? Ce thème universel, ce moment de grâce, est pour les peintres et les écrivains une source d'inspiration inépuisable. Si la nappe est magique, « la table, elle, a une âme et une âme toute vibrante des sentiments de tout cœur bien né », écrit le professeur A. D. Sertilanges, philosophe français spécialiste de saint Thomas d'Aquin³. Elle en est l'autel. Elle vit et vibre au rythme des émotions qui circulent autour. Les rires, les pleurs, les espoirs, les vœux s'y entremêlent, s'entrechoquent et s'émouvent des petites peines comme des grands bonheurs : « C'est autour de la table que se content les histoires les plus abracadabrantes. Histoires de chasse-galerie, histoires de pêche et de chasse. Et c'est autour de la table que se chantent les plus belles chansons⁴. »

En 1534, date de la découverte du Canada par Jacques Cartier, Rabelais, le premier, écrit le mot *repas*, nourriture de l'homme, nourriture de l'esprit. L'alimentation est un motif central dans l'œuvre rabelaisienne. La langue et l'esprit

du maître de Chinon se retrouvent partout dans notre culture. Marius Barbeau affirme « c'est davantage dans *Pantagruel* que dans les *Voyages* de Jacques Cartier que l'on peut dégager l'image du Nouveau Monde qui prévalait à la cour de François I^{er}⁵. » Rabelais a rencontré Jacques Cartier dans sa demeure malouine de Limoilou en 1546 ou 1547. Incidemment, il a transposé dans son œuvre les récits de Jacques Cartier.

Le médecin Pierre Boulanger, ami et confrère de Rabelais, écrit en 1587 une épitaphe pour lui : « Non ce n'était pas un bouffon, ni un farceur trivial. Mais avec un génie raffiné, il raillait le genre humain et la crédulité de ses espérances [...]. Nouveau Démocrite, il riait des vaines craintes et des désirs du vulgaire et des princes, et de leurs frivoles soucis, et des travaux anxieux de cette courte vie où se consume tout le temps que veut bien accorder la Divinité bienveillante. »

Il avait repris la geste fabuleuse des géants si populaire avant lui pour mieux dénoncer les abus du monde en l'insérant dans une épopée satirique et une parodie caricaturale. On a souvent qualifié certains passages de *Pantagruel* de crus, scatologiques ou même obscènes. C'était le but recherché : identifier la cible, puis, détruire par le rire. Dans son œuvre, l'île des Chicanous représente les gens de justice, l'île de Tapinois symbolise le jeûne et l'ascétisme, l'île des Papimanes, l'autorité romaine, et l'île de Messer Gaster, les gastrolâtres qui vénèrent leur ventre comme un dieu. Il dénonce la morale religieuse, le rigorisme, l'ascétisme, le jeûne, toutes choses qu'il méprisait. Parce qu'il croyait que toutes ces restrictions empêchaient l'éclosion et l'épanouissement de la Vie elle-même.

Plus tard, Voltaire fera amende honorable et abondera lui aussi dans le même sens. « Ce n'est pas que je mette Rabelais à côté d'Horace ; mais, si Horace est le premier des faiseurs de bonnes épîtres, Rabelais, quand il est bon, est le premier des bons bouffons. Il ne faut pas qu'il y ait deux hommes de ce métier dans une nation ; mais il faut qu'il y en ait un. Je me repens d'avoir dit autrefois du mal de lui⁶. » Rabelais fut réhabilité très tard. Ce n'est que le 21 décembre 1849 que la ville de Paris honore sa mémoire en baptisant une rue de son nom. Rabelais était un homme d'exception, qui a vécu à une époque exceptionnelle. Un esprit indépendant, rebelle, libre. Ses cinq livres recèlent des clefs dont le but est d'expliquer le sens des principes de vie. Ses amis étaient les sommités du temps. Comme Nostradamus, son confrère et ami, Rabelais était médecin et adepte des voies philosophales dont l'alchimie, et spécialement en tant que médecin, de l'alchimie appliquée au corps humain, la spagyrie, mot inventé par Paracelse.



Abraham Bosse, *La calcination solaire de l'antimoine*, 1663. Cette opération consistait à chauffer l'antimoine pour en extraire la substance émétique. Au XVII^e siècle, l'antimoine fut au centre de violentes controverses entre alchimistes et médecins.

À l'époque de la fondation de la Nouvelle-France, l'alchimie est à son apogée. Elle est présente partout. Art culinaire et Grand Œuvre vont de pair. On pourrait dire que tous ceux qui s'y adonnaient autrefois étaient aussi nombreux que les utilisateurs de fours micro-ondes aujourd'hui. À la cour de Louis XIV, le médecin du roi et le contrôleur général des finances installent un alchimiste à Montreuil près de Versailles afin qu'il puisse réaliser le secret de la Pierre philosophale, produire de l'or et, qui sait ?, assainir les finances royales grandement délabrées. Quelques mois plus tard, lorsqu'on s'apercevra qu'il n'est qu'un charlatan, on le déménagera discrètement afin de se ménager les risées des courtisans.

Le roi comptait dans son corps médical royal quatre spagiristes spécialistes de la médecine chimique et alchimique. Tous les alchimistes ne sont pas « souffleurs » ou fumistes. Furetière écrit à « *Artiste*: Terme de chymie. C'est celui qui sçait bien faire les opérations de la Chymie. Il faut être un grand artiste pour préparer les minéraux, afin qu'ils ne soient pas nuisibles. Raymond Lulle, Paracelse, Arnauld de Villeneuve ont été de sçavants Artistes. » Arnauld de Villeneuve était alchimiste et grand médecin au service du pape Clément V à Avignon. Il écrit « Il existe dans

la Nature une certaine matière pure qui, découverte et portée à la perfection par l'art, convertit en soi-même tous les corps imparfaits qu'elle touche. » Il créa deux sauces pour le bouilli : une pour l'été, l'autre pour l'hiver. On lui devrait l'invention du consommé de viande, ainsi que la sauce *peverade*, qu'il recommandait pour le porc et le bœuf bouilli, qui aura une très longue carrière en tant que « sauce poivrée », encore présente de nos jours sous les noms de sauce au poivre, sauce aux trois poivres, etc. L'alchimiste du prince électeur de Saxe est parvenu à fabriquer, en 1709, la première porcelaine européenne, jusque-là exclusivité chinoise⁷.

Le *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes* rapporte : « *Décanner* : Transvaser. Du latin des alchimistes *decanthare*, m. s. du latin *de* préfixe marquant l'extraction, + *canthos*, littéralement, *verse-larmes*. Ces transvasements se faisaient en alchimie avec un grand luxe de précautions afin d'obtenir des liquides absolument purs ».

L'art culinaire doit beaucoup à l'alchimie :

Ses ustensiles : alambic, vaisseau, bain-marie, pélican, four catholique ou universel, ballon, cornue, salamandre, sablier, spatule, gâche, carafe, teste, nappe.

Ses techniques : réduction, évaporation, carbonisation, distillation, dissolution, imprégnation, pulvérisation, rectification, humectation, ainsi que lier et rôtir⁸.

Et son vocabulaire : *al cohol* ou « poudre fine », traduit en *eau-de-vie*, abonner, luter, élixir, quintessence, effervescence, fleur, blé, kermès, panacée, posset, sésame, sirop, tartre, teinture, confiture, esprit, décoction, infusion, fumigation, amalgame et laboratoire, soit : *lieu de travail et de prière*.

Les alchimistes ont maintenu l'usage du potager de brique, ancêtre des cuisinières électriques, curieusement disparu des cuisines pendant mille ans, de la fin de l'époque romaine jusqu'au XVIII^e siècle où il passa du laboratoire à la cuisine.

Le sel, seul minéral comestible sans lequel il n'y a pas d'art culinaire, est pour les alchimistes le symbole du lien sacré entre l'Homme et Dieu, une conception très ancienne. « Dans la tradition juive comme dans celle des Arabes existe le *pactum salis* ou « alliance du sel ». Celle-ci remonte à un épisode relaté dans un livre sacré des Juifs, le *Livre des Nombres* : le don que Dieu a fait à Aaron et à ses fils de pouvoir prélever sur les offrandes sacrées une part pour eux-mêmes est appelée « alliance de sel » dans le sens de convention perpétuelle et irrévocable⁹ ».

Symbole alchimique par excellence, le mercure a longtemps été utilisé en cuisine. Il n'est disparu qu'au XIX^e siècle. Il était utile de tenir compte de l'alchimie et de ses rapports avec la cuisine pour écrire cette *Genèse*. Et c'est encore dans les écrits alchimiques qu'on trouve cette précision sur le bain-marie, qui n'est pas,

comme le prétend la légende, l'invention d'une alchimiste italienne. Il s'agit de la traduction du latin *Balneus Maris* (bain d'eau de mer), qui a erronément donné *Bagna Maria* en italien, puis « bain-marie » en français.

Les alchimistes, ayant constaté que l'eau de mer s'évaporerait plus lentement que l'eau douce, l'ont utilisée dans leurs opérations. Marie la Juive, que cette légende évoque, était une jeune femme estimée pour son talent inhabituel avec les ustensiles de laboratoire. Elle vivait au II^e siècle avant J.-C. Elle vécut à peu près à la même époque que Démocrite à Alexandrie. Elle inventa le kérotakis, un cuiseur à eau à double fond, ancêtre du bain-marie¹⁰. Elle aurait été l'initiatrice de Zozime de Panopolis, le plus fameux des alchimistes grecs d'Égypte. Le chef français Alexis Soyer, expatrié en Angleterre dans la première moitié du XIX^e siècle, endosse cette version. Daniel de Ricous, conseiller et premier maître d'hôtel du Grand Condé, dans une liste dressée le 20 décembre 1669, note encore dans l'approvisionnement des cuisines des réserves en eau de mer¹¹.

À l'origine, la cuisine était un art magique. L'ancêtre du terme *cuisinier* en grec est *mageiros* ou magicien. Le Romain Marcus Gavius Apicius, contemporain de Néron, intitule ses dix livres de cuisine *Ars Magirica*. Anciennement, le cuisinier avait un statut particulier. Encore de nos jours, dans certaines religions, aux Indes et au Japon notamment, le cuisinier est l'égal d'un prêtre. Les textes védiques proclament : « *Annam Brahma* » ou « la nourriture c'est Dieu » et ajoutent : « comme Dieu, la nourriture donne la vie », et le cuisinier est son prêtre.

Traditionnellement, les professionnels de l'art culinaire ont toujours associé cuisine et alchimie : lorsqu'on cuisine, les forces de la nature se manifestent. Et ces forces se répercutent sur l'âme des protagonistes. Les sens deviennent un tremplin qui mène au spirituel, à la communion. Edmond Outin révèle le sens caché d'un symbole ancien : « Ainsi les cinq pointes du pentagramme, qui est une figure centrale de la symbolique maçonnique, représentent le toucher, la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat. Le cuisinier ressemble beaucoup à un alchimiste. Il se doit, avec la Pierre philosophale que représentent ses cinq sens, de réussir une synthèse qui nourrira la vie. Et la maîtrise de ces cinq sens s'appuie sur l'expérience. Une expérience acquise par une longue recherche et pratique, qui n'est pas à la portée de chacun¹². » Plus loin, Monsieur Outin livre cette étonnante conclusion : « Or, la cuisine est incontestablement un savoir-faire initiatique à caractère opératif. »

François Marin, auteur de *Les dons de Comus* (1739), écrit : « La science du cuisinier consiste à décomposer, à faire digérer et à quintessencier les viandes, à

tirer des sucres nourrissants. » Menon, autre célèbre cuisinier du XVIII^e siècle, auteur de *Les soupers de la Cour*, consacre la prédominance de la pensée alchimique en cuisine. La quête alchimique et la bonne cuisine améliorent les hommes. Son œuvre recèle des termes alchimiques comme *manipulation* et *quintessence*: « La cuisine dépouille les miettes qu'elle emploie des sucres terrestres qu'elles contiennent. Elle les perfectionne, les épure et les spiritualise », écrit-il. Il y a recherche de sucres vitaux, du nectar, de l'essence la plus parfaite qui soit.

Chaque fois qu'il opère, le cuisinier a sous les yeux le jeu des interactions des éléments, ceux-là mêmes qui ont créé l'univers: le feu, l'air, la terre et l'eau transitent par ses mains. Il refait la « Création du monde » en miniature. Pression atmosphérique, ébullition, vapeur, gel, carbonisation, chaleur, mouvement des solides sur les liquides, continents glissants sur des océans, mers d'écume, tous des phénomènes physiques... comestibles. Le célèbre Gaston Lenôtre appréciait l'opposition alchimie-science. Il se plaisait à dire qu'en cuisine, on peut « reprendre » un appareil s'il est imparfait. La pâtisserie, quant à elle, est considérée comme une « science exacte ». On ne peut, en effet, y corriger une erreur comme en cuisine. La précision des recettes est donc impérative en pâtisserie. Encore aujourd'hui, cuisiniers et pâtisseries se livrent une amicale rivalité pour la suprématie de leur art respectif¹³.

L'histoire des arts décoratifs est également d'un très grand secours pour rétablir les liens entre les bribes d'informations dont nous disposons et l'univers matériel des anciens Canadiens parti en fumée en 1760. Nous y aurons recours tout au long de cet ouvrage. Presque tous les objets qui nous reliaient directement à la mère-patrie ont été détruits. On ne peut qu'en constater l'ampleur maintenant. Les fouilles en Acadie et dans le Vieux-Québec ont dévoilé des artefacts d'une très grande qualité issus des grandes manufactures françaises. On a retrouvé les faïences des Corrado de Nevers, des Clérissy de Moustiers et d'autres, venues de Rouen, révélatrices d'un niveau de vie exceptionnel, et ce, en quantités fort impressionnantes.

Le commerce maritime était beaucoup plus important qu'on ne l'estime généralement. L'historien Jean Provencher rapporte: « La présence en Nouvelle-France de biens provenant de Turquie, de Hongrie, de Syrie, du Maroc, d'Oman, d'Inde et de Chine, notent les historiens Jean et Proulx, donne un aperçu du réseau commercial français et montre que ses ramifications sont beaucoup plus étendues qu'on ne pourrait le croire¹⁴. »



Assiette Clérissy

Les religieuses arrivent au premier plan de notre patrimoine gastronomique. Elles mettront autant de zèle et de dévotion en cuisine que dans leurs exercices spirituels. Ce qui confèrera une qualité ineffable, indicible, à leurs créations. Marius Barbeau dans *Saintes artisanes*, recense la tourtière ou pâté à la viande, le « sipaille », les nombreuses pâtisseries dont les biscuits à l'érable, les tartes aux pommes et la célèbre tire, retrouvés dans leurs archives, joyaux de notre ordinaire. En certaines circonstances, le sucré et le Sacré se soudent.

Montréal a été fondé sur « ordre divin ». « Il y a, dans cette origine mystérieuse attribuée à Montréal, une certaine grandeur que nous auraient enviée les cités antiques, si jalouses de rattacher leurs commencements à l'action directe de quelque divinité puissante. Ici la réalité nous élève certainement plus haut que ne peuvent faire toutes les fictions poétiques¹⁵. » Les mystiques qui vinrent avec les premiers explorateurs étaient prêts à tout. Ils s'attendaient à revivre l'existence des premiers chrétiens. « Peu après la découverte de Canada, la marée montante d'un pieux apostolat battit les rives du Saint-Laurent ; elle était poussée par un puissant souffle mystique qui inspirait les œuvres héroïques et conduisait au martyr¹⁶. » Robert de Roquebrune proclame : « Tout est extraordinaire dans cette histoire¹⁷. » Le siècle de Louis XIV est riche en illuminés admirables. Des révélations et

apparitions surnaturelles avaient incité les fondateurs de Ville-Marie à y établir une mission sans même que ceux-ci ne se connaissent encore. En Anjou, Gêrôme Le Royer de La Dauversière a des visions, entend des voix. Dieu lui ordonne de fonder Montréal. Il en est tout inquiet. Comment réaliser cet ordre ?

Au même moment à Paris, un jeune prêtre, Jean-Jacques Olier, reçoit l'ordre divin de créer un ordre missionnaire pour Ville-Marie. Roquebrune ajoute : « Les deux rêveurs finissent par se rencontrer, après un concours de circonstances mystérieuses, chez le chancelier Séguier, à Meudon. Ils se reconnaissent sans s'être jamais vus¹⁸. »

Leurs confidentes sont Marie de La Ferre et Marie Rousseau, des mystiques comme Madame Guyon, initiée par le père Lacombe aux théories mystiques et aux expériences intérieures qu'elle décrira dans *Vie de Madame Guyon*. Elle entre dans des états extatiques au cours desquels elle rapporte communiquer avec Dieu. Ce qui lui vaudra la prison. L'autorité religieuse ne tolère aucune interférence sur son pouvoir temporel, fut-elle divine. Mais elle se fera un ami en la personne de Fénélon.

La période mystique de la Nouvelle-France durera près d'un siècle. Cette impulsion initiale a grandement influencé le devenir du Québec. Leur œuvre immense est gravée en lettres d'or dans nos mémoires.

Le père Jean-Baptiste Labat, missionnaire dominicain, explorateur et mémorialiste, dit des sœurs franciscaines de Bologne à la fin du xvii^e siècle : « Elles ont la réputation d'être les meilleures pâtissières de toute l'Italie. » Ce qui n'est guère surprenant : elles excellent partout où elles se trouvent ! Les religieuses espagnoles sont expertes dans l'art des meringues. Les carmélites de Nancy se spécialisent dans la fabrication des macarons. Celles d'Oxaca au Mexique inventent l'édulcoration du chocolat avec le sucre. Une religieuse polonaise, Madeleine, invente au xviii^e siècle, la pâtisserie fétiche de Marcel Proust. Au Québec, elles créent la tarte, le sucre à la crème, les biscuits au sucre, à l'érable, les confitures et tartes de citrouille au gingembre et les desserts aux pommes, entre autres délices. Nous retrouvons dans leurs précieuses archives les « nourritures » issues de nos antiques traditions françaises.

Marius Barbeau, en rédigeant *Saintes artisanes*, a recensé les articles suivants dont plusieurs remontent au xi^e siècle, époque de Guillaume le Conquérant¹⁹ : nouilles, rissoles, croquignoles, beignes, talmouses, biscuits à l'anis, galettes, brioches, gaufres, crêpes, sirops, tartes, pain de Savoie, cretons, sipaille (six-pâtes), tourte de porc frais, crépinettes, gâteau au lard, auxquels on doit ajouter l'échaudée²⁰.

En Espagne, au Portugal, en Amérique latine, en Italie, en France et en Nouvelle-France, les religieuses perfectionnent, voire inventent plusieurs pâtisseries et confiseries pour aider à leur subsistance. Ces desserts sont également des facteurs d'attraction pour les indigènes. « C'était la fête aussi quand les religieuses de Montréal ouvraient un petit magasin pour vendre des bonbons, des menthes et des lunes de miel, ce qui se produisait deux fois par semaine²¹. »

L'historien Jacques Bourgeat²² fait part de son étonnement : « Que ce soit dans les palais royaux, les demeures seigneuriales et les couvents, la cuisine continue à tenir une place prépondérante et n'est-il pas curieux de constater que c'est plus particulièrement dans les communautés religieuses que l'on s'emploie le plus à rechercher les moyens d'améliorer l'art culinaire et, mieux encore, d'en créer un véritable ? »

Lady Simcoe, épouse de John Graves Simcoe, premier lieutenant-gouverneur du Haut-Canada, écrit : « Toutes sortes de gâteaux et de sucreries sont faits ici et tous les desserts de la ville sont préparés par les religieuses. Elles font sécher les pommes d'une manière bien particulière. On dirait des abricots secs. » Effectivement, leurs pâtisseries dont celles à base de pommes, étaient fort renommées. Il serait toutefois exagéré d'affirmer qu'elles faisaient *toutes* les pâtisseries de Québec.

L'art culinaire a toujours été tenu en haute estime par les grands esprits, écrivains et philosophes. Souvent, ceux-ci célèbrent l'art culinaire dans leurs œuvres. Ce faisant, ils détiennent plusieurs clefs de notre art gastronomique. Cyrano de Bergerac est le premier à décrire un voyage imaginaire à Québec par la voie des airs ! Antoine Furetière a consigné les mots et expressions qui émaillent encore aujourd'hui notre langue incroyablement riche. Son œuvre est *notre* dictionnaire. Lorsque je le consulte, j'entends la voix de ma grand-mère. On y trouve nombre de nos archaïsmes. Comme *cresme foïettée* et *artail*, tel que le prononçait grand-mère, car issu de *articulation*, devenu aujourd'hui *orteil*. Il décrit les pâtes : « *Macaroni* : Sorte de mets dont les Italiens sont forts friands. Il est fait de farine et de fromage, qu'on cuit dans le pot avec la viande. Quand ils sont taillez en menus filets, on les appelle *vermicelli*. Menage dit que ce mot vient de *Makar*, qui en Grec signifie *heureux*, comme si c'étoit le mets des heureux. » Charmante étymologie ! Furetière décrit *les démons du midi* comme des gens qui s'introduisent chez vous à l'improviste pour s'imposer à dîner. Que *chercher midi lorsqu'il n'est que onze heures*, devenu « chercher midi à quatorze heures », désigne l'action de ces mêmes individus. Que « *scram* » est un terme d'escrime venu de l'allemand. Que le velours noir est plus « *fansé* » (contraction de *fantaisé*), qui a donné « *fancy* » en anglais.

Robert de Roquebrune livre dans son œuvre ses plus beaux souvenirs gastronomiques. Jean-Baptiste Poquelin a choisi *Molière* comme nom de plume. Ce mot signifie: « Carrière de pierre dure d'où on tire les meules de moulin », écrit Furetière. Ces meules servent à moudre le blé, symbole et soutien de la vie. Son œuvre est remplie de références culinaires. Il s'est éteint après avoir réclamé une ultime fois du fromage parmesan, ce qui n'est pas rien. Dans *Cyrano de Bergerac*, l'auteur, Edmond Rostand, immortalise un ami de Molière, le pâtissier Raguenau. Drôle de coïncidence, Champlain nomme « Port-au-mouton » un endroit où il fait escale, parce qu'un mouton sur son navire a sauté par-dessus bord: situation identique aux célèbres *Moutons de Panurge* du *Quart livre* de Rabelais²³. Celui-ci cuisinait: il a recréé lui-même l'antique *garum*. Il préférait la sauce à l'oignon très simple, avant tout. Il était un critique sévère en matière d'alimentation. Il considérait que la réussite d'un banquet dépend surtout des sauces. Elles doivent être bien choisies, peu nombreuses mais « sublimes ». De Naples, en 1534, il envoie des semences de laitue. Il a possiblement connu ce que l'on nomme aujourd'hui la « pizza avec tomates », puisqu'elle y était courante dès 1522, et que les pauvres surtout s'en prévalaient. Victor Hugo a couronné Rabelais du titre bien mérité d'« Eschyle de la mangeaille ».

Pehr Kalm a immortalisé avec soin, minutie et un sens de l'observation peu commun, nos us et coutumes pour la postérité. Marius Barbeau a, le premier, débroussaillé notre héritage culinaire. Le grand sociologue belge Léo Moulin, spécialiste des ordres religieux du Moyen Âge et gastronome éclairé, a disposé plusieurs cailloux blancs sur les sentiers tortueux de la forêt gastronomique qui nous aident à retrouver nos racines.

Leur héritage est prodigieux.

Il occupe le centre de notre culture.



LE PASSÉ FRANÇAIS



Les musulmans en Italie et les Italiens en France

« Un Français est un Italien de mauvaise humeur. »

Jean Cocteau

« Quant aux clôtures, elles étaient partiellement recouvertes de plantes grimpantes en fleurs, nous donnant l'impression que nous étions en Italie ou dans le sud de la France plutôt qu'au Canada. »

Journal d'un bourgeois de Québec

Au ix^e siècle, après les conquêtes de l'Islam, l'Italie s'orientalise. Les gastronomies arabes et turques débarquent en Europe dans ce pays. Les deux siècles suivants de gouverne musulmane influencent profondément les habitudes alimentaires des régions occupées. Les Arabes considéraient la cuisine comme une affaire d'importance. Les personnages les plus graves et les plus en vue écrivaient des ouvrages très sérieux sur le sujet. Nous possédons des œuvres écrites par des poètes et des grands seigneurs qui connurent un succès considérable en leur temps. Plusieurs furent traduites en italien par Gherardo et Jambolino de Crémone. Ces livres exercèrent une grande influence sur la cuisine italienne des xii^e et xiv^e siècles. On a tendance à l'oublier. Dans le sud de l'Italie, on prépare encore un plat à base de bœuf selon une recette arabe attribuée à un émir de Palerme.

Les musulmans sont avant tout jardiniers. Ils cultivent dans le sud italien le blé dur, l'orge, les légumineuses, la vigne et autres fruits. Ils pratiquent également l'apiculture. Le riz aurait été introduit par les Turcs en Italie. Il fut cultivé en Lombardie dès le xv^e siècle.

On était alors encore sur la lancée de l'âge d'or des califats abassides inauguré pendant le règne d'Haroun al-Rachid, puissant et célèbre calife de Bagdad. Il chercha l'amitié de Charlemagne et reconnut un droit de protection, dont il usa

sur les Lieux Saints (et généralement sur les Chrétiens établis en Orient). Entre les VIII^e et X^e siècles, des sommes faramineuses sont investies dans le développement de la cuisine moyen-orientale. Du monde entier, de Turquie, d'Arabie, d'Égypte et des Indes, des centaines de cuisiniers travaillent à Bagdad, ville pourvue de toutes les richesses matérielles de l'époque, justement surnommée « nombril de l'univers ». Les cuisiniers s'empressent de satisfaire les goûts des souverains en mettant au point une gastronomie toujours plus élaborée et plus sophistiquée. La nourriture est luxueuse et d'un raffinement extrême. Les repas sont servis dans des salons richement meublés, parfumés à l'encens, garnis de fleurs, les tapis couverts de pétales de roses. Poésie, danse, musique accompagnent les repas. Les desserts sont servis dans d'autres salons dignes des plus excentriques décors des *Mille et une nuits*. On utilise les meilleurs produits arrivés des riches contrées avoisinantes. Fruits et légumes affluent à Bagdad : noix, olives, asperges, aubergines, courgettes, concombres, choux-fleurs, épinards, pois chiches, basilic, estragon, dattes.

Les desserts sont l'objet d'attentions particulières. Les Arabes avaient mis au point la culture de la canne à sucre dans les plaines de l'Andalousie et de Valence dès le VIII^e siècle après J.-C. Ils sont les premiers à savoir travailler le sucre de canne, à exceller à le nettoyer et à en faire le fameux caramel, aussi utilisé pour l'épilation. Les breuvages sont très soignés et d'une grande variété. Malgré les réserves du Coran, le vin est servi à la cour du sultan¹. On croit qu'il y eut échange de présents et de correspondances entre Haroun al-Rachid et Charlemagne. En 797, ce dernier avait envoyé une ambassade à Haroun al-Rachid conduite par le marchand juif Isaac. Plusieurs experts considèrent la gastronomie turque comme l'une des premières au monde.

Au XII^e siècle, le Moyen-Orient vit une « révolution verte médiévale² » qui redonne l'asperge à l'Europe, oubliée depuis les Romains. Suivent l'aubergine, l'artichaut et les citrons. Le sucre est introduit avec les massepains, la pâte d'amande, les *loukums* (« repos de la gorge »), ou pâtes de fruits, les pâtisseries au miel, les nougats, les fruits déguisés et leur pâte ultra fine, la *yufka* que nous connaissons sous son nom grec de *phylo* ou *feuille*. Pierre de Lune, cuisinier et auteur de *Le cuisinier* (1656) et de *Le nouveau et parfait cuisinier* (1668), la nomme *pâte tirée*. Les Turcs introduisent les boissons arabes ou *sorbat*, *chorbet* en turc, *sorbetto* en italien, sorbet en français, ainsi que l'art de travailler la neige et la glace. Les *juleps* sont également d'origine turque.

Lors de la prise de la Hongrie par les Turcs en 1526, ceux-ci laisseront leur trace en cuisine en introduisant le piment qu'on nommera dorénavant « paprika », qui veut dire, « soupe au poivre ».

Le costume de cuisinier

À l'inverse des cuisiniers, les pâtissiers turcs du ^{xii}^e siècle portent déjà la toque blanche qui donnera l'expression « gros bonnet » pour « personne importante ». Leur uniforme sera adopté par les professionnels occidentaux. Les vestes de travail blanches descendent sous les genoux. Les longues manches peuvent se déplier pour permettre de manipuler les casseroles chaudes. Les boutons sont faits de nœuds de tissus comme ceux d'aujourd'hui. Ce costume sera modifié par la suite. La veste sera raccourcie à la taille.

Au ^{xvii}^e siècle, il est devenu un pourpoint blanc à petits boutons et à grand col. La toque est à fond plat. Le tablier blanc descend jusqu'aux pieds. Un fourreau est attaché à la ceinture et contient deux couteaux et le fusil pour les affûter, comme de nos jours. Au ^{xix}^e siècle, le pantalon sera confectionné dans un tissu pied-de-poule, pour cacher les taches de nourriture, les chefs allant souvent en salle à manger.

Au ^{xix}^e siècle, le cuisinier français Thomas Génin déplore que la profession de maître queux souffre du discrédit causé par l'abus que l'on fait du costume de cuisinier : « Cette toque, cette veste blanche que promène dans la rue n'importe quel sous-aide de cuisine ou petit pâtissier n'ont pas gardé dans le public ce caractère sacerdotal convenant à la profession culinaire. »



Le prêtre, avant d'officier, noue sa chasuble. Le cuisinier en fait tout autant. Paul Bocuse confie, en février 2010, qu'en cuisine, il y a un moment sacré: « Lorsque je noue le tablier devant moi avec les brides derrière. Cela signifie que je vais entrer en scène. C'est l'un des gestes que je préfère. » Beaucoup de cuisiniers ont considéré leur métier comme une vocation.



Sucre vénitien

Venise, capitale du raffinage du sucre, importe le sucre depuis le x^e siècle. L'historienne, journaliste et écrivaine française Maguelonne Toussaint-Samat écrit: « Ce sera, avec le commerce des soies et des épices, l'origine de sa fortune et son destin³. » Le premier livre consacré à l'art du sucre y paraît en 1541. Il est traduit et publié la même année à Lyon: *Le Bastiment de recettes*. Venise surpasse en faste tout ce qu'on a vu ailleurs. Pour un seul banquet donné vers 1560, on sculpte 1 000 pièces décoratives en sucre! « Les tables présentaient de riches décorations en sucre, en cire ou en verre coloré, et on déjeunait dans la porcelaine et de précieuses pièces d'argenterie conservées d'ordinaire à la Zecca (Hôtel des Monnaies)⁴. » L'art de ses sculptures en sucre est directement inspiré des créations des verriers de Murano. Les plus grands peintres et sculpteurs d'Italie y contribuent et prêtent même leurs propres moules pour y couler les figurines⁵. La France s'approvisionnera en sucre de Venise jusqu'à la veille de la Révolution.

Ce n'est qu'au XVIII^e siècle que la Sérénissime république sera supplantée par l'Angleterre, la France et les Pays-Bas, à la suite de la découverte de nouvelles voies maritimes. Les produits pharmaceutiques, la cire à cacheter, les savons, les tapisseries, les brocarts, les instruments d'optique, le verre de Murano continueront à être très en demande dans toute l'Europe.

Léonard de Vinci

« *Le véritable siècle des Beaux-arts est celui de François I^{er}.* »

Félix et Louis Lazarre

Arrivé d'Italie en octobre 1516, Léonard de Vinci s'installe en France au Clos Lucé, accompagné de Melzi, son fidèle disciple, et de Battista de Villanis, son serviteur. Il retrouve le jardinier royal Pacello da Mercogliano qui réalise de merveilleux jardins, introduit des plantes nouvelles dont les orangers, les artichauts et les melons qui remportent un succès immédiat. Une vingtaine d'autres artisans italiens travaillent sur les agencements extérieurs, les constructions annexes, les jardins, en un mot, le décor. Les maîtres d'œuvres, les maçons, les « imagiers », restent tourangeaux⁶.

De Vinci rapporte de Florence l'assiette plate et la fourchette. Le roi commandera des assiettes plates en 1538⁷. Venue d'Italie, la nouvelle étiquette apparaît à cette époque. François I^{er} fait traduire *Il Cortegiano*, manuel de civilité qui eut un succès retentissant. Plus tard en France, l'étiquette deviendra plus rigide, en raison de l'influence de la cour espagnole. La reine Elizabeth I^{re} d'Angleterre n'hésitera pas à copier les règles d'étiquette imposées par la reine de France, Catherine de Médicis, afin d'établir celles de sa propre cour à Londres.

Léonard, invité d'un François I^{er} de vingt ans et fort de ses expériences antérieures « d'amuseur de cour », organise des banquets à l'italienne pour le roi et sa suite. Il avait auparavant dessiné pour les Sforza la *Fête du Paradis* qui stupéfia l'assistance, et *Orphée*, contrepoint on ne peut plus audacieux, opposé scénographiquement à la mode des décors en perspective, omniprésents à la Renaissance. Tous connaissent la réputation de Léonard et on s'attend à être émerveillé par ce fabuleux inventeur. Au cours d'une fête, Léonard dévoile une sculpture, un lion-automate qui marche et laisse échapper des fleurs de lys lorsqu'on lui touche le poitrail. Le 17 juin 1518, il organise une féerie au Clos Lucé. À l'instar d'un futur

Vatel, il dessine décors et costumes, élabore le menu, invente plusieurs automates et règle lui-même la mise en scène. Il crée spécialement pour François I^{er} et le duc de Lorraine des costumes de crevettes. Galeazzo Visconti y assiste. L'ambassadeur plante le décor : « Avant hier le roi très chrétien fit banquet dans une fête admirable, comme vous verrez par ce qui suit. Le lieu en était le Cloux (Clos Lucé), très beau et grand palais. La cour d'allée était recouverte de draps bleu ciel puis il y avait les principales planètes, le Soleil d'un côté et la Lune du côté opposé. Autour de la cour, en haut et en bas, il y avait une colonnade circulaire, laquelle était ornée des mêmes draps bleus et étoilés. Contre les architectures, couraient des couronnes de lierre avec des festons. Le seuil pavé était couvert de planches tendues de draps à la devise du roi très chrétien ; et d'un côté, mais en dehors du carré de la cour qui avait environ longueur de soixante bras et largeur de trente bras, était la tribune des Dames ornée de draps et d'étoiles. Il y avait quatre cents candélabres à deux branches, et tellement illuminés qu'il semblait que la nuit fut chassée. »

On a trouvé dans ses esquisses des meules pour moudre les céréales, des instruments mécaniques pour puiser l'eau, des pressoirs à huile d'olive, plusieurs modèles de fours et fourneaux, ainsi que des ustensiles de cuisine dont deux tournebroches, l'un mécanique et l'autre à air chaud. On retrouvera plusieurs de ces instruments en Nouvelle-France. Philippe Aubert De Gaspé décrit trois modèles de tournebroches dotés de mécanismes fort ingénieux.

Il nous faut évoquer ici une légende relative à Léonard propagée par Shelang et Jonathan Routh dans *Notes de cuisine de Léonard de Vinci*⁸. Ils écrivent que Léonard passe une grande partie de son enfance à manger des gâteaux confectionnés par son parrain pâtissier à Florence et que pour gagner un peu d'argent, il est serveur à la taverne des Trois Escargots dans cette même ville. À la suite du décès soudain de tous les cuisiniers, il devient chef de ce restaurant, puis ouvre et gère de 1473 à 1478, avec l'aide du peintre Sandro Boticelli, l'auberge des Trois Grenouilles, toujours à Florence. Image bien séduisante que celle-ci. Trop belle pour être vraie. Ces auteurs disent détenir le *Codex Romanoff* contenant des écrits et esquisses de Léonard. Les autorités du Musée de l'Ermitage à Saint-Petersbourg affirment que c'est une légende : ce *Codex* n'existe pas. L'auteur Sandro Masci nie fortement cette hypothèse : « Ces conjectures ne pourraient être confirmées que si l'on retrouvait le fantomatique *Codex Romanoff*. On peut d'ailleurs légitimement se demander pourquoi le propriétaire présumé n'en fait pas part au monde, pour sa gloire personnelle, ou pour l'argent qu'il pourrait en tirer⁹. » Monsieur Masci

choisit des recettes tirées des nombreux auteurs de cette époque, « sans doute connues de Léonard lui-même ». Léonard était maître en arts décoratifs. On peut imaginer les tables somptueuses qu'il a créées à Florence et en France. Trop de ses documents ont disparu, il est donc permis de supputer quelles étaient ses vraies relations avec l'art culinaire.

Il nous est resté de lui une seule recette pour la fabrication de l'eau de rose. S'il possédait un répertoire de recettes, il a été perdu.

Léonard est décédé le 2 mai 1519. Sa tombe se trouve à la chapelle Saint-Hubert dans l'enceinte du château d'Amboise.

Livres de cuisine d'Italie

Au xvi^e siècle, la France, figée par sa cuisine moyenâgeuse et les guerres de religion, regarde passer la caravane italienne où l'on écrit des ouvrages d'avant-garde en cuisine occidentale. Les éditeurs italiens rivalisent d'audace. Leur travail est empreint de *sprezzatura* ou aisance, facilité, naturel¹⁰. On voit défiler le premier auteur à donner la recette de mortadelle¹¹, Bartolomeo Sacchi dit Platine, ainsi qu'un imposant régiment d'écrivains : Maestro Giovanni Rosselli (Maître Martino), Francesco Colle, Eustachio Celebrino da Udine, Cristoforo Messisbugo, Domenico Romoli, Vincenzio Cervio, Cesare Pandini, Gian Battista Rosseti, Cesare Evitascandalo. Ces auteurs deviennent bientôt des célébrités et leurs livres sont traduits en plusieurs langues.

Les conditions climatiques de l'Italie lui permettent des performances horticoles hors du commun : « Au regard de la saison et semailles, il faudra advertir vos jardiniers qu'ils ne les sèment du tout si tost comme on faict par deçà, car le climat ne y est pas tant avancé en chaleur comme icy », écrit Rabelais alors en Italie¹². On y dispose de raisin frais à l'année longue. Ainsi que d'une profusion de légumes. C'est sous l'ardent soleil d'Italie que la tomate ou *pomodoro* (pomme d'or), passe du jaune doré au rouge vif. C'est de là aussi qu'Audiger rapporte « La Science des liqueurs » et une nouveauté horticole, les petits pois verts frais, les *Pisum sativum*, minutieusement cultivés et croisés¹³.

Selon Marius Barbeau, l'esprit de la Renaissance est présent dans la culture québécoise. On en retrouve les énoncés dans nos assiettes, dans l'opposition sucré-salé, nouvelle orientation culinaire. Voyons dans le prochain chapitre, l'événement majeur, l'électro-choc qui bouleversera l'art gastronomique à jamais.



Benozzo Gozzoli, *Le cortège des mages*, 1459. Ce chef-d'œuvre montre le cortège de célébrités arrivées à Florence pour le Concile de Bâle (1438-1439). Jean VIII Paléologue, empereur de Byzance, est représenté en Balthazar.

Résonances de la Renaissance

Le concile de Florence de 1438 a une influence considérable sur l'Occident. L'empereur de Byzance arrive escorté d'une théorie de 650 érudits et savants. Ceux-ci transportent dans leurs bagages de nombreux manuscrits originaux grecs dont ceux de Platon. « D'illustres penseurs, tels que Flavio Biondo, Machiavel et Guichardin, en délaissant la vision médiévale liée à un concept de temps marqué par l'avènement du Christ et en développant une analyse des événements qui découle d'une conception laïque et d'une attitude critique vis-à-vis des sources, marquent l'une des ruptures les plus significatives avec la tradition. L'histoire devient une branche de la littérature et non plus de la théologie, et la division chrétienne

conventionnelle (la Création, l'Incarnation de Jésus-Christ et le Jugement Dernier) est réfutée. La relecture philosophique de Platon et d'Aristote conduit également à la valorisation des instruments cognitifs dont dispose l'Homme, appliqués à l'étude de la nature et de la réalité humaine¹⁴. »

Grâce à cette impulsion, l'Antiquité devient le nouveau centre d'intérêt. La présence d'artistes et de savants italiens en France en est une conséquence. Inspirée par elle, l'Italie de la Renaissance redonne le goût des plans d'eau et des fontaines à toute l'Europe. Un siècle et demi plus tard, Louis XIV en construira plus de mille cinq cents. La statuaire française puisera largement dans les thèmes mythologiques, source d'inspiration inépuisable. Les promenades dans les jardins sont à la fois distrayantes et éducatives.

La Renaissance propulse l'idéal esthétique à des niveaux jamais atteints auparavant en Occident. « *A shock* », affirme l'historienne T. Sarah Petersen. Anatole France en témoigne : « Ce fut l'Antiquité retrouvée, les lettres, les sciences antiques restaurées. Quelle vertu féconde, quelle puissance de vie renferment les chefs-d'œuvre de la Grèce et de Rome ! Ils sortent de la poussière et soudain la pensée humaine déchire son linceul. De ces vestiges épars, ensevelis depuis plus de mille ans, jaillit une source éternelle de rajeunissement¹⁵. » Dans une lettre du 17 janvier 1538, signée par François I^{er}, il est écrit : « ...les manuscrits grecs, source de tout savoir. » Rabelais est fortement impressionné par ce courant de pensée. Ce bouleversement se fera sentir jusqu'en Nouvelle-France. Marius Barbeau atteste : « Que la tradition de la Renaissance ait survécu au Canada français pendant plus de deux siècles jusqu'à nos jours, voilà sans doute du nouveau pour la plupart des lecteurs, même pour ceux qui connaissent l'histoire de la Renaissance en Italie et en France au temps des Médicis et de François I^{er}¹⁶. »

Il confirme le style Renaissance du sculpteur Jobin : « Avec Louis Jobin, statuaire de Québec et de Beaufort, achevait tout dernièrement de s'éteindre la Renaissance française, qui survécut chez nous deux cents ans après son déclin en Europe¹⁷ ». On retrouve encore aujourd'hui cet état d'esprit, la quête universelle de connaissances, chez les artistes et écrivains de chez nous. La grande floraison d'artistes québécois sur les scènes internationales en est la manifestation la plus évidente.

Catherine de Médicis

Dès le xvi^e siècle, l'Europe commence à déblayer les vestiges du Moyen Âge. L'Antiquité devient le modèle rêvé, l'archétype. L'arrivée de Catherine de Médicis provoque de grands changements. L'écrivain parisien Christian Guy écrit : « Une des plus grandes dates, la plus grande peut-être, de l'histoire de la cuisine française est celle du 20 octobre 1533¹⁸. » L'historien américain de l'alimentation, Waverly Root, commente ainsi l'événement : « Tous les spécialistes sont d'accord pour reconnaître l'importance de l'année 1533 dans l'histoire de la cuisine continentale. Cette date est celle de l'arrivée en France de Catherine de Médicis qui quittait Florence pour épouser le dauphin, le futur Henri II. Aussi bien Catherine que Marie de Médicis, femme de Henri IV, emmenèrent avec elles d'Italie des cuisiniers qui allaient révéler à la France les secrets de la gastronomie italienne¹⁹. » Certains vont même dater la naissance de la « Grande Cuisine » ou « Haute Cuisine » à 1533 : « Les débuts de la Grande Cuisine sont souvent attribués à l'arrivée en France en 1533 de Catherine de Médicis²⁰. »

Plusieurs auteurs relativisent l'apport des Italiens à la gastronomie française, tous Français, bien sûr. Le chauvinisme français veille au grain : « Nous n'avons jamais voulu admettre qu'une autre nation ait pu produire de la bonne cuisine », écrit Alfred Suzanne²¹. Bruno Laurioux conteste : « L'influence italienne sur la cuisine française doit être minimisée et le rôle de Catherine de Médicis dans un éventuel renouvellement de celui-ci n'est qu'une légende pour historiens obnubilés par la Renaissance artistique²². » D'autres renchérissent : « Ainsi, on ne se contente plus d'expliquer la question du renouveau culinaire à la fin du Moyen Âge par une intervention quasi magique de Catherine de Médicis. C'est en effet simplifier à l'extrême les mécanismes d'une évolution de plusieurs décennies et qui s'inscrit dans une tradition ininterrompue de haute cuisine réputée à l'ombre du grand Taillevent, maître queux célébrissime des rois Charles V et Charles VI. Cette interprétation de l'histoire de la cuisine française qui attribue un rôle providentiel à la future reine de France a été maintes fois contestée, mais elle est tenace comme toute belle légende²³. » Faut-il le rappeler, Catherine de Médicis est arrivée *après* Taillevent. Même le provençal Michel de Nostre-Dame, dit Nostradamus, auteur d'un fameux traité sur les confitures, affirme que les Français sont dorénavant supérieurs aux Italiens dans l'exercice de cet art. Il faut dire que ce dernier était alors médecin à la cour de France...



Pierre-Paul Rubens, *Le débarquement de Marie de Médicis au port de Marseille*, le 3 novembre 1600, 1624. Deux mille personnes composaient la suite de Marie. Les méthodes culinaires italiennes pénétrèrent ainsi en France.

Si certains ont exagéré la contribution de Catherine de Médicis à la gastronomie française, il ne fait nul doute que la cuisine italienne a influencé la cuisine française grâce aux nombreux livres de recettes venus d'Italie avant et après l'arrivée de la Florentine. *Avant*: « Sous le règne de François I^{er}, la cuisine fut florissante. Déjà les raffinements de la Renaissance italienne s'étaient infiltrés en France et les lettres et les arts avaient subi l'heureuse impulsion d'une cuisine



Salière de Cellini

nouvelle. Aussi la table, en France, devint plus magnifique qu'elle ne l'avait jamais été²⁴. » Et *après*: « À cette époque, les maîtres queux italiens passaient pour les meilleurs du monde. Ces cuisiniers italiens, contre l'enseignement desquels les praticiens français eurent la sagesse de ne point se révolter, apprirent aux nôtres une foule de recettes qui, depuis, sont restées dans notre répertoire²⁵. » Et encore : « On verra en effet que beaucoup d'usages et d'habitudes de ce pays furent adoptés par les Français qui en oublièrent aussitôt l'origine²⁶. » Les auteurs de *L'art culinaire français*, publié en 1950, proclament : « La cuisine italienne est considérée comme la plus appréciée des gourmets, après la nôtre. Elle est en effet, stimulante, relevée, et a beaucoup d'analogie avec la cuisine provençale. Nous devons d'ailleurs reconnaître que les cuisiniers italiens qui vinrent en France à la suite de Catherine de Médicis, lors de son mariage avec Henri II, furent à l'origine de l'ascension de la cuisine française par les éléments et assaisonnements nouveaux pour nous, qu'ils y apportèrent, et dont nos chefs de l'époque s'inspirèrent si bien qu'ils ne tardèrent pas à surclasser leurs initiateurs. »

La cuisine provençale, au contraire, a des analogies avec l'italienne et non l'inverse. Le grand nombre de recettes d'origine italienne faisant partie du répertoire classique français confirme à lui seul sa grande influence. En 1630, l'auteur Jean-Jacques Bouchard écrit sur la Provence : « Les vivres s'apprentent à l'italienne avec force épices et sauces extravagantes et de haut goût (on y) fait aussi comme en Italie, quantité de sauces douces avec des raisins de Corinthe, raisins secs, pruneaux, pommes, poires et sucre. »

Changements



La coupure d'avec le Moyen Âge se fait de façon progressive. Par exemple, *Le Viandier* écrit au xvi^e siècle et dont la plus ancienne version en existence date du xv^e siècle, sera publié jusqu'en 1615. Mais il n'en est pas de même des manières de table. On chambarde les vieilles habitudes : adieu tranchoirs, couteaux à trancher, parepains, présentoirs, taillepains, gobelets d'étain et partage des écuelles. Désormais, ce seront les faïences d'Urbino, les plats émaillés de Bernard Palissy, les nappes et verreries de Venise, les serviettes, les fourchettes, les coupes d'argent et de cristal, les couverts ciselés de Bienvenuto Cellini. Dès lors, on s'habille pour souper. Musique et chants égayent les festins. Mais d'abord et avant tout, la propreté est de mise. « Ces nappes, Henri III les voulait voir plissées et gaufrées tout comme les fraises qu'on portait alors autour du cou²⁷. » Les nappes étaient pliées et pressées dans un étau à vis sans fin qui leur imprimait des plis carreaux, preuve qu'elles avaient été lavées. Les bavoires (à l'époque on disait *bavette*, comme ici) protégeaient les immenses fraises de dentelles, lesquelles ont donné l'expression fort répandue aujourd'hui dans la classe ouvrière « avoir du mal à joindre les deux bouts ».

Les ustensiles sont allongés pour la même raison²⁸. « On croit que la fourchette, la nôtre, fut introduite au xii^e siècle en Italie plus précisément à Venise par une princesse byzantine qu'épousait le doge Dominico Silvio²⁹. » Découverte à la cour de Venise en 1574³⁰, Henri III fit adopter la fourchette en France. Thomas Artus Sieur d'Embry, auteur de *L'Isle des Hermaphrodites* rédigé en 1605, s'amuse à décrire l'usage ridicule de la fourchette, innovation précieuse introduite par des galants délicats, courtisans d'Henri III. L'auteur se moque de ces précieux qui manipulent très approximativement cet ustensile embarrassant : « Premièrement ils ne touchaient jamais la viande avec les mains, mais avec des fourchettes ; ils la portaient jusque dans leur bouche en allongeant le col et le corps sur leur assiette. Il y avait aussi quelques plats de salade... elles estoient dans de grands plats esmaillez, qui estoient tous faits de petites niches, ils la prenoient avec des fourchettes, car il est deffendu en ce pays-là de toucher la viande avec les mains, quelque difficile à prendre qu'elle soit, et aiment mieux que ce petit instrument fourchu touche à leur bouche que leurs doigts. Ce service dura plus

que le premier, après lequel on apporta quelques artichaux, asperges, poix, febvres écossées, et lors ce fut un plaisir de les voir manger cecy avec leurs fourchettes ; car ceux qui n'étoient pas du tout si adroits que les autres en laissoient bien autant tomber dans le plat, sur leurs assiettes, et par le chemin qu'ils mettoient en leur bouche. »

Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on échappe ses petits pois avec la fourchette ! De plus, on aiguisait leurs pointes pensant les rendre plus pratiques, mais les convives se blessaient à la langue et aux lèvres. À la Renaissance, à Florence, la fourchette individuelle n'était pas toujours appréciée. On la considérait comme l'*instrumentum diaboli* contre lequel s'était insurgé au nom de la simplicité des mœurs, saint Pierre Damien³¹.

Au début du xv^e siècle, après des années d'abstention à cause de la grossièreté des mœurs de ces messieurs, les dames reviennent enfin à table³². Les dames de la cour ne partageaient plus la table des souverains ni celle des seigneurs depuis Louis XI. Elles croyaient aussi qu'il était inélégant de mastiquer en public. Elles affirmaient « que le mouvement des mâchoires déformait le contour de leur visage et matérialisait leur beauté ».

Le contenu de l'assiette se raffine avec bonheur grâce à la brigade experte venue d'Italie. Le prestige de cette nouvelle cuisine a tôt fait de déborder les frontières de France. Le personnel de Catherine de Médicis se compose de célébrités, de pâtissiers renommés dont Popelini, inventeur de la pâte à choux, de Jean Pastilla, inventeur du pastillage, et de plusieurs cuisiniers émérites, héritiers des découvertes culinaires arabes. Des alchimistes et astrologues la suivent dont le célèbre Ruscelli, auteur du grand succès *Les secrets du révérend seigneur Alexis Piémontois* publié en 1557, où se mêlent parfums et confitures. Aussi, des musiciens et compositeurs « chercheurs de musique magique » font partie de son cortège³³.

Plusieurs nouveaux aliments sont introduits dont l'artichaut, déconseillé au sexe faible à cause de ses vertus aphrodisiaques qui, dit-on, rendit Catherine de Médicis malade d'en avoir trop mangé. Dans le *Journal*, Pierre de l'Estoile décrit la scène : « Le dimanche 19 juin 1575 arrivèrent à Paris M. le duc de Lorraine et M. De Vaudémont, père de la reine, pour achever le mariage du marquis de Noménie fils aîné dudit seigneur de Vaudémont avec la demoiselle de Martigues. En congratulation et réjouissances des venues de ces princes se firent à la cour plusieurs jeux, tournois et festins magnifiques, en l'un desquels la reine mère mangea tant qu'elle cuida³⁴ crever et fut malade en double de son dévoiement. On disait

que c'était d'avoir trop mangé de culs d'artichauts et de crêtes et rognons de coq dont elle était fort friande. » Était-ce la combinaison avec les crêtes et rognons de coq qui la rendit malade ? Ceux-ci étant beaucoup plus indigestes, puisque farcis et frits. Notons que les pâtés de crêtes de coq seront très recherchés en Nouvelle-France comme on verra plus loin. On entendra longtemps ce cri dans les rues de Paris : « *Artichauts ! Artichauts ! / C'est pour monsieur et pour madame, / Pour réchauffer le corps et l'âme / Et pour avoir le cul chaud*³⁵. »

Parmi les nouveaux aliments, on introduit les champignons dont on craignait auparavant les empoisonnements, les truffes blanches, le brocoli, les épinards, les ris de veau, les gratins de parmesan, les crépinettes de foie, les quenelles, les crèmes glacées, les sabayons, les produits laitiers, les macarons, les gâteaux milanais, les génoises et la frangipane, composition issue d'un parfum à base d'amande, présent du comte Cesare Frangipani. Le chanoine italien Piero Valeriano Bolzani offre à Catherine de Médicis, comme cadeau de fiançailles, des haricots cultivés par lui-même dont les semences ont été offertes par le pape en personne. (Les haricots sont originaires d'Amérique. Ils furent cultivés pour la première fois en France à Cavaillon en 1594.) Les mémorialistes estiment que c'était là le plus beau cadeau de son trousseau de mariée. On lui doit également l'introduction de « L'oison au citron » et « L'oison à l'orange » que les chefs français muteront en « Canard à l'orange ». À partir du moment où cette recette paraît, les cuisiniers français saisiront l'esprit de légèreté de cette nouvelle cuisine. Escoffier perfectionnera cette recette. Mais c'est Raymond Oliver, à notre humble avis, qui remporte la palme de la meilleure recette de canard à l'orange.

On vise avant tout l'abandon du sucre en cuisine, parce qu'on veut se démarquer de la cuisine au goût oriental moyenâgeux qui coïncide également avec la disparition des Arabes en Europe. On veut revenir au goût salé qu'on redécouvre dans les ouvrages de l'Antiquité classique grecque et romaine alors tant prisés. On manifeste un enthousiasme profond pour la beauté naturelle. Le sucre, maintenant abondant et accessible au commun des mortels, devient utilitaire dans les officines royales. L'introduction de *Le cuisinier gascon* confirme : « Le sucre et le miel qui entrent nécessairement dans la composition d'un semblable Ouvrage, appartiennent moins à la Cuisine qu'à l'Office³⁶. »

L'expérience des cuisiniers venus d'Italie contribue à améliorer le menu français qui avait été compilé par Taillevent et dont nous avons hérité dans notre ordinaire : le feuilletage, la pâte à choux, les produits laitiers, l'assaisonnement



Gaspésie, « décollage » des morues

délicat, la vinaigrette avec huile d'olive, le travail du sucre (caramel, tire, fruits confits) confitures et les massepains, entre autres choses. Ces Italiens avaient une très haute estime de leur métier et de leur valeur professionnelle. Montaigne relate, avec une pointe d'ironie, un entretien édifiant qu'il eut avec l'ancien maître d'hôtel du cardinal Caraffa: « Je lui faisoys compter sur sa charge. Il m'a fait un discours de cette science de gueule avec une gravité et contenance magistrale, comme s'il m'eust parlé de grands points de théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appétits: celui qu'on a à jeun, qu'on a après le second et le tiers service; les moyens tantost de lui plaire simplement, tantost de l'éveiller et picquer; la police de ses sauces, premièrement en général, et puis particularisant les qualitez des ingrédients et leurs effects; les différences des salades selon leur saison, celle qui doit estre reschauffée, celle qui doit estre servie froide, la façon de les orner de les embellir pour les rendre encore plus plaisantes à la veuë. Après cela, il est entré sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considérations, et tout cela enflé de riches et magnifiques parolles, et celles mesmes qu'on employe, à traiter du gouvernement d'un Empire³⁷. » Pour eux, l'art gastronomique est une science

majeure. Presqu'une fin en soi. Mais, malgré les efforts des cuisiniers transalpins, l'influence italienne ne s'implantera pas facilement à la cour de France. Les vieilles habitudes s'incrystant plus souvent qu'autrement.

Le cuisinier Vincent La Chapelle sera de ceux qui réduiront par la suite l'influence italienne dans la cuisine française. Le *gusto d'Italia* ressurgira quand même avec encore plus de panache dans d'autres livres. *Le cuisinier gascon*, attribué à Louis-Auguste de Bourbon Prince de Dombes et petit-fils de Louis XIV, pourrait facilement passer pour un livre italien tellement on y trouve de leurs goûts, recettes et méthodes. Les appellations *À l'italienne*, *À la vénitienne*, *À la romaine*, *À la napolitaine*, *À la piémontaise* s'y bousculent, en plus des recettes avec parmesan, les gratins, les *lazagnes* (lasagnes), les *profitroles*³⁸, les macaronis, les *rafiolis* (raviolis), les *canelons* (cannellonis)³⁹.

Le peuple, comme toujours, cherche à ne plus être le peuple : on imite les grands. On veut manger des pâtés en croûte. Vers 1577, l'ambassadeur de Venise Jérôme Lippomano, note : « Les Français mangent peu de pain et de fruits mais beaucoup de viandes ; ils en chargent la table dans leurs banquets. Elle est du reste, bien rôtie et bien assaisonnée d'ordinaire. On aime en France la pâtisserie plus qu'ailleurs, c'est-à-dire, la viande cuite dans la poêle ; dans les villes et même dans les villages on trouve des rôtisseurs et des pâtisseries qui débitent toutes sortes de mets tout prêts ou du moins arrangés de manière qu'il ne leur manque que la cuisson (ce sont les ancêtres de nos plats précuisinés). Le porc est l'aliment accoutumé des pauvres gens, mais de ceux qui sont vraiment pauvres. Tout ouvrier, tout marchand, si chétif qu'il soit, veut manger, les jours gras, du mouton, du chevreuil, de la perdrix aussi bien que les riches, et les jours maigres, du saumon, de la morue, des harengs salés qu'on apporte des Pays-Bas et des îles septentrionales en très grande abondance. Les magasins de Paris en regorgent. On mange aussi du beurre frais et des laitages. Les légumes y sont à foison... Paris a, en abondance, tout ce qui peut être désiré⁴⁰. » On devine déjà dans cette liste, la base de ce qui sera notre ordinaire.

La morue gaspésienne était exportée à Paris dès les débuts du pays : « Telle était, en 1607, l'activité qui régnait à bord des navires de pêche hauturière ; cette morue "verte" était destinée en grande partie au marché de Paris, où il s'en faisait *une si grande consommation*⁴¹. » En effet, Fernand Braudel affirme que le commerce des épices et de la morue est à l'origine du capitalisme occidental moderne. Nicolas Denys explique en 1672 les différentes sortes de *molues*, ancien nom de la morue :

« Vous sçaurez donc que la moluë verte ou blanche, & la moluë seche ou merluche n'est qu'une mesme espece de poisson, dont la dénomination n'est differente que par les diverses manieres dont elle est accomodée, les differends lieux où la pesche s'en fait en ces païs-là, & leur diverses grandeurs : la plus grande se trouve ordinairement sur le grand Banc, & n'est pas propre à secher, comme la petite qui se pesche à la Coste, & se sale & se seche à terre comme je l'expliqueray cy-après. »

Le *Dictionnaire portatif de cuisine* publié en 1767 mentionne : « *Morue* : Poisson de mer qu'on pêche aux bancs de Terre-Neuve, en Amérique. Quand il est frais, on l'appelle *morue*. Quand il est sec, on l'appelle *merluche*. » La façon québécoise de nommer ce poisson frais *morue* plutôt que *cabillaud* comme les Français, est un autre de nos archaïsmes. En effet, *cabillau(t)* date de 1762, venu de *cabellau*, 1278, issu lui-même du néerlandais *kabeljau*, 1250. Trop tard pour notre culture.

Le mot « pâtisserie », à cette époque, réfère à tout ce qui est en croûte, sucré ou salé. « *La viande cuite dans la poêle* » désigne une tourte, c'est-à-dire une garniture placée entre deux abaisses de pâte, cuite dans une poêle munie d'un couvercle où l'on pose des braises, soit : une tourtière. « Le rôtiisseur vous donne la viande, le pâtissier, les pâtés, les tourtes, les entrées, les desserts, le cuisinier vous donne les gelées, les sauces, les ragoûts. Le veau ne coûte guère plus que le mouton tant il y en a », conclut Gérome Lippomano.

La nourriture calque le rang de la bonne société. Les viandes sont nobles ou non. Celles qui le sont ont leurs hauts et bas morceaux. Le porc, animal impur, n'est pas une viande noble. C'est une « viande grossière », celle des pauvres gens. Il est méprisé par les classes supérieures. Le menu peuple mange les bas morceaux transformés en charcuteries et en pâtés. Ce qui explique pourquoi, dans les anciens cretons, on utilise le blanc de chapon, viande noble, au lieu du porc, viande du vulgaire encore en usage de nos jours. On note la disparition des oreilles de porc du « marché de la pourvoierie » (où s'approvisionnent les riches) en 1659, les côtellettes de porc en 1660, le fressure et la panne de porc en 1667, les pieds, le groin, le ventre, l'issue, l'échine et même la simple « chair de porc » à partir de 1670⁴². Le petit peuple aura recours aux assaisonnements de haut goût pour accommoder ces viandes, comme aujourd'hui chez nous. Les grands seigneurs, à commencer par le roi, ne consomment que le lard, le cochon de lait et le jambon. Le *Rôticochon*⁴³ confirme : « Du cochon rôti vive la peau étant chaud. Il sert aux Princes et au peuple. » Rabelais l'écrit comme ma grand-mère le prononçait, « *Porçfrays* » dans sa recette de sauce Robert toujours en usage aujourd'hui : « Robert. Cestuy

feut inventeur de la sauce Robert, tant salubre et nécessaire aux connilz rôtiz, canars, porcfrays, œufs pochés, merluz sallez, et mille autre telles viandes⁴⁴. » Menon réhabilitera le porc vers 1740 : « Le cochon est d'un goût fort agréable. On ne saurait travailler à la cuisine à son point sans en faire usage ; cependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer, et lâche le ventre. Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé, pour contenter ceux qui n'en craignent pas la nourriture⁴⁵. » Dans *Les soupers de la cour*, il apprête le cochon de lait en galantine, au moine-blanc, au père Douillet, en roulades, à la Béchamel, en paupiettes et en timbale.

Il y a cependant quelques exceptions. Charles VII a goûté les pieds de cochon à la Sainte-Menehould, lieu de naissance de Dom Pérignon, lors de son passage dans cette ville en 1495. Il en réclama dès son retour au palais royal. Après avoir été fendus et pochés trois heures avec légumes et aromates, les pieds sont refroidis, panés et rôtis sur le gril. La version actuelle est attribuable à la cuisinière du Soleil d'or à Sainte-Menehould qui, en 1730, les oublia sur le feu. En les goûtant, elle eût la surprise de constater leur texture tellement moelleuse qu'on peut les manger à la cuillère, os compris. Ils sont cuits 40 heures. Furetière dit que les cuisiniers appellent les pieds de cochon qu'ils mettent en ragoût « bas de soie ». Jules Corblet écrit dans le *Glossaire étymologique et comparatif du patois picard, ancien et moderne* au mot « Monsieur : Cochon. De même en Normandie. Cette antiphrase, dit M. Du Ménil, se retrouve dans le patois du Vendômois et du Berry, où cet animal est appelé un *noble*. Dans l'arrondissement de Cherbourg, on dit un *monsieur de travail* et dans presque toute la Normandie, un *vêtu de soie*. C'est sans doute une allusion satirique faite par la classe des travailleurs à la vie oisive des gentilshommes et des habitants des villes. »

Alexandre Dumas rapporte une anecdote pittoresque à ce sujet : « Lorsque le roi Louis XVI s'enfuit de Paris pour se faire arrêter à Varennes, dix brochures parurent pour exposer les causes de cette arrestation. Une entre autres de cet enfant terrible de la Révolution qu'on appelait Camille Desmoulins insinue que le roi fugitif n'avait pu résister au désir de manger des pieds de cochon à la Sainte-Menehould, ceci était un mensonge qui, dans la situation où il était fait, prenait les proportions d'une calomnie. » Pierre Pidoulx, dans son *Grand cuisinier de toute cuisine* rédigé en 1560, donne une recette plus ancienne baptisée « pieds de pourceaux », identique à celle dite À la Sainte-Menehould sauf pour la panure, et il ajoute, ô horreur ! « *Un peu de mercure* » !

Plus tard, la séparation des genres entre les guildes entraînera la célèbre dispute des « pieds de mouton à la sauce blanche » du marchand de bouillon Boulanger en 1765. Ces préparations étaient nommées « bouillons restaurants » et ce dernier terme va léguer son nom aux futurs établissements que l'on nomme aujourd'hui « restaurants ». Les traiteurs, détenant le monopole des ragoûts, portent leur cause devant les tribunaux. Ceux-ci concluent qu'ils ne sont pas un ragoût. Le tribunal tranche « que les pieds de mouton que proposait Bélanger n'étaient pas un simple et habituel ragoût à l'image de ceux préparés par les traiteurs ou aubergistes, mais une préparation personnelle ».

Ce jugement est lié davantage au déclin des Corporations qu'à la recette elle-même. Les Corporations seront abolies en 1791, encourageant ainsi la libre entreprise dans la restauration.

Il paraît que le juge a fort goûté cette cause...

Rabelais et la traversée de l'enfer

*« On lui a souvent répété (au Canadien) qu'il parle la langue de Racine ;
ne vous étonnez donc pas si, dans ses accès d'archaïsmes, il s'efforce de remonter
jusqu' à Rabelais et y parvient dans une certaine mesure⁴⁶. »*

Aristide Filiatreault

La biographie de François Rabelais est lacunaire. Beaucoup de pièces sont manquantes. Toutefois, nous savons qu'il est né vers 1494, est le troisième fils d'Antoine Rabelais avocat à Chinon, sénéchal de Lerné, substitut des lieutenants généraux et particuliers au siège de Chinon en Touraine. Les informations font défaut quant à son enfance et ses premières études. Mais nous savons qu'il entre à l'abbaye de Seuilly vers l'âge de dix ans. Ensuite, il est novice au couvent de la Baumette, où il se lie d'amitié avec Geoffroy d'Estissac et les frères Du Bellay. Il reçoit sa formation de théologien au couvent franciscain du Puy-Saint-Martin à Fontenay-le-Comte, et est moine vers 1520. Il devient ensuite bénédictin. Mais comme cet état ne lui convient pas, il prend l'habit de prêtre séculier vers 1528. Il est reçu médecin et anatomiste vers 1530. Il entretint des relations avec les grands esprits de son époque : Pierre Amy qui l'initie au grec et l'incite à écrire à Guillaume Budé. Aussi Armaury Bouchard et André Tiraqueau, Jean Bouchet de Poitiers, Antoine Ardillon, abbé, Guillaume Rondelet, médecin. Plus tard, s'ajouteront Étienne



François Rabelais d'après le bronze
d'Émile Hébert, gravure

Dolet, Mellin de St-Gelais, Jean Salmon Macrin et Érasme qu'il considère comme son père spirituel. Ces rencontres lui feront prendre conscience que « tout le savoir humain n'est pas dans les livres ». Rabelais possédait une culture prodigieuse. Il était également un savant polyglotte. Son œuvre est un hymne à la gloire de l'humanisme de la Renaissance.

Il étudie à Montpellier en compagnie de Nostradamus en 1530. Il devint attaché de son ami le cardinal Du Bellay à Rome vers 1534-1536. À l'instar de celui-ci, il correspond avec Geoffroy d'Estissac, évêque de Maillezais, qui deviendra son protecteur. Son œuvre est truffée de références alimentaires. Il nous renseigne sur la vogue des laitues qu'il a observée en Italie et qui se répandra en France, puis en Nouvelle-

France, où elles seront à l'honneur dans nos jardins potagers. Dans une lettre, il recommande des semences de salades offertes par le Saint-Père: « Monseigneur, je vous escrivy du xxix^e jour de novembre bien amplement et vous envoyay des graines de Naples pour vos salades de toutes les sortes que l'on mange de par deçà, excepté de pimpinelle (pimprenelle), de laquelle pour lors je ne peux recouvrir. Je vous en envoie présentement non en grande quantité, car pour une fois je n'en peux davantage charger le courrier, mais si plus largement en voulez, ou pour vos jardins, ou pour donner ailleurs, me l'escrivant, je vous l'enverray⁴⁷. »

Deux mois plus tard, il revient sur ce même sujet dans une autre lettre: « Monseigneur, touchant les graines que vous ay envoyées, je vous puis bien assurer que ce sont des meilleures de Naples et desquelles le Saint Père faict semer en son jardin secret de Belveder. D'autres sortes de salades ne ont-ils par deçà, lors de nasidor (cresson alénois) et d'arrousse. Mais celles de Ligugé me semblent bien aussi bonnes et quelque peu plus douces et amiables à l'estromach, mesmement de vostre personne, car celles de Naples me semblent trop ardentes et trop dures⁴⁸. »

Ce serait là l'origine de la variété dite romaine, une des plus anciennes laitues qui soit. Les Grecs et les Romains la consommaient abondamment en salades. Elle avait la réputation de favoriser le sommeil. Pierre de Crescent (1230-1305) la mentionnait déjà dans son *Livre des profits champêtres*. Selon les sources, elle aurait été introduite en France au ^{xv}^e ou ^{xvi}^e siècle. Elle aurait été amenée à la cour de France par Bureau de la Rivière, chambellan de Charles V (1337-1380) et de Charles VI (1368-1422), qui l'aurait rapportée d'Avignon où siégeait la cour pontificale. Alain Rey affirme dans le *Dictionnaire historique de la langue française*, que l'on enregistre son nom en 1570. Elle a donné l'expression « Bon comme la romaine », c'est-à-dire « dont on peut abuser facilement », que Rey relie aux cris des marchands ambulants.

Drôle de retour des choses, aujourd'hui la laitue romaine sert à faire la salade César... américaine ! Elle est l'une des laitues les plus consommées au Québec. Les graines de Naples qu'il trouve *trop ardentes et trop dures* sont probablement des chicorées. Elles sont présentes dans les jardins des hospitalières à Québec. En 1734, on y cultivait également la scarole et la chicorée frisée⁴⁹. Le cresson alénois, également cultivé en Nouvelle-France, qu'il appelle du joli nom de *nasidor*, est originaire d'Orient. Ce qu'il nomme *arrousse* est possiblement une variété de roquette déjà connue des Romains de l'Antiquité. Elle est courante au Moyen Âge. Les Iraniens, encore aujourd'hui, fabriquent une moutarde très forte avec ses graines.

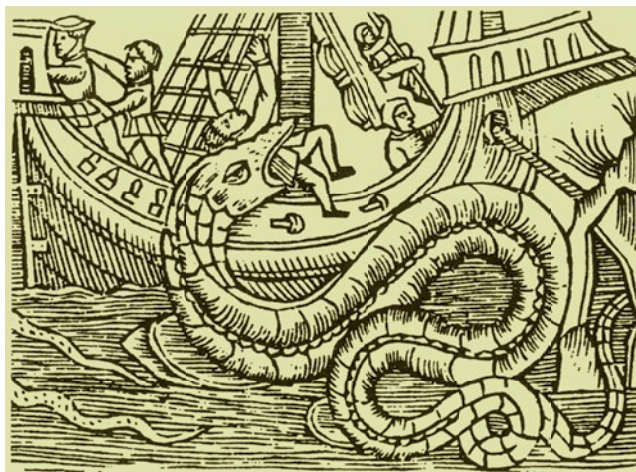
Rabelais, alors à Lyon, trop fauché pour acquitter son aubergiste et payer son retour à Paris, écrit sur des sachets de sucre : « Poison pour faire mourir le roi. Poison pour faire mourir la reine. Poison pour faire mourir M. le Duc d'Orléans⁵⁰. » La tenancière alerte aussitôt la maréchaussée. Rabelais est arrêté et escorté jusqu'à Paris. On le mène à François I^{er}. Le roi rit au récit de son expédient. Cette anecdote, vraie ou fausse, est à l'origine de l'expression « Le quart d'heure de Rabelais » qui est devenue au Québec « Passer un mauvais quart d'heure », locution encore très vivace de nos jours. Nous lui devons de même *gorgias* dans le sens d'élégant, devenu *gorgeux* dans le même sens au Québec⁵¹, ainsi que les expressions suivantes écrites telles quelles dans le *Quart Livre* : Je naye (je me noie), paimperdu, frillis (de friller : trembler, frileux), lichefrite, revolé, fricassées, coustelettes de porc, tourterelles, porcespicz, pieds de porc au sou (lard), macarons (pâtes), tartes, pectoncles et espelans tels qu'entendus en Gaspésie. Furetière confirme : « *Éperlan* : Petit poisson de mer de la figure du goujon de rivière, qui

est fort blanc, & qui sent la violette, qui est fort bon à manger, sur tout quand il est frit. Quelques-uns disent *épelan*. Régnier a dit, Et qui sans esplucher n'avalait l'éperlan. Nicod⁵² dérive ce mot de *eperlanus*, ainsi nommé, à cause de sa blancheur qui imite celle de la perle.»

L'écrivain Eugène Achard avance que Rabelais se serait inspiré du chef amérindien Donnacona pour créer le personnage de Gargantua! En effet, au retour de son deuxième voyage, Jacques Cartier présente le chef Donnacona au Roi: le monarque s'entretient avec lui car il possède maintenant quelques rudiments de français. Donnacona parle en termes chaleureux du Canada. François I^{er} en est impressionné. Quel contraste extraordinaire entre ces deux hommes! « André Thévet a connu Donnacona et dit qu'il devint très bon chrétien. Malheureusement, il est mort ainsi que ses compagnons, dans les deux premières années en France », note l'écrivain autodidacte du début xx^e siècle et auteur d'un livre sur Champlain, Gabriel Gravier. Thévet, franciscain, historiographe et cosmographe du roi de France, fut l'un des premiers auteurs français à décrire l'Amérique du Nord. Lors d'un voyage à Rome, empêtré dans des problèmes politiques, il avait été secouru par Rabelais.

Rabelais laisse une abondante documentation culinaire. Ses écrits renseignent sur son époque qui a vu les épices devenir abordables, et les tavernes se convertir en pâtisseries et boulangeries. Il menait Pantagruel au Cabaret de la Madeleine et au Cabaret de la pomme de pin. Humaniste curieux, il était aussi au fait des grandes questions géographiques. « L'auteur était fort bien renseigné, théoriquement, sur la navigation en Méditerranée et sur la géographie de l'Atlantique du Nord: l'itinéraire, les escales qu'il prête à ses héros peuvent être reconnues sur les cartes du temps⁵³. »

L'ordre cosmique est remis en question. Galilée conteste les conceptions astronomiques de son époque. Rabelais écrit dans *Pantagruel*: « Démancher toutes les sphères. » Il avance que « la terre tourne sur ses pôles ». La découverte de nouveaux mondes attise la curiosité et répand de nouveaux mythes. Jusqu'alors, les navigateurs ne s'aventuraient pas au-delà de l'Équateur de peur d'être purement et simplement carbonisés. Les marins étaient « inquiets surtout des légendes qui fixaient au cap Bojador la limite des navigations occidentales et de la probable calcination des navires approchant l'équateur⁵⁴ ». Le cap Bojador se situe dans le sud marocain. Les explorateurs feront preuve d'une extrême prudence dans leurs nouvelles expéditions. Ainsi, Henri le Navigateur, celui qui « *n'a, n'a, jamais*



Une vision effrayante

navigué... », mettra cinquante ans à explorer seulement sept milles de la côte ouest africaine.

L'existence d'une humanité exotique ébranle dans ses fondements mêmes l'ordre d'un monde jusque-là indiscutable, basé sur les enseignements de la Bible. Gabriel Gravier décrit l'atmosphère de ce temps : « À cette époque chaque jour amenait la découverte, dans les lointains de la Mer Ténébreuse, de quelque partie du nouveau continent. La planète semblait s'agrandir et la famille humaine s'augmentait de races inconnues. L'Europe occidentale était haletante, émue, émerveillée. Les conceptions cosmographiques des anciens se disloquaient et tombaient en miettes. Les relations de voyages aussitôt parues, étaient traduites et lues avidement. Il y avait alors un mouvement d'esprit, un conflit d'ambitions qu'on ne reverra jamais plus. » Robert de Roquebrune témoigne des réactions enthousiastes en Europe à l'égard de la découverte du Nouveau Monde : « Les poètes et écrivains rêvaient tous de ce mystérieux pays. Les Français étaient épris de récits de voyages. Les aventures américaines remplaçaient peu à peu les romans de chevalerie. Le pape Léon X y prenait un vif plaisir. Le poète Melin de Saint-Gelais en faisait ses lectures de chevet. Les hommes de la Renaissance trouvaient dans les relations de voyage un aliment à leur curiosité scientifique et à leur goût du merveilleux⁵⁵. »

C'était une époque de géants. Un alignement planétaire jamais observé encore. Une « conjoncture inhabituelle », pourrait-on dire. François I^{er}, Charles Quint,

Paracelse, Érasme, Nostradamus, Cervantes, Loyola, Montaigne, Michel-Ange, De Vinci, Rubens, Rabelais sont les astres de ce temps.

Ils sont à l'origine de nos racines. L'esprit du temps. Ils sont nos semences, transplantées à ce moment-là dans le Nouveau Monde. Malgré le passage du temps, elles gardent leur caractère propre.

Acadie

L'explorateur florentin Giovanni da Verrazano avait nommé la région actuelle de la ville de Washington « Arcadie ». Nom qui évoque les montagnes du Péloponèse au sud de la Grèce, lieu idyllique, paradis terrestre de l'Antiquité dans la mythologie classique, qui fascinait alors tous les esprits. « Au fil du xvi^e siècle, les cartographes déplaceront sensiblement cette dénomination vers le nord-est, de sorte que, sur une carte de Zaltieri de 1566, l'Arcadie recouvre ce qui forme aujourd'hui les provinces de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick⁵⁶. » Arcadie devint *Acadie* par la suite.

Le chanoine Lionel Groulx observe que : « C'est par admiration de la nature environnante que Champlain a baptisé ce lieu Port-Royal. Il signifie : posture, paysage, décor, allure royale. » Champlain le décrit : « Ce lieu est agréable plus que nul autre au monde ; vers le sud, ce sont coteaux, lesquels versent mille ruisseaux ; à l'est est une rivière où ne sont que prairies d'une part et d'autre. Le terrain de cette rivière est rempli de force chênes, fresnes et autres bois. » « Nicolas Denys appela *Cocagne* (venu du néerlandais *kokenje*, issu de *koke*, gâteau, "sucrerie vendue dans les foires"), une baie de l'Acadie où il s'était établi parce qu'il était émerveillé de sa richesse en gibier, qui satisfaisait à toute sa subsistance ; faune des eaux, faune des airs, faune des forêts furent mises largement à contribution⁵⁷. » Le pays du *gâteau* ! Une terre riche en ressources de toutes sortes que l'on complète avec son épicerie personnelle. Les Jésuites notent les provisions d'un dénommé Chevalier en 1607 : 6 moutons, 24 poules, 1 livre de poivre, 20 livres de riz, autant de raisins et pruneaux, un millier d'amandes, 1 livre de muscade, 1 quarteron de cannelle, ½ livre de girofle, 2 livres d'écorces de citron, 2 douzaines de citrons, autant d'oranges, 1 jambon de Mayence et 6 autres jambons, 1 barrique de vin de Gascogne, autant d'Espagne, 1 barrique de bœuf salé, 4 ½ pots d'huile d'olive, 1 baril de vinaigre et 2 pains de sucre.

Champlain entretenait une véritable passion pour le règne végétal. Il est de ceux qui auraient pu communiquer des informations botaniques à Jacques-Philippe

Cornuty pour la rédaction de son ouvrage *Canadensium Plantarum* édité à Paris en 1635, premier livre sur la botanique du Nouveau Monde. Mais les experts penchent pour Louis Hébert, botaniste et apothicaire, ami de Champlain. À Québec, en août 1610 : « Champlain laisse les jardins bien garnis d'herbes potagères de toutes sortes avec de forts beaux blés d'Inde, froment, seigle, orge, vignes. » Le jardin est maintenant planté. Il peut dès lors enfouir ses racines au plus profond de la terre et élever ses branches jusqu'au ciel.

L'Acadie s'attire les éloges de tous ceux qui la visitent. Cette merveilleuse nature d'une beauté exceptionnelle, ce beau jardin unique au monde attise la convoitise. La Nouvelle-France suscitera le même sentiment après le traité d'Utrecht (1713) : « Nous devons estre persuadés que cette Colonie sera toujours l'objet de la Jalousie des Anglais... Nous n'avons point d'ennemis plus dangeureux à craindre⁵⁸ », prévient Vaudreuil en 1725⁵⁹. Charles Lawrence, gouverneur de la Nouvelle-Écosse, avoué en 1755 : « Si nous pouvons réussir à les expulser, cet exploit sera le plus grand qu'aient accompli les Anglais en Amérique, car au dire de tous, dans la partie de la province que ces Français habitent, se trouvent les meilleures terres du monde⁶⁰. »

Les premiers explorateurs voulaient fonder un pays à la gloire de Dieu : « Marc Lescarbot déplorait que la France fut devenue une terre sainte aux habitants indignes, qui courent après ce diable d'argent, et bien souvent, se rompent le col, ou s'ils attrapent ce qu'ils désirent, c'est en faisant banqueroute à Dieu et pillant le pauvre, soit à guerre ouverte ou prétexte de justice. » Il s'embarque vers la Nouvelle-France avec son ami Poutrincourt, préférant « fuir un monde corrompu au sein d'un groupe d'élus appelés à former outre-Atlantique la Cité de Dieu⁶¹ ». Une autre interprétation refait surface de temps à autre sur l'origine de son nom : « Dans les milieux initiés, une étymologie fantaisiste en forme de jeu de mots aurait fait de l'Arcadie, l'Arche divine des mystères, *Arca Dia*⁶². »

Marc Lescarbot présente en novembre 1606 la première pièce de théâtre d'Amérique, *Le théâtre de Neptune*, afin de saluer le retour de Jean de Poutrincourt, baron et lieutenant général de l'Acadie à Port-Royal, ainsi que son départ pour la France. C'est un divertissement nautique joué avec la participation figurative des Micmacs. Le *Théâtre de Neptune* met en scène le dieu Neptune accompagné de six tritons venant en canots d'écorce accueillir le navire du sieur de Poutrincourt. Avec cette pièce, Lescarbot transpose dans le Nouveau Monde le cérémonial des entrées royales des villes françaises de l'époque. Dans ce poème, il déclame ces lignes prophétiques :

*Faut-il abandonner les beautés de ce lieu,
 Et dire au Port-Royal un éternel Adieu ?
 Serons-nous donc toujours accusés d'inconstance
 En l'établissement d'une Nouvelle-France ?
 Adieu donc, beaux côteaux et montagnes aussi,
 Qui d'un double rempart ceignez ce port ici.
 Adieu vallons herbus que le flot de Neptune
 Va baignant largement deux fois à chaque lune.
 Adieu donc, je te dis, île de beauté pleine,
 Et vous oiseaux aussi des eaux et des forêts
 Qui serez témoin de mes tristes regrets,
 Car c'est à grand regret, et je ne le puis taire,
 Que je quitte ce lieu, quoiqu'assez solitaire.
 Je vous dis donc Adieu, pauvre peuple, et ne puis
 Exprimer la douleur en laquelle je suis
 De vous laisser ainsi sans voir qu'on ait encore
 Fait que quelqu'un de vous son Dieu vrayment adore⁶³.*

Déjà, il nous apprend à nous dire adieu...

L'Ordre du Bon Temps

Samuel de Champlain fonde la première institution gastronomique d'Amérique. Les *Relations* des Jésuites racontent qu'il crée *L'Ordre de la Table ou du Bon Temps* « pour faire profiter les habitants de Port-Royal des plaisirs de la table ». L'abbé Després écrit : « Chacun, en son jour, devait faire les honneurs de la table. Pour cela il fallait s'approvisionner de viandes ou de poissons, faire la chasse ou la pêche afin de régaler ses hôtes. C'était une tâche assez facile vu l'abondance du gibier et du poisson⁶⁴. » En effet, Marc Lescarbot note en 1617 : « J'ay dit ci-devant que nous avions du gibier abondamment, Canars, Outardes, Oyes grises & blanches, perdrix, alouettes, & autres oiseaux : Plus des chairs d'Ellans, de Caribous, de Castors, de Loutres, d'Ours, de Lapins, de Chats-Sauvages, ou Leopars, de Nibachés, & autres telles que les Sauvages prenoient. » Champlain ajoute en 1619 : « Toutes ces parties & contrées sont abondantes en chasses. La pesche y est abondante en

plusieurs sortes & especes de poisson, tant de ceux que nous avons, que d'autres que nous n'avons pas aux costes de France.»

Les premiers Noël's s'étaient passés dans des conditions peu favorables, sinon exécrables. À partir de 1606, ils reprendront leur place légitime. La fonction de L'Ordre du Bon Temps n'est pas seulement de divertir, mais aussi de fournir des viandes fraîches, alternative aux viandes salées qui, jointes aux légumes et fruits sauvages, se révéleront salutaires dans la protection contre le scorbut. Mentionnons parmi les petits fruits, les « pommes-des-prés » ou canneberges et l'égantier ou cynorrhodon⁶⁵ dont le fruit rouge reste bien visible sur sa tige en hiver. Jacques Cartier a noté la présence d'airelles vigne d'Ida, ou « graines rouges » dans le nord du Québec. Pehr Kalm écrit lors de son voyage: « C'est une curiosité de la Providence du Créateur, à qui il a plu de mettre cette plante (*Raphanus* ou *Cakile edentula*⁶⁶) et d'autres sur les rivages à l'intention des marins qui sont souvent atteints de scorbut et qui peuvent ainsi en trouver aisément le remède⁶⁷. » En 1671, Nicolas Venette de La Rochelle affirme que cette maladie est due au manque de légumes frais. Guillaume Cockburn, médecin de la marine royale de Londres, suggère en 1696 les choux, les carottes et les navets comme protection contre cette maladie. Les Allemands avaient découvert les vertus antiscorbutique de la choucroute. Ce ne sera qu'en 1775 que l'Amirauté anglaise rendra obligatoire la consommation de citrons. Pourtant, dès le xvi^e siècle, les marins hollandais avaient pris l'habitude de s'arrêter aux îles Canaries pour faire provision d'oranges et de citrons. Ils avaient découvert que ces fruits les protégeaient contre le scorbut.

Marc Lescarbot écrit dans *Histoire de la Nouvelle-France* en 1609: « Mais je diray que pour nous tenir joieieusement et nettement quant aux vivres, fut établi un Ordre en la Table dudit sieur de Poutrincourt, qui fut nommé l'Ordre du Bon-Temps, mis premièrement en avant par le sieur Champlein, auquel ceux d'icelle table estoient Maîtres-d'hotel chacun à son jour, qui estoit en quinze jours une fois. Or avoit-il le soin de faire que nous fussions bien et honorablement bien traités. » À tour de rôle, chacun des hôtes prépare un banquet aux deux semaines. Poutrincourt était originaire de Vimeu en Picardie, un paradis gourmand.

Jean de Biencourt de Poutrincourt avait été maître d'Hôtel de François I^{er}, de son fils François de France, et plus tard, du roi Henri II. Dans son récit, nous découvrons la grande culture gastronomique de ces officiers, ainsi que leurs étonnantes ressources personnelles: « Ce qui fut si bien observé, que (quoy que les gourmens de deçà nous disent souvent que nous n'avions point là la rue aux Ours

de Paris) nous y avons fait ordinairement aussi bonne chère que nous sçaurions faire en cette rue aux Ours et à moins de frais. Car il n'y avait celui qui deux jours devant que son tour vinst ne fut soigneux d'aller à la chasse ou à la pêcherie et n'apportast quelque chose de rare, outre ce qui estoit de nôtre ordinaire. »

Ce qu'il nomme « nôtre ordinaire » est bel et bien ce qui est devenu *notre ordinaire* aujourd'hui. Le leur était composé essentiellement de venaisons, de gibiers et d'oiseaux comme c'était l'usage dans les grandes demeures en France. On n'y consommait jamais de viandes de boucherie lors des banquets. Aujourd'hui, elles entrent dans la confection de notre ordinaire. Ce sont nos « viandes des bois », auxquelles s'ajoutent les oiseaux, telle la perdrix dans le six-pâtes et les fèves au lard.

Lescarbot précise la composition du menu ainsi que le déroulement du rituel : « Si bien que jamais au déjeuner, nous n'avons manqué de saupiquets de chair ou de poissons, et au repas du midi et du soir encor moins : car s'estoit le grand festin, là où l'Architriclin, ou Maître-d'hôtel (que les Sauvages appellent Atoctegic), ayant fait préparé toutes choses au cuisinier, Marchoit la serviette sur l'épaule, le baton d'office en main, et le collier de l'Ordre au col, qui valait plus de quatre écus, et tous ceux d'icelui Ordre après lui, portans chacun son plat. Et au soir, avant de rendre grâces à Dieu, il resinoit le collier de l'Ordre avec un verre de vin à son successeur en la charge, et buvoient l'un à l'autre. »

Quelle fresque splendide ! C'est la Grand-messe gastronomique ! *Saupiquet* signifiait *en saumure* et plus tard, *épicé, aromatisé*. Le linguiste et lexicographe français Alain Rey écrit : « piquer avec du sel ». Furetière complète : « *Saupiquet* : Mets assaisonné avec du sel et des épices pour irriter (exciter) l'appétit. Il se dit de toutes sortes de sauces qui sont de haut goût. » Le saupiquet est à base de vin, vinaigre ou verjus, gingembre, cannelle, du gras de la pièce à rôtir et de pain grillé. Cette sauce était servie avec le lièvre. Aucune des recettes consultée ne comporte de poivre. Pourtant, on disait anciennement : « Piler le poivre avant d'avoir le lièvre. » Beaucoup de dictionnaires disent cette sauce *piquante*. Elle est pourtant bien *acidulée*. La raison en est peut-être qu'on utilisait le gingembre avec largesse. Il n'y a que ce dernier qui pourrait être piquant s'il est frais. En France, la popularité du gingembre gagna en importance au retour des Croisés. Le pharmacien agrégé, botaniste et écologiste français Jean-Marie Pelt écrit : « Elle finit même (la racine de gingembre) par supplanter le poivre, et devint, un moment, l'épice la plus utilisée. Sans doute faut-il expliquer ce brusque succès par un coût nettement inférieur à celui du poivre⁶⁸. »



Tastevin Louis XIV

Éric Thierry, co-auteur du livre *Champlain* de Raymonde Litalien et Denis Vaugeois, affirme qu'en nommant l'officier architriclin, Lescarbot voulait établir un parallèle entre son *Ordre du Bon Temps* et les Noces de Cana de la *Vulgate* où l'*architriclinus* était l'organisateur du festin et celui qui goûta l'eau transformée en vin par Jésus⁶⁹. « Comme ce miracle annonçait la prospérité de l'ère messianique, l'abondante nourriture de Port-Royal annonçait l'heureuse transformation de la Nouvelle-France en Cité de Dieu. Pourtrincourt se retrouvait identifié à Jésus inaugurant les épousailles du Créateur et de son peuple⁷⁰. » Monsieur Thierry n'hésite pas à qualifier ces agapes de *Repas eucharistiques*.

Les soupers de l'Ordre du Bon Temps étaient de véritables festins, composés selon les règles de l'art par des officiers de talent, élaborés avec des ingrédients rares comme la queue de castor, très appréciée de Lescarbot. Il précise : « Nous faisons aussi de bonnes pâtisseries. » Entre autres choses, des pâtés d'élan. Dièreville écrit : « C'est une des meilleures captures que le Sauvage puisse faire, ils en mangent la chair fraîche ou boucannée, & elle est très bonne⁷¹. » Pierre Boucher approuve. La chair de l'original « est bonne et légère, & ne fait jamais de mal⁷² ».

Marc Lescarbot a noté les chants micmacs. Marie de l'Incarnation composait des hymnes. Sa compagne, Marie de Saint-Joseph de la Troche-Savonnière, jouait de la viole de gambe, pratiquait le chant, écrivait et peignait. À l'instar de De Maisonneuve qui jouait du luth, il est certain que les premiers explorateurs avaient apprivoisé quelque instrument de musique dont l'indispensable viole ou encore le pandore (un cousin du luth) pour les aider à passer le temps plus agréablement lors de leurs longues expéditions lointaines. « Marie de l'Incarnation raconta que c'était un plaisir de voir les Sauvages se réunir autour de la viole, quand on en jouait : ils étaient ravis⁷³. » Louis Jolliet, le grand explorateur, était

réputé excellent musicien. Il toucha le clavecin et l'orgue. Le menuet était dansé dans les campagnes de Nouvelle-France, alors que dans le Vieux Continent, cette danse était réservée aux nobles. Louis XIV jouait du luth, du clavecin et de la guitare. « La cour et la ville chantent des airs de Lully qui ont plu au roi et on les entend fredonnés par toutes les cuisinières de France⁷⁴. » Et de Nouvelle-France, évidemment. Lors de son séjour, Lescarbot compose ces rimes :

*« Sus donc rôtisseurs, despensiers, cuisiniers,
Marmitons, pâtissiers, fricasseurs, taverniers,
Mettez dessus dessous pots et plats de cuisine...,
Qu'on tire ces poulets, que cette oie on embroche,
Voici venir à nous force bons compagnons,
Autant délibérer des dents que des rognons. »*

À l'occasion du festival de *folklore* présenté à l'hôtel château Frontenac de Québec, organisé par Marius Barbeau en 1928, Louvigny de Montigny, dans le *Bouquet de Mélusine*, dessine une fresque, *L'Ordre du Bon Temps*, incluant une reconstitution de ce menu tout à fait remarquable par son à-propos :

CHAMPLAIN

(Montrant la table dressée)

*Nos gourmands amis de Paris nous lamentent de nous trouver loin des illustres
auberges et rôtisseries de la rue aux Ours. Ne faisons-nous pas céans bonne chère
et par usage, autant que saurions faire en leur rue aux Ours ?*

POUTRINCOURT

Voire, à moins de frais.

LESCARBOT

*Et ne trouve quant à moi
Droque de meilleur aloi
En notre Nouvelle-France
Pour braver la mort cruelle,
Que vivre joyeusement
Avec le fruit du sarment.*



LES ASSISTANTS

Buvons donc et mangeons!

Grand plat d'huitres, un caviat⁷⁵: des œufs d'esturgeons, amuse-gueules de façon saintongeaise, caudrée de truites, crêtes de marsouins, queues de castor sinapisées de toute-épice dites À la Bièvre⁷⁶, alouettes de mers, culs-blancs enfarinés de blé d'Inde, morilles de nos forêts en saupiquet: râbles de lapins de nos garennes, canards et canetons en haute graisse à la Rouen.

UN AUTRE

Apportant des flacons:

Honnêtes Normands se recreusent l'estomac au milieu du repas. C'est le pourquoi de ces flacons aux flancs desquels gît le renouveau de la friandise.

UN AUTRE

Apportant un plat:

Pour recommencer, cy les mignonnes perdioles de bois, plus furtives en leur vivant que gélines par delà, plus succulentes comme elles sont fardées d'ail et corsetées de lard enfumé.

Suivent alors:

Fraîches salades de raves poussées en cave, chicorées frisottantes, topinambaux, petits pains braisés de braise, craquelottes de seigle, un cuissot d'élan « gigantesque » aux fèves du Brésil.

Comme entremets:

Un raisiné mi-Champagne mi-Bourgogne, qui vient d'Isles-de-Bacchus en Acadie, confitures sèches et liquides, aiguillons à boire et frivolités, riz, neige de beurre, amandes, pruneaux figues et raisins, gingembre repentant, sucre rosat, dragées, muscadins. Menus gâteaux et tartelettes, oublies et gaufres, échaudés, petits choux dits « cache-museaux » et suivent les vins et des fruits comme issues de table...

Les viandes de boucherie n'étant pas encore disponibles, les premiers habitants de la Nouvelle-France jouissent du même menu que celui des grandes réceptions en France. Dans ces agapes, oiseaux, gibier et venaison sont à l'honneur. Ici, ils composaient notre ordinaire! Rouen est célèbre pour ses élevages de canards. À la Rouennaise se dit pour les apprêts de canard. Tous ces mets ont été consignés par Rabelais, comme plusieurs autres éléments de la gastronomie québécoise. Rabelais atteste à la fois de sa noble origine et de sa haute antiquité.

Le *Larousse gastronomique* de 1938 présente une recette de casse-museaux datée de 1730 : « Pâtisserie très dure, très en vogue autrefois, mais que l'on ne fait plus guère aujourd'hui. » Moulin affirme le contraire : « Le casse-museau est ainsi nommé par antiphrase, ce mot désignant de petits choux, « tendre, creuse, et fort délicate (*Trévoux*)⁷⁷ », une définition qui, semble-t-il, a été retranscrite telle quelle de Furetière : « On appelle aussi par antiphrase, casse-museaux, de petits choux, ou une espèce de pâtisserie molle, tendre, creuse & fort délicate. » Il se pourrait que le terme original soit « cache-museau », comme l'emploi ici Louvigny de Montigny. Au XIX^e siècle, on confectionnera un « casse-museau » délicat en pâte feuilletée.

Topinambours

Les topinambours sont baptisés de ce nom au début du XVII^e siècle en... France ! Jacques Rousseau rapporte : « Cette plante fut découverte par Samuel de Champlain et introduite en France par Marc Lescarbot, qui jeta les hauts cris quand elle reçut le nom d'une peuplade brésilienne, les Tupinambous, dont on produisait alors des individus dans les foires⁷⁸. » L'auteur François Moureau confirme : « En 1613, les deux frères Razilly avaient ramené en France des Tupinambous de l'île de Maragnan qui avaient été baptisés et présentés à Louis XIII⁷⁹. » Marie-Victorin écrit : « Le topinambour fut évidemment introduit du Canada. Cette espèce ne provient pas du Brésil⁸⁰. »

Il n'y a aucun rapport entre cette tribu et notre légume. Le topinambour ne pousse pas au Brésil. Il est naturalisé au Québec. Une fois arrivé en France, et c'est bien ici qu'est toute la source de la confusion au sujet des topinambours, les botanistes vont commettre l'erreur en mélangeant différentes plantes. On lui prêterait plusieurs noms : pomme de terre, patate, poire de terre, salsifis, etc. Le terme anglais erroné *Jerusalem artichoke* est propagé par les capucins de Jérusalem⁸¹. *La cuisinière bourgeoise*, écrit en 1774, le dit « fort estimé ».

Espagne et Rouen

À Rouen se concentrent au XVI^e siècle, les marchands, les assureurs et les banquiers. Les Rouennais ont financé le voyage de Roberval⁸² au Canada, et c'est à Rouen que furent préparées les quatre expéditions des frères Verrazano. Des banquiers italiens établis à Rouen ont contribué pour beaucoup aux explorations maritimes. Avec la chute de Constantinople en 1451, les financiers italiens investissent

dans la recherche d'une voie maritime pour commercer les épices. Capitaux et marchandises transiteront à Rouen via l'axe Venise-Gênes-Lyon-Rouen. On y parle toutes les langues. Rouen est la deuxième ville du royaume et le seul port de France à recevoir les laines espagnoles. On y débarque le bois de la Baltique et les peaux du Canada. Cette dernière industrie prend son essor à partir de 1580 avec la mode parisienne des chapeaux de castor. La Seine devient alors un axe central de commerce mondial reliant Rouen, Anvers, Lisbonne et Séville. Séville expédie à Rouen oranges, citrons, olives, graines tinctoriales, bois de campêche, bois de rose, tabac, cuirs dorés, verres, épices. Rouen expédie les produits destinés à l'Amérique du Sud via Cadix.

En mai 1614, vingt-trois navires espagnols sont ancrés au port de Rouen qui réexpédie ces marchandises en Nouvelle-France. Les Gaspésiens de Gaspé-Sud ont conservé en mémoire cette formulette : *À Rouen, à Rouen, / Sur le dos de mon petit cheval blanc / Est-il le matin ? / Le pas / À Paris, à Paris, / Sur le dos de mon petit cheval gris / Est-il le soir ? / Le galop.*

Il existe en cuisine classique une préparation dite à la rothomago, venu de *Rothomagus*, nom latin de la ville de Rouen. Il s'agit d'œufs sur le plat cuits sur des tranches de jambon, garnis de chipolatas et servis avec une sauce tomate.

Excès

« Si tous les gens de France avaient autant de cœur... Encore ont-ils trouvé moyen, ces honnêtes chanoines, dans leur couvent tout calciné, de nous offrir dîner si plantureux et si bien apprêté qu'il m'a porté au sommeil. Et avez-vous noté cet air de sainte gaieté qu'ils arboraient sur leurs visages ? « Nos frères ont été tués ? Ils sont en paix ; Dieu les a accueillis dans sa mansuétude... Il nous a laissés sur la terre ? C'est pour que nous puissions y faire bonne œuvre... Notre couvent est à demi détruit ? Voilà l'occasion de le refaire plus beau... » Les bons religieux sont gais, mon neveu, sachez-le. Je me méfie des trop sévères jeûneurs, à mine longue, avec des yeux brûlants et rapprochés, comme s'ils avaient trop longtemps louché du côté de l'enfer. Ceux à qui Dieu fait le plus haut honneur qui soit en les appelant à son service ont une manière d'obligation de s'en montrer joyeux ; c'est un exemple et une politesse qu'ils doivent aux autres mortels. »

Maurice Druon, *Les rois maudits*

Un jour, saint Bernard (1090-1153) se voit forcé de ramener à l'ordre ses disciples. « Dans vos repas, pour vous dédommager de l'abstinence de viande, la seule chose

qui vous soit interdite, on vous sert d'énormes poissons à deux reprises. Êtes-vous rassasiés des premiers, on vous en offre d'autres qui vous font oublier que vous avez goûté les précédents. Tout est préparé avec tant de soins et d'art culinaire, que lorsqu'on a dévoré quatre ou cinq plats, les premiers n'empêchent pas les nouveaux de passer, et la satiété ne diminue pas l'appétit. Le palais, stimulé par des sauces de nouvelle invention, sent à tout moment comme s'il était à jeun, se réveiller ses désirs. L'estomac se charge sans qu'on y pense et la variété prévient le dégoût. Et parce que nous sommes dégoûtés des nourritures pures qu'a créée la nature, nous les mélangeons les unes aux autres de toutes les façons et, méprisant la nature des choses, la gourmandise est excitée par des saveurs falsifiées. À peine sommes-nous moines, nous voilà malades de l'estomac ! Après ces repas, on se lève de table les veines gonflées, la tête lourde, et pour quoi faire sinon dormir ? »

Il faut nuancer. Léo Moulin commente : « Sans commettre l'erreur de les réduire à l'image de gloutons, gourmands, buveurs et paillards que la polémique nous a laissée, on peut dire que, ne serait-ce que pour lutter contre la monotonie, ils ont été bien vite amenés à varier et à raffiner leur menu⁸³ ». Voilà qui démolit l'opinion que « leurs abbayes sont proprement des « Temples de la gloutonnerie ». Il est vrai que le Palais des papes à Avignon et surtout la cuisine de l'abbaye de Fontevrault, avec son immense cheminée centrale flanquée de plusieurs autres cheminées auxiliaires distribuées tout autour de la salle, véritables cathédrales de l'art culinaire, ont prêté flanc à ces attaques. Pourtant, l'ordinaire des bénédictins n'est composé que de deux plats, trois si des légumes sont disponibles.

Samuel Pegge, auteur de la transcription du célèbre *Forme of Cury*⁸⁴ observe : « En résumé, les satiristes d'avant et pendant la Réforme (anglaise) pestent contre la somptuosité du train de vie des évêques et du clergé : en effet le luxe dans lequel ils vivaient atteignit un tel sommet que l'archevêque Cranmer, en 1541, trouva nécessaire d'appliquer des règles restrictives à leurs menus, incluant le sien. » Trop c'est trop ! Et il faut donner le bon exemple.

Durant le règne d'Édouard IV (1461-1483), un archevêque a droit à deux cygnes ou deux chapons, un évêque à un seul. Un archevêque dispose de six merles à la fois, un évêque cinq, un doyen quatre, un archidiacre, deux. Si le doyen a quatre plats à son premier service, il perd le droit aux autres fritures ainsi qu'aux flans. On permet à un archevêque six bécasses à la fois. Un archidiacre seulement deux. Les lapins, alouettes, faisans, perdrix sont servis dans les mêmes proportions. Ce n'est que le dimanche qu'un chanoine résidentiel a droit à un cygne, pendant qu'un

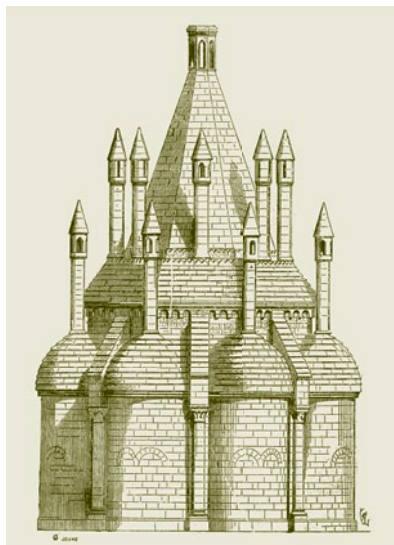
recteur ou un curé de seize marques n'a droit qu'à trois merles par semaine.

Des excès ont été notés dans la société laïque également. En Auvergne, les fouilles dans un château du ^{xvi}^e siècle révèlent des restes de banquets pantagruéliques. On y trouve des ossements d'animaux en quantités prodigieuses. Ce luxe excessif force les autorités à imposer des mesures restrictives. Le professeur d'histoire médiévale, à l'Université de Florence, Franco Cardini écrit : « Ces lois somptuaires, de même que les sermons des frères franciscains et dominicains (qui dominaient alors dans les villes), nous en disent long sur la lutte inégale menée par les Européens du ^{xv}^e siècle contre le goût de leurs contemporains pour la pompe, les couleurs, le faste, le luxe et les fêtes.

C'est toute une société, parée et brillamment colorée qui apparaît devant nous ou du moins, l'image qu'elle voulait donner d'elle-même, celle qui lui semblait la plus agréable. Les classes « populaires » n'étaient d'ailleurs pas en reste de ce point de vue⁸⁵. »

L'abus de bonne chère est un thème récurrent. Même en période troublée. Au ^{xvi}^e siècle, à cause des guerres politiques et de religion, on comprime les dépenses et impose des restrictions. L'écrivain et mémorialiste Brantôme écrit qu'à cette époque : « C'était par boutades que l'on faisait bonne chère. » Périodiquement, on adopte des lois somptuaires pour limiter les excès. Lois mollement suivies sinon bafouées. Jean Anthelme Brillat-Savarin, auteur de *La physiologie du goût*, rapporte : « On en rit, on les étudia, on les oublia ; et restèrent dans les livres que comme monuments historiques⁸⁶. » Les cuisiniers sont visés par ces lois et les désoberbeissants risquent la prison et même le bannissement. Déjà, dans le premier livre de cuisine, *Le Viandier*, la voix de la modération se faisait entendre, voix que de nombreux réformateurs reprendront tout au long de l'histoire de la gastronomie.

Louis XII, François I^{er}, Henri II imposent des mœurs plus austères à la cour. Mais ces changements de cap ne suffisent pas puisque Charles IX (1550-1574) à son tour doit rendre une ordonnance réduisant le nombre de services à trois. Le premier ne pouvant comprendre plus de dix plats-potages, fricassées ou pâtés,



La cuisine de l'abbaye de Fontevrault

le second six plats de viande ou de poisson, trois poulets (quatre grives et douze alouettes comptant pour un plat) et le troisième, le *desseret*, ne pouvant dépasser « six plats de fruits, pasticeries ou fromaiges ». Dans ces conditions, on comprend mieux l'utilité hygiénique des jours maigres et du jeûne.

Offices prestigieux

Les plus vieux réceptaires de l'Occident contiennent les ancêtres de notre ordinaire. Ces ouvrages, destinés aux Écuyers de bouche et aux Officiers de grandes maisons⁸⁷, comportent des mets recherchés réservés à la cuisine de cour. Des

plats politiques, officiels et nobiliaires confectionnés par des hommes. Ils deviendront par la suite notre ordinaire consacré, cuisiné par des femmes, les « mères-prêtresses ». Elles lui inculqueront un certain sens du sacré par la manière de les cuisiner, et aussi par leur finalité.

Les Officiers occupent des postes fort prestigieux. Samuel Pegge écrit : « Les *Magnus Coquus*, *Coquorum Proepositus*, *Coquus Regius* et *Grans Queux* étaient des officiers d'une dignité considérable dans les palais des princes. Et les officiers sous leurs ordres à la cour de France vers 1385 à l'époque où *The Forme of Cury* fut rédigé d'après Du Fresne⁸⁸, portaient les titres de Queux, Aideurs, Asteurs, Pages, Souffleurs, Enfants, Saussiers de Commun, Saussiers devers le Roy, Sommiers, Poulliers, Huissiers⁸⁹. » En cuisine, l'attribution des hauts postes est affaire de prestige. Brillat-Savarin écrit : « Les hommes qui présidèrent



Viollet-le-Duc, *Nef*. Au Moyen Âge, la nef contenait les ustensiles du roi, des épices et parfois une serviette. Afin d'éviter les tentatives d'empoisonnement, elle était barrée. Elle prendra le nom de « cadenas » plus tard.

aux préparations de ces festins devinrent des hommes considérables, et ce ne fut pas sans raison ; car ils durent réunir bien des qualités diverses, c'est-à-dire le génie pour inventer, le savoir pour disposer, le jugement pour proportionner, la sagacité pour découvrir, la fermeté pour se faire obéir, et l'exactitude pour ne pas se faire attendre⁹⁰. » Ces fonctions sont occupées par des nobles, des intimes, des hommes sûrs, car ceux-ci devront goûter aux mets avant le monarque pour s'assurer de leur innocuité. Si un mets contenait un poison rapide, le roi était sauvé, mais perdait un homme d'une valeur inestimable. S'il s'agissait d'un poison lent, tous deux y succombaient. Ces essais se faisaient sur une crédence.

Crédence (1536) est emprunté de l'italien *credenza* dérivé de *credere* du verbe croire, proprement « croyance, confiance ». Il a pris le sens particulier de « buffet » d'après la locution *Faire la credenza*. « Faire l'essai des mets et des boissons, avant de les servir, chez les grands » (d'où *faire la crédence*, xvi^e siècle), d'où « Le buffet sur lequel se fait cet essai » puis « Tout buffet où se posent les plats, etc.⁹¹ ».

La présence des chefs dans les médias aujourd'hui reflète la réappropriation de cet antique prestige.

Lyon et Bocuse

L'illustre Lyonnais Paul Bocuse cultive la cuisine traditionnelle avec science. Fabrice Larue a étudié le maître : « S'inscrivant dans le droit fil d'une tradition familiale remontant à 1765 ce “primat des gueules” a fait ses classes chez quelques-uns des plus grands chefs avant de prendre la succession de l'hôtel-restaurant que ses parents exploitaient à Collonges-au-Mont-d'Or et qui est entre-temps devenu l'un des mieux classés de l'Hexagone⁹². »

Bocuse raconte : « En 1634, mes ancêtres étaient meuniers à Collonges et en 1765 une partie du moulin fut aménagée en restaurant. » Dans son fameux livre, *La cuisine du marché*, entre autres merveilles, Bocuse donne une recette pour préparer, comme on le faisait au xviii^e siècle, une cuisse de bœuf de cinquante kilos ! Son pot-au-feu et son bœuf à la mode sont des modèles admirables. Nous apprécions son menu parce qu'il a su garder l'esprit et le goût de ces mets tout en les rendant plus légers. D'ailleurs, aussi ironique que cela paraisse, le très sérieux guide (*Henri*) *Gault et (Christian) Millau*, dans les années 1960, déclare Paul Bocuse grand gagnant de la « Nouvelle cuisine », alors qu'il est question de cuisine traditionnelle. Notons que les termes *Nouvelle cuisine* étaient déjà employés vers 1740-1750 en France.

Lyon est un château fort de la gastronomie française avec lequel la ville de Québec a plusieurs affinités. Elles forment toutes deux un pôle d'attraction pour les futurs cuisiniers et, de ce fait, entretiennent des viviers de talents culinaires. Québec jouit de produits alimentaires de qualité et partage avec Lyon certains goûts comme la soupe, l'oignon, la citrouille, le lard, la morue, la pomme de terre, le porc et le bœuf. La famille de Grimaud de La Reynière, auteur de *L'almanach des gourmands* (1802), est d'origine lyonnaise. L'administrateur colonial et agronome français Pierre Poivre (1719-1786) vient de Lyon. Et il faut ajouter que Serge Bruyère, chef franco-qubécois (1951-1994), fit ses classes chez Bocuse et les frères Troisgros. Le restaurant *À la table de Serge Bruyère* à Québec, fut consacré « meilleure table mondiale de l'année » en 1988.

Filiation

*« Si tu veux savoir la vérité d'une chose, cherche l'origine du mot
qui la dit, car c'est là que la vérité se cache. »*

Isidore de Séville, *Les Étymologies ou le Livre de l'origine des choses*

*« Car les noms sont comme ces plantes dont les tiges sont visibles
pour tout le monde, tandis que la racine reste introuvable... »*

Ludger Urgèle Fontaine, *Cent Trente-Cinq ans après*⁹³

Les recettes sont transmises lentement : « Par tradition orale à l'aide de “sentences” c'est-à-dire des brèves phrases pouvant facilement être répétées et mémorisées », écrit Liliane Plouvier⁹⁴. Un peu comme le « steak, blé d'Inde, patates » de notre pâté chinois. La persistance des anciens termes culinaires dans notre culture confirme son histoire ancienne. Roquebrune constate : « Il y a chez les Canadiens français des transmissions qui se conservent ainsi d'âge en âge, des fidélités à une habitude qui est l'héritage des générations ». La voix de grand-mère Ernestine résonne au plus profond de moi à travers ces mots devenus étranges : couloi, prélar, sarf, liqueur. *Serrer* pour ranger. *Écarté* pour perdu. *Châtié* pour puni. Des mots insérés dans des phrases à la musicalité organique, naturelle, harmonieuse, polie par le temps. L'auteur du *Journal d'un bourgeois de Québec* témoigne des contes hérités de France, fidèlement transmis par nos ancêtres : « Grâce aux récits de nos vieillards, il nous est permis de vivre avec nos aïeux et les trisaïeux de la génération actuelle⁹⁵. » Ceux-ci prennent leurs origines très loin dans le temps.

Marius Barbeau raconte avoir entendu le ménestrel Louis l'Aveugle, de Charlevoix, chanter par cœur les deux cent cinquante vers de la *Complainte de Pyrame et Thisbé*, deux amants légendaires de la mythologie grecque et romaine, cités par Ovide dans ses *Métamorphoses*, à l'origine du drame *Roméo et Juliette*⁹⁶.

Il est remarquable que nos aînés aient conservé si précieusement et si exactement cet héritage. Il faut dire qu'en matière de transmission orale de la culture, nos ancêtres avaient sous les yeux l'exemple du peuple autochtone.

Le zarf

Le monde matériel se reflète dans cette mémoire. Peu d'objets ont résisté au temps. Certains, disparus, sont restés dans la langue. Brillat-Savarin à la fin du XVIII^e siècle remarque : « On a inventé une grande diversité de vases, ustensiles et autres accessoires, qui donnent au repas une teinte plus ou moins marquée de luxe et de festivité, de sorte que les étrangers qui arrivent à Paris trouvent sur la table beaucoup d'objets dont ils ignorent le nom et dont ils n'osent pas souvent demander l'usage⁹⁷. »

C'est le cas du zarf. J'ai toujours entendu le mot *sarf* prononcé avec le r avant le f : sarf. *Le français populaire au Québec et au Canada* donne sarfe et sharfe avec le même sens⁹⁸. Le *Glossaire du parler français en Canada* avalise le mot *sarf*. Il est orthographié *safé* dans le *Larousse* de 1940. Puis *safre* dans le *Grand Robert* ainsi que dans le *Dictionnaire des canadianismes*⁹⁹. Il signifie : glouton, goulu. « Ces enfants-là sont safres, on croirait qu'ils n'ont pas mangé depuis une éternité¹⁰⁰. » Furetière écrit : « *Safre* » et ajoute : « Âpre sur la bouche, gourmand, qui aime les bons morceaux. On appelle aussi ces personnes safredents. Les escornifleurs sont gens safres et goulus. Ce mot vient du latin *exavorus*, comme on a aussi appelé un safredent, *dentivorus*¹⁰¹. » Léandre Bergeron, ardent défenseur de la langue québécoise, discerne à *safre* une nuance inédite : égoïste, averse, chiche. À *safre* : manger gloutonnement. Et à *safreté* : gourmandise, gloutonnerie¹⁰².

Or, dans *Les cuivres de cuisine* de Jean-Claude Renard¹⁰³, nous trouvons le mot turc *zarph* qui signifie : « Une petite tasse en métal en forme de coquetier ou de mazagran dans lequel s'emboîte une petite coupe en verre ou en céramique. Elle sert à boire le café "à la turque". » Sylvie Girard note elle aussi cette vogue : « La mode du café à la turque, née à la fin du XVIII^e siècle, a suscité l'apparition d'un récipient qui fait aujourd'hui figure de curiosité exotique, d'autant plus que son décor de verre ajouré est enrichi d'arabesques et d'applications¹⁰⁴. »

La verseuse de café, compagne du zarph, a 8 cm de hauteur et possède un manche droit ou à anse de forme marabout. Elle a été fabriquée à la fin du XVIII^e siècle : 50 000 pièces par manufacture par an. Quel était son nom ? On la nommait *égoïste*¹⁰⁵. Nos habitants buvaient leur zarf en égoïste car on ne peut préparer qu'une seule minuscule tasse de café à la fois. Ce mot, bien qu'il désigne un accessoire de luxe, est resté vivant dans la langue populaire québécoise. Y aurait-il eu émulation et fusion de sens entre safre ou sarfe et le zarf en y ajoutant le sens d'égoïste ?

Voilà un filon intéressant à explorer.

Modèles fastueux

Pour avoir un aperçu d'une réception somptueuse digne de mémoire selon les normes de la Renaissance, voyons la liste de Maître Chiquart pour une célébration tirée de son traité *Du fait de cuisine*, écrit sur ordre de Monseigneur le duc de Savoie Amédée VIII en 1420. Le but de cet exercice étant d'étaler le grand luxe de sa table à la face du monde et d'en immortaliser le souvenir. En ce cas, on peut dire mission accomplie. Ce menu a été conçu pour une fête de deux ou trois jours, si elle venait à se prolonger.

Voici cette liste incroyable, *résumé* du nécessaire :

«Premièrement 100 bœufs bien engraisés, 130 moutons bien gras, 120 cochons à la fois pour rôtir ou cuisiner ; et pour chaque jour de la célébration ; 100 cochonnets et 60 gros porcs pour larder et faire les soupes. [...] Aussi 200 agneaux, 200 moutons, 100 veaux et 2 000 volailles. Vous aurez la sagesse d'avoir muni votre volailler de 40 chevaux afin de quérir les venaisons, gibiers, lièvres, perdrix, faisans, petits oiseaux, oiseaux de rivière, pigeons, grues, hérons et tous les oiseaux sauvages afin qu'ils puissent être mortifiés à temps pour la fête. Et pour chaque jour 6 000 œufs seront nécessaires.

«Pour cette fête, deux livres chacune de gingembre, de cannelle, de poivre et maniguette. Et 6 livres de muscade, 6 livres de clou de girofle, 6 livres de macis et 6 de galingal, 30 livres de sucre, 25 de safran, 6 charges¹⁰⁶ d'amandes, une de riz, 30 d'amidon, 12 paniers de raisins confits, 12 de noix de pin, 18 de noix de tournesol, 18 d'alkanet, 18 livres de feuilles d'or, une livre de camphre, 100 gazes pour passer et filtrer les liquides, 200 boîtes d'épices de chambre ou dragées de toutes les couleurs.

«Au profit du seigneur hôte et afin de satisfaire les convives rapidement, il convient de moudre les épices à l'avance et de les mettre dans un sac de cuir



Présentation d'un paon à Alexandre le Grand.
La dame la plus noble portait le paon à la table royale.

d'excellente qualité. Le personnel devra être rassemblé 3 ou 4 mois à l'avance. Des locaux spacieux sont nécessaires afin de monter les tables de travail et laisser assez d'espace au maître d'hôtel pour pouvoir circuler librement avec les plats. À cette fin, de grands chaudrons seront réquisitionnés pour cuire les grosses pièces et d'autres, moyens en grande abondance, pour les potages et autres. Seront requis de grandes poêles suspendues pour cuire les poissons et autres plats et de grands pots d'usage courant en grande abondance pour les soupes et autres.

« Plus une douzaine de grands mortiers; et vérifiez l'espace pour faire les sauces; on devrait y trouver 20 grandes poêles à frire, 12 grands tonneaux, 50 petits tonneaux, 60 cornues, 100 bols en bois, 12 grilles, 6 grandes râpes, 100 cuillères de bois grandes et petites, 25 écumoirs, 6 crochets, 20 pelles en métal, 20 rôtissoires

mécaniques avec bases. [...] 120 broches à rôtir solides de 13 pieds de long ainsi que d'autres broches de grandeurs variées pour la volaille, les cochonnets et le gibier d'eau douce. Aussi, 4 douzaines de petites broches pour la dorure et comme hastelets. 1000 chargements d'excellent bois et un entrepôt de charbon bien plein. Des fonds doivent être alloués en grande abondance aux maîtres de cuisine pour acheter le sel, les légumes du potager et autres.

« Dans le but de faire les choses proprement, correctement et avec rapidité, nous devrions disposer d'un grand lot de plats d'or, d'argent, d'étain et de bois au nombre de 4 000 pièces au moins afin d'assurer les changements de services sans retards. »

Et ce n'est pas fini ! Car il ne faut pas oublier que :

« Dans ce genre de fêtes, il pourrait se trouver de hauts, puissants, nobles, vénérables personnages qui ne consomment pas de viande, il faut alors des poissons de mer et d'eau douce, frais et salés. Et puisque la daurade est le roi des poissons, elle figure en tête de liste. Suivent l'anguille, le mullet, le turbot, les écrevisses de mer, le thon, l'esturgeon, le saumon, les harengs, les sardines, les oursins, les moules, les raies, les anchois salés et frais.

« Pour les poissons d'eau douce, les grosses truites, les grosses anguilles, les lamproies, filets de brochets, filets de carpes, de grosses perches, ferrés, pallés, barbottes, écrevisse [...]. Et parce que ces puissants personnages ont souvent leurs propres cuisiniers, il faut prévoir tout l'espace et les ingrédients nécessaires pour les accommoder à leurs goûts. Il devrait y avoir 120 quintaux du meilleur fromage, 600 verges de linge blanc pour couvrir les plats et les aliments, 60 verges de lin fin pour les gelées en couleurs, ainsi qu'un coton solide pour faire les douze couleurs de l'hypocras... »

OUF !

Notre estimation, conservatrice, serait de l'ordre de 10 à 20 millions en nos dollars d'aujourd'hui pour ces 1 000 personnes pendant 2 jours. Soit autour de 20 000 \$ par convive. Dix-huit livres d'or valent aujourd'hui 379 400 \$. Et 25 livres de safran coûtent 25 000 \$! Pour deux (ou trois) jours ! Un pur délire !

Notons qu'ils utilisent le porc pour confectionner les bases de soupes, chose inconnue au Québec, sauf pour le lard dans la soupe aux pois et la soupe aux gourganes confirmé depuis toujours chez Rabelais : « Je me trouve à propos comme du lard dans des pois. »

Les potages au Québec sont toujours à base de bœuf, veau, agneau ou volaille. Soulignons également la présence des 60 cornues utilisées pour distiller les liquides.

Également, les épices de chambre, les dragées, servies dans les chambres où l'on « mettait la table » sur des tréteaux, les salles à manger étant encore inconnues.

Amédée VIII fut le dernier antipape. Il prit le nom de Félix V en 1439 lorsqu'il coiffa la tiare. Il abdiqua le 7 avril 1449. Les fêtes somptueuses d'Amédée VIII donnèrent l'expression *faire ripaille*. Voltaire, dans *Épître* 76, lui a dédié ce poème : « Ripaille, je te vois ; ô bizarre Amédée, / Est-il vrai que dans ces beaux lieux / Des soins et des grandeurs écartant toute idée / Tu vécus en vrai sage, en vrai voluptueux, / Et que, lassé bientôt de ton doux hermitage / Tu voulus être pape et cessas d'être sage ? »

Déjà au XII^e siècle, le chartrain Guillaume de Conches se scandalisait : « La majorité de nos évêques fouille l'univers pour y trouver des cuisiniers capables de composer de savantes poivrades. » Cette grande cuisine a voyagé de cours en ambassades et d'ambassades en palais cardinalices. À Rome, il y eut, seulement pour l'année 1555, vingt et un cardinaux dans autant de palais qui s'arrachaient les services des cuisiniers les plus célèbres afin de surpasser en faste et apparat ceux qu'ils désiraient inféoder. Il faut dire que l'exemple venait de haut : la maison du pape Paul IV (1476-1559) comptait plus de mille personnes !

Avec le temps et l'aide de l'imprimerie, cette cuisine est devenue accessible à qui avait les moyens de se l'offrir. Les « Festins d'appât » du XVII^e siècle se nommeront « Dîners d'appât » au XIX^e siècle. Cette expression est toujours en usage aujourd'hui.

Héritage antique

La cour espagnole a fortement influencé les fastes du décorum français. Louis XIV aime passionnément sa mère espagnole, connaît bien le castillan et les courtisans suivent. L'auteur espagnol Cervantes a écrit de très nombreux « *entremeses* » pour les festins. Les Anglais ont bénéficié, pour leurs intermèdes, des talents du dramaturge Ben Jonson pour les textes, et de l'architecte Inigo Jones pour les décors. Notre ancien pâté, le six-pâtes, évoque les pièces de prestige qui étaient paradées pendant le Moyen Âge au cours de ces entremets. Il en est le fidèle héritier. On ne le nommait pas « royal » pour rien. « Une des façons de faire apprécier un grand repas consiste à présenter des plats intermédiaires. Ils sont sculptés dans la pâte ou le pâté et se doivent d'étonner l'assistance en le divertissant¹⁰⁷. » En ces occasions, l'entremets est conçu en l'honneur d'un ou de plusieurs hauts personnages soulignant en même temps les distinctions sociales. Il se doit d'être spectaculaire mais pas au détriment de la qualité. La jolie jeune fille sortant d'un gros gâteau

d'anniversaire étagé que l'on voit encore de nos jours en est un vestige. En 1682, à Paris, une curieuse association de jeunes hommes avait présenté «un énorme pâté en croûte d'où était sortie une blonde jeune fille vêtue seulement “de sa candeur¹⁰⁸”.»

Il nous est resté plusieurs exemples du passage de ce genre d'entremets dans l'histoire. Rabelais décrit, avec force détails, les fêtes somptueuses données en Italie en l'honneur de la naissance du duc d'Orléans. Il rapporte qu'on a servi des milliers de pâtés, entre autres victuailles, au peuple en liesse. En France, lors du célèbre *Banquet du faisán*, un énorme pâté fut amené. On leva le couvercle et apparurent vingt-huit musiciens. À une table centrale, dissimulés dans une église en bois, quatre chantres équipés d'un orgue se mirent à répondre en canon aux musiciens dans le «pâté». Mathieu d'Escouchy décrit ce banquet donné par le duc de Clèves en 1454 et où Philippe le Bon, duc de Bourgogne, fit ce *vœu du faisán*: «Par la porte où les autres entremets étaient venus, après que l'église et le pâté eurent joué chacun quatre fois, entra un cerf extraordinairement grand et beau, tout blanc, portant de grandes cornes toutes en or et qui était couvert d'une riche couverture en soie vermeille. Et sur ce cerf était monté un jeune garçon, de l'âge de douze ans, vêtu d'une robe courte de velours cramoisi, un petit chaperon noir découpé sur la tête, avec des chausses noires et de jolis souliers. Cet enfant se tenait à deux mains aux cornes du cerf et, à l'entrée de la salle, il commença à chanter la partie haute d'une chanson, très fort et très clairement, et le cerf tenait la basse, sans qu'il y eut personne d'autre, sinon l'enfant et l'artifice du cerf. On nommait la chanson qu'ils disaient *Je n'ai jamais vu la pareille*. Et disant cette chanson, ils firent leur tour devant la table et puis s'en retournèrent. Cet entremets me sembla très bon, et on le vit avec plaisir.»

Dans un autre banquet: «On apportait les viandes rôties sur des chariots d'or et d'azur et on y voyait quarante-huit manières de les présenter.» À la réception offerte par le cardinal Ceccano, le premier intermède (entremets): «Fut porté par les écuyers et fit son entrée accompagné par des chevaliers avec des instruments de musique de différentes sortes. Je crois que le son des instruments, ajoutés aux cris de joie des assistants, se firent entendre jusqu'à Avignon¹⁰⁹.» En 1468, au mariage de Charles le Téméraire avec Marguerite d'York, on amène une baleine entière qui fait le tour de la salle au son des cors et trompettes.

Le paon, pièce de prestige, avait fait son entrée sous le règne de Charlemagne en l'an 800, «le jour même où le pape posa sur sa tête la couronne d'Empereur de



Anonyme, « Le vœu du Faisan ». Banquet donné par le duc de Clèves le 18 février 1454 pour « Le bon duc Philippe de Bourgogne et Isabelle de Portugal, sa femme ».

l'Occident», écrit le journaliste Christian Guy. Il était dépiauté soigneusement, puis rôti et reconstitué avec ses pattes et ses plumes. Enfin, on mettait du camphre dans son bec que l'on allumait pour « qu'il crache le feu ». Platine de Crémone, bibliothécaire au Vatican et auteur de *Le livre de l'honnête volupté*, décrit en détail le procédé: « Au lieu de plumer l'oiseau, il faut l'écorcher proprement, de manière que les plumes s'enlèvent avec la peau ; il faut lui couper les pattes, le farcir d'épices et d'herbes aromatiques, lui envelopper la tête d'un linge, et le mettre à la broche. Pendant qu'il rôtit, vous arroserez continuellement le linge avec de l'eau fraîche, pour conserver son aigrette. Enfin, quand il sera cuit, rattachez les pattes, ôtez le linge, arrangez l'aigrette, rappliquez la peau, étalez la queue, servez. » Puis, il ajoute: « Il y a des gens, qui, au lieu de rendre à l'animal, lorsqu'il est rôti, sa robe naturelle, poussent l'ostentation de magnificence jusqu'à le faire couvrir de feuilles d'or. D'autres emploient, pour réjouir les convives, un moyen plaisant. Avant que le paon soit rôti, ils lui emplissent le bec de laine imprégnée de camphre. En le plaçant sur la table, on met le feu à la laine, et l'oiseau alors semble un petit volcan qui vomit des flammes. » Lors de cette cérémonie, ce ne sont pas les écuyers-servants qui posaient le paon sur la table. Cet honneur était déferé à la dame qui se distinguait le plus par sa naissance, son rang, ou même sa beauté. Suivie des

autres femmes, accompagnées d'instruments de musique, cette reine de la fête entraînait en grande pompe dans la salle du festin, portant en main le plat d'or dans lequel était l'oiseau¹¹⁰.

Taillevent, dans le *Viandier* conservé à la Bibliothèque vaticane, après avoir donné les instructions pour faire des « Cignes revestuz de leur peau » ainsi que des paons, décrit les différentes étapes pour fabriquer des « Entremetz de peinture ». Il écrit : *qui veult faire le Chevalier au Cigne* dans une nacelle flottant sur l'eau, *une tour sarrasine* attaquée par un sauvage, un autre *pour faire l'ymage de saint George et sa pucelle* où il la délivre d'un dragon, et aussi *pour faire l'image de sainte Marthe* tenant un dragon en laisse. Ce sont des pièces factices faites de toile, bois, parchemin, peinture et dorure. Avec leurs références religieuses ou historiques, ces peintures sont des déclarations politiques¹¹¹.

Il ne faut pas croire que ces traditions se sont perdues. Elles ont traversé la *mer-océane*. lady Aylmer écrit : « Nous fumes bientôt invités à une collation préparée dans le réfectoire où, parmi d'autres ornements, on pouvait voir une profusion de petits drapeaux de soie portant les noms de "Vittoria", "Talavera", "Fuentes d'Oro", etc., batailles de l'Espagne, du Portugal ou d'ailleurs, auxquelles le gouverneur avait participé et placés, en compliment pour lui, sur des montagnes de pâtisseries en forme de tours, de trophées, etc. Sur les gâteaux, les drapeaux portaient les armes de l'Angleterre très bien peintes et le tout était agité par l'air venu des fenêtres, présentant un très joli effet. »

Cette réception avait été offerte par le Séminaire de Montréal à lady Aylmer, épouse de Matthew Whitworth Aylmer, militaire de carrière nommé gouverneur général du Canada en 1831.

Les grandes fêtes inspirent les petites

« Quand on approche ce grand Versailles,
on respire un air anoblissant. »

Bossuet

Les artistes de Vaux, recrutés par Louis XIV, créent à Versailles un palais et des jardins de rêve. Un lieu conçu pour les fêtes. Le roi désire en faire la capitale de la France, la ville royale. L'auteur Jacques Saint-Germain écrit : « Le château de Versailles abrite le plus grand restaurant que l'on puisse imaginer¹¹². » Les artisans

des métiers de bouche portent les aspects spectaculaires de l'art gastronomique à leur zénith. Les jardins et les parcs de Versailles servent à la présentation de *Les plaisirs de l'île enchantée* en 1664, suite de divertissements étalée sur cinq jours, commandés par le roi au comte de St-Aignan pour M^{lle} de La Vallière, sa favorite.

Le cadre de ces réceptions est étudié avec soin. On a recours aux plus grands artistes. Aujourd'hui encore, il n'est pas facile d'apprécier toute l'ampleur, la splendeur du faste déployé à la cour de Louis XIV. En une seule journée, on assiste à une suite de divertissements. Pour chacune de ces activités, des décors, des menus et des musiques nouvelles sont créés. Colbert fait partie des organisateurs retenus par le roi. Ces fêtes nécessitent une armée de serviteurs.

Furetière écrit : « Les comédies sont plus belles quand on les joue aux flambeaux. » Louis XIV a une passion pour les représentations en plein air. Voilà pourquoi Versailles ne possède pas de salle de spectacle. Un jour, un orage empêche la présentation du *Persée* de Lully : « Savez-vous, qu'en 1682, on a, en quelques heures, transporté tout le décor d'un opéra de Lully qui devait le soir même se dérouler dans le parc ? » rapporte Jacques Levron¹¹³. Une manœuvre absolument impossible de nos jours. Le journaliste et écrivain belge Philippe Dasnoy évoque ces moments magiques : « Les grandes eaux ont été inaugurées deux ans plus tôt (1666) et les nouveaux venus découvrent avec émerveillement la beauté et la diversité des bosquets réalisés par Le Nôtre aussi bien que la magie des décors conçus par Vigarani. La folle nuit du 18 juillet 1668 est marquée par une représentation de la farce de *Georges Dandin* et des *Fêtes de l'Amour et de Bacchus*, mais c'est surtout le luxe inimaginable de la réception dans les jardins où les invités vont de stupéfaction en éblouissement qui restera dans les mémoires. Chaque détour réserve la surprise d'un effet inattendu, d'un coup de théâtre étonnant, d'un décor de grotte, de salle de bal ou de festin qui s'illumine comme par enchantement dans une sorte d'irréalité fantastique¹¹⁴. »

Les épousailles entre l'art culinaire et les arts décoratifs tels que révélés par Ludovic Leclerc, et les inventions déployées à la cour pour « domestiquer la noblesse et lui enlever le goût de conspirer¹¹⁵ » en font un précieux document. On peut difficilement raccourcir un conte de fée. Or, celui-ci fait encore rêver. « La paix était faite, & l'on songea à réunir en une seule journée la collation, la comédie, le souper, le bal & le feu d'artifice¹¹⁶. » La fête se déroule en plein air dans les jardins : la collation est donnée au Bosquet de l'étoile. *Georges Dandin* de Molière et Lully est joué dans un théâtre provisoire sur le futur bassin de Neptune. Un



Israël Silvestre (1621-1691). *Les Plaisirs de l'île enchantée, première journée*
planche 6 — festin du roi et des reines avec plusieurs princesses et dames.

événement monumental : 100 danseurs, des dizaines de tapisseries et chandeliers de cristal ornent le théâtre. Deux cents personnes assistent au spectacle dans les estrades, 300 autres au parterre. Le festin est organisé sur le futur bassin de Flore, le bal, au futur bassin de Cérés. Le feu d'artifice est tiré depuis l'étang de Clagny.

Ouvrons le rideau et suivons notre guide Ludovic Leclerc : « Pour donner une physionomie nouvelle on chercha des effets nouveaux dans les eaux du parc. Le duc de Créquy fut chargé d'organiser la comédie ; le maréchal de Bellefond la collation et le souper ; Colbert fut chargé des bâtiments & du feu d'artifice, Vigarani disposa les machines du théâtre & l'architecte Leveau construisit la salle du bal. La Cour entière figura dans cette grosse représentation & comme à tout danseur il faut un public quel qu'il soit, à partir de six heures du soir Louis XIV fit ouvrir les portes.

« La collation, prélude nécessaire pour donner des forces aux invités, fut servie dans le labyrinthe, au carrefour des cinq allées qui en formaient le centre. Les pieds et les dossiers des tables soutenues par des bacchantes, étaient garnis de fleurs; de petites pelouses avec fleurettes rejoignaient les tables à une fontaine placée au milieu de la salle; dans l'herbe étaient plantés des orangers portant des fruits confits; un jet d'eau haut de trente pieds s'élançait en l'air. Autour de la salle au lieu de sièges ordinaires, étaient simulées des couches de melons. Les cinq allées qui aboutissaient au cabinet de verdure étaient chacune ornée de vingt-six arcades de cyprès; chacune avait un arbre chargé de fruits, planté dans une caisse en porcelaine: dans la première avenue, c'étaient des orangers, dans la deuxième, des cerisiers & des bigarreautiers; dans la troisième, des pêchers et des abricotiers; dans la quatrième, des groseillers; dans la cinquième, des poiriers; les arcades étaient terminées par des niches de verdure dans lesquelles Pan, deux satyres et deux faunes semblaient témoigner leur plaisir de se voir, vivifiés par un si grand monarque & une si belle Cour.

« Autour de la fontaine centrale vis-à-vis des avenues à arcades, se trouvaient cinq tables: la première représentait une montagne se creusant en vallon du côté des invités, toute faite de mousses, salades et légumes, avec des truffes et des champignons & sur laquelle en guise de villages, étaient disséminées six entrées de pâtés et de viandes froides. La deuxième portait une architecture en pâte, toute entière de gâteaux et de tourtes. La troisième consistait en une gigantesque pyramide de massepains, compotes et confitures sèches. La quatrième représentait un rocher escarpé, imitant les cristaux de roche en formation; les boissons, vins, sirops, étaient renfermés dans des verreries brillantes. La cinquième offrait à la vue un tas énorme de caramels, semblable à ces rognons d'ambre marine que les flots rejettent sur les côtes; plus loin, étaient rangées les crèmes. »

C'est ici qu'on découvre un enchantement que le poète Jean Cocteau a repris dans le merveilleux film *La Belle et la Bête*: « Dans ce palais de la Gourmandise on ne voyait pas de serviteurs; des mains attentives passaient seules au travers des feuillages & offraient aux invités ce qu'ils pouvaient désirer. Il y eut après cette collation, un détail que nous trouvons répugnant & qui cependant égaya beaucoup la Cour... »

Félibien, architecte, historien et écrivain à la cour de Louis XIV, reprend la plume et décrit à son tour la même scène de son point de vue: « Le Roi abandonna les tables au pillage des gens qui suivaient, et la destruction d'un arrangement

si beau servit encore de divertissement à toute la cour, par l'empressement et la confusion de ceux qui démolissaient ces châteaux de massepain et ces montagnes de confitures. La troupe de Molière y joua une comédie nouvelle, agréablement mêlée de récits et d'entrées de ballet, où Bacchus et l'Amour, s'étant quelque temps disputé l'avantage, s'accordaient enfin pour célébrer unanimement la fête. »

C'était une fête paradisiaque et gourmande. Le roi avait atteint le but qu'il s'était fixé: la présentation des *Plaisirs de l'Île Enchantée* a dépassé le faste de la fête de Vaux, ce qui n'est pas peu dire ! Ces fêtes sont les paradigmes, les ultimes modèles dont s'inspireront ceux qui gravitent autour du roi-soleil, ainsi que tous ceux qui suivront dans les siècles à venir. Israël Sylvestre (1621-1691), dessinateur, graveur et collectionneur d'art lorrain, a immortalisé ces fêtes pour le plus grand bonheur de la postérité.

L'abondance de confiseries et de desserts est un de nos traits de caractère gastronomiques marquants. Pehr Kalm le notera à plusieurs reprises. Le visiteur anglais John Lambert les remarquera également soixante-six ans plus tard. Le roi donnait l'exemple. Saint-Simon écrit : « Et, à son dessert, beaucoup d'autres fruits qu'il finissait par une quantité de sucreries qui surprenait toujours¹¹⁷. » Le roi ira même jusqu'à changer les règles pour satisfaire son goût du sucre : « Ajoutons, que c'est au roi que l'on doit, en outre, l'habitude de l'entremets réservé avant lui aux jours de fêtes, mais que son goût des sucreries rendit quotidien », rapporte Saint-Simon¹¹⁸. Et, comme tout le monde fait comme le roi, cette douce consigne sera suivie on ne peut plus fidèlement en Nouvelle-France.

Au xvi^e siècle, la littérature culinaire française était quasi inexistante, mais on se reprenait avec les traités de confitures, conséquence directe de l'augmentation de la production mondiale de sucre. Ces investissements colossaux en cuisine produisent des résultats tangibles. On introduit au xvii^e siècle les très fameux « sablés de dessert », déclenchant un ravissement collectif qui laissera des éléments permanents dans le répertoire classique de la pâtisserie.

En 1725, sous le règne de Louis XV, les « plateaux sablés » font leur apparition. Grimaud de la Reynière présente le célèbre sableur Dutfoy, celui qui « construit des palais quand ses prédécesseurs faisaient seulement des vergers et des gazons, avec colonnades, entablements, chapiteaux, frontons, architraves, corniches, selon les principes de l'art et l'on peut apprendre la mythologie en admirant ces surtouts ». À l'image de mon parrain, vu à l'œuvre étant enfant, il use de sa science de micro-pyrotechnicien sur des paysages en pastillages, en faisant éclater des bombes de



La belle et la bête, Table magique

parfums, monter des fusées et fondre des glaces, révélant subitement un nouveau décor. Il exprime également ses talents de dessinateur sur les nappes à l'aide d'arabesques composées de poudres de marbre, de sucres rocher, sucres semoule et sucres en poudre de toutes les couleurs.

Les arts de la table sont éblouissants. Ces fêtes nécessitent des équipes de milliers d'artisans : architectes, faïenciers, orfèvres, dinandiers, forgerons, sculpteurs, peintres, doreurs, décorateurs, dresseurs, dessinateurs, ornemanistes, fleuristes, souffleurs, sableurs, en plus des quelque 2 000 personnes affectées aux cuisines. D'autres fêtes encore plus extravagantes seront données en l'honneur de Madame de Montespan entre 1668 et 1674. Versailles, n'oublions pas, a d'abord été conçu pour les fêtes. Elles en imposeront à toute l'Europe et même à l'Orient

et à l'Asie. On vient des quatre coins du monde pour voir Versailles. Les Turcs, les Perses, les Siamois, le doge de Gênes, le Tsar de Russie sont de ceux-là. Son importance sur le plan politique et diplomatique est sans égal. Saint-Simon écrit : « Maxime par politique, et l'inspira à toute sa cour. » Désormais, l'importance de la gastronomie comme outil politique ne se démentira plus.

« La table hisse haut le pavillon de la France », proclamera-t-on plus tard. Le puissant Talleyrand signifiera aux ambassadeurs de France de compter dorénavant davantage sur leurs casseroles que sur leurs secrétaires dans l'organisation de leur travail afin de circonvenir les aspirations politiques des diplomates étrangers. C'est dans ce contexte que prend naissance la rumeur qui voudrait qu'Antonin Carême fut un espion. Il a, en effet, œuvré dans plusieurs ambassades européennes sous les ordres de Talleyrand. À Vienne, en 1814, au palais Kaunitz où devait se décider le sort de l'Europe, Talleyrand surveillait du coin de l'œil les congressistes s'amuser. « Toute réception était truffée de police. Les Archives de Vienne regorgent de rapports, de délations, signés de noms tout à fait surprenants. Tout le monde était espion aussi bien qu'espionné. Les lambris étaient creux, les lits avaient des oreilles, les cochers étaient officiers de police, et les duchesses, sou-brettes de l'espionnage¹¹⁹. » Tous les matins, Talleyrand et Carême se concertaient dans les cuisines, puis Talleyrand distribuait ses ordres à tout le personnel. Le soir, au dîner, à la fois impressionnés et distraits par les prouesses spectaculaires et gastronomiques de Carême, les langues se déliaient et le lendemain matin, Talleyrand savait tout¹²⁰.

Pierre-Joseph-Olivier Chauveau, premier ministre du Québec en 1851, était homme de lettres. Dans *Charles Guérin roman de mœurs*, il décrit une fête remarquable qui a eu lieu dans les environs de Rimouski où l'influence des fêtes de Versailles est manifeste : « Elles avaient disposé avec art dans tous les appartements des guirlandes de feuilles d'érable entremêlées de fleurs. On avait abattu plusieurs cloisons, ce qui avait fait une salle de danse très vaste, tapissée d'un bout à l'autre de branches de sapin et d'érable. Des convolvulus, des clématites et d'autres plantes grimpantes étaient artistement mêlées à la verdure : leurs fleurs blanches, rouges, bleues, ou jaunes formaient tout autour une véritable charmille. De grands vases d'albâtre contenant des bougies de diverses couleurs répandaient une lumière fantastique dans les vestibules et les boudoirs : tandis que plusieurs lustres jetaient dans la salle du bal une éblouissante clarté, d'autres vases pleins de fleurs odoriférantes mariaient leurs suaves senteurs aux exhalaisons aromatiques des sapins et



Fête-Dieu, arche de verdure. Les arches de verdure remontent à l'époque des Romains. Elles nous sont apparues lors des célébrations de nos fêtes religieuses, dont la Fête-Dieu, mais aussi lors d'événements spéciaux, comme la venue de Charles de Gaulle en 1967.

une brise légère, qui pénétrait par toutes les ouvertures de la maison, agitait doucement et lumières et parfums. Au fond de la salle de danse, il y avait deux larges fenêtres qui donnaient sur le jardin. On n'en avait fait qu'une seule porte. Plusieurs arcs de verdure élevés très près les uns des autres formaient un chemin couvert de feuillage de la maison au berceau. On avait relégué dans cet endroit le buffet et les rafraîchissements. Des statues de plâtre imitant le bronze éclairaient le jardin avec des lampes qu'elles tenaient dans leurs mains ou sur leurs têtes. Des lampions de diverses couleurs avaient été disposés dans les arbres, les charmilles et les arbustes. »

Cette réception reflète l'art, le même esprit, de ce qui avait fait jadis la renommée de Versailles.

Ces fêtes sont encore sources d'inspiration pour qui veut recevoir avec classe ou divertir dans le meilleur goût. Encore récemment en France, de grandes

personnalités poursuivent la tradition de la fête issue de l'Ancien Régime. Le comte Étienne de Beaumont, la vicomtesse de Noailles, Carlos de Beistegui, le baron Alexis de Rédé, le baron Guy de Rothschild organisent des réceptions mémorables. Les photographes Horst, Cecil Beaton et Man Ray immortalisent sur pellicule ces magnifiques décors créés par Picasso, Jean Hugo, Christian Bérard, Alexandre Serebriakoff et Salvatore Dali.

Le Québec a également connu de somptueuses réceptions. Presque toutes sous le sceau de la confidentialité.

Grandes cuisines

Les grandes civilisations cultivent le goût du faste et de l'opulence en cuisine. Les Romains, les Perses, les Arabes, les Russes, les Japonais accordent une attention sérieuse à cet art. En Chine, l'art culinaire est si important que les philosophes en font des métaphores. Lao-Tseu écrit : « L'on doit gouverner un État comme l'on frit un petit poisson : le plus délicatement possible. »

Pu-Yi, dernier empereur de Chine, alors prisonnier de la Révolution, ne dispose pour son ordinaire que de trente plats différents par repas. Peu de chose en comparaison de la dynastie impériale des Chang et sa tradition consignée dans *Le rituel des Zhou*, livres IV et V : 2271 personnes assurent le service des repas :

162 maîtres diététiciens chargés d'élaborer les menus,
128 chefs de cuisine pour la seule famille impériale,
128 autres qui cuisinaient pour la suite et les invités,
355 spécialistes en aliment d'origine végétale,
70 autres en aliments d'origine animale,
24 chargés de la préparation des tortues et des crustacés,
450 responsables du service des alcools,
170 qui s'occupaient des autres boissons,
94 responsables de la glace,
62 spécialistes des condiments et des sauces¹²¹

Lorsqu'Alexandre le Grand entre dans le palais de Darius III à Persépolis, 277 cuisiniers sont à l'œuvre sans compter les esclaves. C'est le chiffre que rapporte Parménion, général d'Alexandre le Grand qui les fit prisonniers lorsqu'il s'empara

de Persépolis en 330 avant J. C. L'Europe n'est pas en reste. De nombreux festins remarquables sont restés dans les annales de l'histoire de la gastronomie. Dans l'Italie de la Renaissance, on utilisait tellement d'épices pour ces fêtes, qu'on allait les moudre au moulin à farine ! Pour le seul service de François I^{er}, 700 personnes sont requises. Quand le roi se rend à Fontainebleau, nouvelle Rome de l'époque, un cortège de dix mille personnes défile pendant des jours et des jours, venant de tous les bourgs avoisinants, vers le château. Les marchands « à la suite » suivent la cour¹²². Sous le règne de Louis XIV, des centaines de personnes œuvrent à l'élaboration des banquets. Dix mille personnes visitent Versailles chaque jour. Trois mille y logent. Lors des grands banquets, 1 500 personnes s'agitent aux cuisines¹²³. Ce nombre atteint 2 000 à certaines périodes.

La cuisine bouche (on disait alors *Le Service de la Bouche du Roi*) de la Maison du roi emploie 500 officiers appartenant tous à la noblesse, véritable gérontocratie. Quatre cent quatre-vingt-dix-huit officiers au total auront assuré pendant son règne le seul service du roi. Ils sont divisés en quatre groupes travaillant chacun trois mois par année seulement. Trois cent soixante-quinze cuisiniers les assistent.

Le « Grand couvert » est servi aux réceptions de la famille royale, aux souverains, ambassadeurs, hauts prélats et invités d'honneur. Le « Petit couvert » est réservé à un petit nombre de convives. Ce menu pouvait comprendre : Potage de tortues, Potage à la royale, Potage de marmite, Potage de laitues farcies, Gigot de mouton à la royale, Jambon cuit au four (clouté de girofle et sucré), Langue de bœuf en ragoût, Faisan rôti à la sauce poivrade, Chapon aux huîtres, Asperges à la sauce douce (hollandaise à la crème), un plat de Petits pois verts, une Crème de pistaches, Pâtisseries et Fruits frais. Le « Très petit couvert » est le repas servi au roi lorsqu'il dîne seul.

Jusqu'en 1960, dans les menus de la bourgeoisie française, il sera d'usage de consommer deux potages, un lié, un clair.

Le règne de Louis XIV verra l'étiquette érigée en dogme. « Ce fut le rôle du xvii^e siècle que d'enseigner l'art des services et l'équilibre des mets, avec toute une « liturgie » au sens grec, du moins chez le roi et les grands où officiait un personnel innombrable, spécialisé et hiérarchisé. Louis XIV n'était pas pour rien fils d'Espagnole, mari d'Espagnole et il entendait de surcroît en remonter à l'Espagne même sur le chapitre de l'étiquette¹²⁴. »

Partout dans le monde, les chefs français donnent le ton : ils prolongent l'héritage de la cuisine de cour issue de l'Ancien Régime. Il ne s'agit pas ici de retourner en arrière. Le profond conservatisme de notre cuisine nous incite au contraire à

regarder vers l'avant. Et pour que cet avenir ait un sens, il faut raviver la mémoire et prendre conscience de la richesse de notre culture. Le sociologue et philosophe français Edgar Morin affirme: « La vraie nouveauté naît toujours dans le retour aux sources. » Cette période historique est présente au Québec tant en esprit que sur ses murs: « L'Ancien Régime à Québec regorge de tels souvenirs: c'est sa plus grande richesse et le Chien d'or lui sert de symbole », écrit Marius Barbeau¹²⁵.

L'écrivain Christian Guy rapporte: « Les fastes culinaires que la France, cette Bonne Hôtesse, déploie en l'honneur de ses grands visiteurs officiels sont assurément incomparables. Il n'est pas un Souverain, pas un Chef de Gouvernement qui n'ait été conquis par le cérémonial, la qualité que nous savons leur offrir à pleine assiette de porcelaine de Limoges et à plein verre de cristal de Baccarat. C'est autre chose, direz-vous! Ce n'est pas rien en tout cas. Souvenez-vous, Majestés!... Souvenez-vous Excellences!... Souvenez-vous de ces soirs où l'une ou l'autre de nos Républiques vous ont conviés à dîner à Versailles, chez nos rois. "Pour rien au monde je n'aurais voulu manquer cela", s'écria Jackie Kennedy. Son mari, visiblement, partageait son avis¹²⁶. »

Recettes anciennes servies à la moderne

« Ô belle, ô pure, ô noble, ô délectable langue française. Langue claire, droite, probe, ennemie de la fraude, langue franche comme l'épée de Du Guesclin. »

Albert Lozeau

Vers 1650, la cuisine française se modernise. La langue dans laquelle ses livres sont rédigés affiche une parenté avec la nôtre, autant dans sa construction que dans son vocabulaire¹²⁷. François-Pierre de La Varenne, cuisinier du marquis d'Uxelles, décrit pour la première fois en 1651, dans *Le cuisinier françois*, le bœuf-à-la-mode, la bisque¹²⁸ et les œufs à la neige. On y trouve des liaisons à base de champignons, truffes et amandes. Également, des appellations devenues des classiques: à la mode, au bleu et au naturel. Il invente la duxelles. Remplace le saindoux par le beurre. Les légumes y sont à l'honneur. On y découvre la première recette de mille-feuilles. Aussi, une recette « avec du bon beurre frais, un peu de vinaigre, sel, muscade, et un jaune d'œuf pour lier la sauce », soit l'ancêtre de la sauce hollandaise. La manière dont ma mère préparait la morue pochée y est notée sous les termes morue fraîche¹²⁹.

Pierre de Lune, dans *Le cuisinier* (1656), décrit une friture d'éperlans comme la nôtre, servie avec jus d'orange, poivre blanc et persil frit. Nous y découvrons les dernières améliorations et nouveautés culinaires. Plusieurs de nos archaïsmes s'y trouvent : couloi, blanc-mange, lèchefrite, souper, vaisseau. Le premier que l'on remarque est *paquet* pour bouquet garni. Il précise dans sa préface : « Ami lecteur, je vous donne ces mots pour vous avertir que le paquet d'assaisonnements dont je parlerai ci-après doit être composé d'une barde de lard, une ciboulette, un peu de thym, deux clous, cerfeuil, persil, lié avec une ficelle ; pour les jours maigres vous en pouvez autant faire en n'y mettant point de lard. » Une méthode qui n'a pas changé. On en use encore ainsi aujourd'hui.

Ce mot, *paquet*, fait jaillir l'odeur des bouquets de fines herbes fraîches cueillies au jardin par un beau matin d'été. Combien de fois l'ai-je entendu ? « *Va me chercher un paquet d'herbes pour la soupe s'il te plaît...* » Composé de thym, de vert de poireau, de persil, de feuilles de céleri, d'une feuille de laurier, liés à la poignée du chaudron à l'aide d'une cordelette blanche, le paquet relâche ses arômes, flottant sur les couleurs mordorées de la mirepoix¹³⁰. Nos ancêtres ajoutaient souvent un bouquet garni dans les sauces au roux.

En France, vers 1650, la farine grillée remplace désormais le pain grillé dans la liaison des sauces. Au Québec, on utilise la farine grillée¹³¹. C'est une constante très significative, puisque cette amélioration culinaire est déjà en place dès le début de la Nouvelle-France. Vous ne trouverez pas de liaison au pain dans la cuisine québécoise, sauf peut-être après 1760. Bref, nous étions à l'avant-garde culinaire.

S'il y avait des restes, ils étaient mis dans la soupe ou alors transformés en pain doré ou *crostee* (croûtons), pain perdu, farces, chapelures blanches ou bises ou encore utilisés pour nourrir les oiseaux. Les instructions pour engraisser les volailles étaient données à la fin des réceptaires, et cette habitude éditoriale perdure jusqu'au xx^e siècle. Les Jésuites ont observé des Amérindiens élevant des outardes. On les utilisait comme appelants vivants. Ces oiseaux fort estimés pouvaient finir leurs jours tranquillement et mourir de vieillesse pour « services rendus ».

Un grand nombre de recettes nous sont restées. M^{me} Ernest Vézina de l'Île-aux-Grues, donne une excellente recette d'oie sauvage domestiquée. Elle ajoute : « Le lard vient d'une belle couleur brun pâle. La sauce brune est bonne. Attention au rôissage sur des poêles électriques. Moi, c'est ma recette faite sur un poêle à bois¹³². » Délectable remarque ! On trouve aussi une recette traditionnelle d'oie rôtie aux noisettes à l'Île-aux-Grues. Ces oiseaux pouvaient parfois atteindre un

poids fort respectable : « Max : Pour le dîner on a eu une table chargée à déborder. Si je me souviens bien, euh... y avait 3 volailles... 17 pigeons, puis dix lièvres. Y avait une outarde rôtie qui pesait dans les 25 livres¹³³. » Le poids d'un gros dindon !

Les Amérindiens engraisaient également des ours et des chiens en cage pour s'en nourrir ultérieurement. Le père Marquette¹³⁴ écrit : « Pendant cet entretien, on nous apportoit continuellement à manger dans de grands platz de bois, tantost de la sagement, tantost du bled entier, tantost d'un morceaux de chien. » Les habitants faisaient de même avec les tourtes dans leur grenier ou au poulailler. On cassait le bout de leurs ailes pour les empêcher de voler. En deux semaines, elles étaient grasses à souhait, « comme des melons », même que leur chair, noirâtre ordinairement, blanchissait.

Résultat du voisinage avec l'alchimie, on introduit, vers 1650, les réductions et le déglacage des sucs. Ces bouillons et coulis annoncent les grands fonds de cuisine, futures « Gloires de la Haute Cuisine française » qui seront perfectionnés par François Marin¹³⁵ près d'un siècle plus tard. Pierre de Lune¹³⁶ parfume l'un d'eux à la lime, un autre aux pistaches. Au début de son livre, il suggère des tranches de citron cloutées de girofle comme « assaisonnement agréable ». Il distingue également les bouillons bruns des bouillons blancs. On y trouve un début de fumet de poisson, une essence de champignons et un consommé (sans clarification aux blancs d'œufs ; cependant, La Varenne les utilise pour clarifier les gelées). Les sauces se montent désormais au beurre. On peut dire que l'orchestre est en place. Le piano (poêle) attend son virtuose.

« Après la gloire des armes, dans l'échelle des valeurs des XVII^e et XVIII^e siècles, vient la gloire des jardins, qui devance peut-être la gloire des bâtiments », proclame le directeur général de l'Établissement public du musée et du domaine de Versailles, Jean-Pierre Babelon¹³⁷.

Les jardins deviennent des endroits de culture dans tous les sens du terme : « On tient à honneur d'obtenir de beaux fruits, de pouvoir les offrir en disant : "J'ai moi-même soigné ces arbres"¹³⁸. »

Les efforts pharaoniques des La Quintinie, De Serres et Lenôtre feront briller leurs splendides réussites horticoles à travers le monde. « La place d'Olivier de Serres dans l'histoire de la cuisine française est magistrale. Les légumes verts sont à l'honneur. Grâce à ce prodigieux magicien, les beaux, les magnifiques légumes frais vont enfin trouver leur place dans les casseroles d'honneur », se réjouit Christian Guy. Plusieurs auteurs feront l'apologie des jardins dont Bonnefons dans ses *Délices de la campagne* (1662)¹³⁹. Grâce à eux, le goût et la mode

des jardins et potagers se propagera à travers la France et l'Europe. À partir du xvi^e siècle, les légumes, autrefois considérés nourriture de paysans parce qu'issus de la terre, deviennent à la mode. En Nouvelle-France, tous se feront un devoir de posséder le plus beau jardin. Les témoignages abondent en ce sens. Grâce à l'influence italienne, les jardins des xvii^e et xviii^e siècles étaient beaucoup plus riches en variétés que nos jardins actuels. Les livres de recettes témoignent de leur incroyable diversité. Les produits arrivés du Nouveau-Monde et d'ailleurs viennent encore enrichir le potager. Même les savants s'intéressent au jardinage. On assiste à une explosion de traités d'agriculture. Le xix^e siècle, avec l'agriculture industrielle et les nouveaux moyens de transport, fera régresser le jardinage. Ce sera la fin des petits jardins potagers et de leur grande variété. Miraculeusement, on assiste à leur renaissance aujourd'hui au Québec.

Champlain et Pierre Boucher décrivent à profusion les premiers jardins du pays. En mettant le pied sur l'île Sainte-Croix, les nouveaux arrivants aménagent aussitôt des jardins à l'intérieur des murs que chacun cultive « *de gaieté de cœur* » écrit Lescarbot. Pehr Kalm, alors au Fort Saint-Frédéric, note : « Chaque soldat possède son petit jardin potager où il peut faire pousser tous les légumes en cuisine¹⁴⁰. » « Chaque ferme doit avoir son petit jardin protégé par une clôture et établi dans un bon terrain, à proximité de l'habitation. La bonne ménagère aura la haute direction de cette partie du domaine, et elle y cultivera ou fera cultiver les principaux légumes », écrit un auteur anonyme¹⁴¹. « J'avais invité M. le curé Boulanger à venir me voir dans sa tournée de l'Enfant-Jésus. Il devait venir le mercredi. J'avais fait un bouilli de toutes sortes de légumes que j'avais dans mon jardin. J'avais l'intention de le garder pour dîner », raconte une informatrice¹⁴².

Les Picards, qui ont largement essaimé au Québec, étaient considérés au xvii^e siècle comme les meilleurs jardiniers de France. Jean Vitaux écrit : « En réalité, la Picardie est à la fois un grand lieu de production de produits alimentaires et un lieu de passage, un peu éclipsé par les provinces voisines. [...] Les remarquables produits en Picardie ont donné naissance à une cuisine originale et méconnue. Les légumes y sont variés et forts renommés [...]. Peu de provinces ont autant d'apprêts de légumes¹⁴³. »

Les Picards furent nombreux à émigrer en Acadie. L'historien français Jules Michelet écrit à leur sujet : « Peuple tenace, précis et délié, pays de gens qui voient et qui veulent. » Ce qui correspond parfaitement au caractère de nos frères d'Acadie.

Les jardins picards sont les couvoirs de notre ordinaire légumier et végétal.

Petits pois

En France, dans la deuxième moitié du xvii^e siècle, les « petits pois » deviennent objet de snobisme. Chacun se vante d'en manger le premier avant la saison. Audiger était, comme François Vatel, maître d'hôtel. De plus, il était intendant. Sa *Maison réglée* publié en 1692, décrit les postes et fonctions de chacun dans une grande maison bien ordonnée. Il a œuvré chez la comtesse de Soissons, puis chez Colbert qu'il suit dans ses déplacements. Il note les nouvelles cultures, les étudie, les implante. Audiger introduit à la cour les petits pois, innovation italienne rapportée de Gênes le 16 janvier 1660 dans une caisse remplie d'herbes pour conserver leur fraîcheur, et de roses que l'on cultivait autour des champs de pois : « J'eus l'honneur de présenter la caisse de ces légumes inconnus au roi Louis XIV, grâce à Monsieur Bontems¹⁴⁴, premier valet de chambre du roi, qui pour cela me fit la faveur de me conduire lui-même au Louvre. Sa Majesté et tous les seigneurs qui étaient avec elle s'écrièrent que rien n'était plus beau ni plus nouveau, et que jamais en France l'on avait rien vu de pareil pour la saison. » Le comte de Soissons écosse lui-même les premiers petits pois. Certains auteurs prétendent que ces petits pois seraient responsables du rejet de la pomme de terre en France ! Tout le monde faisait comme le roi : le bon usage était aux légumes hors terre, les autres, les raves et les racines, étaient laissés aux paysans et aux pauvres.

Audiger provoqua du coup un véritable engouement. Trente-six ans plus tard, cette vogue dure toujours. Madame de Maintenon, dans une lettre au cardinal de Noailles datée du 16 mai 1696, écrit : « Le chapitre des pois dure toujours : d'en avoir mangé, et la joie d'espérer en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours ! Il y a des dames qui, après avoir soupé avec le roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher. C'est une mode, une fureur ! Vous avez d'étranges brebis Monseigneur. » Les pois étaient cultivés dans le nord de l'Italie depuis le x^e siècle. Ils sont présents en France dès 1370. Mais c'est au xvii^e siècle qu'ils seront portés aux nues.

On les nommait « petits » pour les distinguer des anciens pois, et « verts », pour les différencier des secs et étaient cueillis avant maturité. Il est vrai que cette façon de les apprêter est particulièrement délicieuse. Cuisinés avec un cœur de laitue, petits oignons, beurre frais, une goutte de consommé, un vrai délice ! Un secret de cuisine de l'époque révèle qu'on ajoutait également une pincée de sucre. Paul Bocuse confesse : « Ce mets, alors incomparablement subtil, est une volupté. » Et une denrée de luxe : « On payait jusqu'à cent livres (deux cents francs-or) trois

quart de livre de petits pois¹⁴⁵. » L'équivalent de 200 dollars aujourd'hui ! L'auteur du *Roman bourgeois* (1666) évoque la grande cherté de ce plat : « Lequel a plus coûté que n'aurait fait la terre sur laquelle on aurait recueilli un muid de bon vin d'Irancy¹⁴⁶. » L'expression « manger ses petits pois avec les riches et les cerises avec les pauvres » l'exprime assez bien. Il signifie qu'il faut être fortuné pour se payer une primeur. Furetière, encore une fois, le confirme : « Les pois et fèves nouvelles sont les ragoûts des riches friands. »

Signalons que certaines cosses de pois sont velues. Le père Labat¹⁴⁷ rapporte des « pois à gratter » à des dames de Bologne pour leur curieux divertissement. Il écrit : « Même les religieuses en demandent en échange de pâtes ambrées, d'eaux glacées et d'ouvrages de cloître ! » Les pois à gratter vont se muer au Québec en *poils à gratter*.

On disait également à l'époque « belle comme la fleur de pois ».

Glace

La *folie calculée* d'Audiger avait comme but d'obtenir du roi l'exclusivité des droits d'exploitation des sorbets, glaces, thés et cafés qu'il avait étudié et ramené d'Italie. Les Italiens l'avaient appris des Turcs, savants alchimistes pour qui les liquides occupent une place peut-être encore plus importante que les solides. Pour y arriver, ils n'hésitaient pas à se rendre au mont Olympe et à ramener la glace à dos de mule. Carla Coco écrit : « Les montagnards, qui descendaient de l'Olympe et arrivaient dans la capitale surpeuplée au terme d'un voyage de plusieurs jours étaient considérés par les Stambouliotes comme des êtres fantastiques, si l'on en croit Evliya Çelebi, un voyageur turc hors du commun, qui les décrit avec leur turban empli de neige¹⁴⁸. »

Monsieur Jacques Bourgeat¹⁴⁹ nous informe qu'au milieu du xvi^e siècle, on introduit l'usage de la glace en France : « Rendons grâce au naturaliste Pierre Belon, auquel nous le devons pour avoir consigné dans ses *Observations de plusieurs singularités et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte, Arabie, et autres pays étrangers* (1553), que les Turcs possédaient des glaciers et y conservaient la glace qui leur servait à rafraîchir leurs breuvages et entraient dans quelques-unes de leurs préparations culinaires. » Cet usage remonte au vii^e siècle en Irak. On importait du Khwârezm par bateau jusqu'à Bagdad, des melons dits *baranj* enfouis dans la neige dans des conteneurs de plomb. La Quintinie a mis au

point le procédé de fabrication de la glace en France : « Le sel ordinaire appliqué autour d'un vase rempli de liqueur et entouré de glace a la propriété de congeler cette liqueur. » La glace était incluse dans la cantine de Louis XIV. C'est le chef de l'échansonnerie-bouche qui, « tous les jours avant le lever de Sa Majesté, portait au cabinet du roi un pain, deux bouteilles de vin, deux bouteilles d'eau, deux serviettes et de la glace, tous ces vivres pour garnir la cantine de Sa Majesté¹⁵⁰. »

En 1717, Marie Louise Élisabeth d'Orléans, duchesse de Berry, alors souffrante, envoie toute sa maisonnée accompagnée de musiciens en procession à l'église afin d'obtenir sa guérison. Elle jure pénitence et promet de renoncer à jamais à revoir son amant... « Suis-je convainquante, mes lamentations sont-elles gracieuses ? » demande-t-elle à La Mouchy, sa dame d'atour, pendant que celle-ci lui sert en cachette des figues, des melons, de la bière et des vins, le tout parfaitement glacé¹⁵¹.

Madame de Pompadour possède des glaciers dans ses propriétés. Celle de Crécy, l'une des plus grandes, mesure 7,50 mètres de profondeur sur 6 mètres de largeur, soit moins que celles de nos habitants-glaciers qui nous sont restées. *L'État de la distribution de la glace provenant des glaciers de Versailles et de Marly* (1750), nous apprend que la marquise avait droit à 40 livres de glace comme la duchesse de Luynes, soit deux fois plus que les autres dames de la Maison de la Reine. Hippolyte Gourbillon, son maître d'hôtel, pouvait ajouter 20 livres de plus pendant les grandes chaleurs¹⁵². Louis Rouer de Villeray, membre du Conseil souverain de la Nouvelle-France, possède une glacière à son manoir La Cardonnière. Les hospitalières disposaient également d'une glacière. L'ingénieur Franquet écrit de Trois-Rivières en juillet 1752 : « On y bût toutes sortes de vin, toujours à la glace ; jugez du plaisir par le chaud excessif qu'il faisait. » Frontenac offre à des émissaires amérindiens des crèmes glacées multicolores qui les impressionnent grandement¹⁵³.

Pehr Kalm écrit : « *Celliers à glace*. On en utilise dans cette région-ci (il est à Québec) pour tenir la boisson fraîche en été ; mais ils servent surtout à conserver fraîche la viande abatue que l'on ne peut pas consommer en une seule fois. Sans ce moyen, aucune viande ne pourrait se garder durant les fortes chaleurs et elles commenceraient à sentir. Mais seules les personnes de qualité sont pourvues de celliers de ce genre. Comme presque toutes les installations de cette région-ci, ces celliers à glace sont très ordinaires et construits de façon simple : c'est une cave située sous la maison ; il est requis qu'elle soit tapissée de bois, car on dit que la pierre attaque la glace. On prend de la neige en hiver, on la dépose dans le cellier,



Le transport de glace (Québec, XIX^e siècle)

on la tasse, on jette de l'eau par dessus et on fait geler le tout en laissant pénétrer le froid par la porte et par les fenêtres. L'été on met des morceaux de cette glace dans l'eau ou le vin de la boisson¹⁵⁴. » Malgré que Kalm écrive : « seules les personnes de qualité sont pourvues de celliers de ce genre », les habitants possédaient également des glacières, probablement plus modestes. La baronne Riedesel¹⁵⁵, vers 1780, observe que les habitants disposent de glacières au fond des granges, dans lesquelles ils entreposent la glace cueillie l'hiver précédent qui leur sert à conserver leurs provisions durant l'été.

Ces glacières ont des répercussions sur les arts de la table. Il y avait les rafraîchissoirs pour les bouteilles et les verrières pour les coupes à vin. La manufacture de Sèvres fabrique de nouvelles tasses à sorbet munies d'une soucoupe profonde dès le milieu du XVIII^e siècle.

L'expression « homme à la glace », c'est-à-dire, *porteur de glace*, est encore courante en 1930 au Québec¹⁵⁶.

Influence de la cour en Nouvelle-France

*« Là dessus le vieillard offrit galamment la main à la mère Tremblay,
et avec non moins de grâce qu'en eût déployé en pareille occasion
un seigneur de la cour de Louis XIV, il la conduisit à table. »*

P. J. O. Chauveau, *Charles Guérin*

L'élite de Nouvelle-France était réputée pour l'extravagance de sa garde-robe et de sa table. Cet état de fait se répercutait inévitablement chez les marchands. Pehr Kalm écrit : « Les marchands s'habillent fort élégamment et poussent la somptuosité dans les repas jusqu'à la folie. » Voilà un trait commun aux envoyés de Versailles en mission. L'écrivain, auteur, journaliste et historien québécois Jean-Claude Germain, dans son dernier opuscule, *Nous étions le Nouveau-Monde*, décrit un bal d'adieu donné en Nouvelle-Orléans en 1753 par le petit-fils du gouverneur de Nouvelle-France, Philippe de Rigaud Vaudreuil : « Le marquis était en habit ponceau parsemé d'or fin et gilet de velours ciselé, et la marquise en taffetas cuisse-de-nympe-émue, broché d'églantine d'argent. Manon de Belle-Isle était bleue comme la nuit étoilée dans ses paillettes. François de Caue, habillé par Belhomme, ancien tailleur de la cour, portait un habit de soie cerise à boutons d'émail, sur culotte de velours cramoisi, et éclipsait presque madame de Caue, sa femme, couronnée de jasmin comme une driade. Hélène de La Morinière, coiffée à l'oiseau royal, était enveloppée d'or pâle. Jacques le Vassor de Bonnetterre, lumineux comme un bouton d'or, accompagnait Manon de la Vergue, habillée de poulte-de-soie aurore, et Catherine de Gourdon, toute engoncée dans du satin jonquille broché de mauve. N'était-ce que le temps d'une soirée, l'extravagance des toilettes a eu l'heur d'abolir la distance entre la colonie et Versailles¹⁵⁷. »

Le naturaliste suédois Carl von Linné écrit, faussement, de son protégé Pehr Kalm : « Je crois que le luxe français (au Canada) l'a gâté¹⁵⁸. » Plusieurs témoignages confirment cette perception. Robert de Roquebrune rapporte : « La présence à Québec de Tracy et du régiment de Carignan modifia l'existence des habitants. Le lieutenant-général déployait un faste jusque-là inconnu dans la ville. Il possédait une Maison militaire et civile, ne sortait dans les rues qu'accompagné de pages et de gardes portant les couleurs du Roi. Le chevalier de Chaumont-Quittry commandait les gardes, Angers de Palinval présidait aux réceptions. La haute société canadienne se pressait aux fêtes du vice-roi. »



Charles Le Brun, *Le chancelier Séguier entrant à Paris en 1660*. Le Brun était le peintre idéal pour Louis XIV parce qu'il possédait un très bon sens de la décoration.

Monsieur de Frontenac avait l'ambition de faire du château Saint-Louis un nouveau Louvre. Pas seulement par la magnificence des fêtes et des réceptions, mais aussi par l'autorité qui devait en émaner. Le gouverneur prit le roi pour modèle. Sorte de vice-roi, il en fit le centre mondain de la colonie. Extrêmement jaloux de son pouvoir, «il en usa despotiquement», écrit Saint-Denis Garneau. Vers 1756, l'officier français Guillaume de Méritens de Pradals s'indigne: «Avec cela, le faste règne plus à Québec qu'à la cour de France.» Martin Fournier confirme: «La Nouvelle-France était alors plus développée et la vie des riches et puissants de la colonie se rapprochait de celle qu'on menait à Paris et à Versailles¹⁵⁹.»

Dans une lettre du 5 décembre 1748, Madame Bégon relate que «Monsieur Bigot donna un grand bal pour l'occasion» et que «cet intendant est magnifique en tout¹⁶⁰». Le vice-roi Bigot mène grand train.



George Heriot, *Danse au château Saint-Louis*, aquarelle, 1801. Heriot (1759-1839) est d'origine écossaise. Cette scène est une rareté iconographique. Le dernier château Saint-Louis a été rasé par les flammes en 1834.

Il s'inspire du faste de la cour de Louis XV pour en imposer. Les normes sociales de ce temps exigent que les élites fassent étalage de leurs moyens financiers. Chacun dans sa sphère rêve d'être le roi, et y parvient dans une certaine mesure : « Tous ses plats sont servis dans de la vaisselle d'argent d'une finesse qui fait des jaloux même à la cour de France¹⁶¹. »

Lorsqu'il arrive à Montréal, en janvier 1749, Bigot est accueilli au son des coups de canon. Le rédacteur en chef, notaire, historien et directeur de revue Georges-Edmond Roy rapporte : « Le voyage de Québec à Montréal du gouverneur général en hiver était, en petit, le voyage du roi de France de Paris à Marly. Tous les favoris y étaient conviés. De plus, comme il fallait mettre les chemins en bon état, le grand voyer précédait le cortège qui comprenait parfois dix ou quinze carrioles et commandait dans toutes les paroisses échelonnées le long de la route des corvées de plusieurs douzaines d'habitants pour abattre les bancs de neige et tenir les chemins en ordre. L'intendant de son côté voyageait avec autant d'ostentation

que le gouverneur¹⁶². » Franquet, lors d'une expédition au lac des Deux Montagnes en février 1753, raconte que « tout le monde monte en carrioles » : « Il y en avait au moins 20 à 25 pour les maîtres, et une douzaine pour les domestiques de manière que c'était un train qui ne finissait pas. » Le trajet entre Québec et Montréal prenait entre deux jours et demi et cinq jours et comportait six escales où on avait eu soin de préparer d'avance l'arrivée. « Il désire, même en voyage, s'entourer du plus grand luxe et il a un train de voitures qui tient depuis la Longue-Pointe jusqu'à la ville », écrit Guy Frégault. Tout ce beau monde vêtu des bottes du pays, chaussons de laine, bas-drapés, capots de castor, casques de peau de martre, abrités de grandes capes de carrioles en peaux de cibolas (bisons) doublées de bougran, bordées de queues de renards et de loups. Leurs pieds reposant de préférence au chaud sur des chaufferettes portatives contenant des briques chauffées à blanc¹⁶³. Bigot est escorté d'une trentaine de traîneaux dans lesquels prennent place sa gouvernante, ses courtisans, son chef breton Jean Labbé, ses cuisiniers, vaisselle, argenterie, cuivres, ustensiles, épicerie, literie, draperies et miroirs.

Dès l'arrivée, on s'occupe à : « s'arranger et se décrasser avant le souper ».

Bigot et ses cuisiniers s'inspirent des fastes de la cour de France pour composer leurs menus. Pour avoir une idée de ce qui était dans l'air du temps, voici un menu type pour un jour maigre servi à Louis XV au château de Choisy le 17 août 1757 : Premier service : 2 oilles, un au coulis de lentilles, l'autre à la paysanne. 2 potages ; un à la laitue, l'autre à la chiffonnade. 8 hors d'œuvres ; galantine d'oseille, haricots à la bretonne, harengs à la moutarde, maquereaux à la maître d'hôtel, omelette aux croûtons, morue à la crème, harengs frais à la moutarde et petits pâtés. Deuxième service : 4 grandes entrées ; brochet à la polonaise, hure de saumon au four, carpe au court bouillon, truite à la Chambord. 4 moyennes entrées ; sole aux fines herbes, truites grillées sauce hachée, perche à la hollandaise, perche au blanc, lotte à l'allemande, raie au beurre noir, saumon grillé. Troisième service : 8 plats de rôts ; soles, filets de brochet frits, limandes frites, lottes frites, truites, carrelets au blanc, queues de saumon, soles, 4 salades. Quatrième service : 8 entremets chauds ; choux fleurs au parmesan, pain aux champignons, rotis aux anchois, ragoût mêlé, artichauts frits, haricots verts, choux-raves, épinards. 4 entremets froids ; buisson d'écrevisse, gâteau à la Bavière, poupelin, brioche.

On peut supposer que les cuisiniers de Bigot préparaient des menus semblables pour sa table. Bigot lui-même n'était pas un gros mangeur, mais était très exigeant sur la qualité. « Charlotte Varin, écrit Madame Bégon, gronde qu'il faut donner



Diligence Montréal-Laprairie

beaucoup à l'intendant pour qu'il soit satisfait. »

Les bals de Bigot coûtent 40 000 livres par an. Le roi paye tout ce gaspillage. L'arrivée de Bigot provoque un tourbillon de mondanités. Dès qu'ils apprennent la venue de Bigot, les Montréalais, moins mondains que les Québécois, s'empressent de prendre des cours de danse. Pendant sa visite à Montréal, on joue aux cartes. Les pertes de Bigot au lansquenet et au pharaon sont substantielles. Montcalm écrit : « J'ai cru voir des fous, car je ne sache pas avoir vu une plus grosse partie à l'exception de celle du roi. »

Madame Bégon décrit son départ de Montréal : « Il est parti ce matin avec, je crois, mille traînes. C'est un équipage comme il n'y en a point car il faut des carrioles pour toutes ses glaces et colifichets. Si M. Hocquart (l'intendant précédent) voyait cela, je crois qu'il mourrait de douleur. »

Guy Frégault rapporte ce qu'il est advenu de l'argenterie de Bigot après son procès en France : « Des hommes puissants et délicats se la disputèrent. Le maréchal de Richelieu en eut le premier choix ; le conseiller d'Aguesseau, le contrôleur général La Verdy, l'ancien contrôleur Boullongne, de Fresnes, Villevault et Dauriac s'en partagèrent les restes¹⁶⁴. »

Les Jésuites, dans les *Relations*, écrivent : « Les chevaux traînent un carosse et la vanité de ceux qui sont dedans. »

Mode, gourmandise et politesse

L'usage et la tradition ont nourri le vocabulaire culinaire. Le « marchand d'ail », au XIX^e siècle, portait aux Halles de Paris un gilet de laine qui a donné *chandail*, mot présent au Québec. Sous le règne de Louis XIV, le costume masculin change de mode plus souvent que l'habit féminin. Il y eut la folle mode des rubans qui a sévi également en Nouvelle-France. Furetière écrit : « *Petite oye* : Se dit figurément des rubans et garnitures qui servent d'ornement à un habit, à un chapeau, etc. La *petite oye* coûte souvent plus que l'habit. La *petite oie* consiste aux rubans pour garnir l'habit, le chapeau, le nœud d'épée, les bas, les gands, & c. » En effet, ces rubans devaient être fort dispendieux, car ils étaient la plupart du temps brodés de fils d'or et d'argent.

Habituellement, la mode inspire la cuisine, mais ici c'est l'inverse. En effet, *Petite oye*, dit encore Furetière, « est ce qu'on retranche d'une oie, quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts d'ailles, le cou, le foye, le gésier. Une *petite oye* dans le pot fait une bonne soupe », termine-t-il. William Wood, historien de Québec, écrit au début du XX^e siècle : « Au XVIII^e siècle l'habit complet du civil est presque aussi élégant que celui de l'officier et il porte de magnifiques manteaux aux couleurs vives, parfois richement crevés, de tout aussi belles vestes, des hauts-de-chausses lisérés et bouclés, des bas fins en soie et des souliers ornés de boucles d'or ou d'argent, sans parler des jabots, des dentelles, des mouchoirs de soie et des perruques. » Pehr Kalm a bien remarqué ce trait de caractère : « Même à l'intérieur de la maison, les jeunes filles sont chaque jour habillées d'aussi magnifique façon que si elles étaient invitées à dîner chez le gouverneur-général. Elles portent sur elles toute leur fortune, et même parfois davantage, rien que pour être splendides. Qu'il reste ou non quelque argent dans la bourse, on ne s'en préoccupe guère. Les hommes sont atteints du même mal dans le domaine de l'élégance vestimentaire, en particulier les jeunes militaires et messieurs les officiers¹⁶⁵. »

La cravate arrive vers 1649. À ses débuts, elle est faite de tissus délicats, ornée à ses extrémités de dentelles qui pendent sur la chemise et masquent le cou. Vers 1675, elle remplace l'énorme rabat empesé qui était de mise dans le régiment du Royal-Croate qui lui a légué son nom. Pour le costume de cérémonie, on glissait des rubans rouge vif dans le nœud de cravate pour ajouter une touche de couleur. En 1665, le chapeau de castor revient à la mode. On corne le côté gauche à l'aide d'une broche de pierreries. Une seule plume d'autruche le garnit.

Pehr Kalm se demandait comment diable les femmes de Nouvelle-France pouvaient réussir à marcher avec des souliers munis de talons aussi hauts. Il rapporte aussi l'usage d'un accessoire de mode inusité : « *Éventails* : On en fabrique ici avec la queue des dindons sauvages. On la prend dès qu'on a tué l'animal, on l'étend en forme d'éventail, on la laisse sécher dans cette position, et elle garde ensuite continuellement la même forme. J'ai vu des femmes, ainsi que des hommes de qualité, en avoir de semblables en main au cours d'une promenade en ville, par temps de grande chaleur¹⁶⁶. » Le militaire français Méritens de Pradals fulmine : « Les marchandises se vendent deux tiers de plus ici qu'en France : on ne peut se sauver ici qu'à force d'argent. Avec cela on y voit régner le luxe d'une façon surprenante. L'on ne voit de fille qu'elle ne soit chaussée en souliers brodés en or ou en argent, (habillées) de damas, velours ou autre étoffe de soie. Les souliers coûtent 12 livres, jusqu'à 36 livres la paire. Les vêtements sont en soie ou de belle étoffe de coton des Indes. Les paysannes ne sortent jamais de chez elles qu'elles n'aient une cape de bon camelot de Bruxelles : pour les autres, elles sont en soie. Les hommes vont fort simplement, je dis les paysans : mais les gens comme il faut sont mis richement, et avec cela tout le monde en général est pauvre parce qu'ils mangent trop. »

Kalm notait déjà à propos des marchands aux revenus modestes : « On donne comme explication à cela qu'ils veulent se vêtir de belle façon, que leurs femmes sont frisées tous les jours comme si elles allaient à la Cour, qu'ils mangent, boivent, vivent bien, qu'ils ont de nombreux plats aux repas, etc., bref, que le superflu en ruine un grand nombre¹⁶⁷. » Le raffinement vestimentaire persistera, mais donnera lieu à des conseils de réserve dictés par l'autorité religieuse.

La coquetterie n'est-elle pas sœur de la gourmandise ? Brillat-Savarin l'affirme de suite : « Je remarque avec orgueil que la coquetterie et la gourmandise, ces deux grandes modifications que l'extrême sociabilité a apporté à nos impérieux besoins, sont toutes deux d'origine française. »

Or, il en a toujours été ainsi. Après 1764, Lady Simcoe rapporte que les pâtés de crêtes de coq, alors en vogue en Europe, sont très recherchés chez les Canadiens. Mode, politesse et gourmandise sont sœurs. La romancière Frances Moore Brook, épouse du révérend John Brook, arrivée à Québec en 1763 et auteure de *The history of Emily de Montague* (1769), s'étonne de la beauté des femmes de Nouvelle-France. De même, Lady Louisa Ann Aylmer¹⁶⁸ écrit vers 1830 : « Il est dans la nature des femmes françaises, quels que soient leur naissance et leur rang, d'user



Piétro Longhi, *La leçon de danse*, 1741, Venise. Lorsque les Montréalais apprenaient la venue de Bigot, ils s'empresaient de prendre des cours de danse.

de tact en société... elles sont pleines maîtresses d'elles-mêmes et gracieuses. Les nuances des manières de rangs différents sont plus subtiles et moins strictes que chez nous... Je m'entends infiniment mieux avec les Françaises qu'avec les femmes de mon propre pays. »

Une réalité commune à toutes les couches sociales. L'abbé Auguste Gosselin écrit que le colon normand ou picard n'aurait rien voulu sacrifier de ce qu'il était possible de conserver de coutumes françaises susceptibles de donner du charme à l'existence et d'embellir la vie¹⁶⁹. Charlevoix¹⁷⁰ écrit à la duchesse de Lesdiguières : « Les Canadiens ne perdent aucune occasion de s'amuser. » Robert-Lionel Séguin ajoute : « On boit, on mange, on s'habille et on s'amuse "à la française". Rivalisant de luxe avec la bourgeoisie citadine, des fermiers n'hésitent pas à transformer leurs écus en argenterie domestique. L'habitant vit dans un milieu matériel qui témoigne d'un état de fortune peu commun aux autres paysans du monde. Durant les dernières décennies de la Nouvelle-France, des fermiers deviennent même les créanciers d'officiers civils et militaires, forcés de défrayer un train de vie trop coûteux pour les appointements souvent dérisoires qu'ils reçoivent¹⁷¹. »

La fontange

« L'affaire de la fontange » a défrayé la chronique du temps et illustre parfaitement l'unisson entre Versailles et Québec en ce qui a trait à la mode.

Le baron de Lahontan écrit : « Nous avons un bigot de curé dont l'inquisition est toute misanthrope. Il ne faut pas penser, sous son despotisme spirituel, ni au jeu, ni à voir les dames, ni à aucune partie d'un honnête plaisir. Tout est scandale et péché mortel chez ce bourru. Croiriez-vous qu'il a refusé la communion à des femmes de premier rang pour une simple fontange de couleur¹⁷² ? »

Le clergé tonnait contre ces modes et l'évêque Saint-Vallier émettra des mandements contre les fontanges et les robes décolletées. « Mais jamais les sermons n'ont empêché les Canadiennes de suivre la mode et d'aller au bal », de répliquer Roquebrune. Qu'était la fontange au temps du baron de Lahontan ? Pierre-Georges Roy nous le dit : « La fontange était à l'origine un simple nœud de ruban que les femmes portaient dans leur coiffure. Cette mode date du dix-septième siècle et son nom lui vient de la jolie duchesse de Fontanges, qui fut l'une des nombreuses maîtresses de Louis XIV. »

Comme présent, Louis XIV avait érigé en duché la terre de Fontanges pour plaire à la belle Marie-Angélique de Scoraille de Roussille. M^{lle} de Fontanges était une délicieuse blonde aux yeux gris âgée de dix-huit ans. D'elle, l'abbé de Choisy écrit : « Belle comme un ange et sotte comme un panier. » On considérait, comme aux siècles passés, que la blondeur était la couleur idéale. Les héroïnes des romans de cette époque sont toutes blondes.

À cette époque, les brunes coloraient leurs chevelures avec une poudre violette. Les rousses étaient honnies. Voici comment la fontange fut créée : « Au cours d'une partie de chasse M^{lle} de Fontanges parut en amazone avec un habit en broderie, dont l'élégance assortie à celle de sa taille en faisait la beauté la plus touchante qui pût s'offrir aux regards. Sa coiffure de caprice, composée de quelques plumes, relevait l'éclat de son teint et la délicatesse de ses traits. S'étant élevé un petit vent sur le soir, elle quitta sa capeline et se fit attacher sa coiffure avec un ruban dont les nœuds retombaient sur le front. Cet ajustement, où le hasard avait plus de part que la coquetterie, plut extrêmement au roi, qui pria M^{lle} Fontanges de ne point se coiffer autrement de toute la journée. Toutes les dames ne manquèrent pas de paraître le lendemain avec une pareille coiffure et ce goût de hasard devint le dominant : de la cour, il passa à la ville, pénétra dans les provinces, et passa bientôt, sous le nom de Fontanges, dans les pays étrangers¹⁷³. »

L'influence de la France est grande en dehors du royaume. La cour de Louis XIV est l'arbitre des élégances, des modes et du bon goût, et ce, au détriment des modes italiennes et espagnoles en vigueur jusque vers 1650. La reine de Prusse Wilhemine-Amélie porte une fontange. La duchesse de Hanovre Wilhemine-Amélie porte une fontange « monte-au-ciel ». En Hollande, le peintre Van Dyck les reproduit dans les portraits de « dames de condition ». Après le retour de Charles II, l'Angleterre y succombe. Évidemment, la Nouvelle-France n'y échappera pas.

Madame de Sévigné rapporte dans une lettre écrite en avril 1691 ce qu'est devenue la fontange dix ans plus tard : « Vous croyez que le roi veut encore le siège de Namur, point du tout ; c'est une chose qui a donné plus de peine à Sa Majesté que ses dernières conquêtes ; c'est la défaite des fontanges à plate couture. Plus de coiffures élevées jusqu'aux nues, plus de rayons, plus de bourgognes, plus de jardinières. Les princesses ont paru des trois-quarts moins hautes qu'à l'ordinaire. On fait usage de ses cheveux comme on faisait il y a dix ans. Madame de Fontanges s'était servie d'un simple ruban. Ses imitatrices amplifièrent. Ce ruban fut allongé

en une série de nœuds qui devint bientôt toute une coiffure. » Laissons Jacques Levron conclure son remarquable périple : « Depuis longtemps, la pauvre Fontanges était sous terre et la coiffure qu'elle avait lancée triomphait encore. Le roi finit par prendre cette mode en horreur. Il jugeait affreux ces accroche-cœurs, ces frisures, cette pyramide si justement nommée « monte-au-ciel ». La fontange tenait bon. Cette coiffure était devenue si imposante que l'homme de l'art qui la dressait était obligé de se faire accompagner d'un serrurier pour fixer l'armature de fer ! Louis XIV lutta en vain. La mode fut plus puissante que le plus puissant des rois. Il fallut les moqueries "d'une vieille folle étrangère" pour que les femmes cèdent enfin. La vieille folle était la duchesse de Shrewsbury, épouse de l'ambassadeur d'Angleterre. La fontanges avait persisté pendant plus de trente ans¹⁷⁴. »

Et la fontange traversa l'océan. Nous pouvons encore les admirer sur l'ex-voto de Madame Riverin peint par Dessailant au Musée du Québec.

Pehr Kalm avait remarqué toute l'attention que portaient les femmes de Nouvelle-France à leur chevelure : « [...] mais ce à quoi elles tiennent particulièrement, c'est à friser leur chevelure, à avoir toujours les cheveux bouclés et poudrés, et le devant de la tête garni de diamants, de pierre taillées et autres brillants¹⁷⁵. »

Le souvenir de la belle Fontanges nous est resté dans plusieurs préparations culinaires. Ces apprêts sont revenus à la mode au début du xx^e siècle. Les croustades à la Fontange sont une pâte liquide frite dans un moule et gratinées au parmesan, fromage rapporté d'Italie



Michel Dessailant de Richeterre, *Ex-voto de madame Riverin*, 1703. Les fontanges sont à la mode en Nouvelle-France.

en France par Charles VIII. On fait aussi un potage à base de purée de petits pois verts frais éclaircie au consommé, additionnée d'oseille fondue au beurre et de cerfeuil portant ce nom¹⁷⁶. Il existe également des paupiettes à la Fontange.

Et ce n'est pas le seul exemple de l'influence de la mode en cuisine. L'évolution culinaire de 1650 est accompagnée de nouvelles civilités. Flandrin écrit : « Et, plus encore que les bonnes manières, le bon goût est devenu l'objet de modes, créatrices

de distinctions sociales et de nouvelles sociabilités. La notion même de goût a d'ailleurs pris, à partir du xvii^e siècle, une importance nouvelle, dans le domaine alimentaire comme dans tous les autres¹⁷⁷.

Pendant ce temps en France

Simon Arbellot¹⁷⁸ décrit le menu des bourgeois dans la France d'alors : « Le bourgeois de Paris lui, se contente le matin, d'une grillade de porc, de rôties au fromage, d'andouilles et de tripes le tout arrosé "d'un bon vin". À midi, ragoût d'abatis aux châtaignes, poivré et moutardé. Le soir une soupe et un peu de mouton¹⁷⁹. » Ce menu n'aurait pas eu un grand succès ici. Les Québécois rejettent abats et abatis. Comme légume économique, la châtaigne mentionnée ci-haut était anciennement, avec le navet, l'équivalent de la pomme de terre d'aujourd'hui. La châtaigne fut introduite sous le règne de Louis XIV en France et, quoique disponible très tôt ici, n'était pas prisée des Canadiens. Ce qui est fort compréhensible, puisque les châtaignes devaient remplacer ou compléter la farine pour le pain en France, alors qu'ici, on récoltait suffisamment de blé pour combler nos besoins. Les *rôties au fromage* sont nos futurs croque-monsieurs. Pierre de Lune les apprête au fromage de Milan ou parmesan.

Mais dans les campagnes françaises, c'est la famine.

Il y aurait beaucoup à dire sur la condition misérable des paysans en France, et ce, à peu près à toutes les époques. Émile Zola écrit : « Toujours, de siècle en siècle, la même exaspération éclate, la jacquerie arme les laboureurs de leurs fourches et de leurs faux, quand il ne leur reste qu'à mourir. Ils ont été les Bagaudes chrétiens de la Gaule, les Pastoureaux du temps des Croisades, plus tard les Croquants et les Nus-pieds courant sus aux nobles et aux soldats du roi. Après quatre cents ans, le cri de douleur et de colère des Jacques, passant encore à travers les champs dévastés, va faire trembler les maîtres, au fond des châteaux¹⁸⁰. » « Sous Louis XIII, le froment pur était une denrée de luxe en Bretagne. Il ne valait pas moins de 15 livres 8 sous le setier (à peu près un hectolitre et demi), et ne pouvait entrer dans la consommation de l'ouvrier dont la journée était payée 7 sous¹⁸¹. » Au cours du règne de Louis XIV, Colbert tente d'aider l'agriculture en crise en France : « Le pauvre paysan ne buvait plus de vin, jamais. » Dans plusieurs régions, le paysan doit migrer pour survivre, comme ceux d'Auvergne. « Quelque dure que soit la vie de l'Auvergnat pendant l'émigration, elle est encore un bien-être relatif : en voyage, il mange du pain blanc toujours, de la viande parfois ; tandis que, dans la



« Ce n'est pas pour nous que le four chauffe ».

*Recueil des plus illustres
proverbes, mis en lumière
par Jacques Lagniet.*

sur leurs pieds, ils montrent face humaine, et en effet, ils sont des hommes. Ils se retirent la nuit dans des tanières où ils vivent de pain noir et de racines; ils épargnent aux autres hommes la peine de semer, de labourer et de recueillir pour vivre, et méritent aussi de ne pas manquer de ce pain qu'ils ont semé¹⁸³. »

Entre 1693 et 1694, la famine est telle que trois millions de Français décèdent. Des dizaines de milliers d'indigents se réfugient à Paris. L'Hôtel-Dieu soigne 35 000 personnes. Près de 6 000 cadavres sont ensevelis dans une fosse commune au cimetière des Saints-Innocents. Les boulangers doivent être protégés par la police. De là, l'installation de barreaux aux fenêtres des boulangeries.

Ailleurs en Europe, la condition des ouvriers et des paysans est tout aussi déplorable: « L'ouvrier vit dans la misère avec sa famille, avalant du pain de seigle mélangé de sarrasin, ce qui rend le pain aigre, gluant, très noir, dur et de mauvais goût; avec cela un peu de beurre, qu'en flamand on appelle « *boter* » du latin « *butirium* » fondu et salé; la plupart du temps ils se contentent de petit lait restant qu'on appelle « *botermelk* » ce qui veut dire lait sans beurre; après ce repas

montagne, la nourriture est exclusivement composée de pain noir, de lait coupé, de fromage et de légumes¹⁸². » Nous n'avons qu'une faible idée du sort réservé aux paysans d'Europe par les classes supérieures. Un dicton cynique court à cette époque: « Le Noble est l'araignée, et le Paysan, la mouche. »

La Bruyère décrit la situation misérable des paysans dans un portrait saisissant demeuré célèbre: « L'on voit certains animaux farouches, des mâles et des femelles, répandus dans la campagne, noirs, livides, et tout brûlés de soleil, attachés à la terre qu'ils fouillent et qu'ils remuent avec une opiniâtreté invincible; ils ont une voix articulée, et quand ils se lèvent

ils boivent de la petite bière, faite d'eau bouillie avec du son ; toute l'année durant ils seront vêtus de culottes et d'un pourpoint en peau de chamois ou de buffle, toute rapiécée, qui peut durer un siècle¹⁸⁴. »

Ces textes expliquent mieux l'étonnement, voire la convoitise des Européens de passage au Canada. Signalons que le *bottermelk* est le babeurre, venu de *bas-beurre*, soit le liquide restant du barratage du beurre.

Démocratie avant la lettre

A contrario, de l'autre côté de l'Atlantique, les habitants de Nouvelle-France vivent, la plupart du temps, choyés grâce à leur industrie et, étant donné leur si petit nombre par rapport aux ressources de l'Amérique du Nord, sont à l'abri des calamités qui déciment leurs cousins européens. Socialement, ils précèdent l'arrivée du *citoyen* français en un sens. Ils disposent déjà de plus de Liberté, Égalité et Fraternité que ses cousins. Roquebrune écrit : « Cent ans avant la révolution française, les Canadiens étaient des hommes libres et égaux et c'est le plus absolu des rois de France qui leur avait fait ces dons merveilleux. De sorte que c'est Louis XIV qui a fondé la démocratie canadienne. » Que dire de plus ? On en reste pantois ! Il n'y a pas d'autre exemple dans l'histoire de l'humanité où un jeune monarque de 24 ans prend personnellement sous son aile le destin de tout un peuple, le sculptant à sa guise. Les Anciens Canadiens ont vécu une expérience unique, inédite, inscrite dans leur mémoire, et dont l'écho résonne encore.

Eau pure

Chose admirable, et contrairement aux Parisiens, le Canadien boit une eau parfaitement pure qu'il sait apprécier. Pierre Boucher¹⁸⁵ affirme vers 1695 : « L'eau est fort bonne et commune en ce pays ici. » Pehr Kalm ajoute : « l'eau constitue presque exclusivement la boisson des gens du commun » et « les femmes boivent beaucoup d'eau¹⁸⁶ ». En 1650, Paris est desservi par les aqueducs de Belleville, du Pré Saint-Gervais, Arceuil et Rungis, qui alimentent trente fontaines publiques. Plusieurs sont privées, les autres, endommagées. Les porteurs d'eau les disputent aux Parisiens. Jacques Bourgeat raconte : « Les porteurs d'eau, eux, s'étaient emparés des fontaines et défendaient aux habitants et à leurs serviteurs d'en approcher. On imagine les querelles et les désordres qui pouvaient

s'ensuivre. L'Administration en fut réduite à placer les fontaines publiques sous la protection de la police et les ménagères purent enfin venir y puiser à leur aise.»

Dans les rues de Paris, on entendra le cri des porteurs d'eau jusqu'au XIX^e siècle : « Qui veut de l'eau ? À chacun duit, c'est un des quatre éléments. » L'eau de Paris était réputée « boueuse et lourde et légèrement laxative ». L'eau que boit Louis XIV est puisée par ses officiers à Versailles à la source dite « des Crapauds ». Dans les monastères, elle est réservée aux malades et aux... poules !

À bas les abats !

Le Canadien jouit d'une nature généreuse, abondante et variée. À la suite d'une croisière sur le Saint-Laurent, Narcisse-Henri-Édouard Faucher de Saint-Maurice écrit : « J'ai nommé cette rivière « la rivière de Cocagne » parce que j'y trouvai tant de quoi y faire bonne chère pendant huit jours, que le mauvais temps m'obligea d'y demeurer, et tout mon monde était tellement rassasié de gibier et de poisson qu'ils n'en voulaient plus, soit d'outardes, canards, sarcelles, pluviers, beccasses, beccassines, tourtes, lapins, perdrix, perdreaux, saumons, truites, maquereaux, éperlans, huîtres et autres sortes¹⁸⁷. »

En Gaspésie, la morue salée était rarissime sur notre table car la morue fraîche abondait en tout temps. Les immenses flétans venaient de la Côte-Nord. Les pauvres mangeaient les *ralingues* de flétan, morceaux attenants aux nageoires. Les abats, abattis et pièces de second choix ne font pas partie de notre ordinaire. On leur préfère les pièces de premier choix, puisqu'on en dispose en quantité. Le Sieur de Dièreville observait que les Acadiens jettent les abats, pieds, têtes et queues de bœuf¹⁸⁸. François Baillairgé, au XIX^e siècle, se plaint de la maladresse d'une domestique inexpérimentée : « Puis chez moi qui adore les parties croquantes de la tête de veau, une malheureuse en avait coupé et jeté les oreilles, et avait oublié d'en fendre ou en scier le crâne pour en extraire la cervelle et la bouillir dans une mousseline pour la mettre à la sauce. » Ce qui n'est guère surprenant. On ne se donnait pas la peine d'investir autant de temps dans leur transformation. La tête de veau était un mets de choix au Moyen Âge. Les yeux pris à la cuillère étaient offerts à la dame la plus digne de mériter cet honneur. Venaient ensuite les bajoues, les tempes et enfin la cervelle.

François Baillairgé enverra une liste de ses plats personnels préférés à l'École ménagère des ursulines, afin que les nouvelles recrues puissent les réaliser. Même en boulangerie, le meilleur était de mise. Philippe-Aubert De Gaspé rapporte : « Il fallait prier et supplier pour obtenir du pain à la table d'un riche habitant un jour de noces ou de festin ; la réponse était toujours : mais monsieur, la galette est pourtant meilleure que le pain¹⁸⁹ ! »

Seuls la gelée de veau, le pâté de foie et la tête fromagée trouvent grâce à nos yeux comme le confirme Jacques Rousseau¹⁹⁰ : « Des Québécois ont conservé pieusement une spécialité française, le pâté de foie gras (mais pas en croûte), fabriqué suivant les jours avec des foies de volailles, de veau ou de porc. Les plus vieux témoignages, dans ma famille, remontent aux environs de 1830 (région de Saint-Eustache), mais la tradition veut que ce soit une recette de Normandie. » Probablement exact, car les Gaulois gavaient déjà leurs oies à l'avoine.

Au xvii^e siècle, les Gascons étaient les grands spécialistes du foie gras. Il n'est pas impossible que certains d'entre eux, émigrés au Québec, aient pratiqué le gavage des oies à l'échelle domestique. On ne manquait pas de maïs. Il ne faut pas confondre le « pâté de foie », foie ordinaire mélangé avec d'autres éléments (lard, oignons, épices), avec le « foie gras ». Ce dernier provient d'oies gavées et est cuisiné entier dans une terrine. Il aurait été inventé par le Lorrain Jean-Pierre Clause vers 1780 à Strasbourg. Notre tête fromagée est aussi d'origine française ; on la nomme « fromage de tête de porc ». Elle est populaire dans le massif central de la France. Dans ces régions on la nomme « civier ».



Argenteries

Au milieu du xvii^e siècle, les orfèvres entreprennent une incroyable compétition afin d'étendre l'usage de l'argent, métal venu de l'Amérique espagnole. Ce métal précieux devient à la mode. « Un peu plus tard, on devait voir des batteries (de cuisine) tout en argent. Deux maisons sous ce règne où tout était grand, se distinguèrent et l'on sait quelle était la somptuosité des festins du surintendant Fouquet en son château de Vaux, et de ceux du prince de Condé à Chantilly¹⁹¹. » Louis XIV sera offusqué d'avoir été servi dans de la vaisselle d'or massif lors de la réception offerte par l'intendant Fouquet à Vaux. Une délicatesse fort irritante pour le souverain d'un royaume qui n'en a pas l'égal¹⁹².

Louis XIV répliquera plus tard avec encore plus de faste et de somptuosité. Furetière écrit : « Le Garde-meuble du Roy est la chose la plus magnifique qui soit au monde. » En 1666, il commande, pour ranger des orangers centenaires, des caisses en argent pesant 51 kg chacune, munies d'anses robustes pour les déplacer fixées dans des têtes de béliers. En 1672, le garde-meuble enregistre l'entrée d'une table en argent de 371 kg sur laquelle sont « gravées les quatre parties du monde avec un Apollon au centre ». En 1680 et 1681, le roi commande deux balustrades pour sa chambre de parade dans le salon de Mercure. Elles pèsent plus d'une tonne, mais leurs fines ciselures les font paraître légères. Près de son lit, est posée une aiguière d'argent contenant l'eau glacée. Sur une petite table se trouve un bénitier et une croix en argent semblable à celles de nos musées. Il subsiste au Québec environ le quart des pièces d'argenterie forgées au xvii^e siècle. Surtout des œuvres religieuses, certaines offertes par Louis XIV lui-même, d'autres par des personnages haut-placés.

Notons l'arrivée de nouveaux meubles que nous verrons en Nouvelle-France. Les *balancelles* de Versailles sont des berceuses en argent massif munies de dossiers et de bras, ornées de fleurs de lys, de trophées et de couronnes de laurier. Quatre d'entre elles pèsent au total 891 kilos. Voltaire les nomme « grands canapés d'argent ». Ces balancelles « dont on attend les mêmes services que nos contemporains des rocking-chairs¹⁹³ », sont les *chaises berçantes* de Nouvelle-France. Probablement offertes par Louis XIV lui-même. N'oublions pas qu'en bon père de famille, il veillait à tout personnellement. Ou peut-être furent-elles ramenées par un personnage important comme Frontenac qui fréquentait Versailles, ou Bigot toujours à la fine pointe de la mode, ou encore Tracy qui maintenait un décorum royal.



Claude-Guy Hallé, *La réparation faite au roi par le doge de Gênes, 15 mai 1685*, 1710. Carton de tapisserie. Tous les ornements, urnes, tables, chandeliers sont en argent y compris le trône incrusté de diamants. Le roi et sa suite portent la cravate agrémentée d'une boucle rouge.

Ce qui expliquerait sa diffusion immense dans les communautés religieuses, les hôpitaux, les hospices et chez l'habitant, où l'on en trouve souvent toute une collection en été sur la galerie. « Avouons qu'il est assez hallucinant de traverser un village canadien, un dimanche après-midi, et de voir dix à vingt personnes, adultes et enfants, se bercer sur un immense balcon chacun selon leur rythme propre¹⁹⁴. » Usage très répandu à l'époque, on trouve des crachoirs en argent dans la chambre de Louis XIV. Depuis toujours, les crachoirs accompagnent les berceuses au Québec.

Louis XIV fonde son argenterie une première fois en 1689. Des ordonnances royales rappellent aux grands de la cour de fondre leur vaisselle d'or et d'argent pour suppléer au financement des guerres. Saint-Simon rapporte : « Tout ce qu'il y eut de grand et de considérable se mit en huit jours à la faïence. Ils en épuisèrent les boutiques et mirent le feu à cette marchandise (argenterie), tandis que le médiocre continua à se servir de son argenterie. » Louis XIV, après avoir le premier donné l'exemple, sera très irrité du peu d'empressement de la noblesse et du clergé à

obtempérer. Il lui faudra envoyer des lettres de cachet pour les obliger à agir. Les pièces d'argenterie valaient beaucoup plus par leurs ciselures que par leur métal. Elles avaient coûté dix millions et n'en rapportèrent que deux. Certaines de ces œuvres d'art avaient été dessinées par Le Brun et réalisées par Claude Ballin.

La mode royale de l'argenterie a bien sûr inspiré ses commettants de Nouvelle-France : l'argenterie de Bigot fait des jaloux jusqu'à la cour de France. Guy Frégault écrit : « On partait de tous les coins du pays pour admirer son argenterie qui « faisait le bel air des conversations à la mode. » Même l'habitant n'est pas en reste : lui aussi savoure ses repas dans de la belle vaisselle et même de l'argenterie. Robert-Lionel Séguin¹⁹⁵ explique : « S'il n'y avait que cela. Des habitants se paient le luxe d'une argenterie domestique, surtout au XVIII^e siècle, alors que le pays ne manque pas d'orfèvres. D'aucuns transforment leurs écus en cuillères, fourchettes, gobelets, écuelles d'argent. En 1754, le chevalier de Raymond est au poste du Lac-des-Deux-Montagnes (Oka) où plusieurs habitants possèdent « de grosses sommes d'argenterie en vaisselle et plats ». Se trouvant au même endroit trois ans plus tard, Bougainville observe à son tour : « Les habitants se sont munis de couverts, écuelles, et gobelets d'argent en faisant fondre des écus¹⁹⁶. » Procédé totalement interdit en France. Les orfèvres sont même menacés des galères si on les prend à acheter des pièces de monnaie avec surprime pour les fondre.

Dans *Un souper chez un seigneur canadien*, Philippe-Aubert De Gaspé illustre à merveille la richesse de son intérieur : « Un immense buffet, touchant presque au plafond, de la vaisselle bleue de Marseille, des couteaux et fourchettes à manche d'argent pour le dessert, de la vraie porcelaine de Chine, deux carafes de vin blanc, deux tartes, un plat d'œufs à la neige, des gaufres, une jatte de confitures, une fontaine de la forme d'un baril en porcelaine bleue et blanche avec robinet et cuvette, une grande canevette garnie de flacons carrés contenant l'eau-de-vie, l'absinthe, les liqueurs de noyau, de framboises, de cassis, d'anisette, une cuillère et une fourchette d'argent enveloppés dans une serviette à gauche du couvert, une bouteille de vin léger à droite avec une coupe ou gobelet d'argent de différentes formes et grandeurs et un menu de fête. » L'argenterie est de mise, courante même.

Le mot est d'ailleurs passé dans la langue : on dit encore aujourd'hui au Québec *argent* pour *monnaie* : « Pour frayer leurs dépenses de voyage, ils s'étaient servis de l'unique argent qui leur restait, une somme de 2.00 \$¹⁹⁷. » Furetière confirme : « Signifie aussi tout métal monnoyé servant au trafic, & à faire des paiements. On a payé cette terre argent comptant, quoy qu'il n'y eust que des Louïs d'or. »

Goûts communs

François-Xavier de Charlevoix affirmait en 1744 : « La plupart étaient Gentils-hommes ; aussi la Nouvelle-France a-t-elle plus de Noblesse ancienne, qu'aucune autre de nos Colonies, & peut-être que toutes les autres ensembles¹⁹⁸. » Tous ces gens avaient une influence directe sur la manière de vivre, la fameuse « *joie de vivre* » proverbiale, et par ricochet, sur l'art culinaire. Guy Frégault commente : « Titrée ou non, de petite noblesse ou de bonne bourgeoisie, la classe supérieure, enrichie par le commerce, donne le ton à la société canadienne. » Robert de Roquebrune explique : « La noblesse, surtout la noblesse de province, fut très appauvrie en France à dater du xvi^e siècle : elle devint misérable au xvii^e siècle et au xviii^e elle était misérable. Une cause économique fut la raison de cet état lamentable. Les rentes seigneuriales étaient demeurées sans changement. Alors que les paysans s'enrichissaient, leurs seigneurs tombaient dans la misère. Les hobereaux (gentilhommes campagnards vivant sur leurs terres) crevaient de faim dans leurs manoirs pendant que les fermiers entassaient les écus¹⁹⁹. » Le professeur d'histoire québécois Claude Galarneau poursuit : « Pour redorer son blason et assurer la vie à ses descendants, il est même forcé de marier ses fils et ses filles aux roturiers de la banque, de la marchandise ou des offices. Dans ces conditions, certains de ces nobles de race besogneuse passent au Canada dans les armées de Louis XIV. Des terres à défricher, de beaux domaines à mettre en valeur en retiennent quelques centaines en Nouvelle-France puisque la terre demeure la richesse noble entre toutes²⁰⁰. »

L'historienne française Dominique Michel rapporte : « Pour l'honnête homme français du xvii^e siècle, qui se veut encore un homme de bien, c'est-à-dire un homme brave, courageux et guidé par l'honneur, il n'est pas nécessaire en effet d'être bien né²⁰¹. » À la même époque, le grand auteur dramatique Pierre Corneille écrit : « Aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années²⁰². » Le journaliste Christian Guy ajoute : « À cette époque l'esprit de convivialité va gagner toutes les classes de la société française. Les réunions se multiplient dans toutes les classes de la société. Chacun tient à régaler ses amis, c'est le siècle de la conversation. » L'historien français Jean-Louis Flandrin reconnaît cet idéal commun : « Les tables des xvii^e et xviii^e siècles, comme les salons, ont mêlé des nobles et des roturiers, des Crésus et des hommes sans fortune. Ce que l'on recherchait surtout, c'était déjà, comme aujourd'hui, une communauté de culture, de manières et de goûts. De goûts en tous les domaines, y compris le goût alimentaire²⁰³. »

En Nouvelle-France, les inégalités entre les couches sociales n'existaient pas, sauf parmi la classe dirigeante de passage, le haut clergé et les institutions comme l'armée. « [...] C'est qu'il n'existait pas de classes moyennes, pas de petite bourgeoisie dans la Nouvelle-France du XVIII^e siècle. Cette société possédait bien son aristocratie où entraient la noblesse, une partie des seigneurs et quelques fonctionnaires supérieurs. Tout de suite après venait le peuple, peuple de censitaires, d'ouvriers, de petits commerçants, d'épiciers, de petits professionnels; et, parmi ceux-ci les plus mal partagés n'étaient pas ces paysans laborieux et fiers, adroits et têtus, qui formaient incontestablement le groupe le plus solide et le plus cohérent de la population canadienne. Deux influences se heurtaient au sein de cette société. Il y avait d'abord les habitudes empruntées à la mère-patrie, où les classes étaient nettement délimitées, séparées par des frontières hérissées de privilèges qui les rendaient infranchissables; ces habitudes sociales ne s'oubliaient pas facilement et apparaissent dans l'énergie farouche que l'on mettait à revendiquer les petits avantages que l'on croyait posséder. Mais une influence contraire, celle d'un milieu niveleur, les combattait: si chacun déployait une telle vigueur à défendre ses prérogatives, c'est parce que celles-ci étaient sans cesse menacées et constamment mises en question par des habitudes nouvelles²⁰⁴ », remarque Guy Frégault.

Une situation semblable avait cours dans certains groupes sociaux de France: « La petite noblesse terrienne partage souvent la même vie que la petite paysannerie, dont elle est aimée: mais elle cache sa pauvreté par fierté et tient aux signes extérieurs de son ancienneté. Cette noblesse d'épée, pour la plupart ruinée par les guerres car elle verse l'impôt du sang, reste cependant jalouse par la noblesse de robe, par la grande bourgeoisie et par les paysans enrichis²⁰⁵. »

Firmin Létourneau commente: « À la fin du régime français, les Couillard, les Boucher, les Juchereau, les Le Moyne, les Deschamps, les Le Page, les De Lotbinière, les Des Méloizes, Les Péan, les De La Durantaie, les De Repentigny, les Tilly possèdent de la fortune ou du moins de l'aisance²⁰⁶. » La vie de Pierre Boucher en est un bon exemple. Il connut une ascension fulgurante. De simple domestique, il s'éleva jusqu'au poste de gouverneur. Louis XIV l'annoblit, mais cela ne lui procura pas de droits particuliers. Roquebrune confirme: « En débarquant dans la colonie, les gentilhommes perdaient toutes prétentions nobiliaires car la noblesse n'y possédait aucun privilège. Le roi qui avait anobli certains Canadiens, n'avait pas pour cela créé une noblesse canadienne. » La romancière Marie Le Franc décrit une fête au début de la fondation de l'Abitibi: « Une urbanité surprenante

régnait dans l'assistance. Les manières de ces simples étaient souvent évocatrices du Grand Siècle. Les gens de la maison faisaient les présentations entre ceux qui ne se connaissaient pas encore. On entendait des noms qui surprenaient, d'une noblesse française authentique. Les Ovide de la Durantaye, les Chavigny de la Chalotière étaient là. L'administrateur présenta à M^{lle} Bruchési une cousine à lui, venue coloniser, dont un aïeul avait été Lieutenant-gouverneur de Québec²⁰⁷. »

En 1759, la Nouvelle-France comptait 41 millionnaires, c'est-à-dire, un par 250 habitants. Tout ce beau monde avait une influence certaine sur les mœurs sociales.

M. Sulte mentionne que les Parisiens se moquaient de la pomme de terre. Or, les gens de Nouvelle-France étaient encore plus parisiens que les Parisiens eux-mêmes.

La poule au pot

Le terme *au pot* signifie « cuit dans un pot », comme dans *poule au pot*. La formule célèbre attribuée au roi gourmand, amateur d'omelettes à l'ail²⁰⁸, de melons et de bonbons, Henri IV, « Avoir une poule au pot tous les dimanches »... est fausse ! François Bluche, historien français spécialiste de l'Ancien Régime, explique : « Formule célèbre de Henri IV rapportée par l'historien Pierre Matthieu (1631) et admise par Jean-Pierre Babelon. Au début de 1600, "Si Dieu me donne encore de sa vie, je ferai qu'il n'y ait pas de laboureur en mon royaume qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot." Il n'est pas question de poule au pot tous les dimanches²⁰⁹. »

Allons aux sources lire ce que Messire Hardouin de Péréfixe, archevêque de Paris, raconte : « Lors que le duc de Savoie vint en France, le roy le mena un jour voir jouer à la paume sur les fossez du Fauxbourg S. Germain, où après le jeu, comme ils étaient tous deux à une fenestre qui regardoit la ruë, le duc voyant un grand peuple luy dit qu'il ne pouvoit assez admirer la beauté et l'opulence de la France, et demanda à Sa Majesté ce qu'elle luy valoit de revenu. Ce prince généreux et prompt en ses



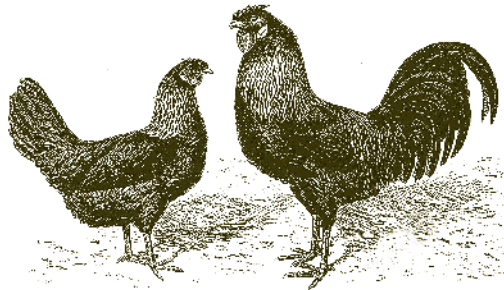
Pot à cuire

réparties luy répondit : Elle me vaut ce que je veux. Le duc trouvant cette réponse vague, le voulut presser de lui dire précisément ce que la France luy valoit. Le roi répliqua : Oui, ce que je veux, parce qu'ayant le cœur de mon peuple, j'en aurai ce que je vouray, et si Dieu me donne encore de sa vie, je feray qu'il n'y aura point de laboureur, en mon Royaume, qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot ; ajoutant ; et si je ne laisseray pas d'avoir de quoy entretenir des gens de guerre pour mettre à la raison tout ceux qui choquerons mon autorité. Le duc ne répartit plus rien, et se le tint pour dit²¹⁰. »

Voilà donc comment le Vert Galant répondit. Il n'est aucunement question de dimanche. Jean Vitaux explique : « Il faut souligner les limites de cette assertion : d'une part, le laboureur était un paysan aisé qui possédait ses terres et ses bœufs de labour. D'autre part, à l'issue de 40 ans de guerre civile (les guerres de religion), les volailles avaient disparu des poulaillers : en effet, les gens de guerre se nourrissaient sur le pays et en premier lieu mangeaient les volailles (et les agneaux). C'était la "picorée" (vieux nom du butin). Le bon roi Henri souhaitait donc le retour à la normale avec des poulaillers pleins où l'on pourrait prélever des volailles pour les manger. [...] Cette phrase, probablement apocryphe, attribuée au bon roi Henri, a eu une portée extraordinaire : dès 1823 elle devient "Je voudrais que le plus pauvre paysan de mon royaume pût du moins avoir la poule au pot le dimanche." (..) Cette image s'est perpétuée dans l'école de la Troisième République, popularisée par l'imagerie de Job²¹¹. »

Cette historiette est maintenant replacée dans son contexte.

Cette anecdote a incité le meunier Théodore à offrir au roi Henri IV et sa maîtresse un pain *Henri IV* gravé de deux poulets.



LE PASSÉ ANGLAIS



Les Anglais et le goût romain

« Quinze siècles après Apicius, les descendants des Romains
se nourrissaient encore à peu près comme eux. »

Hélène Laberge, *Histoire de la nourriture*

« C'est uniquement parce que les Anglais sont devenus négociants que Londres l'emporte sur Paris pour l'étendue de la ville et le nombre des citoyens; qu'ils peuvent mettre en mer deux cents vaisseaux de guerre, et soudoyer des rois alliés... Tout cela donne un juste orgueil à un marchand anglais, et fait qu'il peut se comparer, non sans quelque raison, à un citoyen romain¹. »

C'est en ces termes que Voltaire, alors en exil en Angleterre, décrit l'Anglais. La Rome antique exerce sur les Anglais une fascination durable qui persiste encore aujourd'hui dans leur culture. Ils sont friands des productions cinématographiques surnommées *peplums*. Ils comptent parmi les plus grands spécialistes de cette période historique. On trouve encore des vestiges romains de temps à autre dans la capitale.

Les Britanniques ont conservé certains goûts romains comme les fritures et les condiments vinaigrés. Leur *punch* ressemble beaucoup au *conditum mirabile* d'Apicius²: un vin cuit, épicé, édulcoré au miel que l'on boit chaud ou froid. L'aigre-doux était un des goûts préférés des Romains et est encore aujourd'hui apprécié des Anglais. Le mot « aigre-doux »



Artefacts romano-britanniques

lui-même est une invention du poète français Antoine de Baïf (1532-1589). « Mais le mot *oxyzucara* existait déjà au ^{xiv}^e siècle », signale Léo Moulin³. Apicius cuisine l'aigre-doux dans 60 % de ses recettes. Au Moyen Âge, ce pourcentage baisse à 50 %. Grâce à la disponibilité du sucre, les variétés de préparations sucrées-salées ainsi que celles au sucre et vinaigre se multiplient aux ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècles. Un goût partagé autrefois entre plusieurs pays européens. La France s'en dissocie vers 1650. Il est toujours présent en Italie dans certaines recettes antiques encore à l'honneur. Nous retrouvons l'*agrodolce* dans le *fegato alla veneziana* ou foie de veau à la vénitienne, le canard à l'orange, le lièvre aux pruneaux et le *cavoli in agrodolce* ou chou à l'aigre-doux. De nos jours, les Anglais retrouvent ce même goût dans des mets importés de d'autres cultures : chinoise, indienne, pakistanaise et philippine.

L'odeur dominante qui se dégage des établissements contemporains, dits *grease joints* et *greasy spoons*, friture et vinaigre, était très répandue dans la Rome antique. Les Anglais n'y seraient point dépaysés. Pendant des siècles, des centaines de frituriers ont occupé les rues de Rome. L'autorité papale dut intervenir pour interdire les fritures extérieures. L'odeur incommodait jusqu'à l'intérieur même du Vatican. Antonin Carême, le « Lamartine des fourneaux », écrit que la cuisine romaine était foncièrement barbare : une cuisine fastueuse, mais sans finesse.

Lorsqu'il débarque en Angleterre en 1066, Guillaume le Conquérant et ses barons découvrent un peuple aux mœurs pastorales, empreintes de mythes, hérités des Saxons. « Les Saxons savaient lire dans les étoiles et connaissaient les vertus des plantes. Ils ont légué aux comtés anglais des recettes pour agrémenter les viandes. Selon eux, certaines plantes confèrent l'invincibilité, d'autres la puissance sexuelle, d'autres la beauté ou bien encore la jeunesse⁴. » Guillaume le Conquérant introduira les épices et le lapin en Angleterre. Le goût des Anglais pour une cuisine simple, sans fantaisie, remonte à la nuit des temps.

Le *garum*

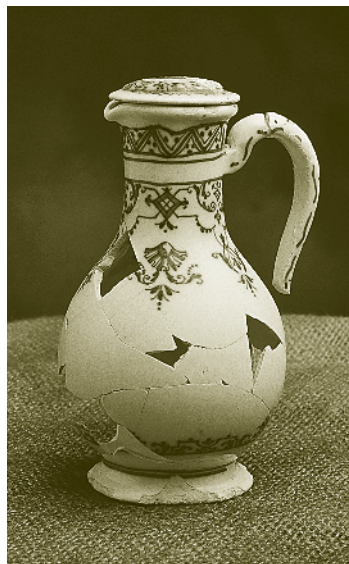
Le *liquamen* ou *garum* était la base aromatique de la cuisine romaine et grecque. Il était fabriqué à partir d'entrailles de poissons, surtout de maquereaux. *Le Dictionnaire latin-français* de Henri Gœlzer⁵ le définit : « *Garum* : espèce de sauce préparée avec une marinade d'anchois et de petits maquereaux assaisonnés de thym et laurier. » Cette définition, plutôt agréable, est assez éloignée de l'opinion générale. Sous le terme *ragoût*, Furetière le décrit : « *Ragoust* ; Les Anciens faisoient un

ragoust qu'ils appeloient *garum*, de la pourriture des trippes d'un certain poisson, qu'on gardoit jusqu'à ce que la corruption le fist fondre. C'étoit chez eux une friandise si estimée, que son prix égalait celui des plus excellents parfums, à ce que dit Pline. » Précisons, au contraire de ce que pense Furetière, qu'il s'agit d'une macération, et non d'une putréfaction, l'important apport de sel créant une saumure.

Le *garum* le plus réputé, le « *garum des alliés* » (*garum sociorum*), était fabriqué au sud de l'Espagne à Carthagène à partir de thon rouge, poisson migrant de l'Atlantique à la Méditerranée. La *muria* était une saumure de thon, beaucoup moins chère, additionnée de moutarde. Le fameux plat italien, le veau à la sauce au thon ou *vitello tonnato*, en est un vestige. Le *garum nigrum* à base de scombres était apprécié, ainsi que le *garum piperatum*, beaucoup plus cher, très piquant au poivre, comme son nom l'indique. On a retrouvé des urnes de *garum* à Pompéi. Le *garum* de Campanie en Italie méridionale était également renommé. Ils étaient servis dans de petits pots comme la moutarde, l'huile et le vinaigre que l'on peut voir encore aujourd'hui dans leurs guédoufles sur les tables des restaurants. Les *guédoufles* sont « deux flacons arqués contenant chacun huile et vinaigre d'invention lorraine », explique Léo Moulin⁶.

Le *garum* peut être comparé au *nuoc mam* des Vietnamiens, car il est lui aussi à base de poissons fermentés, à la différence que ce sont de petits poissons. Cette « sauce de poisson » vietnamienne sert à relever le goût des autres composantes : ce n'est donc pas une « sauce » à proprement parler, mais un *condiment liquide*. Il serait plus subtil que l'antique *garum*, si l'on en croit Pline L'Ancien. Celui-ci raconte que les marins perdus en mer, par jours brumeux, retrouvaient leur chemin grâce à la forte odeur du *garum* fermentant dans les cuves du port de Naples !

Rabelais l'a lui-même étudié : « Il observa un petit poisson qu'il crût reconnaître pour être le *garum*, sorte d'anchois qui servait chez les anciens à préparer un condiment très recherché⁷. » Il a réussi à le mettre au point. Il avance qu'une fois



Huillier-vinaigrier

qu'on y a goûté, aucune autre salaison ne peut nous plaire. « Ce *garum* que tant de médecins antiques firent jadis, mais inconnu des nôtres, je te l'envoie ; ajoute autant de vinaigre, autant d'huile que tu voudras : il en est qui préfèrent le goût du beurre à celui de l'huile. Nul remède ne te restituera mieux tes forces affaiblies lorsque tu t'es trop plongé dans tes livres ; nul ne fait mieux disparaître la pituite de l'estomac ; nul ne peut relâcher le ventre plus commodément. Tu t'étonneras, quand tu auras pris du *garum*, qu'aucune salaison, même douce, ne te plaise⁸. » Tel que mentionné ci-haut, on utilisait le beurre clarifié dans les salades, comme on fait de nos jours avec l'huile.

Le *ketchup*

Apicius communique les éléments d'une recette antique : poivre, menthe, pignons, raisins secs, carottes, miel, vinaigre, huile, vin et musc : voilà une sauce aigre-douce condimentée qui plairait au goût anglais moderne. L'anthropologue et ethnologue Claude Lévi-Strauss affirme que les Anglais « cuisinent des mets nationaux insipides, relevés de sauces piquantes exotiques ». L'auteur anonyme de *L'art d'accommoder les restes* écrit : « La cuisine anglaise est peu variée. Elle se compose en général de viandes rôties, de poissons frits ou bouillis, de légumes et même de gibier cuits à l'eau. Pour relever l'uniformité de cette cuisine primitive, les Anglais font usage de sauces toutes préparées, servies dans des espèces d'huiliers à quatre ou six flacons, qui se trouvent sur toutes les tables. Toutes ces sauces sont à base de vinaigre, dans lequel on fait infuser divers condiments. (Elles ne conviennent pas aux estomacs irritables)⁹. »

Les Anglais ont rapporté d'Asie leurs sauces et condiments. Le pasteur John Ovington en avait noté quelques-uns dans *Voyage to Surat in the year 1689*. Le terme chinois original qui a légué son nom à cette préparation, *Ké Tsiap*, se prononce *ketchup* et voulait dire « saumure ». À l'origine, il était à base de crustacés et de poissons. Par la suite, le mot s'est répandu dans les pays avoisinants avec l'arrivée des émigrants chinois. En quittant la Chine, le mot a perdu sa composition, son sens initial, ainsi que sa fonction. C'est pourquoi il n'y a aucun lien entre la *sauce de poisson* et le *ketchup* contemporain. Association maladroite que l'on voit, hélas, trop souvent colportée. Le *kecap* indonésien est composé de sauce soja sucrée avec ail et anis qui a été répandue en Occident par les Hollandais.

C'est la sauce de nos côtes levées ou *spare ribs*, à la différence que le gingembre a maintenant remplacé l'anis.

La version originale du *catsup* que l'on consomme aujourd'hui origine de Thaïlande où l'on trouve une grande variété de sauces *ketjap*. Le produit que l'on nomme *ketchup* aujourd'hui en Occident est issu de la sauce nommée *ketjap manis*. Le *ketjap manis* original est fait de caramel, sauce soja foncée, mélasse, jagré (sucre brut de palme), poivre noir, graines de coriandre et galanga (ou *laos* lorsqu'il est séché et râpé).

Les Anglais ont fabriqué plusieurs ersatz. Un à base de noix, et un autre à base de champignons, parce qu'ils croyaient qu'il en contenait à cause de sa couleur brun-noir. L'abbé Caron¹⁰ écrit dans son *Vocabulaire*: « Sauce de champignons: « Sauce piquante faite de champignons ou de brou de noix. Ne pas dire catsup. » Hannah Glasse en donne une version « qui se garde vingt ans », destinée aux marins¹¹.

On attribue l'addition de tomates au catsup au cuisinier anglais Richard Briggs vers 1792. L'industrie s'en emparera vers 1860 où la tomate, à cause de ce changement de couleur, le rendra très populaire. Mais les versions anciennes survivent longtemps. On les retrouve dans le livre de M^{me} Miller¹². Beauvilliers, dans *Le cuisinier anglais* (1821), l'orthographe *ket-chop* et dit à propos de la préparation d'une sauce: « Vous pouvez y ajouter à votre volonté un peu d'échalottes ou de catsup ou tous les deux. » Cela est la première mention de son entrée officielle en cuisine d'établissement.

Tous les *chutneys* sont d'origine indienne. Ces nouvelles mixtures sont introduites par les militaires anglais à leur retour des Indes au XVIII^e siècle. On trouve encore aujourd'hui les chutneys du major Grey, du colonel Skimmer, du Bengal Club, etc. « Quand les marchands et les marins de la Compagnie des Indes orientales introduisirent ces *pickles*¹³ et *chutneys*¹⁴ en Angleterre, les cuisiniers anglais essayèrent d'en confectionner eux-mêmes, les soumettant à une métamorphose comparable à celle qu'ils firent subir au curry. Les Indiens utilisaient très rarement du vinaigre. Les Britanniques utilisèrent du vinaigre pour activer la fermentation¹⁵. » Ils ajoutèrent également du sucre.

Le goût anglais pour les sauces-condiments sera exploité commercialement au XIX^e siècle. La *Sauce H&P* qui signifie *House of Parliament*, baptisée ainsi parce qu'on prétend qu'il s'en consommait de grandes quantités à cet endroit, est une invention de Frederick Gibson Garton, épicier de Nottingham. Fait amusant, l'étiquetage de ce condiment fut longtemps bilingue, anglais et français! Une

version de la *Worcestershire Sauce* aurait été ramenée des Indes par Lord Marcus Sandy's au ^{xix}^e siècle. Il demanda à deux chimistes, John Lea et William Perrins, de recréer cette sauce. Le résultat fut si mauvais qu'on remisa et oublia le tonneau dans un coin pendant plusieurs mois. Après quoi, la mixture s'est bonifiée grâce au tonneau de chêne. Le *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes* en dit ceci : « Condiment anglais. Worcester est une ville de l'Angleterre centrale d'où l'on inonde l'univers de cette préparation. Gastronomie : Vinaigre de malt, échalote, essence d'anchois, concentrés de noix et de soja entrent dans la composition de cette sauce véhémente, plus propre à masquer le goût des articles dont on l'accompagne qu'à l'exalter. » Le cuisinier français Alexis Soyer, ami des entrepreneurs *Crosse and Blackwell*, élabore de ces condiments pour eux.

Notons que Soyer n'était pas un grand chef. Cependant, il avait des préoccupations sociales qui l'honorent. Il a tenté, comme beaucoup d'autres, d'améliorer les connaissances techniques des cuisinières anglaises. Mais, comme tous ses prédécesseurs, il a abdiqué¹⁶.

La tomate

Originaire du Pérou, où elle se nommait « pomme du Pérou », c'est de la région de Vera Cruz au Mexique que la tomate est introduite en Espagne, puis en Italie dans la première moitié du ^{xvi}^e siècle à Naples. Comme la pomme de terre, la tomate a porté plusieurs noms : pommier d'amour, amome des jardiniers, faux piment, morelle, cerisette, petit cerisier d'hiver et orange du savetier. L'introduction de la tomate au Québec est obscure. Il n'est pas impossible que les communautés religieuses et l'élite de Nouvelle-France, toujours avides de nouveauté et surtout représentants du roi et de sa puissance, l'ait cultivée dans leurs jardins avant 1760, tout au moins comme plante ornementale ou médicinale. Elle était présente en Amérique du Nord. L'écrivaine française Maguelonne Toussaint-Samat confirme : « Les colons anglo-saxons, eux aussi, connurent la tomate en Amérique du Nord par les Indiens, mais ils s'en méfièrent encore plus longtemps¹⁷. » À l'instar de la pomme de terre, entrée en catimini dans nos potagers, nos ancêtres auraient-ils connu la tomate ? Sa culture ne devait pas poser problème, car notre climat estival s'y prête à merveille.

Elle fait sa première apparition en Europe dans les jardins des monastères de Séville spécialisés dans la culture des curiosités venues d'ailleurs. Dès le ^{xvi}^e siècle (1520), les pauvres de Naples garnissent de ce nouveau fruit leur « fougasse », la



Les branches et les fleurs de la tomate (*Lycopersicon esculentum*)

future « pizza ». En même temps, les marins qui avaient goûté ce fruit en Amérique importent ses graines. C'est ainsi que la culture de la tomate devient courante autour du bassin méditerranéen dès le début du ^{xvii}^e siècle, c'est-à-dire, à la même époque que la fondation de la Nouvelle-France. Une des premières mentions remonte à 1544. Elle est attribuée à l'herboriste italien Pierandrea Matthioli qui la baptise *Mala Insana* et la classe avec la mandragore, plante riche en alcaloïdes aux propriétés hallucinogènes, ce qui lui donnera mauvaise réputation. Par contre, il lui reconnaît des vertus médicinales et précise que la tomate « est consommée en Italie avec de l'huile, du sel et du poivre ». Peu après, on la nommera *pommodoro* ou *pomme d'or* en Italie. Il n'en faut pas plus pour que la tomate se range du côté des aphrodisiaques et devienne la « pomme d'amour ». On ne saurait trouver meilleure publicité pour la passer en contrebande. Furetière écrit entre 1650 et

1690: « On mange beaucoup de ce fruit en Italie fricassé à l'huile et au beurre, & avec sel et poivre. Il provoque fort à la luxure, & cause plusieurs maladies. Il y a d'autres *pommes d'amour*, qu'on appelle *pommes d'or*, qui sont plates et rondes, & partagées par costes comme des melons, dont les unes sont rouges, & les autres dorées. On les mange comme les autres. »

En 1600, Olivier de Serres classe la tomate parmi les plantes d'ornement. Il écrit dans *Le théâtre d'agriculture et message des champs*: « Les pommes d'amour, de merveille et dorées, demandent commun terroir et traictement, comme aussi communément, servent-elles à couvrir cabinets et tonnelles, grimpsans gaiement par dessus, s'agrafants fermement aux appuis. La diversité de leur feuillage, rend le lieu auquel l'on les assemble, fort plaisant : et de bonne grace, les gentils fruicts que ces plantes produisent, pendans parmi leur rameure... Leurs fruicts ne sont bons à manger : seulement sont-ils utiles en la médecine, et plaisans à manier et flairer. » *Flairer* est déjà un peu goûter.

L'herboriste anglais controversé John Gerard¹⁸ écrit que la tomate est toxique et qu'elle ne doit pas être utilisée. Il savait pourtant qu'on la consommait en Espagne et en Italie. Les Anglais ne suivront pas ses conseils. Les Juifs originaires du pourtour méditerranéen, émigrés en Angleterre, introduisent la manière de les manger fricassées à l'huile avec sel et poivre. Les pays germaniques seront parmi les derniers à l'adopter. Leurs botanistes la prétendaient cancérigène. Les émigrants allemands vont perpétuer ce préjugé aux États-Unis. Pourtant, on avait dit bien pire de la pomme de terre et ils l'adoptèrent bien avant la France.

L'Espagne et l'Italie sont les premiers pays à la cultiver, suivis par le sud de la France. Catherine de Médicis l'avait apportée dans ses bagages en 1533¹⁹. Les Jésuites de Nouvelle-France étaient en liaison avec l'Italie. La première mention écrite de sauce tomate origine de Naples : la *Salsa di pomodoro alla spagnolia* dans le *La Scalco alla moderna* d'Antonio Latini publié en 1692. Il s'agit d'une sauce tomate crue pimentée. Et pour que ce fruit se retrouve dans un livre de recettes, c'est qu'il avait forcément été cultivé, expérimenté et goûté longtemps auparavant. D'ailleurs, l'expression « être rouge comme une tomate » est commune avant 1690.

Le botaniste français Joseph Pitton de Tournefort place la tomate cultivée à gros fruits dans le genre *Lycopersicon* en 1694 dans *Institutiones rei herbariae*. Le naturaliste suédois Carl von Linné la classe scientifiquement en 1753 dans le genre *Solanum* avec comme nom binominal *Solanum lycopersicum*. On connaissait son

innocuité, car elle était utilisée en médecine. Il est intéressant de savoir qu'elle est passée de la pharmacie à la table comme le sucre.

Les tomates étaient cultivées dans les jardins de Louis XIV comme plante ornementale : « La tomate n'était encore considérée que comme un élément ornemental et la pomme de terre, une curiosité botanique. » (G. et G. Blond) Tôt sous son règne, elle entre dans la composition de la *sauce espagnole* dite aussi *sauce brûlée*, base de nombreuses préparations culinaires et indissociable de la haute cuisine. Le gastronome et critique culinaire Curnonski écrit : « Sauce importée en France par les cuisiniers espagnols appelés au service des cuisines royales sous Louis XIV. » L'écrivain Jacques Saint-Germain confirme : « L'espagnole, vraisemblablement créée pour Marie-Thérèse.²⁰ » Rappelons que Marie-Thérèse d'Autriche (Madrid, 10 septembre 1638-Versailles, 30 juillet 1683) était infante d'Espagne. Elle fut l'épouse de Louis XIV et reine de France. Le sud de la France fut la première région à connaître la tomate. De grandes familles provençales comme les Collioures étaient présentes à Versailles et occupaient de hautes fonctions. Elles recevaient régulièrement des envois d'aliments de Provence dont l'huile d'olive et la pâte d'anchois. Monsieur Bontems, premier valet de chambre du roi, était leur protecteur et recevait des provisions de Marseille. Il était aussi grainetier et devait donc être naturellement à l'affût des nouveautés horticoles. Marie Anne de Latournelle, favorite de Louis XV, se fait lancer des tomates pourries en 1738. La tomate était donc connue et... abondante !

En Angleterre, en 1728, on ajoutait déjà des tomates dans la soupe. Elle y devient populaire en 1750. Philip Miller, directeur du Jardin médicinal de Chelsea, note en 1752 que les tomates sont « très utilisées en Angleterre pour les soupes²¹ ». Hannah Glasse, dans *The art of cookery* (1747), donne une recette d'aiglefin à l'espagnole contenant de la tomate. Elle pourrait donc avoir été réintroduite au Québec après 1760. Diderot la vante dans *L'Encyclopédie* en 1765 : « *Tomate* : C'est le nom que porte la pomme d'amour à la côte de Guinée (Côtes de l'Afrique de l'Ouest), où elle croît abondamment. Les Espagnols qui ont appris des peuples de ce pays à manger de ce fruit, ont adopté aussi ce nom. Ils les cultivent fort communément dans leurs jardins & c'est chez eux que la culture de cette plante est passée depuis quelques années en Languedoc et en Provence où on l'appelle du même nom. Le fruit de la tomate étant mûr est d'un beau rouge, & il contient une pulpe fine, légère & très succulente, d'un goût aigrelet relevé & fort agréable, lorsque ce fruit est cuit dans le bouillon ou divers ragoûts. C'est ainsi qu'on le mange fort

communément en Espagne & dans nos provinces méridionales, où on n'a jamais observé qu'il produisit de mauvais effets²². »

Le *Dictionnaire de l'agriculture* recommande de la cuire avec sel et vinaigre pour la conserver, et suggère de la consommer comme les Italiens, en salade avec huile et vinaigre. Le catalogue *Vilmorin-Andrieux*²³ la classe parmi les plantes du potager en 1778. Le célèbre gastronome français Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), ajoute : « Ce légume ou fruit, comme on voudra l'appeler, était presque entièrement inconnu à Paris il y a quinze ans. C'est à l'inondation des gens du Midi que la Révolution a conduits dans la capitale, où presque tous ont fait fortune, qu'on doit de l'y avoir acclimaté. D'abord fort cher, il est devenu très commun et dans l'année qui vient de finir, on le voyait à la Halle par grands paniers, tandis qu'il s'y vendait auparavant par demi-douzaine... Quoi qu'il en soit, les tomates sont un grand bienfait pour une cuisine recherchée. »

Remarquons qu'il écrit : *était presque entièrement inconnu à Paris il y a quinze ans*. Elle était donc discrètement présente comme produit de luxe : *d'abord fort cher*, précise-t-il. Monsieur Gaterau, docteur en médecine, écrit en 1789 dans *Description des plantes qui croissent aux environs de Montauban ou qu'on cultive dans les jardins* : « *Lycopersicum* : M. Pomme d'amour : tomate : tige herbacée ; feuilles conjuguées, découpées. Cultivée dans les potagers. Ses fruits sont narcotiques, ophtalmiques, résolutifs. » Nicolas Appert, inventeur des conserves, la met en bouteilles en 1795. Il écrit : « J'ai fait cueillir les tomates bien mûres, lorsqu'elles ont acquis leur belle couleur. Après les avoir bien lavées et égoutter, je les ai coupées en morceaux et mis à fondre sur le feu dans un vase de cuivre bien énamé. Lorsqu'elles ont été bien fondues et réduites d'un tiers de leur volume, je les ai passées au tamis clair, assez fin cependant pour retenir les pépins ; le tout passé, j'ai remis la décoction sur le feu, et je l'ai rapprochée de manière qu'il n'en restât que le tiers du volume total. Ensuite j'ai fait refroidir dans des terrines de grès, et de suite mis en bouteille, etc. Pour leur donner un bon bouillon seulement au bain-marie, etc. Je n'ai pas encore fait d'expérience sur les fleurs ; mais il n'y a pas de doute que cette nouvelle méthode donnera les moyens d'en obtenir des résultats précieux et économiques. » Comme on voit, la méthode a très peu changé depuis.

Le docteur Giovanni Battista Balbis, dans *Flore lyonnaise, Description des plantes qui croissent dans les environs de Lyon et sur le Mont Pilat* (1827), écrit : « Le suc de ces baies (*Lycopersicum*) est employé dans les sauces et les ragoûts. » Michel Etienne Descourtilz, en 1828, ajoute dans *Flore pittoresque et médicale des*

Antilles: « Morelle, Pomme d'amour : Histoire naturelle. Le mot *Lycopersicum* est formé des mots grecs *lupos*, loup, et *persicos*, pêche. On cultive la tomate en Amérique et en Europe, particulièrement au Portugal, en Espagne et dans le midi de la France. Les ressources qu'elle offre à l'art culinaire pour les ragoûts et les coulis l'ont fait admettre dans tous les potagers des environs de Paris. Sa marmelade se conserve pour l'hiver, au moyen de la cuisson ; et alors que les ressources des légumes sont diminuées, au milieu de l'hiver, par exemple, la sauce tomate paraît sur nos tables sous mille préparations, soit pour servir de coulis au bœuf et au mouton, soit pour être associée à la morue et à beaucoup d'autres poissons. On lui ajoute aux colonies du piment et d'autres aromates nécessaires pour faciliter les digestions et prévenir l'inertie de l'estomac. On confit la tomate dans le vinaigre lorsqu'elle est jeune. Sa culture exige une terre grasse et humide, où on dépose les jeunes plants venus sur couche. » Messieurs Lorey et Duret dans *Flore de la Côte d'Or, Description des plantes indigènes et des espèces le plus généralement cultivées et acclimatées, observées jusqu'à ce jour dans ce département* (1831), écrivent : « Le suc de ces baies est employé dans nos cuisines comme condiment. Cette plante est très cultivée dans nos potagers : elle est originaire d'Amérique ; on la connaît vulgairement sous le nom de *Tomate*, *Pomme-d'Amour* ; elle fleurit en juillet et août. »

On raconte qu'en Provence, un certain Monsieur Roumainville, ancien soldat devenu jardinier, la cultiva et la fit devenir juteuse, sucrée et goûteuse. Les premières cultures de tomates eurent lieu à Perpignan, Marseille et Mallemort. Aujourd'hui, Mallemort Chateaurenard en Provence est la capitale de la culture de la tomate en France. La garniture « À la marseillaise », en cuisine classique, comprend des tomates sautées à l'huile d'olive, de l'ail et des pommes de terre frites.

L'ambassadeur américain Thomas Jefferson en rapporte de France à Monticelli en 1789. Il la cultive et présente des plats garnis de tomates à ses invités. En 1800, les habitants de la Caroline du Sud commencent à exporter ses graines ainsi que des recettes dans les États voisins. En 1806, l'*American gardener's calendar*²⁴



Semences américaines, 1914

affirme que la tomate rehausse le goût des sauces et des potages. Un autre Américain, Robert Gibbon Johnson de Salem, New Jersey, en fait la promotion avec succès en 1820 en les consommant publiquement sur les marches des palais de justice de plusieurs villes américaines. Le docteur John Bennet milite pour elle en 1834.

Elle est présente dans le *Regiment cook book*²⁵ publié en Ontario en 1839. Dès 1840, elle est commune aux États-Unis. *La cuisinière canadienne*, publié en 1840, contient plus d'une douzaine de recettes avec tomates. Elle est cultivée en Ontario au moins depuis 1845. Les tomates de Californie arrivent pour la première fois par train à New York en 1869. Les conserves de tomates apparaissent en 1870. On trouve plusieurs recettes avec tomates dans le livre de mère Caron en 1878. Le *Fancy cookery*²⁶ publié à Toronto en 1890 contient quelques recettes avec tomates. Le *Cookery*²⁷ de Amy G. Richards, Montréal (1895), en contient plus d'une douzaine. *My Pet Recipes*²⁸ publié à Québec en 1900 en recèle quelques-unes, dont une soupe aux tomates.

Au xx^e siècle, une variété nommée Dufresne, du nom de son propriétaire, sera rebaptisée Savignac en l'honneur du frère Armand Savignac, clerc St-Viateur, qui l'implanta à Joliette. La tomate rose était la préférée des Québécois dans ma jeunesse. Est-ce un héritage ancien oublié? La tomate sera d'une très grande utilité en France sous l'occupation, parce qu'elle se révélera particulièrement fructifiante. Aujourd'hui, on trouve plus de soixante variétés de tomates au Québec.

En cuisine, on élimine toujours les graines de tomates. Cependant, si l'on cuisine des plats santé, il est préférable de les incorporer au mets. Elles ont la propriété de dépister et d'éliminer les toxines.

Manières anglaises

Outre les condiments, les Anglais ne se gênent guère de s'approprier à l'occasion des mets étrangers. Le ministre des Affaires étrangères Robin Cook affirme en 2001 que le poulet *tikka massala* est dorénavant « le plat national anglais ». Les critiques gastronomes s'insurgent aussitôt pour déclarer que le *tikka massala* est « l'exemple même de la propension britannique à transformer toute nourriture étrangère en sa variante la moins appétissante et la plus indigeste qui soit ». Le « *cook* », pour rendre ce plat moins sec, a mêlé une boîte de soupe aux tomates Campbell avec un peu d'épices et de crème. Un plat bâtard dont les Britanniques

consomment dix-huit tonnes par semaine²⁹. Pas surprenant : on trouve pas moins de 8 000 restaurants indiens en Angleterre aujourd'hui.

Le *Creative cooking with soup* de Campbell's paru en 1985, comprend un répertoire de quelque deux cents recettes³⁰. Quinze sont épicées, dont cinq au cari. Et, effectivement, leur sauce au cari est à base de soupe aux tomates en boîte ! Avec, en plus, des raisins secs, usage totalement inconnu en Inde.

On n'hésite pas non plus à travestir le vocabulaire culinaire. Dans *Cookery* de Amy G. Richards, on voit des plats anglais avec des appellations à connotation française. Le *hashed beef à la française* est indubitablement anglais. Aucun plat de restaurant français ne porte la mention « bœuf haché » et encore moins combiné avec « à la française ». On ne prépare pas un vulgaire hachis sur un réchaud de table. Celui-ci est un instrument-spectacle destiné à impressionner et à démontrer le savoir-faire du maître d'hôtel. On y fait des tournedos, des crêpes suzettes, des flambés et des omelettes : « Il faut que ça saute ! »

Le sea pie

« Sea pie : Un mets en croûte ou en pâtes, avec viandes ou poissons, cuits ensemble, en couches superposées, mets usuel des matelots.

Comme dans : Un sea pie à trois étages. »

Webster Dictionary, 1913³¹

L'appellation *sea-pie* n'existait pas avant 1760 au Canada. Il n'existe pas davantage de nos jours au Québec. Il est issu de la marine anglaise. *Le trésor de la langue française au Québec* date le mot « cipaille » à 1914. Le *Oxford English Dictionary* atteste *sea pie* en 1751 chez les marins. « Cipaille » est la transcription phonétique française de *sea pie*. Ces deux mets n'ont absolument rien en commun. Nous sommes ici, encore une fois, en présence d'une aliénation culturelle. Le vrai nom de notre mets est « six-pâtes ». Le visiteur anglais John Lambert³² écrit en 1806 : « Leur dîner consistait en soupes, ragoûts et les plats traditionnels français, avec dessert de fruits et sucreries. »

Rien d'anglais.

Le célèbre dramaturge britannique George Bernard Shaw constate ceci : « Si les Anglais peuvent survivre à leur cuisine, ils peuvent survivre à n'importe quoi ! » Les Anglais ont une passion durable pour les poudings en croûte. Leurs pâtes sont garnis de toutes sortes d'éléments disparates : viandes, bœuf, agneau,

jambon, porc, rognons, pommes, pommes de terre, raisins etc., insérés entre deux couches de pâte à l'eau chaude, qu'ils mangent généralement froids comme le *Melton Mowbray*, un pâté de porc. On le retrouve dans le *Traditional recepies of old England* publié autour de 1760. Dans ce *Melton Mowbray pork pie*, on ajoute les liquides et le corps gras bouillants à la farine : c'est une pâte à l'eau chaude et jamais on ne pourra obtenir un produit un tant soit peu digeste avec cette méthode. Les professionnels surnomment cette préparation « pâte de paresseux ». Leurs croûtes doivent être « *well built* » car elles devront survivre au transport disent-ils. De nos jours, de nombreux commerces en fabriquent en Angleterre. Nous savons tous que les femmes britanniques cuisinent de préférence assez peu, soit par désintéressement, soit par indifférence générale à l'égard des choses de la table, sauf s'il s'agit d'un plat patriotique. Les Anglaises de la campagne cuisinent davantage que les citadines qui ont presque abandonné, vu les énormes ressources des grandes villes dans ce domaine.

Mais avant tout, on tient à sauver la face. Dans la traduction française de *How we cook in Canada*³³ (*La cuisine canadienne*³⁴), publié à Ottawa en 1925, nous pouvons lire : « Si vous dites à telle ménagère que les procédés suivis par sa voisine sont défectueux (et il arrive quelques fois que cette affirmation soit bien fondée), vous voyez alors sourire votre interlocutrice, qui ne manque pas de répliquer : Ma foi, chacun fait à sa guise ! » Plus loin, elle décrit ses propres normes du bon goût : « Toutefois, la viande bouillie n'est guère appétissante, elle n'a pas de goût, sauf pour ce qui concerne le bœuf salé (*corned beef*), le jambon et la langue qui ne manquent pas de saveur. »

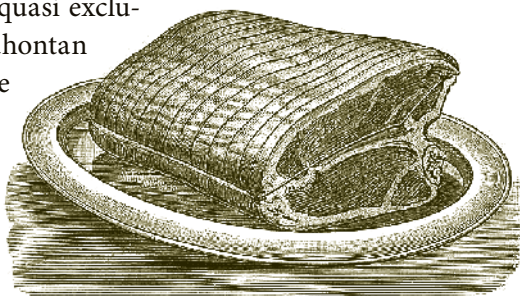
On constate qu'elle confond *saveur* et *sel*. Au Québec, le jambon pourrait passer à la rigueur, mais le bœuf salé et la langue ne sont pas du tout prisés³⁵. Les hospitalières n'en serviront à leurs malades qu'*exceptionnellement*, écrit François Rousseau³⁶. Et on ne peut que s'étonner de ses fantasmes culinaires : « Mettez un petit couvercle sur la viande puis, sur ce couvercle, placez un fer à repasser. La viande cuira beaucoup mieux ! »

Nous avons vaincu la maladie mais le patient est mort ! Ou, si vous préférez : « La viande est cuite mais ne goûte plus rien. » Voilà pourquoi on utilise les condiments en sauce. Souvent, on cuisine pour « *Madam* ». Le populaire chef britannique Gordon Ramsey va jusqu'à dire au sujet des femmes anglaises en 2008 : « *They can't cook*. » L'auteure et paysagiste américaine Patricia Easterbrook Roberts³⁷, à l'occasion d'une réception, après avoir conseillé d'éliminer dans un

premier temps les potages, bannit les légumes. Elle déclare : « *They are a problem.* » Pour le bœuf, elle abdique : « Mis à part le rosbif, seules les Françaises savent cuisiner le bœuf. » L'omelette norvégienne ainsi que les soufflés sont éliminés pour les mêmes raisons. En bout de ligne, elle recommande d'engager un chef français afin de pouvoir recevoir en toute quiétude !

Dans l'excellente et drôlatique série télévisée britannique *Keeping up appearances*, la vedette principale, le personnage d'Hyacinthe Bouquet, affirme qu'elle porte un ancien nom français et s'empresse aussitôt d'ajouter : « Mais vous ne trouverez rien de français ici... » Elle fait couler une eau brunâtre du robinet de l'évier qui lui sert à faire le... thé ! Est-ce là une convention télévisuelle ou la norme ? Dans une autre série populaire anglaise, *As time goes by*, la grande actrice Judi Dench arrose des pommes de terre qu'elle vient de peler d'eau chaude sortant directement du robinet de l'évier pour ensuite les mettre à cuire sur le poêle : voilà bien la meilleure façon de contracter la terrible et mortelle *légionnellose*. Le chauffe-eau est l'incubateur idéal pour cette bactérie³⁸. Et même si elles préfèrent le goût du vrai café, elles se contentent quand même de café instantané.

Madame Woodford Spears donne un exemple de leur façon de faire dans cette recette : « Macaroni : Jetez dans l'eau bouillante salée 14 spaghettis courts ou 24 longs pendant 20 minutes. Égoutter, mélanger à ½ pinte de fromage râpé, 1 pinte de crème, 1 biscuit écrasé. Mettre sur le feu et laisser jusqu'à épaississement puis mettre au four assez longtemps pour brunir³⁹. » Qui donc aurait l'idée bizarre de compter un à un les spaghettis et de les mesurer ensuite ? De plus, il est bien évident qu'il sera trois fois trop cuit. Voilà un exemple patent d'inaptitude « à percer le secret de la matière ». Tout est excessif. Il n'y a pas de sensibilité, de sensualité matérielle. Ce qui explique en partie le succès du rosbif et des bouillis anglais : rôtir et bouillir sont l'enfance de l'art. Ces techniques demandent un minimum de savoir-faire. Ce sont celles des cultures primitives. Achille et son ami Patrocle, dans *L'Iliade*, se nourrissent quasi exclusivement de viandes rôties. Le baron de Lahontan écrivait : « Ils (les Sauvages) ne mangent que du rôti & du bouilli, avalant quantité de bouillons de viande & de poisson. » Messieurs Coulombe et Tremblay confirment : « Les sauvages ça mange tout en bouillis, et le midi ils mangent des grillades⁴⁰. »



Le livre *The good huswives handmade for the kitchin* (1594) est essentiellement composé de bouillis.

Le sociologue anglais Stephen Mennel rapporte le témoignage de Sir Henry Thompson, premier baronet, chirurgien et polymathématicien du XIX^e siècle : « Si l'on interroge un représentant typique de la bourgeoisie anglaise sur ce qu'il mange, on obtient cette réponse presque universelle : « Ma nourriture est simple, toujours rôtie ou bouillie », mots qui n'indiquent que trop clairement la triste monotonie, pour ne pas dire le caractère malsain de son alimentation quotidienne ; tandis qu'ils expriment aussi sa satisfaction telle qu'elle est, « de ne pas être un mangeur de luxe⁴¹ ».

Les Anglais bénéficient pourtant d'excellentes matières premières. Le bœuf Angus, l'agneau, les poulets de Cornouailles, le bacon de Wiltshire (*bacon* vient du francique *bakko* signifiant *jambon*). « Vieux mot français, qui se disait d'un porc engraisé et salé. Il est encore en usage dans quelques provinces », écrit Furetière), les poissons, les fruits de mer, les fromages, la crème du Devonshire, les marmelades, le jambon d'York et j'en passe. Ce délicieux jambon, selon la légende, aurait été à l'origine fumé avec les restants de sciures de bois de chêne, lors de la construction de la cathédrale d'York qui se fit sur plus de 250 ans. En cuisine, le terme « baconner » signifie mettre dans un baquet d'eau salé (*Littré*). La Baronne Riedesel, en route pour le Québec, écrit vers 1777 : « Les légumes sont tellement bons en Angleterre, qu'on peut les manger en les faisant simplement bouillir avec du sel⁴². » Les avait-elle cuisinés elle-même ? Parce qu'on ne trouve aucune ménagère anglaise pour donner les bonnes instructions. Le chroniqueur gastronomique anglais Adrian Bailey écrit : « Cependant, de nombreuses personnes font trop cuire les légumes et masquent leur crime avec une sauce quelconque. Et pourtant. Les Anglais perpétuent la tradition qui consiste à entourer la viande de tas de légumes trop cuits “bien poivrés et salés” comme le notait déjà au XVII^e siècle un visiteur étranger⁴³. » Même les collégiens anglais considèrent le chou-fleur beaucoup trop cuit qu'on leur sert à la cafétéria comme une punition. Il est pourtant si délicieux et si simple à réussir. Dans son *American frugal housewife*⁴⁴ publié en 1830, Lydia Maria Francis Child, comme les Anglaises, cuit ses légumes beaucoup trop longtemps : trente à soixante minutes pour les pois verts et les haricots. Trente minutes pour les pissenlits. Une éternité !

Ces façons de faire sont recommandées par les *Food reformers*⁴⁵ et certaines cuisinières de l'époque. À Toronto, en 1870, Catherine M. Buckton⁴⁶ écrit : « Les

légumes cuits de la bonne manière nécessitent une plus longue cuisson.» Faux ! De plus, elle confond légumes aromatiques et légumes d'accompagnement. « Le couvercle devrait être posé aussitôt les légumes mis dans la casserole. » Encore faux ! Couvrir les légumes pendant leur cuisson fait jaunir les légumes verts car ils consomment alors leur propre oxygène. « Toujours cuire les pommes de terre avec leurs pelures afin de conserver le jus. » Et encore : « Il est très mauvais de manger la peau, voire dangereux pour certaines personnes. » Au contraire, aujourd'hui les diététistes recommandent de manger la pelure des pommes de terre afin d'absorber vitamines et fibres. Elizabeth Acton⁴⁷ affirme que l'on ne doit pas servir les légumes *al dente* et les surcuit à son tour. Son bœuf *Alamode* (*sic*) est une abomination : une ronde de bœuf pochée 3 heures, puis rôtie après coup dans une mer de graisse de panne, tout ceci saupoudré d'une montagne d'épices et de farine. Pierre de Lune doit se retourner dans sa tombe !

Philip Harben, célèbre cuisinier à la télévision en Angleterre pendant les années 1950 et 1960, explique les raisons de cette différence culturelle :

Sur le continent européen, on compose des mets et on le fait très bien. En Angleterre, nous produisons, préparons et servons de la nourriture. C'est là une chose fort différente. Les cuisiniers continentaux considèrent les ingrédients comme des moyens en vue d'une fin. Ils les veulent évidemment de bonne qualité, car autrement le résultat ne pourrait être atteint. Un peintre n'utilise pas de mauvaises couleurs. Mais ces ingrédients sont un moyen pour atteindre un but, un moyen d'expression sans plus. Il en va autrement en Angleterre : chez nous, la matière première constitue pour ainsi dire une fin en soi. Ce que nous demandons au cuisinier, c'est de ne rien y ajouter. Tout ce que nous désirons, c'est de ne pas en enlever trop⁴⁸.

Les Anglais ont longtemps méprisé l'art culinaire, de même que ceux ou celles qui le pratiquent : « Un gagne-pain pour femmes ignorantes. Une tâche qui ne peut convenir qu'à une personne de médiocre intelligence », tance le « *captain* » Peacock, un commis, dans une autre comédie britannique *Are you being served?* Pour un Anglais, cuisiner est une déchéance. Au XIX^e siècle, féliciter les filles de son hôtesse pour leurs talents culinaires équivalait à les insulter : « Mais monsieur, mes filles ne cuisinent pas ! Nous avons amplement les moyens de nous payer des domestiques⁴⁹ ! » Ce n'est que suite à leurs malheurs financiers que les Anglais consentiront, à rebours, à occuper la cuisine. « À la fin de la Première Guerre mondiale seulement, après les bouleversements sociaux que celle-ci entraîna, le maître et la maîtresse de maison jugèrent à nouveau nécessaire et acceptable de

se tenir à la cuisine et de mettre la main à la pâte. Autrefois la règle était stricte : quiconque pouvait tant soit peu se le permettre disposait du personnel chargé de tout ce qui avait trait à la cuisine. Les dîners officiels dans la cuisine, voire la préparation des repas avec des amis, sont une invention tout à fait récente⁵⁰. » Après la Deuxième Guerre mondiale, l'arrivée des produits industriels en conserves facilitant grandement cette tâche, les Anglaises se risqueront en cuisine. Avant cette époque, les aliments en conserves avaient un goût métallique « nauséeux »⁵¹.

Dans l'organisation des restaurants et des hôtels anglais, le prestige et la reconnaissance vont à l'administrateur et non au chef cuisinier comme en France, en Italie ou en Espagne. Cadeau du colonialisme anglais, les chefs du Québec contemporain, légalement, possèdent encore le statut de « domestique » ou serviteur, contrairement à leurs collègues français et américains qui, eux, font partie d'une corporation à part. Pierre J. O. Chauveau écrivait au XIX^e siècle : « Savez-vous que, lorsque j'ai plaidé ma première cause, pas plus tôt, ni plus tard que la semaine dernière, le juge m'a cité des lois romaines, les lois d'un pays à esclaves, pour prouver qu'en Canada et au dix-neuvième siècle, un maître a le droit de battre et de fustiger son domestique tout autant que ça lui convient⁵² ? » L'inverse de ce qui se faisait en France après 1789. Le chef français André Guillot écrit : « Les cuisiniers de maisons bourgeoises, comme ceux qu'ils avaient la charge de satisfaire, bourgeois, nobles, diplomates, financiers, hommes de lettres qui s'assuraient les services d'un cuisinier, étaient au fait de ce que devait être la cuisine, la plupart ayant été élevés dès leur jeune âge dans le culte de la cuisine. Ces gens-là étaient polis et courtois avec leur cuisinier. Celui-ci, considéré comme un praticien exerçant son art, n'avait rien de commun avec les domestiques. L'on disait : « Nous partons à la campagne ; nous emmenons les domestiques ET le cuisinier⁵³. »

Catherine M. Buckton déclare forfait : « Les Anglais sont tellement ignorants de la nature des aliments qu'ils consomment, qu'ils craignent manger autre chose que ce à quoi ils sont habitués, et en plus, ils cuisinent souvent fort mal ce mince menu. Les Français comprennent de quoi sont faits ces aliments et sont bien déterminés à conserver leurs qualités⁵⁴. » Cependant, ses observations culinaires sont étrangères à la cuisine française et cousines de l'apothicaire. Elle se méprend sur ce qu'est l'authentique cuisine française. Elle développe sa théorie : « La nourriture en France est cuite beaucoup plus longtemps que nous le faisons : en fait, elle est toujours tendre et digestible. Nous sommes si pressés et préoccupés par des vétilles : nous pensons que lorsqu'une casserole est mise

sur un bon feu et que son contenant bout, tout est parfait. Je vais essayer de vous démontrer, pendant mes leçons de cuisine, que l'ébullition est un mode de cuisson ruineux (« *extravagant* ») qui gaspille le charbon, brûle les casseroles et les visages, affecte nos caractères, tout ceci pour bien peu de choses parce qu'on a alors ruiné nos produits. On nous dit les pires cuisiniers qui soient. Nous consommons en Angleterre plus de viandes de boucherie que n'importe quel pays. Les Français possèdent les meilleurs cuisiniers au monde. Même s'ils sont moins riches que nous, leurs pauvres mangent mieux que les nôtres. »

L'auteur torontoise Catherine Buckton rapporte un fait troublant relié à l'alimentation survenu à Londres. Des militaires anglais au ^{xix}^e siècle furent affamés jusqu'à l'inanition, et ce, même s'ils disposaient de bœuf de première qualité. « On a alors découvert qu'ils n'avaient jamais eu à manger que du bœuf bouilli, qui était cuit jusqu'à ce qu'il tombe en lambeaux et que le cuisinier jetait toujours le bouillon. Cette histoire prouve sans l'ombre d'un doute que même les cuisiniers anglais ne connaissent rien aux aliments. » Et ce n'est malheureusement pas un cas isolé. Au début du règne de la reine Victoria, un tiers de la population d'Angleterre souffrait de sous-alimentation et d'avitaminose. Les hospices nourrissaient les indigents au porridge et au pain rassis. Les régimes des riches et des pauvres étaient à l'opposé, surtout dans les villes. Cette situation a perduré jusqu'au ^{xx}^e siècle. Stephen Mennel communique la conclusion d'un rapport consternant : « Ce sont de tels documents comme aussi le rapport du *Inter-Departmental Committee on Physical Detorioration* de 1904 (mis en place après qu'on eut constaté avec effarement le grand nombre d'hommes déclarés inaptes au service lors de la guerre des Boërs), qui ont amené Jack Drummond et Anne Wilbraham à affirmer qu'« au début du ^{xx}^e siècle, la malnutrition (était) plus répandue en Angleterre qu'elle ne l'avait été depuis les grandes disettes du Moyen Âge et de l'époque des Tudors⁵⁵. » Eh bien ! De plus, le menu des ouvriers anglais n'est surtout pas à recommander : « Une enquête effectuée en 1940⁵⁶ a pu établir que des rats élevés en laboratoire supportaient très bien le régime alimentaire de certains villages hindous, mais soumis au régime de la classe ouvrière britannique, ils devenaient malades, déprimés, et sombraient dans le cannibalisme⁵⁷. »

L'insistance avec laquelle M^{me} Buckton revient constamment sur la propreté des ustensiles et leurs méthodes de cuisiner nous laisse plus que perplexe : « Les casseroles sales salissent les mains, les étagères et les murs auxquels ils sont suspendus. Une cuisinière qui entretient son matériel proprement sauve du temps, ses

vêtements, le charbon de l'employeur et les aliments qu'elle cuisine. La mauvaise et gaspilleuse manie anglaise de mettre une casserole pleine d'aliments sur le feu et de le faire bouillir longtemps, non seulement ruine la nourriture, mais endommage aussi la casserole. Les aliments brûlent et collent au fond et aux parois et est très difficile à nettoyer. Si quelque nourriture brûlée reste attachée à la casserole, ce qui doit arriver souvent, lorsqu'on la met sur le feu, les aliments prendront le goût du brûlé et seront gaspillés.» Une notion qui pour nous est élémentaire.

Stephen Mennel confirme l'omniprésence de casseroles brûlées dans cet autre compte rendu : « Les dames de la société Fabienne expliquent inlassablement aux femmes du peuple la valeur diététique de la bouillie d'avoine au petit déjeuner. En vain : le porridge ne trouva pas sa place dans le menu familial. Les raisons n'en appurent que peu à peu. Quand on ne dispose que de casseroles brû-



John Leech's Pictures from the Collection of M^r. Punch : *La nouvelle cuisinière.*
 Dame : « Que diable, madame la cuisinière, avez-vous fait de votre après-midi ?
 Il est cinq heures et ce lièvre n'est pas encore au feu ? » Artiste : « Je n'y peux rien madame, je ne me doutais pas qu'un lièvre était si long à plumer. »

lées, il est difficile d'empêcher le porridge d'«attacher» et de prendre un goût désagréable. »

Autrefois, les Anglais consommaient un porridge de froment (*cream of wheat*) au grand scandale des Écossais qui préféraient celui d'avoine : « À l'Anglais qui lui disait que le porridge (écossais) est, en Angleterre, la nourriture des chevaux, l'Écossais ne manqua pas de répondre qu'en effet l'Angleterre est réputée pour la valeur de ses chevaux et l'Écosse pour celle de ses hommes⁵⁸. »

Notons que *porridge* est l'altération du vieux mot français *pottage*.

Différences

Les Smith ne sont pas comme les Dupont : pour ceux-là, manger est une punition divine. Ils se mortifient en mangeant mal : « Tu ne goûteras point ! » Pour les Dupont, par contre, manger est une récompense divine : « Soit que vous mangiez, soit que vous buviez, ou quelqu'autre chose que vous fassiez, faites tout pour la plus grande gloire de Dieu⁵⁹. »

Les Smith préfèrent le sel gemme au sel marin, détestent croquer dans un grain de poivre et récusent l'ail. Ils servent leur agneau avec une sauce à la menthe⁶⁰, mangent des sandwiches à la dinde avec un chutney et ajoutent de la viande dans leurs potages, habitude étrangère à la culture française. Ils consomment leurs pâtés en croûte froids. Contrairement aux Dupont, il est absolument impensable pour un Smith « décent » de mettre la main à la pâte. La collection de recettes et la préparation de boissons leur suffit. « Lorsque la cuisine fut déplacée à la cave à la fin du xvi^e siècle, celle-ci disparut très rapidement de la mémoire des gens de la maison. La cuisine n'étant désormais rien de plus qu'une salle de service, où l'on n'avait pratiquement pas de raison de descendre, à l'exception de ceux qui y travaillaient⁶¹. »

Notons que Louis XIV, bien avant John Montagu, présumé inventeur du sandwich, mange des « Petits pains fourrés au jambon et au bœuf salé » lors de ses expéditions de chasse et ses voyages tels ceux à Chambord⁶². Il en fait préparer aussi au petit gibier « piqués dans du pain ». Rien de nouveau. Cet usage est courant depuis des siècles chez les paysans travaillant aux champs.

Tallemant des Réaux illustre bien l'accord à cette époque entre religion et gastronomie en France lorsqu'il parle de Madame De Sablé : « Ajoutez que depuis qu'elle est devenue dévote, c'est la plus friande qui soit au monde : elle prétend qu'il



John Leech's Pictures from the Collection of Mr. Punch : *Servantitude* : « Où sont passées les bonnes manières ? » Cuisinière : « À mon emploi précédent, madame frappait toujours à la porte avant d'entrer dans ma cuisine. »

n'y a personne qui ait le goût si fin qu'elle, et ne fait nul cas des gens qui ne goûtent point les bonnes choses. Elle invente toujours quelque nouvelle friponnerie. On l'a vu pester contre le livre intitulé *Le cuisinier français* qu'a fait le cuisinier de M. d'Uxelles. Il ne fait rien qui vaille disait-elle; il le faudrait punir d'abuser ainsi le monde⁶³. Le célèbre Charles Reculet, chef au restaurant Noël Peter's pendant le siège de Paris et auteur du *Cuisinier pratique*, dédie son livre à... la Vierge! « C'est, ô divine Mère, parce que vous êtes exempte de toute souillure, et le modèle de la pureté la plus parfaite, la plus immaculée, que je viens remettre sous votre sainte protection l'avenir d'un ouvrage qui traite d'une science à laquelle la décence convient si bien⁶⁴. » La quête spirituelle stimulerait-elle la propension à la fine gourmandise?

Les grandes dames françaises ne se cachent nullement d'être friandes. Par contre, les bourgeoises anglaises auraient cru manquer aux règles élémentaires de la bienséance ou peut-être même faire preuve de sensualité, qui sait ? si elles avaient marqué quelque intérêt pour l'art culinaire. À la recherche d'un logis en France, l'abbé Coyer écrit en 1754 : « Je demande à voir les appartements. C'est dans les cuisines qu'on m'entraîne, qu'on me fait admirer le goût du maître ; c'est la seule pièce de la maison qu'on fait remarquer aux curieux. Élégance, solidité, propreté, commodités de toutes espèces, rien ne manque à ce vaste atelier de Vomas, chef-d'œuvre moderne où l'architecture s'est plu à déployer ses ressources⁶⁵. » Léo Moulin commente l'accueil de l'abbé Coyer dans cette maison française : « La chose est impensable en Grande-Bretagne. État d'esprit qui n'est guère favorable à l'éclosion d'un grand art culinaire. Sans oublier la pudibonderie victorienne très



John Leech's Pictures from the Collection of Mr. Punch: *Civilité et demie*. Le cuisinier anglais : « Oh cher ! Jacques, par ici, enlève le « roast beef » et le plum pudding de la vitrine. Cela irrite la sensibilité des étrangers lorsqu'ils passent devant. »

kill joy (en toutes matières) et l'on comprendra pourquoi le sommet de la gastronomie anglaise se situe, aujourd'hui encore, à l'heure du petit déjeuner⁶⁶. »

Le romancier et dramaturge britannique Somerset Maugham écrit que la seule manière de bien manger en Angleterre est de prendre un petit déjeuner trois fois par jour. Et même là, rien n'est assuré ! La romancière et écrivaine américaine Marion Harland, à la fin du XIX^e siècle, propose pour le petit déjeuner des reliefs de poissons, des œufs dans des traitements fort négligés, des abats, des plats au curry, de la tortue, des croquettes, des fricassées, de la cervelle et des oignons... le matin⁶⁷ ! Encore en 1970 à l'Hôtel Clarendon d'Ottawa, on ajoutait des pruneaux dans le sirop pour faire passer tout ce qui précède.

Les Anglais ne cachent pas leur manque total d'intérêt pour la chose culinaire. Sir Robert Dallington (1561-1637), auteur, voyageur et « Pionnier du goût » anglais de l'époque jacobine est concis : « Dans les banquets, les Français nous surpassent de beaucoup. » Benjamin Franklin confesse à son tour : « Notre dîner anglais composé d'une pièce de viande et d'un pudding est une bien pauvre chose ; le même mets préparé en France donne par la magie du cuisinier au moins quatre plats différents qui rehaussent merveilleusement la table la plus humble. »

Grimod de la Reynière juge ainsi le goût anglais : « L'Angleterre n'a jamais été fameuse pour ses ragoûts et ce n'est guère pour manger des viandes grillées ou rôties qu'un gourmand se hasarde à traverser le Pas-de-Calais... La cuisine anglaise se borne à des poulets bouillis, chose fort insipide, et à ce qu'ils appellent du Plump Pudding, composition dont la mie de pain est la base, et les raisins de Corinthe l'excipient ordinaire, mais qu'ils varient d'un grand nombre de manières, en y faisant entrer une foule d'ingrédients, qui en font un mélange indigeste et bizarre plutôt qu'une préparation savante et salubre. »

Haute estime

Très souvent, les auteurs français de livres de cuisine vantent les talents culinaires de leurs protecteurs. « Les grands seigneurs s'intéressaient fort aux choses de la table. Et les maîtres queux, pour les remercier de l'intérêt qu'ils portaient à la cuisine, ne manquèrent pas à cette époque, de donner leur nom aux plats nouveaux qu'ils combinaient⁶⁸. » Brillat-Savarin ajoute : « Sur la fin de ce règne (Louis XVI) le nom des cuisiniers les plus fameux était presque toujours annexé à celui de leur patron : ces derniers en tiraient vanité. Ces deux mérites s'unissaient : et les noms

les plus glorieux figurèrent dans les livres de cuisine à côté des préparations qu'ils avaient protégées, inventées ou mises au monde⁶⁹. »

Ces préparations n'ont pas été créées par ces grands personnages, mais baptisées en leur honneur. On pourrait citer en exemple la Chantilly, la Soubise, la Mirepoix, la Du Barry, la Duxelles. Dans *Le cuisinier gascon*, nous lisons cette dédicace au duc de Dombes : « Je publierai sur les toits que vous êtes, Monseigneur, un des meilleurs cuisiniers de France. » La princesse Palatine écrit : « Mon fils sait faire la cuisine, c'est une chose qu'il a apprise en Espagne. » Nous pouvons lire au début des *Dons de Comus* : « Nous avons en France plusieurs Grands Seigneurs qui, pour s'amuser, ne dédaignent pas de parler quelquefois cuisine, et dont le goût exquis contribue beaucoup à former d'excellents Officiers. » Parmi les exceptions anglaises il y a la reine Anne, le très gourmand Lord Sifton, le prince Régent que Carême suralimente et Édouard VII.

Agnès Sorel, Madame de Sévigné, Madame de Maintenon, les sœurs de Nesle, Madame de Pompadour, Madame Du Barry, Madame de Lambert, Madame de Tencin, Madame Geoffrin, Madame du Deffand, Mademoiselle de Lespinasse, Madame de la Fayette, le duc de Villeroy, Lescarbot, Champlain, Montcalm, le duc de Richelieu, Marguerite Bourgeois, Jeanne Mance, sœur de Brésoles, De Maisonneuve, ainsi que le flamboyant comte de Frontenac aux goûts fort exigeants, étaient tous de fins cordons-bleus⁷⁰. En France, ceux issus du sang bleu cuisinent. Condé, Villeroi, Conti, Béchameil en sont. « Les grands seigneurs s'intéressaient fort aux choses de la table⁷¹. » Louis XIII cuisinait lui-même ses confitures. Un ambassadeur se fit dire un jour que le roi était aux fourneaux : « ...que sa Majesté ne pouvait le recevoir car il était en train de larder⁷² » !

Le duc de Richelieu, celui qui fit connaître le vin de Bordeaux à la... France (!) élaborait un menu entier, uniquement à base de bœuf, tout à fait remarquable afin de suppléer à la faible inventivité de ses cuisiniers⁷³. Le régent Philippe d'Orléans fait *tenir la queue de la poêle* au tsar Pierre le Grand, lors de la confection d'œufs brouillés aux truffes.



Cocotier, France, 1775

La cuisine devint une passion pour Louis XV, et ce, dès son plus jeune âge. À 16 ans, il s'initiait déjà à cet art sous les directives du sommelier-pannetier, le sieur Lazur. Il était inégalable, semble-t-il, dans la préparation de fricassées, du poulet au basilic, d'omelettes onctueuses, de délicieuses pâtisseries et du chocolat. Il était friand d'œufs à la coque. L'officier de service annonçait : « Messieurs, le roi va décapter son œuf. » On faisait des bassesses pour voir le roi en pleine action, on s'extasiait sur sa dextérité. Il avait sa propre cuisine munie d'un potager. Il préparait lui-même le thé, le chocolat et le café, qu'il partageait avec ses filles le matin⁷⁴. « Pour les petits soupers du Régent les mets s'apprêtaient dans des endroits faits exprès de plain-pied, dont tous les ustensiles étaient faits en argent ; les roués⁷⁵ mettaient souvent la main à l'œuvre avec les cuisiniers⁷⁶. » Marie-Antoinette faisait elle-même ses meringues « de ses propres et royales mains » à Trianon⁷⁷. Louis XVIII, grand gourmand comme son aïeul, n'hésitera pas à publier sa recette de côtelettes de mouton à la victime⁷⁸.

Sainte gourmandise

« Gourmandise tue plus de gens qu'espée en guerre tranchant »

Cotgrave

Les ordres religieux sont de grands contributeurs à la gastronomie française. Les innombrables ecclésiastiques, papes, cardinaux dont le célèbre cardinal de Guise, évêques, abbés ainsi que la myriade de moines défroqués et rondouillards célébrés dans le *Carmina Burana* de Carl Orff ne sont pas en reste. Rabelais n'a-t-il pas écrit : *Pourquoi les moines sont volontiers en cuisine* ? Nicolas de Bonnefons, valet de chambre de Louis XIV, leur a dédié la deuxième partie de ses *Délices de la campagne* (1662). Brillat-Savarin commente cette époque, le xvii^e siècle : « On continua à faire bonne chère tant qu'on put et surtout dans les abbayes, couvents et moutiers (monastères) parce que les richesses affectées à ces établissements était moins exposées aux chances et aux dangers des guerres intérieures qui ont si longtemps désolé la France⁷⁹. » On disait anciennement « gras comme un moine ». Dans un pamphlet publié pendant la Révolution de 1789, *Arlequin réformateur de la cuisine des moines*, on attaque le train de vie des moines et les cupides intermédiaires. Le sous-titre en est : *Ou plan pour réprimer la gloutonnerie Monacale, au profit de la Nation épuisée par les brigandages de harpies financières. Dédié*

à Monseigneur de Brienne, ex-principal ministre, par l'Auteur de La Lanterne Magique de la France.

Les fouilles au dépotoir du monastère de La Charité-sur-Loire ont révélé des quantités prodigieuses d'ossements provenant des cuisines. Autre bel exemple, Grimod de La Reynière lui-même, à partir de 1786, et ce, pendant trois ans, reçut sa formation gastronomique dans un couvent de Nancy à la table du père abbé bernardin, le chanoine Domeure. Ceux-ci sont des gastronomes renommés⁸⁰. La Reynière développera ensuite ses goûts à Lyon et à Béziers. Il mourut d'une indigestion lors d'un réveillon. Plusieurs auteurs conspuent également le train de vie des moines du Canada. *Moine* est issu de *moineau*, à cause de leur vêtement de couleur identique. Le *Littré* écrit : « C'est un vilain moineau, et, ironiquement, un joli moineau, c'est un homme laid, désagréable, méchant. » Au Québec, l'on dit péjorativement « un beau moineau » pour un individu louche. En France, aujourd'hui, on dit « un drôle de moineau » dans le même sens.

Cette mauvaise réputation des moines est peut-être à mettre davantage sur le compte de la convoitise et de l'ignorance que de la vérité. Il ne faut pas oublier que c'est dans les monastères qu'on élabore l'art fromager. On leur doit le maroilles, le récollet, le port-salut, le saint-paulin, le livarot, le pont-l'évesque, le saint-nectaire, le brie qui séduisit Charlemagne à Reuil-en-Brie, le béthune, le munster (qui signifie monastère) et notre oka, création des frères trappistes. Signalons que l'on n'inscrit pas les fromages dans les menus officiels parce qu'ils ne nécessitent aucun travail de la part du chef cuisinier. Du côté des vins, on leur doit de très grands crus : le Chassagne-Montrachet, le Meursault, le Muscadet, le Bourgeuil, le Châteauneuf, l'Ermitage, la Blanquette de Limoux, le Corbières, le Minervois sans oublier le Champagne. Il n'y avait qu'eux qui avaient le temps, l'équipement et l'expertise nécessaires pour mettre au point les fameuses liqueurs : chartreuse, kirch, cordiaux et le perfectionnement du rhum, grâce au père Labat.

Leur table a laissé des souvenirs culinaires dont la méthode dite « à la pontife », populaire chez Menon, et l'apprêt dit « à la chanoinesse » appliqué à plusieurs préparations riches.

Opposition

« *La cuisine est la punition du péché... Le Déluge a altéré le goût des aliments.*

L'Homme doit donc travailler pour remédier à ce triste état de chose. »

Le « Kog-Bog⁸¹ »

L'art de cuisiner est inné chez les latins. Pour les Anglais, c'est un boulet aux pieds. Édouard Montpetit résume ainsi le phénomène : « Une différence de tempérament, voilà l'obstacle. » Contrairement aux protestants, calvinistes, luthériens et puritains dont les préceptes sévères s'inspirent des écritures de saint Augustin, les catholiques, plus près de saint Benoît, peuvent jouir du bien manger. Lucien Bély explique cette particularité : « Depuis le Moyen Âge, la cuisine était un thème littéraire, qui, loin de passer sous silence et de culpabiliser les ripailles, a été magnifié par toute la société populaire, enjolivé et tressé en histoires, poèmes, chansons et proverbes, associant la fête du ventre à celle de tous les sens. L'œuvre de Rabelais s'inscrit dans ce sillage : le banquet était un moment essentiel de joie, de plaisir et de vérité. La religion catholique, malgré les assauts de la Réforme, ou du jansénisme, sut montrer de la souplesse vis-à-vis du péché de gourmandise et ferma les yeux sur l'élaboration d'un art culinaire savant⁸². »

Pehr Kalm écrit : « Entre l'extrême politesse dont j'ai bénéficié ici et celle des provinces anglaises, il y a toute la différence qui sépare le ciel de la terre, le blanc du noir, et cela en tous domaines⁸³. » Nous pouvons lire dans *La province de Québec* : « Si semblables à nous, et pourtant si différents », déclarait un journaliste anglo-canadien, au terme d'une enquête approfondie sur les Canadiens français d'aujourd'hui. Semblables à leurs dix millions de compatriotes anglophones par leurs occupations, l'utilisation de leurs loisirs, leur façon extérieure de vivre, de se vêtir, le rythme de leur existence quotidienne. Et pourtant, si différents d'eux dès qu'on aborde les domaines de la vie intime : la langue et la culture, certes, la religion le plus souvent et aussi le climat familial, la conception générale de la vie, la hiérarchie des valeurs et jusqu'à la façon de se nourrir⁸⁴. »

Les artistes du Théâtre du Nouveau-Monde invités à jouer *Henri V* de Shakespeare à Stratford, Ontario, en 1956, l'ont démontré à leur manière. Après deux semaines de répétitions, gavés de *Fish'n Chips* et de *Hot Chicken Sandwichs*, le moral de la troupe était au plus bas. Pour ces gens habitués à se réunir *Chez son père* et *Au 400*, la frustration prenait de l'ampleur⁸⁵. La grande actrice Denise

Pelletier organisa un pique-nique digne de ses talents épicuriens. Dans *La revanche du pâté chinois*, André Montmorency rapporte qu'elle a, pendant toute une journée et même une partie de la nuit, cuisiné un pique-nique raffiné. Il est servi dressé sur des plateaux d'argent, disposés sur une somptueuse nappe de dentelle, le tout dans un décor champêtre près d'un lac. Pâtés de faisán, bœuf en croûte, mousses de foie, crevettes, légumes grillés, bouchées variées et mayonnaise maison étaient au menu. « L'histoire raconte que madame avait quitté Montréal avec une panoplie complète d'herbes fraîches, de viandes, de fumets congelés et sa batterie de cuisine⁸⁶. » Un témoin digne de foi confirme que, dorénavant, la troupe fera venir par avion de *Chez son père*, à Montréal, l'essentiel de leurs repas ultérieurs.

Dans *The Forme of Cury*, nous lisons : « Où ici j'affirme, que le verbe *curare* signifie également, soit apprêter les victuailles, ou soit guérir de la maladie⁸⁷. » En anglais, le même verbe, *to cure*, s'emploie indifféremment, soit pour cuisiner, soit pour soigner. Doit-on s'étonner que plusieurs commentateurs de la scène gastronomique affirment que la cuisine anglaise goûte la pharmacie ? John Ruskin, écrivain, poète, peintre et critique d'art britannique d'origine écossaise écrivait : « Être bon cuisinier signifie que l'on réunit en soi les vertus d'économie des arrière-grands-mères et la science des chimistes modernes. » Ces derniers l'ont pris au pied de la lettre. Le *Gems of fancy cookery* en est un bon exemple⁸⁸. Si vous n'avez point de bicarbonate de soude et de vinaigre à la maison, n'achetez pas ce livre parce que vous en aurez besoin partout. Il est écrit par un chimiste. Mais il faut quand même reconnaître que le bicarbonate de soude a permis aux ménagères anglaises de faire des pains et des gâteaux éclairs qu'elles n'avaient jamais pu réussir auparavant. Les gâteaux de Nouvelle-France n'en contenaient pas, évidemment. Ils étaient de texture semblable à celle des madeleines, pâtisserie apportée en France par Stanislas Leszczyński en 1730 à sa fille Marie Leszczyńska, épouse de Louis XV. On croit qu'elle fut créée par une religieuse nommée Madeleine. On réalisait aussi des gâteaux avec des œufs montés en neige, méthode améliorée avec les techniques importées d'Italie à la Renaissance. Ce sont les génoises. On devrait utiliser le bicarbonate le moins possible, car il détruit vitamines et minéraux. Les vagues d'avitaminose en Angleterre lui sont probablement reliées. À bien y penser, que vient faire un produit chimique de ce genre en cuisine, alors qu'il sert à désodoriser les litières, à récuser les éviers, à déboucher les tuyaux et à blanchir le linge ?

Nos caractères respectifs sont aux antipodes. Charles Baillaigé écrit ce commentaire devenu cliché depuis dans *Divers ou les enseignements de la vie*⁸⁹ : « Rien de plus froid, de plus sec, de moins enthousiasmant qu'un dîner d'ingénieur anglais, lorsque le menu n'est pas arrosé de vin, lorsqu'on y boit qu'à la santé de la souveraine, avec des liqueurs dites de "tempérance". Brillat-Savarin déplore le gaspillage de talents et raffinements : « En ce qu'au sein de la meilleure chère leurs yeux restent ternes et leur visage inanimé. Ceux-là ne sont pas dignes qu'on leur prodigue des trésors dont ils ne sentent pas le prix. »

Rabelais écrit dans *Gargantua* : « Si d'aventure il mourait ainsi, saoul comme un Anglais. » En Angleterre, le « lundi bleu » (*blue monday*) qui précède le carême, doit son nom aux excès d'alcool auxquels certains se livrent avant le jeûne du carême. Au XVII^e siècle, le dramaturge anglais John Ford écrit : « Nous pouvons boire jusqu'à ce que tout devienne bleu. » Le « bleu » signifiait l'ivresse et la « ruine bleue », la gueule de bois. D'ailleurs, Sylva Clapin écrit à son tour dans *Dictionnaire canadien-français* (1894) : « *Blue-nose* : Traduction littérale : nez bleu, prononcer blou-nôse. Terme de dénigrement, servant à désigner un Anglais pur sang, sans doute par allusion au teint fréquemment couperosé des Anglo-Saxons. Aux États-Unis, le nez bleu ou blue-nose désigne surtout le natif de la Nouvelle-Écosse. »

Washington Irving, auteur du célèbre conte *Legend of sleepy hollow* où l'on voit le terrible cavalier sans tête rôder dans la forêt la nuit de l'*Halloween* l'épée à la main, a séjourné à Montréal vers l'âge de vingt ans⁹⁰. Il assiste à un banquet donné en 1803 par les magnats du temps : « Les tables de la grande salle gémissaient sous le poids des pièces de gibier, des venaisons des bois, et des poissons des lacs, des gourmandises de chasseurs telles que langue de bison et queues de castor. Les vins généreux coulaient à flots, car on était alors en pleine époque de grandes libations, des toasts au souverain, des chansons bachiques et des franches rasades. C'étaient à coup sûr des hommes d'affaires froids et calculateurs le jour, mais la nuit, ils donnaient libre cours à leurs goûts très prononcés pour les belles Indiennes et les débauches se prolongeaient jusqu'au matin⁹¹. »

L'expression *drunk as a lord* date de cette époque et est explicite. « Un homme à deux ou trois bouteilles n'était pas inusité parmi les dirigeants sous le règne de George III d'Angleterre. L'intoxication était la marque des gentilshommes et être "saoul comme un Milord" exprime bien cet état de fait : parfois même allant jusqu'à s'écrouler sous la table⁹². » Émile Castonguay, auteur du *Journal d'un*

bourgeois de Québec, atteste cette prédisposition : « Hier soir, somptueux dîner chez Payne en l'honneur du capitaine X des Ingénieurs Royaux récemment arrivé ici. Ce dîner lui était offert par la Loge des Marchands et des Frères du Canada. C'est de toute évidence un franc-maçon de haut rang. On m'a assuré que ces messieurs avaient quitté l'hôtel aux petites heures dans un état voisin de l'ivresse la plus complète. D'ailleurs, dans ces agapes, il est considéré de mauvais ton de rester sobre. »

Effectivement, l'historien William Wood raconte qu'au début du XIX^e siècle, les membres du Baron's club, auparavant connu sous le nom de Beef steak house, se rencontrent à L'Hôtel Union de la Place d'Armes à Québec. Ils fêtent jusqu'au petit matin et flambent 250 guinées par nuit. Quelques-uns réussissent à rentrer seuls, certains sont raccompagnés chez eux et les autres s'écroulent par terre. Les plus endurcis dansent sur les tables. Dean Ramsay, dans *Reminiscences of scottish life and character*, rapporte une anecdote du célèbre auteur Duncan Mackenzie. Ce dernier avait assisté à une beuverie en tentant d'éviter les excès coutumiers. Alors que les invités s'écroulaient tout autour, il se réfugia sous la table par précaution. Il sentit alors de petites mains autour de son cou. Lui demandant ce qu'il faisait là, une jeune voix lui répondit : « Je suis le garçon chargé de desserrer les cravates monsieur⁹³. » Plus loin, il cite le commentaire de deux Highlanders outrés, chargés de transporter les invités ivres dans leur lit, lorsque certains de ceux-ci insistent pour regagner leur chambre sur leurs deux jambes : « Les temps ont bien changé à Castle Grant. Les traditions se perdent ! »

L'extrême opposé de notre façon de faire. Nous savons depuis le XVII^e siècle que : « Tout signe d'un comportement rustique est condamnable⁹⁴. » L'écrivain belge Maurice des Ombiaux, ardent défenseur de la culture wallonne et de la gastronomie, discerne parfaitement bien la différence : « Ce qui distingue la gourmandise de la goinfrerie, c'est l'esprit. La cuisine, les vins, l'esprit, voilà une trinité parfaite que l'on ne trouve qu'en France à l'apogée d'une civilisation. » Brillat-Savarin l'a fort bien exprimé dans son célèbre aphorisme : « Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger. »

L'écrivain français Guy de Maupassant partage cet avis : « Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est instruit, comme on est poète. Le goût, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil ou l'oreille. Manquer de goût, c'est être privé d'une faculté exquise, de la qualité de discerner la qualité des aliments, comme on

peut être privé de celle de discerner les qualités d'un livre ou d'une œuvre d'art ; c'est être privé d'un sens essentiel, d'une partie de la supériorité humaine ; c'est appartenir à l'une des innombrables classes d'infirmités, de disgraciés et de sots dont on compose notre race ; c'est avoir la bouche bête, en un mot, comme on a l'esprit bête. » Autrement dit, il faut être *allumé*⁹⁵. Peut-être même être doué de *baraquia*, c'est-à-dire être « béni ou en état de grâce⁹⁶ ».

William Wordsworth, écrivain et poète anglais, lors de son séjour à Montréal dans les années 1870, constate la dichotomie : « La belle France et la fière Albion ont toutes deux leur part dans les origines et le destin du Canada. Deux voix sont là. »

Notre goût français original survit après 1760. Charles Inglis, évêque anglican de la Nouvelle-Écosse alors à Québec vers 1795, affirme : « Les Canadiens sont aussi français qu'à l'époque de la Conquête. » Guy Frégault élabore : « Ce peuple volontaire conservait en même temps son vieux fonds de raffinement français. Il était lui-même l'artisan d'une civilisation où sa force s'épanouissait en délicatesse. Nous avons vu qu'il faisait la place belle à la vie de l'esprit. Il savait vivre⁹⁷. » Pehr Kalm, qui a connu les deux cultures, l'une après l'autre, ajoute : « La politesse des habitants, ici, est bien plus raffinée que celle des Hollandais et des Anglais des colonies appartenant à la Grande-Bretagne. J'ai trouvé que les gens de distinction en général, ici, ont bien plus de goût pour l'histoire naturelle et les lettres que dans les collèges anglais où l'unique préoccupation de chacun semble être de faire une fortune rapide, tandis que les sciences sont tenues dans un mépris universel. »

Kalm cite nos fort anciennes habitudes : « Lorsque quelqu'un éternue, les personnes présentes s'inclinent devant lui. En ville, dans la rue, la coutume est de soulever son chapeau et de saluer tous ceux qu'on rencontre ou que l'on croise ; quel travail pour celui qui est dans la nécessité de se déplacer souvent dans les rues, surtout le soir, lorsque chaque famille est assise sur le pas de la porte⁹⁸. » Le visiteur anglais John Lambert avait observé en 1806 cette même politesse et ajoute qu'il serait impossible de voir le même phénomène à Londres sans provoquer le rire. L'officier français Méritens de Pradals constate : « Le monde est fort affable : ils nous font mille politesses et sont propres. Les servantes, après avoir rangé la maison, se mettent comme des dames de considération. »

Il nous faut admettre, qu'en matière de goût, les oppositions culturelles sont inconciliables. Le célèbre chroniqueur gastronomique anglais Waverly Root qui a longtemps habité en France, constate à regret : « Il semblerait que chaque région

possède le type de cuisine qu'elle mérite. J'ai longtemps pensé que la cuisine anglaise, dont la médiocrité est notoire, fournissait un exemple du contraire et que les Anglais cuisinaient ainsi parce qu'ils n'avaient jamais réussi à maîtriser l'art culinaire en raison d'une simple carence technique. À mon grand étonnement, j'ai découvert que les Anglais cuisinaient de cette façon parce que tel est leur goût. Ce qui se passe de commentaire, car je suppose que la règle selon laquelle les questions de goût ne se discutent pas s'applique également à l'absence de goût, au sens littéral du terme⁹⁹. »

Cheshire pork pie for sea

Notre six-pâtes n'a rien en commun avec le *Cheshire pork pie for sea* dont on nous rebat continuellement les oreilles comme étant le possible original de notre six-pâtes. Il est tiré du livre de Hannah Glasse publié en 1747 à Londres.

Ce n'est pas notre plat et ce n'est pas son nom.

On a longtemps attribué *The art of cookery made plain and easy* à Samuel Johnson, écrivain né en 1709. Aujourd'hui, on le concède à Hannah Glasse. Elle était ménagère et non cuisinière (certains la disent « écrivain »). Elle a puisé ses recettes dans d'autres livres de cuisine française dont ceux de Vincent La Chapelle, auteur de *The modern cook*, publié en trois volumes à Londres en 1733. La traduction française est *Le cuisinier moderne*. La Chapelle était cuisinier de Mylord Chesterfield, celui qui aimait tant à répéter que les Français possèdent « un génie supérieur » en matière de gastronomie. Il faut savoir que La Chapelle lui-même avait pigé abondamment dans les livres de François Massialot, auteur de *Le cuisinier royal et bourgeois* (1712) et *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* (1717) pour composer les siens.

Madame Glasse prend la peine de dénoncer la cuisine française dans sa préface, pour ensuite inclure un nombre impressionnant de recettes dites « À la française » et « *French way* ». Cela bien sûr afin de ménager la susceptibilité de ses clients « *lower class* » vis-à-vis du « *french way of life* » dépravé. Elle cite en exemple une légende selon laquelle un chef français aurait besoin de six livres de beurre pour cuire douze œufs, « quand tout le monde sait qu'une demi-livre est suffisant » : « *But it would not be french.* » La folle mode de cette époque est telle qu'ils s'en laisseront imposer par un sot français plutôt que d'engager un bon cuisinier anglais. Et ces dames devront payer le gros prix pour ses « petits secrets ». Elle

« adapte », ruine ces recettes, en prétendant les rendre moins onéreuses. Pour y arriver, elle recommande entre autres choses des truffes ou morilles pour rendre le bouillon plus riche!

Or, il n'y a ni truffes ni morilles en cuisine anglaise ordinaire. De plus, on ne met jamais ni truffes ni morilles dans un bouillon : ce serait jeter l'argent par les fenêtres. Le succès commercial de ce livre laisse supposer que, malgré que l'on snobe officiellement la gastronomie française, on est bien content d'y goûter en « corrigeant » ses recettes, c'est-à-dire en les dénaturant. Elle affirme qu'il n'est pas important de laisser çà et là des noms français à ses recettes, puisqu'il est de bon ton d'avoir des appellations de toutes sortes pour une table variée et bien garnie. Ce faisant, elle se fera des ennemis à Londres même. Ann Cook, auteure de *Professed cookery* (1754), lui adressera les mêmes reproches que celle-ci réservait aux Français.

Les recettes de madame Glasse n'auraient jamais franchi les frontières du bon goût en Nouvelle-France. La présence de la pomme de terre et de pommes-fruits en élimine *de facto* toute possibilité. En 1747, date de la parution de *The art of cookery made plain and easy*, les habitants de Nouvelle-France ne mangeaient pas de pommes de terre : ils la méprisaient ! Kalm dit qu'on la consommait en Nouvelle-Angleterre, mais qu'ici on l'ignorait. C'était bon pour le bétail et encore ! Le livre de M^{me} Glasse est destiné au plus grand nombre dans le but avoué de faire des profits et rien de plus. Elle a neuf enfants et un mari impotent à soutenir. Et la pauvre, à bout de ressources, a dû vendre ses droits d'auteur à rabais pour subvenir aux besoins de sa famille, juste avant que son livre ne devienne un très grand succès de librairie. Elle a au moins le mérite d'avoir publié trois recettes de pilafs indiens, la première recette anglaise contenant des tomates, l'aiglefin à l'espagnole, ainsi qu'une recette de bifeck tirée de *The modern cook* de Vincent La Chapelle.

Dans *American cookery* (1796), l'Américaine Amelia Simons donne sa recette de *sea pie* : elle fonce un moule avec une pâte composée à 25 % de corps gras. Après avoir déposé 12 pigeons et des bardes de lard, elle tasse, « *stuff* », autant de farine que possible, soit 4 livres, avant de poser la croûte et de mouiller le tout avec trois pintes d'eau : nous avons là un gros *pudding*. On trouve encore de nos jours, dans certains établissements de Londres, un « *Large pork pie* » se rapprochant de celui de M^{me} Simons. Cette autre recette de pâte pour les grands pâtés est de la même eau : « *A standing crust for great pies* » : « Prendre un quart de boisseau de farine et six livres de beurre bouilli dans un gallon d'eau : mêler à la farine en utilisant le

moins de liquide possible. Pétrir en une pâte, diviser en boules jusqu'à ce que froid et utiliser selon vos besoins. Ceci formera les murs d'un pâté à la dinde¹⁰⁰. »

Ces pâtés sont des boîtes aussi dures qu'un ciment. Lorsqu'on va aux sources, François-Pierre de La Varenne¹⁰¹ appelle ces préparations « Pâtés de garde ». « Les Pâtés que vous voulez garder, il faut qu'ils soient de plus haut goût que ceux que vous faites pour manger chaud. Si vous les faites porter loin, il faut que la pâte soit un peu bise, & si elle est fine, il faut faire un panier exprès pour les porter. » Dans le *Le pâtissier françois* (1653) de La Varenne, les recettes de jambon en pâte, de pâté



John Leech's Pictures from the Collection of M^r. Punch : *Conséquence embarrassante de manger de la dinde jour après jour.*

à la Basque et de jambon à la turque s'étendent sur quatre pages et comprennent des méthodes et assaisonnements de haut vol et plus de trente heures de cuisson et manutention.

Les *sea pie*, *chowders*, *bisk* sont cousins sinon frères siamois, leur commun dénominateur étant le biscuit de marin, le *hard tack*. On trouve les mêmes recettes appliquées indifféremment à l'un ou l'autre de ces plats. Seul le nom change. Ainsi, il y a des *bisks* et des *chowders* étagés comme un *sea-pie* et des *sea-pies* avec les ingrédients pêle-mêle. C'est une nourriture de matelot à l'égal des *lobscouses*, *fisherman's brewis*, *fishloafs*, *fisherman's fresh fish stews*, *fish puddings*, *hard bread pudding* à base de porc et autres viandes et les *cod sound pies* qui contiennent en plus des biscuits de marin, morue, girofle, quatre-épices, cannelle, mélasse et raisins¹⁰²!

Le *sea pie* peut être un « *two deckers* » (étages) ou un « *three decker* ». Je n'ai jamais vu de *sea pie* plus haut que trois *deckers*. Jehane Benoît, en confectionnant un « cipaille » de six étages, tentait de s'ajuster à son nom, et fut imitée par beaucoup d'autres cuisinières par la suite. Pourtant, elle prétend qu'il est originaire du Poitou. Il faut dire que beaucoup de ses références viennent du Poitou. « Il s'appelle les six pâtes ou communément "pâte en pots". "Cipaille" est une déformation de langue, acquise avec les années. Nos ancêtres du Poitou apportèrent ce plat au Canada. Au Poitou, on le cuit encore, surtout à l'époque des fêtes du nouvel an. Tel que son nom l'indique, le pâté se cuit avec six rangs de pâte, et généralement dans un pot de terre¹⁰³. »

Inexact. Il se cuit avec six rangs de pâtes oui, mais celles-ci servent d'enveloppes et non pas d'éléments de garniture. Étrange. Elle ne mentionne plus cette information dans son *Encyclopédie* ni dans aucune autre de ses nombreuses publications ultérieures. Se serait-elle rendue compte plus tard que cette information était inexacte sans la rectifier? Les pâtés en pots sont des terrines, sans pâtes bien sûr. Je n'ai jamais vu de « pâtes dans un pot » en cuisine française: d'ailleurs, il faudrait briser le pot pour les en extraire. Du menu poitevin, la tourte de Pâques est celle qui se rapproche le plus de notre six-pâtes. Elle est composée de lapin, poulet et boulettes de poitrine de porc. En donnant une recette avec six pâtes dans sa garniture, elle a perpétué une erreur qui a été copiée et récopiée des centaines de fois. Cette information n'est nullement convaincante, et j'y vois derechef une pollution avec le *sea-pie*. La seule façon d'utiliser six pâtes dans un plat est de les feuilleter, comme on verra au chapitre du six-pâtes. D'autre part, en cuisine

française, ces pâtés, lorsqu'ils sont étagés, sont garnis de légumes et béatilles à l'intérieur et non de pâtés.

Il est courant de voir les *pies* et *puddings* ensemble au même classement dans l'index de ces livres. Détail instructif sur leur texture spongieuse. La *Beef and kidney pie* et la *Beefsteak pie* s'apprêtent parfois en *Beef and kidney pudding* et *Beefsteak pudding*. Le *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes* écrit à Rognon : « Dans le bœuf, selon Buffon, le rognon gauche est le plus gras, mais cela ne peut guère intéresser que les Anglais pour leurs poudings. » Dans un ouvrage du xvi^e siècle, on trouve un curieux « pouding français dans un pâté de bœuf » (*To make a steake pye with a french pudding in the pye*). Cette fois-ci, on ne fait ni une ni deux : on met le *pudding* dans la *pie*¹⁰⁴. Un véritable aveu d'impuissance qui ne paraîtra jamais sur une table de Nouvelle-France, mais qu'on retrouve au Canada anglais. Stephen Mennel écrit : « Le dimanche et dans les grandes occasions, le pudding à la farine et à la graisse de bœuf comprend de la viande, les autres jours de la confiture et des raisins secs, mais dans tous les cas, on le mange en premier, pour couper l'excès d'appétit¹⁰⁵. »

Alors que chez nous tout est conçu, au contraire, pour stimuler l'appétit, voilà l'exact opposé de notre façon de faire. Nul cuisinier français n'aurait l'idée saugrenue de « couper l'excès d'appétit ». Il y a vingt siècles, Aristote recommandait à Alexandre Le Grand de rester sur son appétit dans le *Secretis secretorum*, un ouvrage qui a connu un très grand succès de réédition à l'époque où ces livres ont été publiés. Voilà encore une autre notion exogène. Les cuisiniers du duc de Wellington, découragés par son indifférence gastronomique, remettent tour à tour leur démission¹⁰⁶. Alfred Suzanne, cuisinier français ayant exercé à Londres, publie *La cuisine anglaise et sa pâtisserie* en 1894 à l'intention de ses compatriotes pour les aider à « franciser » la cuisine anglaise, car ceux-ci sont fort peu nombreux à rester en Angleterre une fois qu'ils ont pris connaissance de leurs répertoire et goûts alimentaires. À la recette de pouding de mouton, Suzanne écrit : « Les Anglais mangent diverses viandes sous cette forme qui ne plairait guère au goût français. » Et il termine par : « En Angleterre, on fait ainsi avec cette pâte des rognons, de l'agneau, du foie, du bœuf aussi et même des entremets sucrés. » Il conclut la recette de poulet aux huîtres par : « Rien de transcendant comme goût. Les Anglais sont forts pour les viandes bouillies ; ils servent ainsi lapins et gibiers. » Et à l'article *Légumes* : « Les légumes n'offrent rien de particulier qui mérite d'être signalé. La pâtisserie non plus. »

Rien à signaler, dit-il. Les *sea pies* se mangent toujours froids à bord des bateaux anglais. Philippe-Aubert De Gaspé est fort clair : « Les habitants détestent les viandes froides. » Ces viandes avant cuisson sont crues, non désossées et mouillées d'un *gravy* : méthodes tout à fait étrangères à notre art culinaire. L'ethnologue québécois Jacques Rousseau¹⁰⁷ le confirme dans nos traditions : « Mon arrière-grand-mère, qui, en 1842, épousait un cultivateur de Saint-Eustache, prétendait qu'il était de mauvais goût de servir à des invités de la volaille non désossée préalablement à la cuisson. La tradition se perd. » Les viandes en croûte sont toujours désossées en



John Leech's Pictures from the Collection of M^r. Punch : *Symptômes alarmants suite à l'ingestion de bœuf bouilli et de tartes de groseilles à maquereaux. Petit garçon : « Oh Ciel ! Je me sens exactement comme si ma veste était boutonnée. »*

cuisine française, sauf pour les petits oiseaux. Le ménagier de Paris écrit : « Tourtes lombardes, il y a des oiselets parmi la farce ». Les pâtés anglais comportent des pommes de terre dès le XVIII^e siècle. Un plat réputé indigeste, comme l'affirme ce personnage de radio-roman : « Zézette : Babine ! Un pâté aux patates ? Des patates puis de la pâte par-dessus ? On va bloquer fret¹⁰⁸ ! » Rien pour nous séduire.

Le journaliste et écrivain français Simon Arbellot raconte cette anecdote instructive où il fut « soumis à la torture » d'un pudding : « On savait que depuis deux jours, la cuisinière Maguy préparait d'immenses puddings ; des musiciens répétaient à la guitare de vieux Noël's anglais. Nous évitions soigneusement mes amis et moi, ces festivités trop britanniques à base de bière, de whisky et de graisse de bœuf, et quand, le lendemain soir, nous venions commander notre steak aux oignons, M^{me} Foottit (Maguy), de son air le plus aimable, nous disait : "On vous a gardé un peu de pudding". Et l'affreux, c'est qu'il fallait le manger sous ses yeux¹⁰⁹. » *Jack Pudding* (surnom donné aux Anglais) ne dit-il pas : *The proof is in the pudding* ?

Les marins anglais mélangeaient autrefois viandes et poissons dans un même plat. Habitude détestable, que l'on retrouve dans les *solomongondis*, *chowders*, *bisks*, *sea pies*. En voici un exemple dans cette version rapportée de la côte atlantique de l'Afrique en 1897 par Patrick O'Brien, citée dans un de ses romans, *Aubrey-Maturin* : « Les autochtones utilisent le fromage odeaka (n.b. ce sont les graines de mangues broyées et cuites qui servent de liaison aux potages) comme assaisonnement dans leur cuisine, des poissons farcis et des plantains etc., ils l'utilisent aussi dans une sorte de *sea-pie* avec viandes et poissons. Il vaut la peine de la faire avec de l'hippopotame ou autre grosse viande. »

Hippopotame ou autre grosse viande mêlés au poisson : on se croirait dans un banquet romain à Capoue chez Trimalcion, qui avait reçu le titre *Elegantiae arbiter* à la cour de Néron. Une recette qui n'est certainement pas casher !

À bord des navires, les équipages oscillent toujours entre famine et festin. Le *sea pie* est destiné à sustenter des marins affamés. Tandis que notre six-pâtes est une œuvre d'art sacrée, pieusement élaborée plusieurs jours durant et réservée pour les grandes occasions, les moments marquants de la vie tels que mariages, Noël, Jour de l'An et Pâques. John Lambert témoigne : « Tous les produits de la ferme comblent leurs appétits : immenses pâtés à la dinde : grosses pièces de porc, bœuf et agneau : vastes soupieres ou faisselles côtoient poisson et gibier ainsi qu'un grand assortiment de tartes aux fruits décoraient la table. »

La finalité du six-pâtes est contraire à celle du *sea pie*. Celui-là est utilitaire, celui-ci est à la fois dans sa composition, prodigalité, folie, superflu, luxe. Et dans sa manifestation : symbole, nécessité, rituel, sacralité, commensalité. Oyez ce qu'en disent nos amis acadiens Marielle Cormier Boudreau et Melvin Gallant : « Le pâté est une tarte à la viande que l'on trouve partout en Acadie. C'est un mets réservé essentiellement au temps des fêtes, même si on le mange dans d'autres occasions. Il serait cependant impossible de faire un réveillon de Noël sans pâtés à la viande. On le prépare avec de la viande de porc à laquelle on mélange le plus souvent du poulet, ou du lièvre, et parfois du bœuf. Malgré son universalité il se fait différemment selon les régions ; il varie aussi bien dans son contenu que dans la façon de préparer la croûte¹¹⁰. »

Voilà enfin une bonne chose de réglée !

L'huître

« Il y a encore plusieurs sortes d'oiseaux dont je ne sçais pas les noms, et d'autres qui sont communs, comme des estourneaux, de petites corneilles, des pies de mer, des cormorans, hérons et autres semblables. »

Henri Joutel, *Voyage*

« Dans ces lieux déserts & formidables pour tous les autres êtres, quelques oiseaux tel que l'huître, savent trouver la subsistance, la sécurité, les plaisirs même & l'amour ; celui-ci vit des vers marins, d'huîtres, de patelles, & autres coquillages qu'il ramasse dans les sables du rivage ; il se tient constamment sur les bancs, les récifs découverts à basse mer, sur les grèves où il fuit le reflux, & ne se retire que sur les falaises sans s'éloigner jamais des terres et des rochers. On a aussi donné à cet huître ou mangeur d'huîtres, le nom de pie de mer, non seulement à cause de son plumage noir et blanc, mais encore, parce qu'il fait comme la pie, un bruit ou cri continu, surtout lorsqu'il est en troupe ; ce cri aigre & court, est répété sans cesse en repos et en volant. On connaît cet oiseau en Saintonge & en Picardie ; il pond même quelquefois sur les côtes de cette dernière province, où il arrive en troupes très considérables ; ces oiseaux s'y reposent sur les sables du rivage, en attendant qu'un vent favorable leur permettent de retourner à leur séjour ordinaire ; on croit qu'ils viennent de la Grande-Bretagne, où ils sont en effet, fort communs. L'huître peuple tous les rivages de l'ancien continent, & l'on ne doit pas être étonné qu'il se retrouve dans le nouveau. »



John James Audubon, *Huitrier d'Amérique*

Cette page, écrite par le grand vulgarisateur et naturaliste Georges-Louis Leclerc comte de Buffon, révèle la présence de l'huîtrier en Amérique. L'ornithologue et peintre américain Audubon note en effet : « L'huîtrier se retrouve du Texas à la côte de New York et encore du Maine au Labrador. Plutôt commun. » L'écrivain et journaliste français Alphonse Toussenel, dans ses études d'histoire naturelle, donne une toute autre opinion de cet oiseau. « J'aime mieux pie de mer que huîtrier, parce que le second est menteur, et parce que l'oiseau dont il s'agit a beaucoup de ressemblance avec la pie vulgaire, qu'il dépasse un peu en grosseur, mais dont il porte le costume. Ce nom, huîtrier, semble en effet vouloir dire mangeur exclusif d'huîtres. Or, on sait que les huîtres sont des mollusques peu vagabonds de leur nature, qui meurent volontiers où ils s'attachent, qui passent toute leur existence ensevelis sous les ondes, et ne se risquent guère à flâner sur les grèves, pour servir de pâture aux oiseaux de rivage. Si l'on voulait absolument baptiser la pie de mer d'un nom tiré du genre spécial de sa nourriture, mieux valait l'appeler le moulier que l'huîtrier¹¹¹. »

On pourrait trouver ce commentaire spécieux. Buffon est pourtant convaincu de sa pertinence : « Celui d'huîtrier lui convient, puisqu'il exprime sa manière de vivre. Catesby n'a trouvé dans son estomac que des huîtres & Willughby des patelles encore entières¹¹². Cet oiseau est toujours gras en hiver & la chair des jeunes est assez bonne à manger. » Le dictionnaire *Webster's* de 1913 donne : « *Sea pie* :



Autochtones ramassant des coquillages

The oyster catcher, a limicoline bird of the genus Hoematopus. » En 1974 en Grande-Bretagne, on a autorisé sa chasse suite aux pressions des pêcheurs. Des milliers de ces oiseaux furent tués. Une société européenne d'observation des oiseaux mentionne en 2006 : « Les couples nichant en France sont nombreux en Normandie et en Bretagne, significatifs sur les côtes de la Manche, en Camargue et sur le bassin d'Arcachon (où on retrouve les fameuses huîtres). Ils sont rejoints en septembre par de nombreux individus, originaires des Pays-Bas et de Grande-Bretagne. »

Nous retrouvons deux fois les termes *sea pie* : l'un est un pâté, l'autre un oiseau. Sont-ils reliés de quelque manière ?

Depuis toujours, on aime bien remplir nos tourtières des meilleurs ingrédients. Les oiseaux et les huîtres avant toute chose. Ils sont d'excellents indicateurs gastronomiques. Léo Moulin écrit : « Des recettes à base d'huîtres, ou intégrant des huîtres dans la viande ou le poisson de base, il y aurait beaucoup à dire car il n'est pas de peuple, ni de siècle, qui n'ait proposé quelque préparation de ce genre¹¹³. » Samuel de Champlain note en 1613 : « Il y avoit force huistres qui estoient tresbonnes, ce que n'avions encores apperceu, & le nommasmes le port aux Huistres. » Pierre Boucher avait remarqué en 1664 : « Aux environs de l'Isle Percée, il se trouve grand nombre d'huîtres en écailles, qui sont parfaitement bonnes. » Nicolas Denys décrit sa pêche en 1672 : « J'ay parlé des huistres au premier Livre, mais je ne vous

ay pas dit que c'est une grande manne pour l'Hyver que le temps ne permet pas d'aller à la pesche : elles sont dans les ances ou à la coste proche de terre : pour les avoir on casse la glace, on fait une grande ouverture, puis on a de petites perches assez longues pour toucher au fonds de l'eau : on en lie deux ensemble par la moitié, puis on ouvre & ferme cela comme des tenailles¹¹⁴. » Voilà une façon bien originale de récolter les huîtres. Henri Joutel ajoute en 1691 : « Ces huistres estoient d'ailleurs très-bonnes et plus tendres que ne sont celles de France, mais non pas si grosses que celles qui viennent à Rouen et à Dieppe ; elles sont plus en longueur : il y en a quantité dans cette baye. » L'ingénieur Franquet écrivait en 1750 : « Il y a en outre plusieurs endroits de la côte et des rivières où l'on pêche des huîtres, elles y sont plus ou moins bonnes, celles qu'on prit en notre présence, sur la gauche du cours de la rivière Nord-Est, sont réputées les meilleures. »

Au xvii^e siècle, les huîtres sont une folie à la mode. L'écrivain Saint-Évremont (1610-1703) signale 4 000 marchands d'huîtres à Paris. « En temps de gras comme en temps de maigre, elles sont un des symboles de l'art du bien manger, du bon goût, mais aussi de la gourmandise, comme nous le montrent de nombreux tableaux de l'époque¹¹⁵. » Furetière écrit que les huîtres « sont fort estimées des friands et se mangent tout en vie ». Pehr Kalm les signale : « *Huîtres*: On trouve des huîtres dans la mer, près de l'embouchure du Saint-Laurent. Mais elles viennent rarement jusqu'à Québec en raison de la longueur du chemin ; on en reçoit parfois à Montréal qui viennent de New York en conserves ; elles sont très coriaces, mais en raison de leur rareté on les mange du même appétit qu'à Stockholm le homard qui est souvent à moitié pourri lorsqu'il y parvient et qu'un habitant de la province de Bohus ne voudrait manger à aucun prix¹¹⁶. » Les ursulines de Roberval ont consigné dans leurs archives les prix de ces mollusques. Vers 1890, on trouve au Québec des Américaines de choix, des Américaines ordinaires, des Malpèques, des Caraquettes, des Clans et des huîtres ouvertes dont le prix varie de 2,05 \$ pour 3 gallons à 1,60 \$ pour 5 gallons, selon leur qualité. Sœur Barcello mentionne la variété *Blue Point*¹¹⁷. Cécile Roland Bouchard¹¹⁸ présente en 1971, une dizaine de recettes avec huîtres dans *Le pinereau*.

Les Romains importaient à prix d'or les huîtres de Britannia et de Gaule. Ils avaient créé des lignes de froid assumées par des ânes qui transportaient les précieux mollusques dans de véritables citernes. Un certain Sergius Orata, ingénieur hydraulique, aurait inventé l'ostréiculture dans sa villa de Baïes deux siècles avant notre ère, après s'être aperçu que les huîtres élevées en viviers étaient plus

finies que celles venues de la mer. Ce qui le rendit riche et célèbre. Les Romains les dégustaient avec le *Panis ostrearius*, un pain de luxe confectionné exprès¹¹⁹.

Les chasse-marée étaient des transporteurs chargés, à partir du XIII^e siècle en France, d'acheminer le plus vite possible jusqu'au faubourg Poissonnière à Paris, depuis les côtes de Normandie et de Picardie, les poissons de mer et surtout les huîtres dont la capitale faisait une grande consommation. Les chasse-marée avaient priorité absolue aux relais, où leur arrivée était annoncée par des clochettes que portaient leurs chevaux. On appelait « huîtres de chasse » celles qui étaient apportées par les « voituriers de la mer » par opposition aux « huîtres de rivière » vendues moins chères, et convoyées par des bateaux remontant la Seine.

On retrouve les huîtres partout dans nos livres de recettes. Les paysans et les côtiers la consommaient en abondance car elle était accessible et économique. Les auteurs de *La mer dévorée, le poisson bon à manger-le poisson bon à penser* ont étudié ce phénomène de l'autre côté de l'Atlantique à l'époque de la Nouvelle-France : « Le cas des huîtres est exemplaire, toute minutieuse qu'elle peut paraître au premier aspect, ne peut manquer d'intéresser indéfiniment le gouvernement quand on considère :

1. Qu'elle est aussi utile pour l'existence du peuple qu'agréable et recherchée pour la table du riche.
2. Qu'elle occupe autant d'hommes de mer que la majeure partie des autres pêches.
3. Que lorsqu'ils sont au service du Roy, leurs femmes, leurs enfants les ramassent sur le rivage, s'en nourrissent et vendent pour satisfaire leurs autres besoins¹²⁰. »

Née à Bonaventure en Gaspésie en 1919, Carmen Roy, folkloriste, poète et chercheuse, raconte : « À son origine (il y a une centaine d'années), le *sea-pie* gaspésien eut quelque accointance avec la bouillabaisse de Marseille. Il prit naissance sur les goélettes venant de la Nouvelle-Écosse et des États-Unis faire la pêche aux maquereaux dans le fleuve Saint-Laurent. Les navigateurs d'alors le préparait avec des goélands et autres gibiers de mer¹²¹. »

La bouillabaisse est une soupe de poissons au vin blanc, safran, tomates et zeste d'orange¹²². Une préparation sans croûte ni pâte, fort simple. Les éléments utilisés pour ce plat sont des poissons et coquillages que les pêcheurs savent ne pas pouvoir écouler au marché. Les bouillabaisse avec langoustes sont des hérésies mondaines¹²³. La recette est dans le titre. « Bouille-abaisse » veut dire « qu'on cuit et mange simplement » : on bout et abaisse le chaudron. Ou encore : « Quand ça commence

à bouillir, baisse» (le feu). En effet, quelques minutes après le point d'ébullition atteint, le plat est cuit. Les Provençaux disent *Boui-abaisso* : *boui* : la marmite bout ; *abaisso*, abaisse-la parce qu'il ne faut qu'un bouillon pour cuire ce mets¹²⁴.

Il est difficile de déceler quelque parenté entre la bouillabaisse et ce *sea pie*. Ce n'est pas là l'origine du six-pâtes gaspésien comme nous avons vu. Il n'est pas composé de poissons ni d'oiseaux de mer et se mange toujours chaud. Il s'agit bien d'un *sea-pie* anglais.

Il se pourrait, effectivement, que des pêcheurs anglophones aient fait un *sea pie* avec huîtres et les oiseaux que nous nommons pies de mer et qu'ils nomment *sea pies*.

Mais celui-ci n'a rien en commun avec notre six-pâtes.

« *Turtle soup* »

Grimod de la Reynière écrit des Anglais : « Cependant, ils ont comme tous les peuples, même les moins civilisés, quelques ragoûts nationaux, qu'ils vantent plus par esprit de patriotisme que par conviction... Telle est la soupe à la tortue. »

La « *turtle soup* » arrive en Angleterre au ^{xvii}e siècle. Elle était consommée par les flibustiers des Caraïbes, particulièrement ceux de la Barbade. Claude Terrail, maître de maison à la célèbre Tour d'argent de Paris, avance qu'elle aurait une origine plus ancienne : « Avant de pourfendre au Mexique les Aztèques de Moteczuma, Hernan Cortés avait fait, dès 1504, retentir l'île d'Hispaniola du fracas de ses galantes prouesses. Il avait un philtre, dit-on, et la plus vertueuse des filles du gouverneur ne résistait pas davantage à ses entreprises que les peu farouches et inlassables indigènes. C'est du cacique Coanabo que le Casanova de Salamanque tenait la recette d'une magique soupe à la tortue, dont l'ami charmant Porfirio Rubirosa, lointain descendant de Cortés, nous a révélé le secret¹²⁵. »

Ce mythe a grandement contribué à sa popularité. Elle fut servie à Londres la première fois en 1711, d'après l'écrivain et esthète britannique Sir Horace Walpole. Les Anglais l'ont ramenée chez eux comme produit exotique. On l'avait baptisée « tortugat », probablement d'après les îles floridiennes. Son prix élevé et sa réputation d'aphrodisiaque l'a d'abord fait adopter par les cercles nantis. La première recette écrite date de 1721. Elle devint un classique de la cuisine anglaise au ^{xviii}e siècle, suite à la publication du livre de Hannah Glasse, *The art of cookery made plain and easy*, publié à Londres en 1747. Elle connut une vogue populaire

en 1800 lorsque George Painter, tavernier londonien, ouvrit « The Ship and Turtle Tavern », où l'on pouvait se faire servir une soupe de tortue en vingt minutes.

Cette vénérable bête est de la race des dinosaures. « Elle peut atteindre mille ans », disaient nos aïeux. La tortue fait partie de la famille des reptiles. Cette prise facile est le fait des marins. Il est très aisé de la capturer : on n'a qu'à la tourner sur le dos. La pauvre bête a beau se débattre, rien n'y fait. On viendra la « cueillir » plus tard. Dans cette posture, elle reste en vie, mais impuissante, dans les cales des navires pendant de longs mois, assurant de la viande fraîche à l'équipage le moment venu. Dans cette soupe, on mange la carapace et le plastron découpés en petits carrés qui sont cuits de six à sept heures. La chair sert à confectionner le fond, additionné de bœuf, veau, consommé concentré, épices, alcool, légumes, tout un attirail. Le père Labat a laissé une recette de « boucan de tortue ». À l'inverse du procédé ci-haut mentionné, c'est la chair de l'animal qui est cuisinée. Deux grosses tortues sont nécessaires. On ouvre les tortues pour en extraire la chair qui est hachée et mêlée avec des épices et des légumes. On remet ce mélange dans la carapace, puis on la referme. Cette énorme chose est ensuite enfouie dans le sable sur des braises et cuira une dizaine d'heures. Les pattes serviront de *poignées* pour le service. Ce n'est donc pas à proprement parler un *boucan*, c'est-à-dire ce que nous nommons aujourd'hui un *barbecue*, mais un mets cuit à l'étouffée dans les braises. Traditionnellement, on sert la *turtle soup* accompagnée d'un « *milk-punch* », composé de sirop, zestes d'orange et de citron, rhum, kirsh et... lait ! Le père Labat en dit : « Comme il n'est pas permis de juger des goûts, chacun pourra porter tel jugement qu'il voudra sur ce salmigondis. »

Le chef Urbain Dubois donne la première recette française au milieu du XIX^e siècle dans *Cuisine de tous les pays*¹²⁶. Cette soupe ne connaîtra jamais un réel succès en France. La soupe à la tortue était au menu du *Dîner de Babette*. Adolphe Dugléré, chef au Café Anglais au moment où aurait travaillé Babette dans le roman, en servait dans cet établissement.

En France au Moyen Âge, la tête de veau en tortue était une entrée spectaculaire. Au début du XIX^e siècle, son nom, la « tête de veau en tortue », est redevable à la « sauce tortue », dit Carême. Elle est composée de madère, jambon, poivre, piment, échalote, sauce espagnole, sauce tomate. Le *Larousse gastronomique* de 1938 traduit « *mock turtle soup* » à base de veau, en « tortue pour rire » !

À ne pas confondre avec les préparations dites « À la tortue », des plats présentés en forme de tortue¹²⁷.



Le français tel que parlé. La scène se passe à Paris, à une table d'hôte.
 Garçon: «Voilà, Madame!» — La Dame: «Oh! Tres byang, tres byang,
 garçon; Bong! marecey, marecey, mais-these are currants — Byang Namport!
 Cet egal-only-je n'aime pas so well as gooseberries, you know!»

« Kickshaws »

La qualité d'exécution de nos cordons-bleus et cuisiniers ainsi que leur délicatesse de goût ont toujours été enviées. Au cours du xvii^e siècle, les termes « Français » et « À la française » deviennent des marques de distinction et de raffinement en cuisine. La cuisine française est maintenant objet de convoitise. « Dans la noblesse, avoir un cuisinier, un maître écuyer français est du dernier chic¹²⁸. » Les riches Anglais veulent goûter cette cuisine, et n'hésitent pas à faire venir chez eux des cuisiniers de Paris. L'administrateur militaire Murray à Québec, à la recherche d'un cuisinier, se fera dire par sa sœur en Angleterre qu'il n'a qu'à choisir parmi les Canadiens.

Le terme « *kickshaw* » exprime bien ce fait. En anglais, *kickshaw* signifie « hors norme », « extraordinaire », « emballant », et, dans le domaine culinaire, désigne un plat raffiné, une délicatesse et aussi un hors-d'œuvre. Dans le *English housewife*

de Markham¹²⁹ (1615), on écrit : « *Kickshaws* : Ils furent d'un travail infini, parce que leur composition varie selon l'opinion de chacun¹³⁰. » Ce sont des mets composés de plusieurs ingrédients, peut-être des restants, souvent avec des œufs. « *Kickshaws* » est la corruption du français « quelque chose ». Pensez « quelque chose » et prononcez « *kickshaw* ». Voilà des heures de plaisir garanties entre amis. On le retrouve dans l'œuvre de Shakespeare.

Les *kickshaws* ressemblent beaucoup aux *savories* du XIX^e siècle : des boute-dehors servis à la fin des repas très relevés en cayenne. Escoffier dit : « L'usage des *savories* est contraire aux règles gastronomiques, et n'ont aucune raison de figurer dans un menu classique. Mais les Anglais sont attachés à cet usage et ne prétendent pas l'abandonner¹³¹. »

Dans leur *Répertoire*, Messieurs Gringoire et Saulnier recommandent : « Les *savories* devraient être supprimés radicalement : nous en indiquons cependant les recettes parce qu'un grand nombre d'Anglais et d'Américains leur sont demeurés fidèles. »

Beaucoup sont du même avis. Ils n'ont plus raison d'être. Le chef cuisinier et pâtissier français Compagnon du tour de France, Yves Thuriès, est le seul qui reprend ces articles dans les années 1980, mais les réduit et les accommode en entrée. Ce ne sont donc plus des *savories* mais bien des *hors-d'œuvres*.

LE PASSÉ DE L'ORDINAIRE



*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays,
de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs,
et reste le dernier pour nous consoler de leur perte. »*

Anthelme Brillat-Savarin

*« Bonne Madame Cadorette, je la vois encore nous servir... Son bouilli, nous le vanta-
t-elle!!! « C'est du bœuf de par icitte, avec une belle brique de lard au travers, des carottes
de chez nous; y a aussi dix beaux p'tits paquets de fèves, un par personne... Mangez...
mangez... y a qu'ça de plaisir dans le monde! »*

Germaine Cordon, *Vieux-Temps, La Corvée*

Les traces

« C'est dans les milieux modestes que s'élabora la cuisine bourgeoise. Mais c'est à la Cour et dans les grandes maisons de la noblesse que s'élabora la grande cuisine¹. » Cette grande cuisine s'est fondue par la suite dans la cuisine bourgeoise qui, à son tour, l'a transmise à notre ordinaire il y a si longtemps qu'on en a oublié l'origine. Maurice Druon décrit la comtesse-pair de France Mahaut d'Artois, au ^{xiv}^e siècle, finissant sa soupe: « Elle avala, par grandes cuillérées, la fin d'un potage aux pois et au lard et, pour s'alléger le palais, but un gobelet de vin d'Arbois². » Ce mets fait maintenant partie de la cuisine muette. Et cela parce que les chroniqueurs n'écrivent pas sur l'ordinaire, le commun, l'usuel. Il leur faut du pittoresque, de l'inédit, du nouveau. Pour eux, tout ce qui est commun est sans intérêt. L'ordinaire étant trop... ordinaire!

Il se trouve trop de zones non documentées pour pouvoir suivre pas à pas notre évolution culinaire. L'auteur David Waines, spécialiste de l'art culinaire arabo-musulman, écrit : « Quant à la préparation des mets, aux ingrédients précis, aux différences régionales et sociales dans l'alimentation, ils échappent à l'investigation moderne puisque la tradition (arabe) veut que les usages culinaires se transmettent oralement³. » Un phénomène également survenu dans notre culture. Le philosophe français Jean-François Revel affirme avec justesse : « Mais le difficile, en explorant le passé (et même le présent), c'est justement de faire la différence entre la cuisine muette et la cuisine bavarde : celle qui existe dans les assiettes et celle qui n'existe que dans les chroniques gastronomiques. » Pour ce faire, il faut décrypter les anciens traités pour y déceler les traces de ces plats transmis lentement, de génération en génération, fidèlement, sans bruit. Il conclut : « C'est surtout cette dernière cuisine, la cuisine moyenne, l'art gastronomique des « profondeurs », qui fait qu'il y a des pays où l'on « mange bien » et des pays où « l'on mange mal ».

L'ordinaire québécois remonte aussi loin que le xiv^e siècle. Nous jouissons d'un menu dont disposait, il y a bien longtemps, rois et seigneurs de France. Les Picards y sont pour beaucoup dans sa conservation et sa transmission. Nos délicieux ragoûts sont « les petits ragoûts » de Louis XV. Marie-Antoinette dit un jour à Monsieur de Lowendal : « Je crois que ce ragoût est une fricassée de poulet. » Qui aurait cru qu'un jour ce menu deviendrait si connu et répandu ? Louis XIV buvait de la racinette (*root beer*) et appréciait la liqueur d'anisette. Comme des centaines de milliers de Québécois chaque semaine de nos jours, il préférerait le poulet rôti à la broche. Aussi, des plats en sauce liés au roux, comme notre ragoût de boulettes. Il appréciait le jambon « fiché de clous de girofle sous la peau, parfumé de cannelle et saupoudré de sucre », des jambons comme nous les préparons encore aujourd'hui avec le sucre d'érable. Dindophile, il en installa un élevage dans la ménagerie de Versailles. Son fromage préféré était le brie, ce qui lui assura le succès aussitôt. Louis XIV appréciait également des rôties au fromage, nos futurs croque-monsieurs, cuisinés avec le brie.

François-Pierre de La Varenne consigne dans *Le cuisinier françois* (1651), les tartes au beurre devenues nos fameuses tartes et tartelettes au sucre, indispensables au temps des fêtes. Ses « œufs à la Varenne » sont le premier baptême éponyme d'un plat par un chef. Ce sont nos œufs dans le sirop, petit-déjeuner traditionnel de Pâques avec l'omelette au lard. On y retrouve aussi « une tourte avec



La tire Sainte-Catherine, par Edmond-Joseph Massicotte

de la chair de pommes» qui est notre tarte aux pommes et un « chosson de pommes » qui est notre chausson aux pommes ; le mot « castonade » tel que prononcé par grand-mère pour cassonade, des « pommes confites » qui sont nos pommes candies que l'on offre à la Toussaint, ainsi que le délicieux « caramelle ». Plusieurs mamans québécoises confectionnent encore leurs confiseries à la maison.

Presque tous les petits Québécois ont connu le plaisir d'étirer la tire Sainte-Catherine. D'autres, trop gourmands (comme moi), se sont brûlés les doigts sur du sucre à la crème encore trop chaud. Certains ont cassé leurs dents de lait sur des pommes au sucre. Les tartes aux cerises que nous aimons tant, étaient communes sous Louis XIV : « Les cerises entrent surtout dans la composition des tartes⁴. »

Nos mères enseignaient le goût du bon, que la génération actuelle est malheureusement en train de perdre, à cause de l'arrivée massive des femmes sur le marché du travail, et la perte de contact avec la tradition culinaire. Homme de science, écrivain, animateur et professeur, Jacques Rousseau a enseigné à l'Université de Montréal et à l'Université de Paris (1959-1962), a été directeur du Jardin Botanique de Montréal (1944-1956) et directeur du Musée de l'Homme à Ottawa (1956-1959). Il écrit en 1967 : « Mais d'autres recettes devraient toujours figurer au

répertoire de la cuisine familiale parce qu'elles témoignent d'un raffinement et d'une hiérarchie des valeurs. » Il prophétise avec la justesse d'un oracle : « La cuisine traditionnelle se perd. On en accuse les États-Unis quand en réalité l'abandon est en nous. Les changements sociaux, les mouvements uniformes de masses, le « *herding instinct* » imposent le nivellement. De même que la culture s'anémie devant les conditions modernes de l'instruction spécialisée et le nivellement par le bas, de même le rythme accéléré de la vie, le besoin de courir partout sans être nulle part, obligent de sacrifier ces éléments de civilisation que l'on trouve dans la gastronomie. Tout se tient dans l'échiquier écologique, où l'homme n'est qu'un pion. [...] La gastronomie s'étiole, non pas par excès de sobriété, mais parce que la famille dénoue des liens et que l'art de la conversation régresse devant le besoin de sensations fortes favorisé par la brutalité des programmes de cinéma et de TV qui nous ramène à la barbarie des cavernes. L'homme veut la paix, parce que la guerre dérange beaucoup ses habitudes en fin de semaine, pourtant, il ne cherche plus à la retrouver momentanément autour de la table⁵. » Quelle extraordinaire acuité, quelle vision juste et sans concession que celle de monsieur Rousseau. Qu'ajouter de plus ? Tout a été dit. Ce texte aurait été écrit aujourd'hui, qu'il ne pourrait être plus pertinent. On devrait le couler dans le bronze.

Jean-Pierre Jacob, chef au restaurant *Le bateau ivre* en Savoie, constate avec regret : « Il est de plus en plus rare de rencontrer des enfants qui sont élevés par leurs grands-mères. C'est dommage que cette notion se perde. C'est elles qui apprenaient aux enfants non seulement le goût, mais aussi le bon goût, non seulement à manger mais le bien-manger, c'est-à-dire savoir reconnaître une saveur, une odeur, la qualité d'un produit⁶. »

Les grands-mères et les mères sont transmettrices de culture et d'identité. Elles savent former le goût des enfants aux bonnes choses, aux choses sacrées.

Trésors cachés

Voici une liste rare, fort riche et intéressante, qu'il faut prendre soin de lire bien lentement et très attentivement. Nous sommes dans la caverne d'Ali Baba !

« *Sésame, ouvre-toi !* »

Tourtière, rôti de bœuf, pâté de porc, surprise oie-agneau, gelée de pied de bœuf, gelée de cornes de chevreuil, pieds de mouton-poulette, langue de bœuf au roux, langue de mouton en gelée, macaroni à la viande, boudin aux pommes,

cretons français, ris de veau, langue de veau en pâté, fesse d'ours, pâté à la viande, graisse de rôti antique, sauté de mouton à l'aubergine, cochon de lait rôti, ragoût d'oie aux pommes, pâté de veau, ragoût de chevreuil, ragoût du jour de l'an, panse au poêlon, cervelle de bœuf, pain au lard, jambon en cachette, queue de bœuf, cervelle à la mode du fermier, filet de porc, pain de foie, canard, coq en pâte, jambon en pâté, poule à l'ancienne, outarde rôtie, rognons de bœuf, oie à la choucroute, pigeons, canard aux épices, ragoût d'outarde, tête fromagée, loup cervier, lapin rôti, pâté de poulet, perdrix au chou, civet de lièvre, canard aux cerises, pâté au raton-laveur, fraise de veau, lièvre cuit dans le sable chaud, pâté d'écureuil, caribou à la graisse de rôti, tourtière au canard, fricassée de rat musqué, coquilles de pâté au poulet, aloyau d'ours, lièvre à l'étouffée, petits pains à la dinde, cœur de bœuf farci, terrine de lièvre et de chevreuil, médaillons de jambon, caribou en ragoût, rôti de porc-épic, castor, queue de castor, mouton au riz, caneton aux navets, canetons orangés, et enfin, le ragoût de pattes de porc.

Eh bien ! Est-ce là le menu d'un pape, d'un roi ou d'une impératrice ? Ou bien est-ce encore là une autre des nombreuses nomenclatures de Rabelais ?

Nenni ! Il s'agit du répertoire proposé par la merveilleuse Cécile Roland Bouchard dans *Le pinereau, l'art culinaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean*. Ce pays « d'immenses paradis de choses retrouvées » chante le poète québécois et lauréat de l'Académie française Félix-Antoine Savard. Ce livre est le Saint Graal de la gastronomie québécoise. Le menu rabelaisien adapté aux ressources de la Nouvelle-France et, par ricochet, du Québec contemporain.

Rodolphe Fournier⁷ le confirme : « Les Québécois bénéficient des meilleurs mets au monde ; mais bien peu le réalisent. Leurs recettes ont été apportées de France par leurs ancêtres de 1608 à 1760. Ils les ont adaptées ici aux produits de nos forêts, nos terres, nos lacs et cours d'eau ainsi que de l'océan Atlantique de sorte qu'ils sont devenus québécois⁸. » Vrai ! Les apprêts attribués à chacun des éléments par madame Bouchard, sont conformes et appropriés. En plus, son chapitre des desserts, à l'avenant, est encore deux fois plus imposant, confirmant de surcroît notre goût inné pour le sucre. Ce répertoire est indiscutablement le digne descendant des menus servis à *L'Ordre du Bon Temps*.

On trouve cette phrase dans les *Relations* : « On dit qu'il y a un pays où le froid est si grand, que toutes les paroles s'y gèlent, & quand le printemps s'approche, ces paroles venant à se dégeler, on entend, quasi en un moment, tout ce qui s'est dit pendant l'hiver⁹. »

On peut dire que depuis 1760, le savoir sur les origines de notre culture gastronomique était gelé lui aussi.

Inspiré par le récit de Jacques Cartier, alors pris dans les glaces à l'embouchure de la rivière Sainte-Croix juste en deçà de Stadaconé¹⁰, la voix de Rabelais à travers *Pantagruel* dégèle à son tour et répond en écho à madame Bouchard : pois au lard, profiteroles, croquignoles, dragées, fricassées, carbonades (tranches de lard), langues de bœuf fumée, cretons, poulets d'Inde, tourterelles, pieds de porc, morues, stockfishs, esturgeons, maquereaux, truites, brochets, éperlans, oursins, carpes, saumons, soles, brochets, anguilles, thons, homards, aloses, caviars, harengs, sardines, anchois, huîtres, moules, cressons, asperges, épinards, choux, fèves, pois, oignons, poireaux, estragon, figues, raisins, riz, citrons, poires, pommes et prunes.

Puis, le ciel s'ouvre et descend la Gloire, l'anthologie des plats cuisinés, véritable envolée jubilatoire à l'image de celle de madame Bouchard : fricassées de neuf espèces, carbonades de six sortes, pain blanc, pain mollet, pain blanc et délicat, choine (pain blanc de choix), pain bourgeois, des cabirotades (grillades de chevreau), des longes de veau froides sinapsées de poudre zinziberine (moutarde et gingembre), des fresures (foies), des pâtés d'assiette (petites tourtières), de grasses soupes de primeurs, des soupes lyonnaises (oignons), des hochepots (de *hocher* : tourner), des soupes de laurier, des choux cabus à la moelle de bœuf, des salmigondins (ragoûts), moutarde fine, saucisses, échinée aux pois (pois au lard), fricandeaux, boudins, saucissons, jambons, venaison salée aux naveaux, foies de volaille, olives colymbades, éclanches à l'aillade (épaules à l'ail), pâtés à la sauce chaude (ancêtres des petits pâtés à l'espagnolle), des côtelettes de porc à l'oignonnade, des chapons rôtis dans leur jus, des chapons gras, des daims, des lièvres, des levrauts, des perdrix, des perdreaux, des faisans, des chevreaux, des épaules de mouton aux câpres, des pièces de bœuf royale (la fameuse cuisse de bœuf de Boccuse), des poitrines de veau, des poules bouillies, de gras chapons, des coqs, poules, poulets d'Inde, ramiers, des cochons au moût (moutarde) et des canards à la dodine (sauce au blanc et oignons).

Et le menu s'étire et s'étire jusqu'aux tourterelles. Vient ensuite le déluge, la cataracte de pâtés dont seront encore largement garnis les traités culinaires ultérieurs : venaisons d'alouettes, de bouquetins, de chevreuils, de pigeons, de chamois, de chapons, de lard, de coings à la sauce blanche. Des tourtes de seize façons, des macarons, vingt sortes de tartes, les croûtes de pâtes fricassées, les gâteaux feuille-

tés, les gaufres, les crêpes, les brides à veaux (pâtisseries), les poupelins, les métiers au sucre fin (pâtisserie), le grua, les vins, ainsi que les divines rôties.

Que de beauté, que de merveilles ! Grâce à la géographie du lac Saint-Jean, ses habitants ont sauvegardé l'essence même de notre culture traditionnelle. L'auteur Jean des Gagniers témoigne : « *Pays à part* écrira Marius Barbeau en parlant de la région de Charlevoix au premier quart du vingtième siècle ; pays où les façons ancestrales de vivre, de penser, de dire, se sont conservées plus fidèlement qu'ailleurs au Québec. Pays ancré dans un passé savoureux où les gens, leurs coutumes, leurs chansons rappellent constamment "l'ancien temps", celui de la Nouvelle-France¹¹. »

L'auteur, libraire et éditeur Eugène Achard explique ce contexte favorable : « C'est sous le père Coquart qu'eut lieu la cession du Canada aux Anglais. Toutefois, le changement se fit peu sentir dans cette lointaine région ; le commerce des fourrures évoluait peu à peu vers le nord-ouest ; le Saguenay attira à peine l'attention des vainqueurs et continua son existence comme par le passé. »

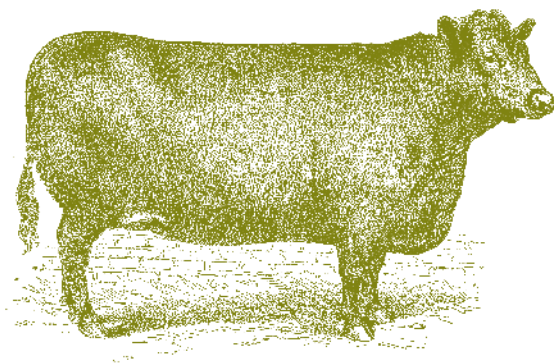
Tout à fait admirable !

Entre autres exemples, le pâté de pigeonneaux consigné dans le *Viandier* est accommodé de veau, lard et godiveau. Or, on le prépare encore tel quel au Saguenay !

Quoi d'étonnant à ce que ces merveilleuses cordons-bleus se classent parmi les meilleures cuisinières au monde !

Nous sommes leurs obligés. Notre reconnaissance, infinie.

Merci, Gourganoises et Gourganois !



Les bourgeois de Québec

« Leur ignorance les empêchait de voir combien ils étaient exploités par les bourgeois, enrichis à leurs dépens en face de leur pauvreté permanente. »

Alfred-Duclos Decelles, *La vie; tristesse et joie*

Le *Journal d'un bourgeois de Québec* s'inspire de l'orfèvre québécois Étienne De Ranvoyzé¹². Il se veut une exploration des années 1800 à 1825 « presque absentes de nos livres d'histoire » selon l'auteur, Émile Castonguay. À plusieurs points de vue, De Ranvoyzé ressemble beaucoup à un autre bourgeois de Québec, François Baillairgé né à Québec en 1759. Les Baillairgé sont une dynastie de grands bâtisseurs et artistes talentueux qui ont grandement contribué, pendant quatre générations entre les XVIII^e et XX^e siècles, à l'édification de la ville de Québec et de sa cathédrale.

Ranvoyzé note l'apparition des magasins de porcelaines, de verrerie et de vaisselle. Nomme le mois de mai « mois des déménagements ». Fait part, via la voix de son tailleur, des nouvelles modes masculines devenues tristes et grises à son dire, comparées à celles qui prévalaient sous le Régime français. Se plaint du prix des tourtes qui augmente. Nous informe que les ouvriers sont payés le samedi midi. Que les bouchers, les samedis saints, décorent leurs viandes de fleurs et rubans multicolores. Mentionne l'ouverture de l'hôtel Rosco dans le Vieux-Montréal, encore debout aujourd'hui. Et rapporte une chansonnette entendue dans la rue, ritournelle de notre enfance encore bien connue : « I went to the market mon p'tit panier sous mon bras ».

Il nous fait découvrir d'autres aspects intéressants et méconnus de notre alimentation. Il est témoin de l'aller-retour d'un navire Québec-Canton. À son retour, le navire est chargé de thé, de porcelaines, d'épices et de tissus. Il mentionne l'huile d'olive, les olives françaises, les macaronis, le parmesan et les raisins Muscatel arrivés de Gibraltar.

Sa sœur s'approvisionne en *Nouveautés* que définit le *Dictionnaire de l'Académie* : « Étoffes les plus nouvelles, les plus à la mode. » Soit des casimirs, draps à pelisse, ratines frisées, mousselines, indiennes, bombasettes, jaconets, baptistes, des pièces d'Osnabruck, des toiles et des coutils. Il visite les hôtels, les boutiques, voyage, vit confortablement et fréquente une société « *fashionable* ». Il est abonné au théâtre *The Circus* mais doute fort de la qualité des spectacles qu'on y présente.



Viandes décorées de papillottes. Boucherie de Fortunat Oceau, Saguenay

Il mange fort bien et, comme François Baillairgé, fait ses commissions au marché, mais semble être meilleur barguigneur¹³.

François Baillairgé était architecte, sculpteur, peintre et trésorier municipal. Il était l'oncle de l'abbé Baillargé, celui-là même avec qui le célèbre poète, dramaturge, politicien et polémiste Louis Fréchette entretint une sulfureuse controverse sur la condamnation de Jeanne d'Arc par des évêques catholiques, et les tares intellectuelles des membres du clergé.

Jean Baillairgé, le père de François, est originaire de Tours sur la Loire. Il arrive en Nouvelle-France en 1741, ramené par Monseigneur Pontbriand. Il peint le portrait de Ranvoyzé, le grand-père de l'orfèvre. D'après Castonguay, l'auteur

de ce *Journal*, les aïeuls Ranvoyzé et Baillairgé se connaissaient. Gérard Morisset¹⁴ affirme que Jean Baillairgé avait gardé au fond de sa mémoire « les formes d'un style Louis XV sage et pas trop mondain qu'il a admiré dans sa jeunesse ». À l'intérieur de ces églises, les visiteurs apprécient les traits raffinés de la Régence, « le goût de cette décoration blanc et or qui est si jolie », observe Morisset. Des menuiseries délicates, une haute chaire dorée, des autels finement ciselés : c'est la grâce rurale, la tradition des boulangers et des humbles artisans.

Ils aiment les cérémonies, les « Grâces du style Louis XV », la parure des Fête-Dieu : « À cette fin, les paroissiens du village décoraient leurs maisons et quelques-uns préparaient un reposoir, un autel temporaire où la procession s'arrêtait. Les gens aimaient beaucoup cette Fête-Dieu, ses belles processions, à tel point que le prêtre avait souvent à leur rappeler que ce n'était pas là une occasion pour placoter, mais pour prier le long du chemin, et qu'il fallait y mettre un peu de sérieux¹⁵. » Émile Castonguay décrit pour notre plus grand bonheur le faste d'une telle cérémonie à Québec en 1824 :

« Jamais je n'avais vu les rues parcourues par la procession décorées avec autant de goût. Des sapins et des épinettes rangés en bataille de chaque côté de ces rues les transformaient de telle façon qu'on ne s'y reconnaissait plus. Une foule immense suivait le dais. Des spectateurs, en grand nombre, venus des paroisses environnantes se mêlaient aux Anglais qui se montraient comme d'habitude respectueux et se décoiffaient au passage du Saint Sacrement¹⁶. » Des régiments de soldats écossais ont même participé à ces processions, au grand plaisir du clergé catholique, et au grand dam de l'autorité protestante, mais cela est une autre histoire.

François Baillairgé reçoit sa formation à Québec dans la boutique de son père rue du Sault-au-Matelot. Ce dernier et les autorités du Séminaire de Québec, satisfaits de son travail, l'envoient étudier à Paris à l'âge de vingt ans. Il sera trois ans à l'Académie royale de peinture et de sculpture, avec entre autres le sculpteur Jean-Baptiste Stouf. Il fera également un séjour à Londres en 1781. Jean Bruchési écrit que, vers 1788 : « On se fait une idée de ses goûts et de ceux de son épouse pour le cognac, les légumes importés, l'huile d'olive et les fromages raffinés. Une nuit d'été, il se fait voler tous ses melons et concombres en couches chaudes¹⁷. »

Les couches chaudes étaient devenues un impératif jardinier depuis leur introduction dans les jardins royaux par Jean-Baptiste de La Quintinie. Ses succès comme précurseur des cultures de primeurs lui valent une réputation immense et l'estime du roi. La Quintinie est étonné de la « pénétration incroyable » avec



À Québec, une rue décorée d'arbres

laquelle le roi a « entendu ses principes de la taille, matière jusqu'à présent assez vague et inconnue ». Avec la généralisation des forceries, les cuisines du château sont approvisionnées en primeurs, les premières d'Europe. Louis XIV, fin gourmet, raffole des figues. La Quintinie construit une figuerie dont les fruits viendront à maturité dès la mi-juin. Les 2 000 figuiers produisent 4 000 figues par jour. On en importera pendant tout le Régime français en Nouvelle-France! Dans toute l'Europe, les figues étaient prescrites pour la guérison des hémorroïdes, des verrues des doigts et du nez, de la chiragre (goutte des mains), de la goutte et possédaient des vertus émoliente, émétique et purgative. Fin stratège, La Quintinie place les figuiers à l'entrée même du jardin du roi juste à côté de la melonnière, autre délice royal. On en livre 150 par jour aux cuisines. Il créera aussi une prunelaye et une fraisière. Les abricots, venus d'Italie au xv^e siècle en France, deviendront populaires suite à leur implantation dans les vergers de Versailles. On incluait les melonniers dans l'architecture même des domaines. À Versailles, lors d'une grande fête, les fauteuils des invités figuraient des melons. De très nombreuses publications expliquaient en long et en large la façon de procéder à l'aide de savants mélanges de fumier, de compostages, de terre et de paille. On les mangeait de toutes les manières, crus et cuits, même en friture. L'habitude italienne de manger des melons en entrée remonte aux Romains. Pline recommandait déjà cette façon de faire. Les melons étaient au début de leur introduction des produits de luxe. L'arrivée du chemin de fer les rendra communs. Furetière mentionne le melon de Langeas, le melon de marais, le melon sucré, le melon brodé et ajoute : « Quand un melon ne vaut rien on l'appelle une citrouille. »

Citrouille est issu de *citron*. Au Québec, *citron* désigne encore aujourd'hui un tacot. Comme le carosse de Cendrillon après minuit! Au xvii^e siècle, on compte quarante variétés de melons. Au siècle suivant, d'autres variétés s'ajoutent : le sucrin, le grenot, le barbarin, le citronin, le muscadin. Au début du xx^e siècle, le melon de Montréal connaît une popularité considérable. On lui trouve un fin goût muscadé¹⁸. Serait-ce l'ancien muscadin ?

L'écrivaine de Chicoutimi Berthe Potvin décrit la couche chaude qui n'a guère changée depuis son invention : « Une boîte de six à huit pieds sur quatre, inclinée vers le sud, faite de gros madriers et couverte d'un châssis comptant six grandes vitres, châssis mobile permettant de le soulever ou de l'enlever selon l'intensité des rayons solaires, du froid, ou de la force des lourdes pluies. Dès le mois d'avril on préparait la couche chaude. Au fond, un lit d'engrais que les propriétaires de



Rare illustration québécoise de melon par Cornelius Krieghoff

chevaux vendaient à prix élevé, recouvert de bonne terre meuble. Venait ensuite l'ensemencement de graines de tomates, de choux, d'oignons, de fleurs. Quand les plants étaient assez forts, on les repiquait en terre dans les longues plates-bandes du jardin potager¹⁹. » *L'Encyclopédie* Diderot et d'Alembert présente plusieurs planches de couches chaudes.

Louis XIV raffolait des concombres : « Le concombre fort apprécié du roi²⁰. » Ils faisaient les délices de nos aïeux. Il était taillé à table horizontalement comme le pain par le chef de famille ou apprêté en salade avec de la crème. Pehr Kalm note : « Une autre façon de les apprêter est d'éplucher complètement le concombre, de le découper en tranches, que l'on met dans le sel, et on les mange comme le radis noir. » Ce légume, cité dans la Bible, devait avoir la bénédiction des autorités religieuses car il était alors considéré anaphrodisiaque.

François Baillairgé est un intime du duc de Kent, père de la future reine Victoria. Il sculpte les armoiries de son carosse. Des propriétaires et capitaines de navires lui commandent de nombreuses figures de proue. On lui doit également les baldaquins dans les églises et les tabernacles à dôme de style Louis XVI. Il forme son fils Thomas dans les mêmes disciplines.

Parfois, François éprouve des « coliques terribles ou de fortes indigestions » qui se suivent d'assez près dont certaines « pour avoir mangé du *pork* frais » (*sic*).



— Mes enfants, avec leurs trichines, ils font courir un tas de bruits diffamatoires sur notre compte... Jurons de nous mettre en grève, et qu'ils aillent chercher leurs truffes eux-mêmes...

Caricature française, XIX^e siècle

Une hantise qui perdurera au Québec jusqu'en 1970 et même au-delà. Mademoiselle Jeanne Anctil dans *350 recettes de cuisine* (1915),

met en garde les ménagères : « De toutes les viandes, celle du porc est la plus indigeste car elle est la plus compacte et renferme plus de graisse ; c'est pour la rendre plus digestible qu'on la sale, qu'on la fume et l'assaisonne. La viande de porc doit toujours être très bien cuite, sinon, on s'expose à prendre diverses maladies propres à la race porcine telles que : le ténia ou ver solitaire, la trichinose qui, plus dangereuse que le ténia, est souvent mortelle. »

Sœur Barcello, diététicienne,

ajoute son *imprimatur* en 1947 : « Le porc contient souvent des organismes nuisibles à la santé (trichine) ; la viande de porc doit être bien cuite. »²¹ « Toutes les préparations de viande de porc sont de digestion difficile », affirme l'auteur anonyme de *L'art d'accommoder les restes* (1882).

On entendait fréquemment lors de funérailles : « Il est mort après avoir mangé du porc frais... » Une hantise qui a envahi notre subconscient. Encore aujourd'hui, beaucoup de Québécois préfèrent leur rôti de porc bien cuit plutôt que rosé, même si recommandé comme tel par les producteurs. En 2008, les scientifiques ressuscitent cette crainte : le *staphylococcus aureus* (ou SARM) résistant à la méthicilline est présent dans 10 % des emballages de porc au Canada. Mais il ne faudrait pas s'alarmer selon eux : une cuisson adéquate détruit la bactérie, assurent les chercheurs²². Le porc avait autrefois la fâcheuse réputation de provoquer des cauchemars si l'on en mangeait au repas du soir. L'auteur et décorateur Claude Jasmin a illustré un épisode de « cauchemar de porc frais » dans la série télévisée *Petite Patrie*. Aujourd'hui, le porc québécois est considéré comme l'un des meilleurs au

monde. Les Japonais, les Portugais et les Italiens l'apprécient particulièrement. Il est devenu le premier produit des exportations alimentaires du Québec.

Charles Baillairgé était le neveu de François. Il fut architecte, ingénieur civil, arpenteur, mathématicien, inventeur et auteur. Il aurait inventé, avec l'aide d'un ami à l'âge de dix-sept ans, en 1843, la première automobile à vapeur. Les policiers la retire du chemin parce que le bruit effraie trop les chevaux. Il crée une fontaine rotative « électro-chromatique » et une réplique en fer de la tour Eiffel pour la ville de Londres²³. Il écrit un dictionnaire en 1888 : *Nouveau dictionnaire français*. Il aura vingt enfants. Sa conception des classes sociales est fort instructive sur la bourgeoisie de son époque.

Charles est un bon vivant. Il se plaint des épiciers ratoureux : « Il y a jusqu'aux épiciers qui vous mentent effrontément en mettant : qui, de l'eau dans son vin, dans son whiskey ; qui, du sable dans le sucre ; un autre fait arroser le tabac. Le laitier en fait autant, crainte que le lait pur soit trop riche pour le bébé, l'habitant, le boucher, le regrattier fera souffler sa viande, bourrer de pois ou d'avoine le jabot de sa dinde, de sa volaille et vous payez ensuite à 10 sous ce surcroît de poids qui n'en vaut pas deux. Un panier de fruit sera fardé sur le dessus, en y accumulant les plus gros, les plus beaux, et si vous avez l'air de douter, on vous offre de vider le baril de pommes pour vous faire voir, comme pour les huîtres, que les belles ne sont pas toutes à la surface ; et vous, trompé par ce semblant de franchise, de dire : oh non. On a même vu un pain de sucre d'érable avec un gros caillou au centre, et l'habitant qui vous le vendait avait toutes vos sympathies, parce que de chaque poche où il se mettait la main pour en tirer de la monnaie à échanger contre votre billet de banque, il tirait par mégarde un chapelet. »

Le regrattier que cite Charles Baillairgé est celui qui écoule les restes de repas. Les antiques arlequinades, assiettes composées de reliefs de table de toutes les couleurs, doivent leur nom au personnage de la Commedia dell'arte, Arlequin²⁴. Les losanges de couleur sur son costume en sont l'illustration. Avant d'être losanges, elles étaient de simples taches difformes en couleurs. Elles étaient vendues aux moins riches, ou données aux plus pauvres. Au XVII^e siècle, on les nomme rogatons ou restants. À la cour de Versailles, les serdeaux, anciennement appelés « sert-de-l'eau », débarrassent la table du roi après chaque service et bénéficient du droit de revendre les restes²⁵. Au XIX^e siècle, ils seront rebaptisés *bijoux* : « Toutes les dessertes des plats et assiettes (poisson, volaille, pâtisserie) que les aides de cuisine entassent dans des seaux et vendent de 2 à 4 francs selon la qualité de ces restes.

Ces reliefs sont ensuite triés en deux parties par leurs acheteurs, les bons sont coquettement disposés sur des assiettes et se vendent au marché Saint-Honoré notamment. Quant aux « restes des restes » ils servent à faire des arlequins, c'est-à-dire des sous-bijoux vendus à des restaurateurs de catégorie inférieure pour en faire des bouillons », rapporte Christian Guy. Au Québec, les restes alimentaires prennent le nom de ragetons et rapaillages.

Pot-au-feu

Charles Baillaigé se délecte à la lecture d'une recette de pot-au-feu d'un certain cuisinier Gilbert, publiée dans le journal *La Patrie*: « Le morceau du bœuf le plus propice au bouilli ; avec un gigot et un os moelleux (à moelle) entouré d'une fine mousseline. Une marmite en terre, navets et carottes par parties égales, un bouquet de poireaux recelant une branche de céleri, une gousse d'ail, un morceau de panais, un oignon piqué de deux clous de girofle, un fragment de thym et de laurier, ébullition lente qui soit plutôt un susurement, un frémissement, qu'une ébullition assez active pour mettre la viande en charpie. Le tout mis à l'eau froide, pour permettre d'éliminer de la viande son albumen qui surnage et qu'on enlève à l'écumoir et qui en ouvrant les pores du bœuf en laisse échapper les jus si essentiels au bouillon. Un litre d'eau par livre de viande et une cuisson de 5 heures, avec sel et poivre au besoin et nous voilà en présence d'un plat qui n'est aucunement à dédaigner. »

Le pot-au-feu est la pierre angulaire de l'ordinaire québécois. Le gouverneur et l'intendant de Nouvelle-France écrivent au ministre de la Marine et des Colonies en 1750 que les militaires sont malheureux de ne plus manger le pot-au-feu préparé par les mères de famille depuis qu'ils sont stationnés en ville dans des casernes. Le célèbre co-créateur du journalisme gastronomique Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837) rapporte : « La pièce de bœuf nommée vulgairement le bouilli, est le milieu obligé de presque tous les dîners qui se donnent en ce bas monde. » S'il est populaire en France, il est de tous les menus au Québec ! Montcalm écrit : « J'aurai demain dix personnes avec un potage, quatre grosses entrées, une épaule de veau, une pièce d'entremets froid, le tout servi ensemble, le bouilli relevant la soupe²⁶. » La *soupe* ici est la tranche de pain. Philippe-Aubert De Gaspé connaît : « On dînait à midi : une assiettée de soupe, un bouilli et une entrée composée soit d'un ragout, soit de viande rôtie sur le gril, formaient ce repas²⁷. » *Rôti-cochon* le cite : « Bouilli pour abattre la grosse

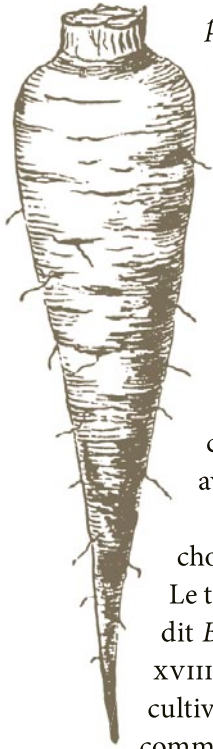
faim ; avec le rôti pour les festins. » Le bouilli pouvait aussi, à l'occasion, être de volaille. L'anonyme J. E. B. écrit : « Aux quelques mots que j'en pu saisir, j'augurai mal du sort d'un certain coq au plumage éclatant et à la voix sonore, que j'avais vu en arrivant se pavaner avec ostentation devant la gente volatile qui composait son harem. En effet, quelques minutes plus tard, aux cris peu naturels que je lui entendis pousser, je compris qu'on lui coupait le fil de la respiration en lui tordant le cou d'une manière violente, et qu'il succombait par asphyxie. Le midi, on le servait sous le nom de bouilli ; le soir, la destruction était complète, il était devenu fricotin²⁸. » Au Québec, une revue porte son nom : *Le Potaufeu*.

La méthode du cuisinier Gilbert est exacte : on part la cuisson à l'eau froide. Mais il aurait pu marquer la pièce de viande avant de la mouiller. Cela lui aurait conféré plus de goût. Cauderlier, cuisinier-traiteur de Gand, recommande pour colorer le fond de brunir une tranche de bœuf « jusqu'à ce que la viande commence à s'attacher à la casserole ». Autrement dit, il faut la laisser brûler légèrement. On immerge une pièce de bœuf dans un liquide bouillant lorsqu'on désire garder les sucs à l'intérieur, comme pour le bœuf à la ficelle que l'on sert saignant, plat favori d'Édith Piaf.

Le pot-au-feu est antique. Il précède de plusieurs siècles le bœuf à la mode. Grâce au voisinage avec l'alchimie, il devient au xvii^e siècle le principe de base pour la confection des fonds de cuisine. Il peut être modeste ou luxueux comme celui de Marc Menau et Annie Caen rapporté dans *Musée gourmand* : pot-au-feu d'apparat avec truffes, demi-pigeon, lobe de foie gras entier, cervelle de veau, volaille de Bresse, gibier, filet de bœuf.

Souvent, le navet accompagne le chou, le plus ancien mariage de légumes connu. Dière de Dièreville rapporte : « Ils mettent les navets à la cave, ils sont moëlleux et sucrés, & beaucoup meilleurs qu'en France, aussi les mangent-ils comme des marrons cuits dans les cendres. Ils laissent les choux dans les champs après les avoir arrachés, la tête en bas et la jambe en haut : la neige qui vient les couvrir de cinq ou six pieds d'épais les conserve ainsi, & on en tire à mesure qu'on en a besoin : on ne laisse pas d'en mettre aussi à la cave. Ces deux légumes ne vont jamais dans le pot l'un sans l'autre, & on en fait de plantureuses soupes avec de grosses pièces de lard²⁹. » Le chou connut son triomphe à la fin du xvi^e, et au début du xvii^e siècle. Aujourd'hui, on peut déclarer le chou légume universel.

Les navets de ce bouilli sont des navets blancs, bien entendu. M. de Combles publie en 1749 *École du jardin potager ou l'art de cultiver toutes les plantes*



potagères. Il mentionne qu'il existe de nombreuses variétés de navets. Il en retient six qu'il décrit en détail : celui de Berlin, le Vaugirard, le commun blanc long, le gris et celui de Meaux, tous à chair blanche. Ils sont présents dans le potager du roi Louis XIV. Ils sont également cultivés dans le « jardin des pauvres » des hospitalières à Québec en 1734. Elles en faisaient également l'acquisition de cultivateurs depuis 1681³⁰. Le navet blanc s'appelait parfois « rabiole ». En cuisine classique, les préparations avec navets se disent « à la freneuse », commune du département des Yvelines sur la Seine, productrice de navets. Dans notre riche histoire, se cache Madame Freneuse, espionne au service de Philippe de Rigaud Vaudreuil vers 1711³¹. Une Mata-Hari québécoise ! Les chefs québécois peuvent certainement lui dédier des créations culinaires avec navets en sa douce mémoire. Doublement pertinent.

Le légume à chair jaune appelé rutabaga, du suédois *rotbaggar*, le chou-navet, ou *sweedish turnip*, apparaît dans la langue anglaise en 1788. Le terme « rutabaga » s'inscrit dans la langue française en 1803. Le rutabaga, dit *Brassica napus* var. *napobrassica* en botanique, arrive à la toute fin du XVIII^e ou au début du XIX^e siècle au Québec. M. de Combles rapporte que l'on cultive en Allemagne près de la ville de Dormstad une variété à chair « jaune comme une carotte ». L'Angleterre le reçoit de Hollande en 1755. Il se répandra en France à la même période pour nourrir le bétail. Au Québec, il se nomme chou-navet et chou de Suède. Le rutabaga a les feuilles du chou et les racines du navet. On ignore où se serait produit ce croisement à l'état sauvage. Son goût est un heureux mélange de ces deux plantes. Jacques Rousseau affirme : « Il n'est pas aussi fibreux que le ratabaga (*sic*) d'Europe, qui accède à la cuisine en temps de disette seulement. » En effet, pendant la Deuxième Guerre mondiale, on l'avait remis au menu. Mais cette variété plus grosse destinée aux animaux est effectivement très fibreuse. C'est pourquoi il a si mauvaise réputation en France. Le nôtre est plus petit, plus tendre et plus goûteux. Le rutabaga est très souvent confondu avec le *Brassica oleracea* var. *caulo-rapa* ou *gongylodes*, le chou-rave, dit chou de Siam, choutiam, *kholrabi* en allemand, et *cabbage turnip* en anglais. Il n'y a pas de rapport entre le rutabaga né en Suède et le chou de Siam. On a simplement confondu Suède et Siam. Marie de l'Incarnation le cuisinait avec du lard.

La carotte arrive en Italie de Grenade et de la Sicile maure à la fin du XIII^e siècle. Elle était alors rouge foncé, jaune ou blanche. Elles se répandent en Europe au

xiv^e siècle. Notre carotte de table, quant à elle, est apparue à la suite des sélections naturelles au xvii^e siècle en Hollande. C'est la première carotte charnue dite « Longue Orange ». Les Hollandais, désireux de montrer leur fidélité à la Maison Orange, principauté protestante de France, croisent au xvii^e siècle des variétés à chair rouge et à chair blanche qui donnera une racine d'un orangé clair. Cette nouvelle variété supplantera toutes les autres. Il existait aussi des carottes fourragères blanches que l'on nommait « carotte à cheval » au Québec. Aujourd'hui, les jardiniers obtiennent par croisement une grande variété de couleurs.

Détail intéressant, on remarque de suite que Gilbert ne met pas de pommes de terre dans son pot-au-feu. Les autres légumes sont appropriés. Le panais, rapporté de Germanie par l'empereur Tibère, ajoute une touche raffinée et savante. Les Anciens étaient prudents avec cette plante car elle a la même odeur et couleur que la funeste ciguë. Au Québec, on nomme cette dernière « carotte à Moreau ». Un auteur écrit : « La carotte à Moreau ou cicutaire maculée (*Cicuta maculata* L.), est la plus toxique de toutes les plantes indigènes du Canada tant pour les humains que pour le bétail ; toutes les parties de la plante sont vénéneuses. Il faut être extrêmement vigilant et supprimer cette plante nuisible avant de laisser paître le bétail. »

L'hiver québécois

*Dès l'âge de l'école,
Il venait chez ses parents.
Cet hiver, il eut leur parole
De l'épouser au printemps.*

Line Renaud, *Les noces de Maria Chapdelaine*

« Ce terrible hiver qui semblait devoir anéantir les Français au seuil de la grande forêt boréale, a, au contraire, sur l'organisme une influence salutaire. Il est froid, mais il est sec, et il ne comporte pas de brusques variations. Les rédacteurs des *Relations* ne cessent de célébrer les bienfaits de l'hiver canadien³². » Au Québec, l'hiver était autrefois synonyme de réjouissances. Libéré des travaux de la terre et prisonnier du froid, le Québécois fête l'équinoxe d'hiver avec parents et amis. Les routes bloquées, il n'y a plus de visites d'étrangers. On est alors en famille. Durant ces longues soirées, on se voisine pour jaser. L'hiver contribue à entretenir



Musée des beaux-arts
de Montréal, *Traîneau*,
Allemagne?, ca 1720-1750.
Cette magnifique pièce de
style rocaille démontre
le grand talent des artisans
de l'époque.

la culture séculaire. On fête dans toutes les couches de la société : « Lorsque l'hiver commence et que les officiers regagnent la capitale, c'est signe que les grands bals et les festins débute au palais³³. »

Roquebrune rapporte les souvenirs gastronomiques de son père : « Et c'était toujours avec plaisir qu'il évoquait l'existence que l'on menait chez son père et son grand-père et les grands dîners d'apparat qui se donnaient chaque semaine en hiver³⁴. » Ces fêtes duraient jusqu'après les sucres, où, lentement, l'énergie revient donner vie à tout ce qui était en dormance.

Le patriote Georges Bouchard³⁵ décrit admirablement bien l'atmosphère d'une cuisine québécoise en hiver : « Pénétrons, maintenant, à la cuisine par un jour d'hiver. Au dehors, la neige tourbillonne pendant que le vent hurlant ébranle la porte et les contrevents. Le poêle à trois ponts repousse victorieusement le froid menaçant. Comme vers l'ami commun, les nouveaux arrivants tendent les mains vers lui. L'hiver qui suspend les travaux de l'extérieur ramène autour du feu la famille éparpillée pendant l'été dans les sillons ou sur les chaumes. Une activité nouvelle renaît. Au bruit rythmique du fléau qui monte du dehors, au-dedans, répond le bruit du rouet, du métier, de la tournette, de la baratte. Quelques pleurs d'enfant suivis d'un roulement saccadé du ber aux "châteaux" aplatis par l'usure, rompent par intervalle la monotonie des instruments de travail³⁶. »

« L'hiver obligea la cuisine du Canada français à se différencier de la cuisine française³⁷ », conclut le géographe français Pierre Deffontaines. Cette différence tient d'abord à son apport énergétique important, aux ressources du pays, et au maintien des traditions culinaires héritées du xvii^e siècle. « Ainsi, au pire de l'hiver, en pleine nuit et souvent en pleine tempête, on faisait la fête des fêtes, un véritable et bruyant défi à la nature devenue inclémente et à qui on voudrait peut-être faire sentir que malgré tout, l'homme se proposait comme toujours, et encore une fois, d'avoir le dernier mot face à tous ces petits embarras. Personne ne pourra comprendre le sens profond de cette fête étrange, en pareille circonstance,



Alexandre S. Giffard (d'après C. Krieghoff), *Scène populaire chez Jolifou*, ca 1870.
 Par un beau matin d'hiver, les visiteurs quittent l'auberge Jolifou. Sur le balcon,
 les adieux se prolongent tandis qu'on a attelé des chevaux frais aux carrioles.

à moins d'avoir déjà pris part à un de ces réveillons paragastronomiques et nocturnaux qui n'étaient jamais tout à fait les mêmes d'une année à l'autre³⁸», écrit Pierre-Georges Roy³⁹.

«Les repas du Français du Canada, si je puis me permettre de le dire, sont habituellement surabondants; on sert d'assez nombreux plats: potages aussi bien que viandes variées», écrit Pehr Kalm. Narcisse-Henri-Édouard Faucher de Saint-Maurice (1844-1897) décrit une table du temps des fêtes au XIX^e siècle: «Des chandelles placées sur une large table de sapin mettaient en lumière un paysage comme seul pouvait le rêver Gargantua. C'étaient des montagnes de croquignoles dorées, de pâtisseries tachetées par du sucre de sève glacé. A leurs pieds dormaient les lacs de crème jaune où flottaient comme des nénuphars des œufs à la neige;

puis s'élançaient des falaises grisâtres de jambons fumés à la maison, cachant un peu plus loin une mare de sirops et de confitures, bornée par des pains de sucre d'érable, des dindons rôtis, des hures de porc, des ragoûts de pattes de cochon, des civets de lièvres, des perdrix rôties, des oies sur pommes, des plarines⁴⁰, du boudin, de la graisse de rôti, tout cela à côté d'une lagune de tire à la crème, heurtée par des collines de tourtières et de langues piquées d'aromates⁴¹. » *Montagnes, lacs, falaises, mares, lagunes, collines*: c'est le vocabulaire des mémorialistes de Versailles!

Ce festin est sous bonne garde. Paul E. Monarque raconte qu'à la veille de Noël: « Il fallait aussi qu'il restât quelqu'un afin de préparer le réveillon, complément presque indispensable de la Messe de Minuit. Les tourtières flairant bon les épices réchauffent dans le fourneau: les beaux beignes dorés, saupoudrés de sucre rose, sont là sur la table à côté des confitures, tandis que dans le tambour, hors de l'atteinte de Charlot, les têtes en fromage et les guertons refroidissent en attendant la fringale qu'auront les gens de la messe qui s'en viennent, car on entend le bruit des grelots qui tintinnabulent dans la nuit noire⁴². » Ne disait-on pas: « Si on ne veut pas être frileux il faut "manger fort"⁴³? »

La place qu'occupe l'alimentation dans notre culture octroie à la femme une importance sans égal. Ces festins sont des triomphes. Les cuisinières, des reines. Et chacune d'elle a sa propre cour et ses admirateurs inconditionnels. Albert Tessier⁴⁴ (1895-1976) écrit: « Durant cette période animée, les tournées des parents tenaient les cuisinières en haleine. Tous rivalisaient d'ingéniosité pour que les repas des Fêtes soient plantureux et savoureux. Je m'étais fait une sorte de carte gastronomique, selon mes préférences. Je savais que tante Vénérance préparait des ragoûts de pattes de cochon et des saucisses mieux réussis qu'ailleurs à mon goût, sans omettre ses tartes à la ferlouche et ses gâteaux à la vanille. Tante Maria excellait dans la soupe aux pois et le sucre à la crème. Il y avait aussi les spécialités des tantes Sarah, Indiana, Hélène, Rose-Anna, etc... Les pâtés à la viande, les ragoûts de boulettes, les tartes, les gâteaux, etc. n'étaient nulle part semblables. Chaque cuisinière avait ses petits secrets, sa touche particulière⁴⁵. »

Lorsque la fin de l'automne arrive, les premières neiges distribuent généreusement les sourires sur les visages. Le froid rajoute cette jolie touche de rouge aux joues. Son arrivée sonne le branle-bas de combat de la cuisinière. Elle prépare alors ses munitions: « Les femmes passent deux semaines à faire de la pâtisserie. D'abord elles font des "tourtières" par douzaines, qu'elles mettent à geler dans

une armoire à provision, qui donne sur la “cuisine d’été”. Ensuite elles commencent à faire des gâteaux⁴⁶.»

La pâte à tarte, dite pâte brisée ou pâte à foncer, servira à la confection de la pâtisserie en général et surtout des indispensables tourtières en particulier, et ce, comme on les fait depuis les innovations culinaires de 1650. Une pâte au saindoux pour les tartes salées, et une pâte au beurre pour les tartes sucrées. Au fur et à mesure que les Fêtes approchent, la cuisinière prépare les viandes qu’elle congèle aussitôt en les mettant au froid. Boulettes, rôtis, ragoûts, sauces, sont congelés mi-cuits ou crus, chacun séparément dans l’ustensile même où ils finiront leur cuisson.

À cause du grand froid et du manque d’isolation, les habitants pouvaient garder congelés des vivres au grenier. Ordinairement les grains étaient remisés au grenier et les légumes-racines à la cave, mais pas toujours. La baronne Riedesel rapporte vers 1780 : « Au commencement de novembre, on met toutes les provisions en réserve pour l’hiver. Je fus très étonnée quand on me demanda combien de volailles et surtout combien de poissons il me fallait pour l’hiver. Je demandai où je mettrais ces derniers, puisque je n’avais pas d’étang ? — Au grenier, reprit-on, où ils se conserveront mieux que dans la cave. En conséquence, j’y déposai trois ou quatre cents poissons qui se conservèrent frais et exquis, l’hiver entier. Tout ce qu’il y avait à faire, quand nous désirions quelque chose pour la table, tel que viande, du poisson, des œufs, des pommes et des citrons, c’était de les mettre dans l’eau froide le jour précédent. De cette façon, toute la glace s’en allait et la viande devenait aussi juteuse et tendre qu’à l’ordinaire. Bien plus, on entasse les volailles dans la neige qui forme autour une croûte de glace, à tel point qu’on doit les enlever avec la hache⁴⁷. » Remarquons qu’elle congelait pommes et citrons.



Alfred Boisseau, *La descente en traîne sauvage*, 1881. Cette peinture montre bien l’ivresse de la descente dans une traîne sauvage. On remarque les enfants vêtus de canadiennes, de tuques et de mitaines.

Pierre-Georges Roy relate les observations d'un officier militaire français sur la cuisine d'hiver traditionnelle peu avant la chute du Canada : « Déjà en 1755, l'officier d'Aleynac remarquait que la vie et les précautions des Canadiens pour l'hiver sont comparables à celles des fourmis. Ils se pourvoient disait-il, de tout pour ce temps durant l'été. Ils tuent tout ce qui leur faut de novembre à la fin d'avril, où la neige et le dégel cessent. Ils accumulent leurs viandes comme s'ils voulaient les manger dans un seul repas, les mettent dans un grenier où elles gèlent et se conservent. Quand ils veulent en manger, ils les font dégelier auprès du poêle et la préparent ensuite comme si la bête venait d'être abattue, car la viande est aussi fraîche et bonne qu'alors. Le lait y gèle en hiver de telle manière qu'on le porte dans des sacs pour le vendre à la ville⁴⁸. »

L'Ancien Canadien survit avec ses traditions. « L'abondance copieuse et grasse, la gaieté vive et enjouée, la politesse toute cordiale et simple, voilà ce qui faisait le charme des festins du bon vieux temps, que se donnaient les uns les autres, pendant les longs mois d'hiver, les habitants de nos campagnes. Heureux temps où l'accueil gracieux des maîtres suppléait au luxe des meubles du ménage, aux ornements dispendieux des tables, chez les Canadiens ruinés par la conquête ! Les maisons semblaient s'élargir pour les devoirs de l'hospitalité, comme le cœur de ceux qui l'habitaient⁴⁹ ! » rappelle Camille Roy, critique littéraire originaire de la Côte-du-Sud.

Cuisiner est l'une des principales occupations durant l'hiver. Les hommes travaillent dur au bûchage de bois et se nourrissent d'une alimentation roborative. Le cinéaste Pierre Perrault décrit un retour de bûcherons à la maison, vu par des yeux d'enfant : « À l'arrivée, un soir inattendu, de ces hommes éblouissants, de ces pères brillant de soleil et de neige, de ces grands frères arrogants et fantasques, tous ébourrifés de barbes hirsutes, la poche sur le dos, le juron juste, la voix forte, qui envahissent les cuisines de récits polaires, de chasse-galerie, de chansons et de nostalgies fiévreuses. L'enfant regarde ces hommes, grands comme des arbres, qui ne sont pas en carton, des héros qu'on n'a pas loué aux Américains pour célébrer une liturgie olympique, des héros de chair et de sang, de sa délinquante, en bottes lacées, qui éclaboussent toutes les monotonies⁵⁰. »

L'atmosphère de bonne chère rend la maisonnée très gaie, invitante. On se sent bien. Rien n'égale l'arôme des soupes chaudes, du poulet qui rôtit, du gâteau sortant du four, ou du chocolat chaud que les enfants boivent en revenant de l'école

par une froide et belle journée d'hiver. Ces simples gestes valent leur besant⁵¹ d'or dans l'expérience affective des enfants.

Les adultes également savent apprécier l'hiver. Deffontaines observe : « En hiver, la cuisine reste une des principales occupations ; une bonne odeur de repas règne dans la maison, elle contribue au micro-climat et donne l'impression d'une sécurité réconfortante. Les hommes qui rentrent du travail, transis de froid, aiment trouver cette chaleur odorante, typique de l'hiver⁵². » Ils se réchauffent auprès du poêle à bois, alimenté constamment. Les « créatures » sont aux petits soins pour leurs hommes. Ils se bercent pendant cette pause bien méritée, avant que la nuit ne vienne réparer leurs forces épuisées.

L'hiver est le meilleur allié du pâtissier, du cuisinier et du gastronome. Les avantages du froid en cuisine sont considérables compte tenu de notre menu, pour la confection des pâtisseries, fonds, sauces, essences, glaces et sorbets. Lorsque le gel est intense, les pièces refroidissent très rapidement dans leur jus, dont les viandes du six-pâtes qui viennent d'être marquées et qui seront découpées et mises en croûte ultérieurement. Le saumon poché réabsorbe son fumet avant d'être décoré et glacé de gelée dorée. Les fonds blancs et bruns sont en route vers les consommés. C'est un surgélateur naturel très efficace. Toutes ces opérations pouvant être menées à la queue-leu-leu sans problèmes.

Lorsque le décor blanchit, notre appétit s'ouvre et nos gènes réclament leur ordinaire alors que se réveille en nous le gourmand Gargantua.

Chantons et dansons !

« C'est de la panse que vient la danse. »

Dire ancien

L'Ecclésiaste, rapporte : « Il n'y a pas d'autre félicité qu'un festin accompagné de musique : ces deux plaisirs sont comparables à une émeraude enchâssée dans l'or. » Pehr Kalm était impressionné par la vigueur, l'énergie communicative des Canadiens français, toujours prêts à rire, à chanter, à fomentier une nouvelle gasconnade : « Il y a comme du feu dans chacun de leur cheveu et comme une goutte de sang sur eux. »

L'ethnologue québécois Robert-Lionel Séguin a exploré le parcours de la chanson : « Quel que soit son milieu socio-économique, le Québécois chante en



Henri Julien, *Le rigaudon chez Batissette Augé*. Descendus du canot magique, les bûcherons rejoignent leurs femmes chez Augé. J.-J. Rousseau relie cette danse à monsieur Rigaud, chorégraphe de Louis XIV. Remarquez le « lit à la française » à gauche.

toutes occasions. À vrai dire, la chanson est l'une des rares choses qui échappent au rigorisme religieux. En Nouvelle-France, le barde populaire ne manque jamais d'inspiration pour les refrains gaillards, vantant le vin, les femmes et la bonne chère. Pour le peuple, la chanson est pareillement le meilleur moyen de contestation. Celle de raillerie est connue depuis toujours sur les rives du Saint-Laurent. En fait, ce genre de raillerie n'est-il pas la revanche du faible sur le fort⁵³ ? »

Voltaire écrivait : « Les Français sont malins et sont grands chansonniers⁵⁴ », c'est-à-dire, des auteurs satiriques. Le chanoine Lionel Groulx raconte que même Madame la gouverneure, malgré les vives interdictions de son époux, chanssonne, et que ces chanssonnettes sont reprises et entonnées sur tous les cours d'eau de l'Amérique française jusqu'au Colorado⁵⁵ !

Ce trait de caractère perdure après 1760. Le moraliste et homme politique français François De La Rochefoucault, visitant l'Ouest du Canada au début du XIX^e siècle, écrit dans ses mémoires : « Dans toutes les navigations dont sont chargés les Canadiens, les chants commencent dès qu'ils prennent la rame et ne

finissent que quand ils la quittent. On se croit dans les provinces de France. Cette illusion fait plaisir. » L'historien, journaliste et bibliothécaire québécois Ernest Myrand témoigne de son rayonnement : « Nous sommes à présent le peuple chanteur par excellence dans le Canada. » Une vérité qui perdure toujours.

Mère de Sainte Hélène⁵⁶, vers 1759, qualifie la chanson de « parnasse accessible à tout le monde ». Sœur Gertrude Larouche donne une recette de « tire des chanteuses » pour remettre la voix en place⁵⁷. Effectivement, elle contient de la mie de pain brûlée comme à l'opéra. « Pour être bien en voix et ne pas souffrir de maux de gorge après les répétitions de chant, il faut de la tire brûlée faite avec amour par nos sœurs. » Les Canadiens chantent, chansonnet et racontent des histoires tirées de la nuit des temps : « Il n'y a qu'une manière d'enchaîner des idées, dans un monde sans écriture, c'est de raconter une histoire⁵⁸. »

Au temps des fêtes, on reçoit parents et amis, ces chants sont alors à l'honneur. On enlève les portes et sort les meubles afin de faire plus d'espace. On fête de Noël au Mardi gras. Janvier est le temps des veillées où la parenté arrive en tapant du pied. Musique, danse, jeux de société, jeux de cartes occupent la compagnie. Joseph-Edmond Roy⁵⁹ se souvient : « Nos ancêtres avaient un fond d'inaltérable gaieté qui tenait à leur sang français. On se visitait les jours de fête et le dimanche pour se réjouir, pour danser, pour manger des fruits de la saison, pour jouer aux cartes. Les maisons qui ne possédaient pas un violon étaient rares. L'ouvrier courbé sur sa charrue, ou au milieu même des travaux les plus pénibles aimait à chanter. Il en était de même de la ménagère, toute harassée qu'elle fut sous sa lourde tâche. La musique et la danse ne consolent-elles pas de beaucoup d'autres jouissances ? »

Pehr Kalm remarque que les femmes de Nouvelle-France ont toujours une chanson en tête : « Quand elles ont à faire dans la maison et qu'elles se déplacent d'un endroit à l'autre d'une pièce, elles le font presque toujours, les filles surtout, en fredonnant quelque chansonnette, où l'on entend le plus souvent des mots comme *l'amour* et *cœur*⁶⁰. » Ce thème revient constamment dans nos inventaires folkloriques. C'est le fond le plus riche et peut-être le plus beau : « Ah ! si l'amour prenait racine, j'en planterais dans mon jardin. »

L'art de vivre québécois

« Les activités de ceux qui tirent leur subsistance de la terre, celles des artisans aussi, s'exercent de façon traditionnelle: les fils apprennent leur métier de leurs pères; les mères initient leurs filles aux travaux domestiques. »

Jean des Gagniers, *Le pays des gourganes*

Le père de Robert de Roquebrune associait les termes *seigneur* et *habitant*: « Celui-là, disait mon père, c'est un seigneur, c'est un habitant⁶¹. » Le baron de Lahontan note leur mode de vie: « Les paysans y vivent plus commodément qu'une infinité de gentils-hommes en France. Quand je dis païsan, je me trompe, il faut dire habitants, car ce titre de païsan n'est non plus reçu ici qu'en Espagne, soit qu'ils ne paient ni sel, ni taille, qu'ils ont la liberté de la chasse et de la pêche, ou qu'enfin, leur vie aisée les mets en parallèle avec les nobles⁶². » *En parallèle avec les nobles*. L'habitant vit bien. Benjamin Sulte⁶³ développe: « Les terres commençaient à peine à produire des redevances, tandis que l'habitant avait le bon côté de la situation. Ce dernier seul pouvait amasser du bien. En ce sens, il était comme un seigneur⁶⁴. » Gédéon de Catalogne lors de son enquête sur les seigneuries en 1712 rencontre des colons « à l'aise, très à l'aise et même riches. C'est ici le meilleur pays du monde pour le laboureur », écrit-il. « De cette condition, lui viennent peut-être sa qualité d'âme,



Wyatt Eaton, *Le vieux Seigneur*, 1889

sa psychologie. L'habitant canadien, qui est-il en définitive sinon un prolétaire, un engagé d'hier en voie d'exhaussement social et qui prend conscience de cette élévation. Sur son grand rectangle de sol dont il se sait le propriétaire et le maître, il sait aussi qu'il fait œuvre solide, féconde, la plus féconde de son pays », analyse l'historien et intellectuel québécois Lionel Groulx (1878-1967)⁶⁵.

L'habitant est son propre maître. Le militaire Méritens de Pradals proteste: « Les paysans de la campagne sont riches; ils ont tout le terrain qu'ils veulent et leurs terres leur rendent douze pour un au moins. Ils ne font que labourer une fois, ils sèment là

dessus et y passent l'herse par dessus. Ils sèment tout de blé. Ils ont beaucoup de bestiaux : chevaux, bœufs, vaches, moutons et cochons. Ils vendent leurs denrées fort cher, 10 sols le pot de lait, 20 sols la livre de beurre. La viande coûte 10 sols la petite livre, le vin 1 livre 10 (sols) le pot. Jugez par là comme nous sommes.»

Cet officier français ne peut s'empêcher d'exprimer sa frustration devant l'aisance des habitants en regard de son peu de ressources : « Revenons au paysan qui est fainéant, gourmand, ivrogne, paresseux, glorieux et fripon », peste-t-il. Il faut dire qu'à cette époque, c'est la famine en France. Le soldat se nourrit du « pain de la ruine » à base de sciure de bois, avoine, seigle, levure, cuit dans la gamelle du soldat.

L'ingénieur Franquet, de passage chez madame Lamothe de Lachenaie en 1753, écrit cet étonnant commentaire : « Par le détail de l'ameublement de cette maison, l'on doit juger que l'habitant des campagnes est trop à son aise. » *Trop à son aise ?* Voilà une affirmation très surprenante pour nous ! Il faut dire que monsieur avait dormi dans un « lit à la duchesse » chez M^{me} Lamothe... Ce lit est traditionnel dans la *chambre* (pièce réservée aux visiteurs) dans les campagnes d'Auvergne : « Quant à la chambre, pièce de réception et d'honneur, elle contient deux lits, majestueux de hauteur et toujours à la duchesse⁶⁶. »

Dainville apprécie d'autres qualités chez les gens rencontrés lors de son voyage : « Une politesse franche et aisée règne chez ce peuple. Les beaux arts y ont fait jusqu'ici peu de progrès. Mais des mœurs pures, innocentes, industrieuses valent peut-être bien de beaux tableaux et de jolis poèmes⁶⁷. » Bacqueville de La Potherie estime que le beau sexe au Canada « est aussi poli qu'en aucun lieu du Royaume », que « la Marchande tient de la femme de qualité », et que « celle d'officier imite en tout le bon goût qu'on trouve en France ».

« *Le bon goût qu'on trouve en France* » se retrouve impérieusement reproduit dans l'ordinaire des habitants de Nouvelle-France, toutes classes sociales confondues.

Chambon, dans son *Traité général du commerce de l'Amérique* (1783), écrit : « Je trouve dans un état arrêté en 1688 qu'il était entré dans le port de Marseille mille cent trente quintaux de gingembre du cru de nos îles et que le prix courant était de douze à quatorze livres le cent pesant. La consommation de cette denrée a augmenté depuis, mais non pas proportionnellement aux autres productions de l'Amérique, ce que j'attribue au luxe qui a gagné les campagnes et qui fait imaginer aux plus pauvres villageois qu'il y a de la gloire à user plutôt du poivre que du gingembre, par la seule raison qu'il est plus cher et que les gens riches en font usage. »

Brillat-Savarin résume la thématique de l'époque : « Un esprit général de convivialité s'est répandu dans toutes les classes de la société; les réunions se sont multipliées et chacun, en régaland ses amis, s'est efforcé de leur offrir ce qu'il avait remarqué de meilleur dans les zones supérieures⁶⁸. »

Pehr Kalm avait remarqué : « Chez les personnes de qualité, on sert de nombreux plats; les autres, lorsqu'ils ont un invité, suivent volontiers l'exemple des grands, mais s'ils sont entre eux, ils se contentent de deux ou trois plats⁶⁹. »

Il y a transmission de valeurs communes entre les classes sociales.

La correspondance de M^{me} Bégon nous livre ces étonnantes, touchantes et admirables observations sur l'art de vivre pendant cet âge d'or en Nouvelle-France qui ont marqué à jamais notre personnalité : « Comme si l'on était point sûr du lendemain, parce que le risque, pour ces hommes, était pain quotidien, on se pressait de jouir de tout. On voulait vivre de toutes ses forces, on lisait, on écrivait tant qu'on pouvait, on dansait, on jouait aux cartes avec frénésie et l'on aimait. On a beaucoup aimé au Canada en ce temps-là. Un singulier souci de charité avait humanisé les mœurs. On ne torturait point les accusés, on ne persécutait personne pour ses opinions, on assassinait peu, on ne se tuait en duel que par accident... Rien, en somme, ne troublait l'harmonie de la société, parce que rien n'empêchait qui que ce fût, de parvenir où il voulait⁷⁰. »

Ces conditions, capitales pour son épanouissement, se reflètent dans la confiance en soi du Canadien. Montcalm proclame : « Les Canadiens se croient, sur tous les points, la première nation du monde. »

Physiquement, nous sommes issus de la France des ^{xvii}e et ^{xviii}e siècles, mais la spiritualité du Canadien remonte encore plus haut. Le sociologue franco-américain Burton LeDoux écrit : « C'est la culture de cette France qui ne fut pas touchée par les idées britanniques de la Réforme. Ce n'est pas précisément la culture du ^{xvii}e siècle français, ainsi que l'affirme la plupart des historiens; c'est plutôt l'essence de cet esprit médiéval qui a fleuri en France après les guerres de religion; c'est une prolongation et un exemple vivant de cette force dynamique engendrée au sein de cette société chrétienne au temps de la Réforme; sa vie même et ses forces essentielles viennent de la culture qui prédominait dans la région maintenant connue sous le nom de France (et plus largement dans toute la chrétienté) durant les grands siècles catholiques du ^{xi}e au ^{xiv}e, maintenant reconnus comme une des plus grandes époques de la culture humaine⁷¹. »

De Marius Barbeau, Jean des Gagné dit: « Or, il est l'homme du retour aux sources, et aux sources vives. Et il ne voile pas sa nostalgie pour la vieille France à laquelle tant de nous continuons d'appartenir par le cœur et l'esprit; cette France du temps d'Henri IV, de Louis XIII, de Louis XIV, dont nos ancêtres furent les sujets, avant de l'être, hélas, de Louis, le quinzième du nom⁷². »

La culture culinaire qui prévalera en Nouvelle-France est naturellement inscrite dans les mœurs des nouveaux arrivants. Au XVIII^e siècle, la cuisine devient délicate, un art à l'égal des autres, la quintessence de l'art de vivre. « C'est le XVIII^e siècle, qui, avec ses instincts d'élégance opère la métamorphose, renonce à la quantité des plats pour leur qualité... Et puis, en ces réunions galantes ou philosophiques, il assaisonne le menu du régal de la causerie. Alors seulement on sait dîner », écrit le bibliophile et bibliographe français Georges Vicaire, auteur d'une *Bibliographie gastronomique* considérée comme la plus érudite⁷³.

« Nous pouvons faire l'hypothèse que les femmes qui immigrèrent en Nouvelle-France possédaient un savoir-faire acquis dans leurs familles ou dans les établissements où un certain nombre avaient vécu avant de quitter le pays, notamment ce fort contingent de quelque 770 Filles du roy qui furent envoyées ici entre 1663 et 1673⁷⁴. » La culture culinaire se transmet de mère en fille, mais également par l'instruction.

Vers 1690, M^{gr} de Saint-Vallier dit des congréganistes: « Elles ont établi une maison que l'on appelle la Providence dont elles ont la conduite et où elles instruisent plus de vingt grandes filles, qu'elles forment à tous les ouvrages de leur sexe... Dans cette maison sont sorties plusieurs maîtresses d'école, qui se sont répandues dans divers lieux de la colonie⁷⁵. »

Roquebrune se souvient: « Les repas chez notre grand-mère étaient des chefs-d'œuvre. Ce que la civilisation française a inventé de plus raffiné en matière de cuisine était l'une des traditions du quartier Saint-Louis. Des recettes gastronomiques avaient traversé l'océan au XVII^e siècle en même temps que les Français⁷⁶. » Ces recettes se sont transmises de mémoire, sans en altérer la splendeur.

Les pères transmettent leur savoir-faire à leurs fils, de génération en génération. Cette culture matérielle remonte très loin et persiste. Joseph-Edmond Roy observe: « Si l'on étudie les inventaires du temps, on voit que le matériel d'exploitation agricole d'une ferme canadienne est exactement le même en 1815 qu'il était sous le Régime français. »

Au xvii^e siècle, le menu se raffine, la cuisine est devenue passion. Nous savons que les « damoiselles » de Nouvelle-France n'avaient rien à envier à leurs cousines parisiennes quant à la vogue vestimentaire. Pehr Kalm note : « Mais le dimanche et les jours de visite ou de réception, ces femmes s'habillent alors magnifiquement, comme si elles portaient toutes le titre de demoiselle ou même davantage⁷⁷. »

Il en était de même de leur alimentation.

Cuisine et amour

*« Que la cuisine soit une histoire d'amour, les femmes le savent
tout particulièrement, ainsi que les alchimistes... »*

Jacqueline Kelen, *Le festin d'immortalité*

*« J'aurais sans doute rencontré, dans le miroton préparé par sa femme,
ce petit rien que l'on ne retrouve plus que dans la très grande cuisine,
et dans le mitonnage soigneux des grands-mères et des bonnes épouses,
ce petit rien qui est une forme d'amour, cette épice que, malheureusement,
négligent de plus en plus les fabricants de cuisine en série. »*

Claude Terrail, *Ma Tour d'Argent*

« Finalement tout est affaire d'amour là-dedans⁷⁸ », écrit Joseph Delteil⁷⁹. Le terme grec *agape* ne veut-il pas dire *amour*? Léo Moulin écrit : « Le repas du soir, combien j'aime le mot odorant et chaud de "souper"! C'est, par excellence, le repas au foyer, le repas de l'amour, de l'affection et de l'amitié⁸⁰. » Le bien surnommé *primat des gueules*, l'immense Paul Bocuse, confie : « Je n'ai pas oublié une autre maxime de Fernand Point : on ne cuisine bien disait-il qu'avec amour dans la mesure où il s'agit par dessus tout d'instaurer autour d'une table l'amitié et la fraternité entre les hommes. Cela me paraît essentiel : la ménagère de même que le grand cuisinier doivent uniquement préparer des plats qu'ils aiment préparer. Quand une ménagère prépare un plat, quand elle fait un poulet rôti, surtout si c'est un Bresse, il faut vraiment qu'elle soit persuadée qu'elle fait quelque chose de bon et avec amour. Je pense que la cuisine est plus facile et bien meilleure quand elle est faite pour des gens qu'on aime. » Monsieur Bocuse n'est pas le seul professionnel à tirer cette conclusion. Comme beaucoup d'autres *aficionados*, nous la faisons nôtre.



Albert Neuhuys, *La mère heureuse*, 1874

Sertilanges commente : « La femme qui mène sa maison elle-même, qui dresse sa table et fait ses menus en songeant à chacun des siens, qui combine amoureusement et diligemment les utilités, les goûts, les convenances familiales, la dépense, veillant à tout et se préoccupant des âmes aussi bien que des corps : cette femme ne sent-elle pas qu'elle est une providence, qu'elle remplit de soi le cœur des siens et puise, dans ces mystérieuses besognes de la vie, une partie de sa puissance morale, sans parler de ses propres garanties de bonheur ? »

Madame Louis Larouche de Saint-Prime applique ce principe. Dans sa recette de fèves au lard blanches, elle écrit : « Beaucoup de gens apprécient les fèves au lard que je fais, que je surveille pendant la cuisson. Le premier ingrédient, c'est l'amour. Il faut aimer les mets que l'on prépare, que sa famille aime à déguster ; il faut aimer tout cela pour présenter de bons plats à ceux que l'on aime et qui nous aiment, les invités compris. »

« Mieux vaut un plat de légumes là où il y a de l'amour, qu'un bœuf gras assaisonné de haine », proclament les Écritures⁸¹.

La chute

« Madame, tout est perdu hors l'honneur. »

Père Daniel⁸²

« Vae victis. » (malheur aux vaincus)

Brennus

« Province : du latin provincia, de pro- et racine de vincere "vaincre". »

Le Robert

« C'est pas drôle se faire endormir et se faire aplatir. »

Madame Rose Ouellette et René Paradis, *La Poune au paradis*

Au milieu du XVIII^e siècle apparaissent à Québec le vice-proconsul Bigot et sa triste clique : « Tout de même, que de mauvaises odeurs sortent de dessous ces dentelles », ne tardera pas à murmurer le peuple. En 1757, alors que la population en est réduite à manger du pain rassis, Bigot donne de somptueux bals de plus de cent cinquante couverts, avec musiciens et tout le *Tra de ri de ra*. L'intendant écrit à l'un de ses complices : « Profitez, mon cher Vergor, de votre place (alors à



Thomas Faed, *Le dimanche dans l'arrière-pays canadien*, 1859. Cette toile démontre avec sensibilité la désastreuse période du XIX^e siècle au Québec. La famine, la pauvreté et la misère étaient partout. Un million de nos compatriotes durent émigrer au États-Unis dans l'espoir d'un avenir meilleur.

Beauséjour); taillez, — rognez — vous avez tout pouvoir, — afin que vous puissiez bientôt venir me joindre en France, et acheter un bien à portée de moi.» À leur grand désarroi, les Sœurs de la Charité découvrent cette déloyauté: « Ainsi le Canada n'avait pas seulement à subir les assauts de ses adversaires, il lui fallait encore souffrir les injustices de ses propres agents⁸³. » Marius Barbeau affirme que l'intendant aurait même commis l'outrageuse infamie d'aider l'ennemi à conquérir Québec afin de masquer ses propres crimes⁸⁴. Vergor, le garde posté sur les plaines d'Abraham, était complice de Bigot. L'historien Jean-Claude Germain écrit: « Le cheval de Troie se nomme Louis Du Pont du Chambon de Vergor. Ami de Bigot, il a bénéficié de ses conseils: Profitez de votre place, taillez et rognez!

L'intendant aurait pu ajouter: "Ronflez!"» Ce que fait Vergor lorsque les Anglais se présentent au sommet de l'étroit sentier qui relie le bord du fleuve aux plaines d'Abraham. La chance de réussir un débarquement de nuit à l'anse au Foulon était de une sur mille⁸⁵. » Élisabeth Bégon, épistolière canadienne, avait écrit à Montréal en 1749 à propos de Louis de Vergor: « C'est bien le plus épais gas quejay demavie veu⁸⁶. »

L'histoire montre la Nouvelle-France en proie à une famine telle qu'elle n'en avait jamais éprouvée de semblable. De là, s'ensuivent une gêne extrême et des misères sans nombre. La cupidité des administrateurs sabote tous les efforts qui avaient été faits auparavant et fait gronder le peuple de colère, au point où certains ont cru plus tard que l'envahisseur les avait libérés de tyrans. Alors que la tyrannie n'a que fleuri en changeant de couleur et de langue. La fête était bien finie. Le malheur est arrivé avec les pénuries. Les Gaspésiens ont gardé vivante la mémoire de ces famines dans cette comptine: « *As-tu faim ? Mange ta main / Garde l'autre pour demain / Mange ton pied / Garde l'autre pour danser.* »

En 1769, une ursuline de Québec écrit à une religieuse parisienne: « La pauvreté de notre province est grande, l'argent est rare, les vivres fort chères, ce qui a réduit au moins la moitié du peuple, tant dans les villes que les campagnes, à une misère telle que s'ils n'en meurent pas, ils en souffrent extraordinairement. »

La rupture du lien avec la mère-patrie fige notre évolution. Seuls l'oralité et le folklore survivent. L'incapacité de parler, d'écrire et de lire à l'égal des Français en est la manifestation. Ce qui ne veut pas dire que notre langue est fautive ou obsolète.

Pendant la Guerre de cent ans, les Rouennais et les Picards disaient: « La terre prise, les cœurs sont imprenables. » L'écrivain français Louis Hémon, auteur de *Maria Chapdelaine*, écrit dans le *Journal*: « Québec regarde du haut de sa colline passer les hordes barbares sans l'ombre d'envie, sans l'ombre de crainte. Québec reçoit les messages royaux avec une tolérance courtoise. Québec sait que rien au monde ne pourra bouleverser le jardin à la française qu'elle a créé pieusement sur le sol fruste de l'Amérique et que toutes les convulsions du continent nouveau ne sauraient troubler la paix profonde et douce que les Français d'autrefois, ses fondateurs, ont dû emporter du pays de France comme un secret dérobé... »

Le conservatisme médiéval de la cuisine anglaise, désormais imposée, fait reculer de plus de deux siècles et demi notre art gastronomique. La conclusion de Léo Moulin s'avère particulièrement juste lorsque appliquée chez nous:

« De tous les conservatismes, la cuisine est le plus conservateur. »

Conséquences

« Deux choses caractérisent la langue que nous parlons : les archaïsmes, que nous devons conserver comme des bijoux de famille, et les anglicismes, dont nous devons nous débarrasser avec le plus d'application possible. »

Ernest Gagnon, *Notre langage*, 1892

« Dans les adieux qui séparent le fils et la mère, n'y a-t-il pas quelque chose d'une tristesse tragique, présage de ce complet oubli ? Avant que les ministres du roi Louis XV aient commencé leurs razzias d'agioteurs sur un peuple d'héros en guenilles, avant qu'ils aient raflé leurs dernières pièces de monnaie à ceux-là qui ont tout sacrifié pour soutenir l'honneur de la couronne de France, un autre personnage représentatif, l'incarnation la plus parfaite du monde français, intellectuel, élégant et libertin, a fêté cyniquement la chute de la Nouvelle-France⁸⁷.



Marc-Aurèle de Foy Suzor-Coté, *La mort de Montcalm*, esquisse, 1902. Suzor-Coté (1869-1937) fut peintre et sculpteur. Il étudia à l'École des beaux-arts de Paris et aux académies Julian et Colarossi. On évalue le nombre de ses œuvres à 1500.

« Les échos de la fête traversent la Manche, s'en vont jusqu'en Angleterre et nous reviennent avec le *Public Advertiser* de Londres du 28 novembre 1759. À l'annonce de la défaite des Plaines d'Abraham, il y eut donc banquet et fête au château de Ferney. Sur un théâtre élégant, au bout d'une galerie, on joua le *Patriote insulaire*. Voltaire en personne tint le premier rôle. Soudain, les fenêtres de la galerie s'ouvrirent sur une vaste cour chargée de lumières et de trophées indiens. Un feu d'artifice stria le ciel au bruit d'une musique de guerre, pendant que l'étoile de Saint-Georges, flamboyante, lançait des fusées au dessous desquels apparaissait la cataracte de Niagara. Puis les lampes, les fusées s'éteignirent; quelques sarcasmes sur les Peaux-Rouges, sur les « arpents de neige » se perdirent, sans doute, dans la nuit. Et ce fut, sur la Nouvelle-France lointaine, la grande obscurité lourde qui dure encore⁸⁸. »

Rien qui surprenne. Les philosophes des « Lumières » et l'intelligentsia parisienne étaient hostiles au Canada. Voltaire était leur chef de file. Le 13 octobre 1759, il écrivait à M^{me} Du Deffand : « Nous avons eu l'esprit de nous établir au Canada sur des neiges entre des ours et des castors. » Le 3 octobre 1760, il avait « conjuré à deux genoux » M. le marquis de Chauvelin, Maître de la garde-robe, de « nous débarrasser du Canada⁸⁹ ». Dire que Jean-Jacques Rousseau allait publier en 1761 et 1762 ses livres où il se fait champion de l'idée de République... Voltaire avait fait son nid. Il se fit le « tombeur du Canada », titre qui lui est resté. Depuis ce temps, les pots de chambre prirent dans ce pays le surnom de « voltaires ».

Au moment où l'on pose la première pierre du Petit Trianon à Versailles, la France cède le Canada à l'Angleterre. Le ministre Choiseul écrit : « Si vous voulez désormais des fourrures du Canada, il faudra vous adresser à Londres. » Les nouveaux venus ne font pas partie des gens travaillants, ni de l'élite anglaise ou des philosophes et écrivains que Voltaire avait admirés jadis. James Murray, administrateur britannique, écrit : « La portion industrieuse du peuple anglais ne passe point dans les Colonies, & l'on y voit arriver que des essaims de vagabonds, de libertins, & de gens livrés à la paresse & l'oisiveté qui ne valent rien nulle part⁹⁰. » Même les acteurs de profession libérale déçoivent : « Les premiers avocats anglais qui viendront au pays, seront, au jugement de Murray, d'une ignorance phénoménale⁹¹. » De mystique à l'origine, Montréal devient un emporium anglais. L'habitant se replie dans ses terres.

En imposant un menu étranger, les événements de 1760 font reculer la gastronomie québécoise de plus de deux siècles et demi. « Malheureusement, la Conquête britannique viendra bouleverser tous les aspects de la vie de nos ancêtres

et la gastronomie n'y échappe pas. Avec les grandes périodes de pauvreté et de privation, la table québécoise perdra beaucoup de son originalité et de sa finesse jusqu'à sa récente renaissance⁹²», écrit l'historien québécois Jacques Lacoursière. Les évolutions culinaires de la Renaissance et celles de 1650, qui avaient façonnées notre ordinaire, sont abandonnées.

Le menu anglais était et est encore celui du haut Moyen Âge. On y retrouve les *puddings* de viandes à la texture spongieuse et le *mincemeat* qu'ils affectionnent tout particulièrement, par patriotisme⁹³. Les *rock cakes* « dont un auteur nous dit, plaisamment, qu'ils constituent un "tribut au stoïcisme des Anglais" et que leur principal mérite est de fournir des armes de combat aux écoliers⁹⁴ ». Les *cakes* au safran, le *black bun*, un gâteau épicé au poivre coloré à la suie de cheminée, le *hot-pot* avec huîtres, les pâtés d'anguilles, les têtes de morues, les pois à la menthe, le *steak and kidney pie*, le *pork and apple pie* et les *mince pies*.

Le terme *pâté à la viande* a survécu grâce à la persévérance des habitants du Saguenay—Lac-Saint-Jean. La tourtière s'est retrouvée orpheline de sens, d'où la confusion entre le pâté à la viande, la tourtière et le six-pâtes entre les différentes régions du Québec. Plusieurs tartes et pâtés sont remis à l'ordre du jour, car on avait élagué dans le répertoire des pâtés en croûte vers 1650. Les *dumplings*, ces vestiges du XI^e siècle si chers aux cockneys de Londres, sont apparus. Ce genre de quenelle était déjà connu dans certaines régions du Québec sous le nom de grands-pères : des quenelles pochées à la farine et aux œufs que l'on ajoutait au ragoût. *Grand-père* est la mutation de *crampi*, mot originaire de la Franche-Comté qui veut dire beignet⁹⁵. Dans la revue *Paysana* de mars 1945, une lectrice s'inquiète de savoir si on peut s'en abstenir : « Ma mère faisait toujours son ragoût de pieds de porc en lui ajoutant des « espèces de grands-pères », boulettes de pâtes qui étaient délicieuses. Mais mon mari ne peut digérer ces « poudingues » et je voudrais pouvoir faire du ragoût de pattes sans cela : est-ce possible ? Gaspésienne. » À l'origine, ils étaient salés. On faisait des grands-pères dans le ragoût. Les grands-pères sucrés apparaîtront sous l'influence anglaise.

La terminologie change. Le *stew* remplace le ragoût. L'orge abdique au profit du *barley*. Le rôti de bœuf à la broche, plat favori du Moyen Âge, cède au *roast beef* qui prend sa place sur le trône, escorté « des patates tant honnies⁹⁶ ». Notons que « les Anglais commencent à apprécier « *the delicious odor of roast beef* » en 1635⁹⁷.

Le rutabaga occulte le navet blanc. Les *puddings* s'installent en compagnie du thé, le *must* du goût anglais. La sariette revient à l'avant-scène accompagnée du

gingembre. La sauce à la menthe ressuscite du Moyen Âge. Le jus de cuisson est remplacé par la *gravy*, sauce brune passe-partout. Cet ancien mot français signifiant *cuit en sauce*, est issu du vieux français *gravé*, lui-même venu de *grané*: grain, épice (Oxford⁹⁸). Le *hard tack* ou biscuit de marin, se fraie un chemin jusqu'à l'épicerie. Le blé d'Inde est relégué aux animaux. Au XIX^e siècle, ce sera au tour du bicarbonate de soude, des langues et des œufs dans le vinaigre, aux *ketchups*, *baked beans* et autres conserves d'apparaître.

La cuisinière canadienne

« Après un siècle, mon peuple se réveillera et ce sont les artistes
qui lui redonneront son âme. »

Proverbe amérindien

En 1840 paraît le premier livre de cuisine contenant des recettes authentiquement québécoises. Il a pour titre *La cuisinière canadienne*⁹⁹. Ce livre est notre *Table de la loi gastronomique*. Les recettes de notre ordinaire se trouvent pour la première fois dans un livre de cuisine, dont le célèbre bœuf-à-la-mode 1656, création de Pierre de Lune, appelé ici bœuf-à-la-mode ainsi que bœuf-à-la-mode à la canadienne. On le nommait également *bouilli* des deux côtés de l'Atlantique. La Varenne en avait publié une version pour la cour en 1651, beaucoup moins simple, évidemment. La célèbre Madame Gagné, présidente des Cercles de fermières du Québec, en propose pas moins de huit versions dans un de ses livres rédigé en 1973¹⁰⁰.

La table des matières de la *Cuisinière canadienne* comprend : boulettes de bœuf, fricassées, gelées de veau, grillades de lard, côtelettes de porc à la canadienne, haricots au lard, dindes, rôti de porc, chevreuils, lièvres, ragoût de pattes de cochon, ragoût de boulettes, tourtières, et de nombreux poissons : saumons, flétans, soles, esturgeons, morues, dorés, carpes, brochets, anguilles, maskinongés, aloses, bars, achigans, truites, turbots, maquereaux, éperlans, sardines et perches, ainsi que homards, écrevisses, moules et huîtres.

Dans la préface, l'éditeur Louis Perrault, de Montréal, écrit : « Les personnes qui ne peuvent se procurer les recettes écrites dont sont nanties plusieurs familles les trouveront la plupart reproduites dans *La cuisinière canadienne*. » Ces recettes étaient déjà courantes puisqu'il précise *dont sont nanties plusieurs familles*. Les ragoûts de boulettes, les ragoûts de pattes de cochon, les cretons, le rôti de porc,



le bouilli québécois, la soupe aux pois, les fricassées, les tartes au porc frais, alias pâtés à la viande du Lac-Saint-Jean, alias tourtières québécoises étaient connus.

Signe incontestable d'aliénation, nous trouvons un chapitre complet sur les poudings et 35 recettes de pommes de terre. Les recettes sont présentées selon les jours du calendrier liturgique, en maigre ou en gras. On ne trouve pas de blé d'Inde dans *La cuisinière canadienne*. Serait-il considéré comme trop vulgaire et commun ? Ou serait-ce parce que l'École ménagère destine ses futures élèves domestiques aux Anglais et aux bourgeois qui n'en consomment pas ?

À l'instar des habitudes alimentaires des hommes québécois imposées après 1760, les légumes et salades sont relégués au dernier chapitre. « J'suis pas un lapin », disaient-ils, lorsqu'on leur présentait une salade. Cette notion est venue après 1760 puisque les rôtis étaient servis avec salades dès le ^{xv}^e siècle et même avant. Au service, on les décorait de fleurs, citrons et oranges historiés, ainsi que de grains de grenades. Bonnefons écrit en 1662 : « Le second service sera de quatre fortes pièces dans les coins, soit court-bouillon, la pièce de bœuf, ou du gras du rôti, et, sur les assiettes, les salades¹⁰¹. »

La journaliste Bella Cousineau rétorque : « Si c'est bon pour les lapins, c'est bon pour moi. » Ainsi m'entendrez-vous répondre à ces mangeurs de viande qui prétendent ignorer tout le règne végétal et lèvent le nez sur les laitues, les carottes, les choux, les feuilles d'épinard et toutes les feuilles comestibles, les réunissant dans une réprobation générale : « Ouache ! du manger pour les lapins¹⁰². »

Aphrodisiaque vert

Pourtant, nombreux sont ceux qui aimeraient bien *Tremper leur lardon dans la lèchefrite* aussi souvent que le lapin.

Et que mange cet animal ? De la laitue !

Or, la laitue est classée depuis longtemps parmi les légumes aphrodisiaques avec le poireau et le céleri. Les Égyptiens considéraient la roquette comme aphrodisiaque. Les Égyptiens, les Romains et les Gaulois étaient de grands amateurs de poireaux. La tarte aux poireaux est encore aujourd'hui une spécialité picarde. Un ancien dicton dit *Estre comme le poireau*, c'est-à-dire « avoir la tête blanche et la queue verte » ! Les Grecs considéraient le céleri aphrodisiaque. Les Romains lui accordaient en plus des vertus thérapeutiques. Madame de Pompadour faisait préparer des potages au céleri afin de ranimer « le ressort royal ». Dans la revue *Paysana*, Françoise Gaudet-Smet met en garde ses lecteurs contre les dangers de faire boire du jus de céleri aux adolescents. « *Comprenne qui pourra* », conclut-elle !

Le céleri sera introduit en 1641 en Angleterre. Au ^{xvii}^e siècle, on le nommait « persil de Macédoine ». Autrefois au Québec, on le hachait et le faisait sécher comme provision d'hiver.

Paon et sanglier étrangers

Voilà qu'on trouve un paon dans *La cuisinière canadienne* ! Il y a fort longtemps, le sage Horace disait : « C'est parce que l'oiseau rare se vend au poids de l'or, n'est-ce pas ? Mangez-vous ce plumage que vous louez ? Mais quoique la chair du poulet soit supérieure mille fois à celle du paon, il est clair que vous êtes déçus par la différence de leurs habits. »

De deux choses l'une : ou cette parure antique a malgré tout traversé les époques, car l'auteur précise qu'il est sec et dur et sert davantage de pièce à spectacle pour épater la galerie que de mets recherché ; ou bien on suivait le style gothique alors à la mode en France pendant cette période victorienne vers 1850.

L'auteur de *La cuisinière de la campagne ou de la ville* (1850) fait part d'une remontrance adressée à son égard : « Un riche campagnard de la Bretagne nous a reproché de n'avoir pas inséré dans cet ouvrage, un article sur l'art de servir un paon, et il nous fait remarquer que dans un certain nombre de maisons et de fermes, on nourrissait cet oiseau pour l'ornement et que, par conséquent, on avait parfois l'occasion d'en manger de jeunes ; qu'un volatile aussi distingué devait être servi d'une manière digne de lui ; et que tout le monde n'ayant pas à sa disposition de bibliothèque historique où l'on put trouver des renseignements à cet égard, nous aurions dû prévenir le vœu des amateurs. »

Il est bien difficile de plaire à tout le monde en même temps. Pourtant, on peut y voir une bonne occasion de retourner aux sources. Que ce riche Breton se souvienne du prestige attribué à ces oiseaux, qu'il réclame de pouvoir les cuisiner, et ce, aussi tardivement qu'en 1850, démontre la persistance des traditions car il a été exclu du menu officiel français à partir de 1555. Champier¹⁰³, en 1560, marque beaucoup de surprise d'en avoir vu en Normandie près de Lisieux des troupeaux considérables : « On les y engraisse avec du marc de pommes, dit-il, et on les vend aux marchands de poulaillers, qui vont les vendre dans les grandes villes pour la table des gens riches. » Champier était Lyonnais, avait étudié à Orléans et était attaché au service de François I^{er}. La manière dont il parle des paons, l'étonnement que lui causèrent ceux de Normandie, donnent à penser qu'on en mangeait déjà plus dans le Lyonnais, dans l'Orléanais, ni à la Cour.

Dans les ouvrages antiques, le paon voisine avec la cameline¹⁰⁴, sauce de base de nos ragoûts. Nos ragoûts de pattes et boulettes en sont les héritiers directs : cannelle, clou, poivre, farine grillée (après 1650).

Quant au sanglier, le chapitre s'intitule *Du porc et du sanglier*. Cet animal faisait partie des grands banquets médiévaux. On paradait sa tête décorée au son des cors et trompettes dans la salle de réception. Parce qu'il se bat jusqu'à la fin avec la dernière énergie, il était considéré « viande noble ». En haute cuisine, on apprécie le marcassin, jeune sanglier et la « bête rousse », sanglier de moins de deux ans. Après quoi, il devient un ragot, à quatre ans, un quartenier, puis un entier et enfin un solitaire.

L'auteur de *La cuisinière canadienne* a dû le laisser là à tout hasard. Le sanglier ne fait pas partie de notre faune. Sa présence au Québec dans les élevages spécialisés aux Îles-de-la-Madeleine est très récente. Cela impliquerait qu'une partie du corpus de ce livre ait été puisée ailleurs. Chez Menon entre autres, dans *La cuisinière bourgeoise*, publié en France en 1745, et premier livre de cuisine à être imprimé au Québec en 1825 chez Augustin Germain de Québec.

La cuisinière bourgeoise

M^{me} Bella Cousineau, dans la revue *Paysana* de juillet 1939, livre ses impressions sur cet ouvrage: « J'éprouve à l'égard des livres de cuisine une de ces passions comme d'autres en ont pour les traités d'histoire, les récits de voyage ou les volumes en vers. Je vous accorde que c'est moins honorable mais j'aime encore mieux avoir l'estomac bourré que le crâne. Je viens de lire un petit livre vieux de cent ans, imprimé sur papier d'oignon à la reliure éreintée, montrant aux coins son entredoublure. Il porte le titre de *La Cuisine Bourgeoise*¹⁰⁵ :

Cet ouvrage contient :

1. Les recettes pour faire une bonne cuisine à peu de frais ; les moyens les plus utiles pour vider et trousseur la volaille et le gibier, ainsi que la dissection de toute sorte de viande.
2. La pâtisserie et les confitures de différentes espèces ; les liqueurs, ratafias ; la composition des vinaigres et les boissons les plus économiques, etc.
3. Les soins à apporter pour élever la volaille, pour faire le beurre, les fromages et conserver les liqueurs et les fruits.
4. Enfin, l'art de gouverner la cave et les vins ; la manière de servir les tables et d'en faire les honneurs.

Et toute cette richesse d'informations pour deux francs, mais il y a cent ans. Je serais bien embêtée de vous dire combien ça représentait alors en monnaie canadienne. Le style du livre est savoureux.»

Dans ce livre, Menon invente sciemment les termes *cuisinière bourgeoise*, en voulant innover, simplifier et rendre accessible la grande cuisine, tout en conservant ses hautes qualités et en réduisant autant que possible son coût. Bourgeois signifiait «citadin» au XVII^e siècle.

Cinquante ans après Menon, François Marin dans *Les dons de Comus*, va encore plus loin dans la démocratisation de la cuisine: «Comme la Cuisine de Comus & la pratique de son art, pourroient ne pas convenir à bien des gens, tels que les Bourgeois d'une fortune médiocre, les Artisans & autres personnes du tiers état qui vivent simplement & sans aucune recherche, soit par ménage, soit faute de moyens, & trouvent pour ne sçavoir pas accomoder les choses, j'ai jugé à propos de donner ici un abrégé de la cuisine bourgeoise, tant pour servir à l'économie du ménage, ce qui est un grand point, que pour faciliter les moyens de manger toujours quelque chose de bon, & à peu de frais, en y apportant l'attention, les soins & la propreté convenables.» Une approche qui a porté fruit en Nouvelle-France et qui perdure encore aujourd'hui dans les livres de cuisine écrits par les professionnels pour les ménagères, comme ceux de Pellaprat ou Raymond Oliver.

En 1897, Ernestine Wirth publie en français un livre chez Hachette: *Premières leçons d'économie domestique*. On y retrouve quinze recettes recensées dans le livre de mère Caron, *Directions diverses données par la révérende mère Caron, supérieure générale des sœurs de la Providence* (1878). Potage au pain, soupe au chou maigre, panade, pot-au-feu, rôti de bœuf, ragoût de veau, grillades de porc frais, porc frais rôti, civet de lièvre, canard au navet, œufs au lait, macaroni à l'italienne (fromage), beignets (beignes) et tartes.

Cette même cuisine était donc connue et pratiquée à la même époque de l'autre côté de l'Atlantique. Il faut croire que ces affinités et racines communes sont très profondes.

Pléger en portant un toast

Les rôties citées par Rabelais, petits cubes de pain grillés et épicés, sont à l'origine du *Tost* connu dans l'expression « porter un toast » (toast vient du vieux français tostée, rotie, toaster, griller, provenant du latin tostus). Ils suivent le vin. On en mettait autrefois dans les coupes pour le parfumer. Elles étaient grillées sur un rôtissoir.

Viollet le Duc¹⁰⁶ le décrit: « *Rôtissoir*: Sorte de gril propre à faire rôtir les tranches de pain qu'on

mangeait avec le vin et les épices: Ung roτισsoir d'argent blanc, à rostir roties, armoié au milieu des armes de Monseigneur, et de l'autre costé un fusil (briquet), et de l'autre, deux CC.¹⁰⁷. » Léo Moulin commente: « *Boire à la santé*, à l'origine, est une cérémonie religieuse. On s'adresse aux dieux domestiques et tutélaires, plus tard, à la prospérité des personnes présentes et, parfois aux

Gril ancien pour les rôties. Ce modèle, appartenant aux ursulines de Trois-Rivières, est identique à celui montré par Viollet-Leduc dans son *Encyclopédie du Moyen Âge*.

morts¹⁰⁸. » Sous le règne de Charlemagne, on buvait à la santé du roi dans un verre unique qui passait d'invité à invité, que les serveurs remplissaient au fur et à mesure. Les vins étaient aromatisés et parfumés de pétales de roses et de violettes. Plus tard, on y ajoutera le cube de pain grillé et épicé, la *tostée*.

L'historien Jacques Bourgeat explique plus en détail cette tradition: « Il était d'usage de mettre au fond du verre une croûte de pain rôtie et de faire passer le verre de main en main avant d'arriver au convive à qui on buvait. Ce dernier vidait le verre et mangeait la rôtie, appelée *toustée* ou *tostée*, dont nous avons fait le mot *toast*, que les Anglais nous prirent pour, plus tard, nous le rendre. »

Le mot *tostée* vient de *tostus* passé de *torrere*: griller, rôtir. Le *Littré* écrit *toast*. N'est-il pas inouï que l'archaïsme *tostée* soit encore courant au Québec?

« Pléger, c'est répondre en buvant à la personne qui a bu à votre intention », dit Léo Moulin. « Et je vous plegeray tout ares metys », écrit Rabelais dans *Gargantua*. Marie de l'Incarnation exulte: « Ah! il faut que je termine ici, mon cher Amour, mon Pleige & ma vie! Vous êtes tout à moi & il me semble que je suis toute à vous, nonobstant mes rusticités et mes faiblesses. »

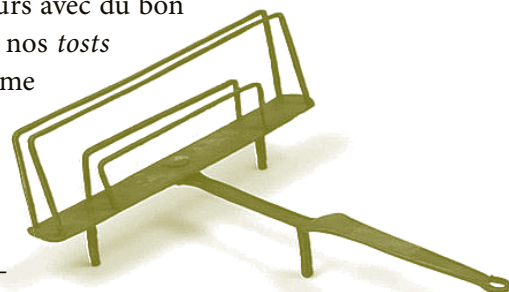
Dans *Le cannaméliste français*, ouvrage de pâtisserie du XVIII^e siècle et remarquable reposoir de nos traditions linguistiques et gastronomiques publié en 1768, l'auteur Joseph Guilliers, cuisinier du roi de Pologne Stanislas Leczinski, dédie son ouvrage au duc de Tenezin François Maximilien Ossolinski, chef de son Conseil aulique¹⁰⁹. À l'item *rôtie*, nous lisons une observation surprenante, presque une révélation : « Ce nom est attribué au pain que l'on coupe par tranche, & que l'on fait griller sur une grille à feu modéré, seulement pour lui faire prendre une couleur dorée & maintenir par ce moyen, tendre l'intérieur du pain. On s'en sert pour prendre le chocolat, ou pour manger avec du beurre frais : on en met dans les salades cuites. »

« *Maintenir tendre l'intérieur du pain* », exactement comme on les fait aujourd'hui, deux siècles et demi plus tard ! Et ce, toujours avec du bon beurre frais¹¹⁰. Effectivement, nous avons trempé nos *tosts* dans le lait au chocolat toute notre enfance et même après.

Les dames que Pehr Kalm dit avoir vu boire le chocolat le matin devaient probablement elles aussi y tremper leurs rôties, mais certainement pas devant des inconnus, de plus s'ils étaient recommandés par le roi lui-même : le chocolat tache les lèvres. Elles sont trop coquettes pour se faire voir en public les lèvres peinturlurées.

Selon l'endroit et l'époque, les rôties changent d'aspect et de texture. Celles que l'on sert avec le vin sont tout à fait sèches, souvent revenues à l'huile d'olive ou au beurre et épicées. Rabelais écrit : « Hyppocras blanc, avecques la tendre rôtie seiche¹¹¹. »

On disait à propos des moines « qu'ils s'occupent mieux du service du vin que du service divin ». Brillat-Savarin rapporte une rencontre vers 1782 avec les bernardins, où on lui présenta des rôties : « Sur la fin de la soirée, une voix s'éleva et cria : Père cellerier, où donc est votre plat ? C'est trop juste répondit le révérend ; je ne suis pas cellerier pour rien. Il sortit un moment, et revint bientôt après, accompagné de trois serviteurs, dont le premier apportait des rôties d'excellent beurre, et les deux autres étaient chargés d'une table sur laquelle se trouvait une cuve d'eau-de-vie sucrée et brûlante : ce qui équivalait presque au punch, qui n'était point encore connu. » Le père Labat, rappelons-le, mentionne le punch un siècle plus tôt.



Grille-pain pour âtre, XVIII^e siècle. Le plateau est pivotant, permettant de tourner la rôtie facilement.

La consommation conjointe de pain grillé ou rôti et de vin transcende le temps. On la retrouve à toutes les époques et dans tous les milieux. Pierre de Lune donne trois façons de les accommoder : à l'hypocras, au beurre et aux pommes au beurre (ou beurre de pommes).

À Montréal en 1930, on écrivait : « Le pain rôti se présente aussi très bien. Minces et croustillantes, faites de pain blanc, brun, aux fruits ou au fromage, les rôties sont appétissantes ; simplement beurrées ou recouvertes d'une mince couche de fromage et passées quelques instants au four, elles sont délicieuses ; glacées avec un mélange de sucre en poudre et de cannelle, de beurre d'orange ou de beurre de citron, elles sont exquises. Un mélange de zeste, de jus de citron, de sucre fin et de beurre, étendu sur du pain rôti et laissé quelques minutes au four est tout simplement savoureux¹¹². »

Ce sont là des manières fort anciennes et classiques de les apprêter. Le toast avec fromage, cannelle et sucre date du xvi^e siècle.

Soupes

Anciennement, la *soupe* était la tranche de pain que l'on mouillait d'un bouillon. Alain Rey écrit : « *Soupe* : Forme refaite (vers 1195) de *Soppe* (milieu xii^e siècle) est issu du bas latin *suppa* (vers 500) qui a fourni l'italien *zuppa*, l'espagnol, le catalan et le portugais *sopa*. P. Guiraud sans rejeter un croisement avec le germanique, rattache *suppa* au latin classique *suppus* et *supinus*, tourné vers le haut, couché sur le dos, étendu, de *suppare* et *supinare*, renversé sur le dos (-*supin*), la *soupe* étant d'abord une tranche de pain *couchée* dans une soupière. »

D'où les expressions : *tailler des soupes*, *trancher la soupe*, *couper la soupe*, *tremper la soupe*, *être mouillé comme une soupe*, *mettez deux ou trois soupes dans ce bouillon*. Dans le *Dictionnaire de l'Académie française* 1^{re} édition (1694), nous lisons : « *Venez manger de ma soupe. J'irai demain manger votre soupe* pour dire : Venez dîner avec moy, j'irai demain disner avec vous. » Les Acadiens disent : *Venez à mon fricot*. Les Québécois : *Venez souper*. De Gaspé écrit : *Viens manger la soupe chez moi*. En anglais, « *To sop* », signifie tremper le pain. Pehr Kalm notait : « Un repas commence toujours par un potage dans lequel il y a beaucoup de pain mais pas de viande¹¹³. » Méthode typiquement française.

La soupe est un incontournable de l'ordinaire québécois : elle est un héritage de notre tradition française. La baronne Riedesel écrit : « Leurs soupes sont très

riches et consistent la plupart du temps en lard, viande fraîche et légumes qu'ils font cuire ensemble dans un chaudron et servent en même temps que les entremets. » Une manière toujours en usage : « Le repas du soir qui ouvre la veillée est sans cérémonie. Le menu est surtout substantiel : de la soupe épaisse où toutes les variétés de légumes de la ferme sont réunies dans une harmonie parfaite, la brique de lard salé, le pain d'habitant cuit sur la sole¹⁴. » Les Anglais, de la classe moyenne surtout, n'apprécient pas la soupe : « Si c'est tiède, c'est de la bière. Si c'est froid, c'est de la soupe », disent-ils.

Dans *Le Viandier*, venu de *vivenda*, « aliment », se trouve la recette « Pour faire venoison aux soupes ». *The Forme of Cury* présente la recette suivante : « *Slete Soppes* (tranches de soupes) : Émincez un blanc de poireau et marinez-le dans du vin, huile et sel, rôtir le pain, mouiller avec le liquide et mijoter¹⁵. »

L'Italien Maître Martino de Come donne une recette (1465) de *suppa dorata* ou « tranche dorée » qui est le pain perdu des Français et le pain doré des Québécois, qui remonte à Taillevent, soit les fameuses *tostees dorees*. Remarquons également chez Martino l'antique terme italien *dorata* que nous avons conservé en français au Québec : *doré*. Pris en ce sens, nos sandwichs chauds au poulet (*Hot chicken sandwich*) sont des *soupes* : des tranches de pain étendues dans leur assiette qui se carrent sous la sauce. Autrefois, les paysans frottaient leurs écuelles de soupe avec une gousse d'ail avant d'y mettre le bouillon. Un vestige que l'on applique encore de nos jours dans les bols à salades. Remarquons qu'au fur et à mesure que la soupe avec tranche de pain disparaît, les potages, plus raffinés, imposent leur nom. La *soupane* québécoise était peut-être à l'origine une simple « soupe de pain ». Le mot a pu s'élargir à toute préparation grumeleuse.

La soupe québécoise sera menacée par le thé et également une autre mode anglaise, le verre de bière. Jean Provencher rapporte cet article paru dans *Le Glaneur* en mai 1837 : « Une assiettée de soupe ne coûte pas plus, croyons-nous, qu'un verre de bière et un homme fait avec cette soupe une grande partie de son repas. La soupe est un mets français et de tous les usages que nous tenons de nos pères, il est encore un de ceux qui ont les plus fortes racines. On dénonce comme une mauvaise ménagère la femme qui ne fait que rarement la soupe ; et dans les maisons canadiennes où il y a le plus d'économie, on voit de la soupe à dîner et à souper, quelquefois à déjeuner¹⁶. » Heureusement, la soupe a traversé les époques saine et sauve. Elle est toujours de mise dans notre ordinaire. Les repas au Québec



Gaston Lenôtre et le pain doré, vers 1997

débutent traditionnellement par une soupe, comme pendant l'Ancien Régime, où l'on a officiellement adopté le terme « souper » pour désigner le dernier repas de la journée.

Soupe à l'oignon

Pehr Kalm avait remarqué que les habitants appréciaient les oignons au point de les manger crus au déjeuner avec du pain. Les oignons rouges étaient les plus estimés. La soupe à l'oignon était connue en Nouvelle-France. Élizabeth Bégon de Montréal, surnommée « l'Iroquoise » par la bicherie versaillaise, raconte qu'en janvier 1749 après un bal : « ...puis il fut conclu qu'on irait chez Deschambault manger la soupe à l'oignon. » Deschambault était le restaurant « gastronomique » de l'époque. Furetière écrit : « Une soupe à l'oignon refait la tête d'un ivrogne. » Réputation persistante car Raymond Oliver donne effectivement une recette de soupe à l'oignon des noctambules. La soupe à l'oignon était un grand classique au Moyen Âge. Paris et Lyon se disputent la paternité de cette soupe. Lyon est grande consommatrice d'oignons. « À la lyonnaise », en cuisine classique veut dire « avec oignons ». Les Provençaux la désignent sous le nom de « tourin ». C'est une soupe que l'on servait autrefois aux jeunes mariés, après l'avoir poivré avec largesse. Elle est populaire dans tout le Languedoc. Selon les provinces, on l'apprête au gras de porc ou à la graisse d'oie. Aujourd'hui, on y ajoute parfois de l'ail, parfois des tomates.

On trouve toute sorte d'astuces et de trucs de cuisine pour éviter les larmes lorsqu'on épluche les oignons. Une cuisinière manitobaine suggère même de tenir une broche à tricoter entre ses dents lorsqu'on les pèle ! Certains passent l'oignon au réfrigérateur une heure avant de le peler. Le plus simple est de faire comme les professionnels. Ils enlèvent la pelure, mais laissent les racines (la mouche) jusqu'au moment de les émincer. Ce n'est qu'une fois celles-ci enlevées, que l'oignon dégage ses vapeurs lacrymales. Le naturaliste québécois Paul Codère le dit protecteur et désinfectant des intestins¹¹⁷. Il est aussi antimicrobien, calmant du système nerveux, et bienfaiteur des poumons. En Iran, on fait subir aux toxicomanes des cures de désintoxication exclusivement composées d'oignons crus.

Au Québec existe une plante sauvage, l'ail civette, dite *oignon sauvage*, l'*Allium schoenoprasum*, qui produit des fleurs roses en ombelles serrées, dont les feuilles sont presque cylindriques. Les oignons de martagon, quant à eux, sont les bulbes

du lis du Canada. Détail intéressant, la crommyomancie était autrefois une prétendue divination qui se pratiquait au moyen d'un oignon.

On disait autrefois: « Se mettre en rang d'oignons et ne valoir une échalote » pour « s'infiltrer dans un groupe où l'on n'est pas invité ». Voyons ce fameux « rang d'Oignons ».

Rang d'Oignons

Le professeur Théodore Joran¹¹⁸ raconte son origine: « *Rang d'oignons*: On croit communément que la locution “se mettre en rang d'oignons”, vient de la façon de planter les oignons en rangées tracées au cordeau. Tout autre en est l'origine. Artus de Lafontaine, baron d'Oignon, était grand-maître des cérémonies sous les quatre derniers Valois. Quand il organisait les réceptions officielles, d'Oignon avait une telle façon de dire aux courtisans: *Serrez vos rangs Messieurs!* qu'il se fit remarquer de tous les grands seigneurs et tourner en dérision à la cour. Du rapprochement du nom de ce... chef du protocole avec sa recommandation habituelle, est venue la locution: “se mettre en rang d'Oignon” pour signifier une foule bien alignée, avec d'étroits intervalles entre chaque personne. »

Oignon étant un nom propre, s'écrit avec une majuscule.



LE PASSÉ AMÉRINDIEN



Nourriture autochtone

*« Ce matin, les femmes sont allées à la rivière laver
leurs chaudrons et leurs plats ou écuelles d'écorce. »*

Relations des Jésuites

Les Amérindiens consomment une grande variété de gibiers et de poissons. Généralement, avant l'arrivée des chaudières, ils étaient grillés sur le feu ou bouillis dans des contenants d'écorce: « Ces plats étaient faits d'une écorce d'arbre légère fort proprement cousüe », observe le sieur Lebeau dans *Avantures*¹. Le père Paul Le Jeune décrit l'ancien procédé: « On m'a dict encor qu'avant qu'on leur apportât des chaudières de France, ils faisoient cuire leur chair dans des plats d'écorce, qu'ils appellent ouragana. Je m'estonnoy comme ils pouvoient faire cela, car il n'y a rien de si aisé à brusler que cette escorce. On me répondit qu'ils mettoient leur chair et de l'eau dans ces plats, puis, qu'ils mettoient cinq ou six pierres dans le feu; et quand l'une estait toute bruslante, ils la jettoient dans ce beau potage, et en la retirant pour la remettre au feu, ils en mettoient une autre toute rouge en sa place, et ainsi continuoient ils jusques à ce que leur viande fut cuite. Pierre le Sauvage dont je parleray cy apres, m'a asseuré que quelques-uns ayant perdu ou rompu leur chaudière, se servoyent encor de cette ancienne coustume, et que la chair n'éstoit point si long temps à cuire qu'on s'imagineroit bien. »

On utilisait également des récipients de terre cuite, et plus tard, à l'arrivée des premiers pêcheurs européens un siècle avant les explorateurs, des chaudrons de cuivre puis de fonte². L'entrepreneur et colon acadien Nicolas Denys écrit: « La chaudière leur a toujours paru & paroist encore, la chose la plus précieuse qu'ils puissent tirer de nous³. » Cela modifiera leurs habitudes.

On pouvait aussi creuser un trou à même le sol qu'on remplissait de braises, où on enterrait le récipient. C'était une cuisson à l'étouffée. On cuisine encore dans le sable aujourd'hui au Saguenay et ailleurs au Québec. Une méthode généralisée dans les chantiers : « J'ai mangé des beans dans cendre. J'ai mangé des beaux pâtés aux beluets dans cendre pis du pain cuit dans cendre. Y mettait d'la cendre là, y mettait d'la cendre rouge avec du bois fendu pis y sortaient ça, ça sortait d'un beau jaune, y avait pas un boulanger qui faisait ça comme en haut⁴. »

On savait dépecer les animaux : un travail de femme. Elle était aussi le portefaix de son mari. L'Indien revenant de la chasse donne à la *squaw* le bout d'oreille qu'il a prélevé sur son trophée, afin que celle-ci rapporte la bonne carcasse de gibier. C'était une sorte de récipissé, en somme. Jacques Cartier avait remarqué la robustesse des femmes indiennes. Il écrit : « Les femmes dudit pays travaillent sans comparaison plus que les hommes, tant à la pêche, dont ils font grand fait, qu'au labour et autres choses. » Pierre-Georges Roy, auteur du *Bulletin de recherches historiques*, commente : « La femme pour le mari sauvage, était pour ainsi dire, une bête de somme. C'est elle qui faisait toutes les besognes un peu fatigantes. L'homme n'était pas précisément paresseux mais il croyait que le travail manuel était au dessous de la dignité du guerrier. » Pehr Kalm les a remarqués : « Quand ils viennent faire des achats à Montréal et qu'ils s'en retournent, leurs femmes ont à porter de lourdes charges sur le dos, tandis que les hommes marchent comme des seigneurs, avec pour seul bagage leur fusil, leur pipe et leur blague à tabac⁵. »

Ils savaient attendrir et hacher la viande entre deux pierres, ainsi qu'écraser les os dont ils suçaient la moelle avidement. Ils savaient aussi moudre les céréales. Ils n'employaient ni sel ni épices, ce qui rebutait fortement les Européens, en particulier Champlain. Était-ce à cause de leur alimentation carnée que les Amérindiens n'aimaient pas le sel ? « Les Anciens avaient déjà remarqué que les peuples qui mènent une vie pastorale et suivent une alimentation carnée se passent volontiers de sel, tandis que les peuples agricoles, qui se nourrissent surtout de végétaux, en ressentent un besoin pressant⁶. »

Ils utilisaient le tussilage, plante herbacée dont la cendre goûte salée. Et ce, peut-être après l'avoir fumée : « Plante très vantée chez les anciens (Hippocrate, Dioscoride, Pline) dans les affections du poumon : on pensait que la fumée des feuilles apaise la toux. Cet usage très ancien se retrouve encore en Suède⁷. » Parfois, selon Gabriel Sagard, on utilisait le pourpier gras en cuisine : « On ajoutait la plante à la sagamité pour lui donner quelque goût⁸. » Cultivée depuis le Moyen

Âge, elle fut consommée en Europe jusqu'à la Guerre 1914-1918 puis tomba dans l'oubli. Les Français mangeaient ses jeunes pousses en salade et en mettait dans leur soupe. Elle renaît de nos jours, surtout en salade ou mesclun. Les *Relations* rapportent un commentaire pertinent des religieuses à ce sujet : « Nous n'avions rien à donner à nos malades si ce n'est quelque bouillon de pourpier sauvage cuit à l'eau, avec un filet de verjus du pays ; voilà nos premiers consommés. » Pourpier, du latin *Pullipes*, signifie « pied de poulet » en raison de ses feuilles étoilées. La variété la plus estimée est le pourpier doré.

Fait inusité, Pehr Kalm remarque que les Sauvages ne mangent rien du règne végétal. Ils considèrent les plantes comme des remèdes étant donné qu'ils n'en consomment que lors de maladies. Sagard écrit en 1632 : « Nostre vie et nourriture ordinaire estoit des mesmes mets et viandes que celles que les Sauvages usent ordinairement, sinon que nos Sagamités estoient un peu plus nettement accomodées, et que nous y meslions encore parfois de petites herbes, comme de la Marjolaine sauvage, et autres, pour luy donner goust et saveur, au lieu de sel et d'espice ; mais les Sauvages s'appercevans qu'il y en avoit, ils n'en vouloient nullement gouter, disant que cela sentoit mauvais⁹. » Remarque fort instructive... ! Le même jésuite écrit en 1636 : « Étaient de la sagamité faite à l'eau avec de la farine de blé d'Inde, des citrouilles et des pois, où nous mettions, pour y donner quelque goût, de la marjolaine, du pourpier, d'une certaine espèce de baume, avec des petits oignons sauvages que nous trouvions dans les bois et dans la campagne¹⁰. »

Avant l'arrivée des Européens, les Iroquois s'adonnaient à la culture du maïs, des citrouilles et des haricots, une triculture millénaire dite « les trois sœurs ». Ils raffolent du gras et du pain dès leur introduction. L'arrivée de la farine dans leur alimentation devient un point de référence chronologique dans les récits autochtones : « *Avant et après la farine*¹¹. » Plus tard, leur penchant naturel pour le gras leur fera adopter le lard salé grâce auquel ils acquerront pour la première fois le goût du sel.

Curieusement, les ours aussi préfèrent le gras. Lorsqu'ils capturent un saumon, ils dévorent la partie la plus grasse, soit le ventre, puis la tête pleine de cartilages et rejettent les filets. S'il s'agit d'un saumon femelle, ils ouvrent délicatement le ventre, mangent les œufs et jettent le reste.

Sagamité

*Tout cela mis dans la Chaudière,
Cuit sans sel pour être plus doux
Dans l'eau de Mare ou de Rivière,
Est un de leurs friands Ragoûts.
Quel Festin ! Pourra-t-on le croire ?
Mais ils le font encor sans boire.*

Dièreville

Marc Lescarbot écrit en 1609 : « Nous y fimes la Tabagie fort voluptueuse avec cette venaison si tendre qu'il ne se peut rien dire de plus : & apres le roti nous eumes du bouïilli & du potage abondamment appreté en un instant par un Sauvage qui façonna avec sa hache, un bac, ou auge, d'un tronc d'arbre, dans quoy il fit bouïillir sa chair. Chose que j'ay admiré, & l'ayant proposée à plusieurs qui pensent avoir bon esprit, n'en ont sceu trouver l'invention, laquelle toutefois est sommaire, qui est de mettre des pierres rougies au feu dans ledit bac, & les renouveler jusques à ce que la viande soit cuite. Ce que Joseph Acosta recite que les Sauvages du Perou font aussi¹². » Ce témoignage, « *venaison si tendre* », tranche fortement avec les relations qui suivent.

Le jésuite Sébastien Rale (1657-1724), auteur d'un dictionnaire abénaquis-français, conservé à Harvard, écrit en 1701 :

« Ce qui me révolta le plus, lorsque je commençais à vivre avec les Sauvages, ce fut de me voir obligé de prendre avec eux mes repas : rien de plus dégoûtant. Après avoir rempli de viande leur chaudière, ils la font bouillir tout au plus trois quarts d'heure, après quoi, ils la retirent de dessus le feu. Ils la servent dans des écuelles d'écorce et la partagent à tous ceux qui sont dans leur cabane. Chacun mord dans cette viande comme on le ferait dans un morceau de pain. Ce spectacle ne me donnait pas beaucoup d'appétit, et ils s'aperçurent bientôt de ma répugnance.

— Pourquoi ne manges-tu pas, me dirent-ils ?

Je leur répondit que je n'étais point accoutumé à manger ainsi la viande, sans y joindre un peu de pain.

— Il faut te vaincre, me répliquèrent-ils. Cela est-il si difficile à un Patriarche qui sait prier parfaitement ? Nous nous surmontons bien, nous autres, pour croire ce que nous ne voyons pas.

Alors il n'y a plus à délibérer. Il faut bien se faire à leurs manières et à leurs usages, afin de mériter leur confiance et de les gagner à Jésus-Christ¹³. »

La qualité de la sagamité varie beaucoup d'une fois à l'autre. Les *Relations* des Jésuites nous apprennent qu'« il faut s'efforcer de manger de leur sagamité ou salmigondis de la façon dont ils les apprêtent, encore qu'elles soient sales et demi cuites et très insipides ». Le terme *salmigondis* employé ici, venu du latin *sal*, sel, est-il déjà péjoratif? Peut-être pas. À l'époque de Louis XIV, il signifie également « un souper réunissant plusieurs familles où chacun apporte son plat », ce qui est le cas ici. Sieur Claude Lebeau précise : « La Sagamité des Sauvages n'est autre chose qu'une sorte de bouillie faite de leur blé d'Inde, torréfié dans les cendres, broyé dans des piles (mortiers : *piler les patates*) de bois ou sur des pierres & qui après avoir été sassy et vanné, est mis ensuite dans des Chaudières pleine d'eau, que ce bled bouilli rend comme du lait. Ils y mettent aussi du sucre qui est à peu près comme le brun & jaunâtre dont nous nous servons en Europe. On dirait à en manger de cette façon que c'est du Ris ou du Gruau. Cette Sagamité simple, quoique bonne et rassasiante, est, selon les Sauvages, une viande bien creuse (pauvre nourriture)¹⁴. » Le sucre qu'ils ajoutent est le sirop d'érable.

La description suivante inclut les détails de leur « service de vaisselle » : « Le Conseil fut suivi d'un grand festin qui Consistait en quatre mets qu'il fallut prendre avec toutes leurs façons. Le premier service fut un grand plat de bois plein de sagamité, c'est-à-dire de farine de bled d'inde qu'on fait bouillir avec de leau qu'on assaisonne de graisse. Ils trouvent toutes leurs vaisselle dans le bois et leurs cuilliers dans la teste des bœufs dont ils savent si bien accomoder le crâne qu'ils s'en servent pour manger aisément leur sagamité¹⁵. »

La *Relation* des Jésuites de 1633 explique le sens de *sagamité* : « Le mot de Sagamiteau dans leur langue signifie proprement de l'eau ou du brouet chaud ; maintenant ils étendent la signification à toute sorte de potage, de bouillie et de choses semblables. La Sagamité qu'ils aiment beaucoup est faite de farine de blé d'Inde ; au défaut de cette farine, nous leur en avons quelquefois donné de la nôtre de France, laquelle étant bouillie avec de l'eau ne fait que de la colle. Ils ne lassent pas de la manger avec appétit, notamment si on y met un peu de pimi c'est-à-dire de l'huile. C'est leur sucre ; ils en mettent dans les fraises et framboises quand ils en mangent. » Notre grua, selon eux, pourrait être une variante de *sagamité*, une bouillie.

Selon Furetière, *Huile* désigne « une substance d'origine végétale ». Le *pimi* est le sirop d'érable. Les Occidentaux étaient la plupart du temps rebutés par leur façon de préparer les repas. Le père de Crespieul affirmait que leur sagamité n'était guère appétissante. L'ouragan (contenant) dans lequel on la servait n'était



Abraham Bosse, *Les fumeurs*, vers 1630. Fort prisé pour « chasser la mélancolie », le petun ou tabac fut adopté de suite par l'Occident. Le lit au fond de la pièce laisse croire que nous sommes dans une auberge plutôt qu'un cabaret.

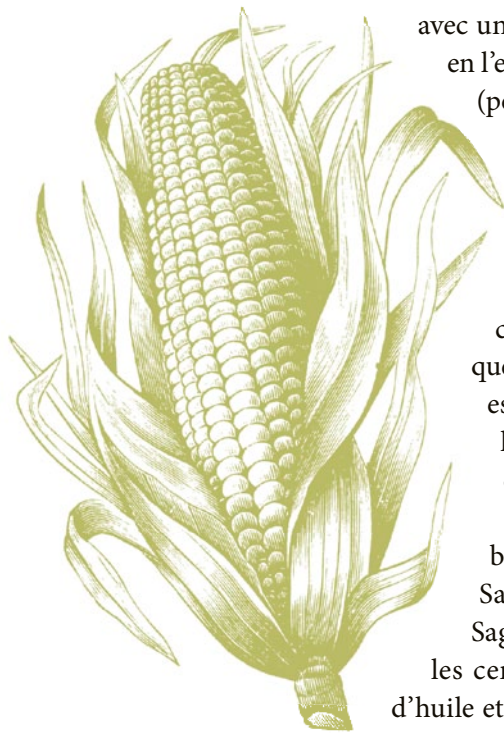
presque jamais lavé : « Le plus souvent, c'est le chien de la cabane qui lavait l'ouragan en le léchant. » Sœur Morin décrit « cet étrange hors d'œuvre », une sagamité donnée à Montréal vers 1713 : « Leur repas consistait en quelques morceaux de bœuf, un minot et demi de blé d'Inde, deux bons chiens bien gras, deux ou trois chats aussi bien gras et de bonne graisse de bœuf : le tout bouilli ensemble fit leur sagamité excellente à leur goût et non au nôtre. Nous leur servions cela dans des gamelles à pleines cuillérées ; ils firent grande chère, tout fut mangé, et il ne resta de ce gibier que les os¹⁶. » Sœur Morin dit que les Sauvages leur préparait à elle et les autres sœurs une sagamité plus accordée à leur goût européen. Pierre-Georges Roy écrit : « La femme sauvage n'avait aucun talent pour la cuisine. En aurait-elle qu'elle n'aurait pû le faire valoir. Pas d'ustensiles, pas d'appareils pour conserver les provisions de bouche. Le Sauvage était nomade. Les provisions, il n'en faisait pas pour ne pas les transporter. Après avoir marché toute une journée, les Sauvages pensaient à manger. Ils faisaient alors la chasse, allumaient un grand feu, mettaient le chaudron dessus et faisait cuire leur mets le plus ordinaire, la sagamité. »

Il faut donc conclure qu'il était impossible pour les Amérindiens de cuisiner au sens occidental. D'abord par leur manque de ressources régulières, et aussi parce qu'ils ne voyagent pas avec des provisions. Ils ne se chargent que du strict minimum, le blé d'Inde lessivé. Champlain écrit : « Quand ils en ont, ils ne mettent rien en réserve, & en font chère entière jour & nuit, puis après, ils meurent de faim¹⁷. » Pehr Kalm confirme : « La plupart des Indiens sont peu portés sur les richesses et, lorsqu'ils se sont procurés leur pain quotidien, ils ne pensent jamais au-delà¹⁸. » Cependant, nous savons qu'ils avaient des caches de nourriture. Nos caveaux à légumes s'inspirent de leur façon de conserver les aliments dans des espaces inclinés à flanc de colline. Léon Guérin, sociologue québécois de la fin du XIX^e siècle, le décrit : « À quelques pieds en arrière de la maison d'habitation, dans la pente d'une coulée, est un "cavereau" (caveau), de 10 pieds carrés et 6 pieds de profondeur, recouvert de planches au ras du sol ; on y emmagasine en hiver les racines et pommes de terre¹⁹. »

Le père Gabriel Sagard décrit une scène où l'on s'apprête à confectionner une sagamité. Chacun a une fonction précise et l'endroit est choisi avec soin : « Estans donc par les champs, l'heure de cabaner venüe, ils cherchoient à se mettre en quelque endroit commode fut le bord de la rivière, où autre part, où le pût aysement trouver du bois sec à faire du feu, puis un aurait soin d'en chercher et amasser, un autre de dresser la Cabane, & le bois à pendre la chaudière au feu, un autre de chercher deux pierres plattes pour cöcasser le bled d'Inde sur une peau estendüe

contre terre, & après le verser & faire bouillir dans la chaudière; estant cuit fort clair, on dressoit le tout dans les escuelles D'escorces que pour cet effect, nous portions quant-&nous avec des grandes cueilliers, comme petits plats, desquelles on le sert à manger cette Menestre²⁰ & Sagamité soir et matin, qui sont les deux fois seulement que l'on fait chaudière par jour, (çauvoir quand on est cabané au soir, & au matin avant que partir, & encore quelquesfois ne la faisons-nous point, de haste que nous avions de partir²¹. »

Le père Sagard y trouve parfois un certain réconfort: « Le festin qui nous fut fait à nostre arrivée, fut de bled d'Inde pilé, qu'ils appellent Ottet, avec un petit morceau de poisson boucané à chacun, cuit en l'eau, car c'est toute la saulce du pays, & mes Feverolles (pois jaunes à soupe) me servirent pour le lendemain; dès lors je trouvai bonne la Sagamité qui estait faite dans notre Cabane, pour être assez nettement accommodée, je n'en pouvais seulement manger lors qu'il y avait du poisson puant (sauvage) demincé parmy. Parfois des citrouilles du pays, cuittes dans l'eau, ou bien sous la cendre chaude, que je trouvais fort bonnes, comme semblablement des espics de bled d'Inde que nous faisions rôtir devant le feu, & d'autres égrené, grillé comme pois dans les cendres. »



Il arrivait que la nourriture amérindienne goûte bon, selon les normes des étrangers: « Une bonne Sagamité que je mangeay d'un grand appetit », écrit Sagard. On faisait aussi griller les grains de maïs dans les cendres. Si ces grains contenaient un tant soit peu d'huile et étaient le moins humides, ils avaient toutes les chances d'éclater. Le maïs utilisé dans la sagamité qu'on emportait comme provision de voyage était dérobé, c'est-à-dire *lessivé* selon le terme de l'époque. Le *lessi* est le nom de l'eau de trempage. On le prépare encore de nos jours, dans la région de Trois-Rivières notamment.

Bernard Assiniwi²² inclut le blé d'Inde lessivé dans sa recette de sagamité traditionnelle huronne :

La Sagamité huronne :

- 4 livres de chair de truites en grossiers morceaux
- 4 livres de jarret d'orignal en cubes de un pouce
- 3 livres de viande de castor coupée en morceaux de deux pouces,
(ou 3 livres de lard maigre coupé en morceaux de deux pouces)
- 2 livres de fèves rouges bien trempées (12 heures)
- 2 livres de blé d'Inde lessivé (maïs lessivé)
- 6 têtes d'ail des bois (ou deux gros oignons) coupées finement
- ½ tasse de sucre d'érable
- Sel végétal et poivre

Méthode

Mélangez le tout, et mettez dans un gros chaudron de fer,
couvrez d'eau,
de sel et de poivre au goût.
Couvrez le chaudron, et mettez sur un feu extérieur,
ou dans un (grand) four à 275° F.
Laissez cuire pendant 12 à 18 heures
*C'est délicieux*²³.

Ce qui pourrait rebuter *a priori* dans cette recette est le mélange viande-poisson. Les Gaulois cuisinaient viandes et poissons ensemble. Mais le palais occidental peine à accepter les mixtures de ce genre. Mais rassurez-vous, une aussi longue cuisson permet de fondre le poisson. Il agit ici un peu comme la sauce de poisson dans la cuisine orientale : il relève le goût des autres composantes. Les autres ingrédients sont intéressants : l'ail des bois et le gibier lui confèrent une note sauvage. On remarque leur préférence pour les haricots rouges et la forte teneur en gras, soit vingt pour cent. On a ici un mets beaucoup plus consistant que la sagamité-soupe. C'est un plat roboratif et complet tout à fait indiqué lorsqu'on se trouve en pleine nature.

Voyons une variante, une version « festin » donnée par mère Marie de l'Incarnation : « Il me semble que lorsque nous faisons festin à nos sauvages, on y emploie un boisseau de pruneaux noirs, 4 pains de six livres pièce, 4 mesures de farine de pois ou de blé d'Inde, 2 ou 3 livres de gros lard, une douzaine de chandelles de suif fondues, afin que tout soit bien gras car c'est ce qu'ils aiment. » À en juger



Tamis à maïs

par les quantités d'ingrédients, la préparation de cette sagamité nécessite un très grand vaisseau, ce qui était la norme semble-t-il: « Les mets du festin furent de la sagamité composée de pois, de pain esmié ou de galette pulvérisée, & de pruneaux, tout cela bouilly dans une grande chaudiere dont on se sert pour faire de la biere, avec de l'eau sans sel²⁴. »

Les chandelles de suif remontent à la haute Antiquité. Les soldats romains en portaient sur eux. Elles servaient de préférence à éclairer, mais en cas de disette, on pouvait les manger²⁵. Ce qui intéresse ici est qu'elle donne à choisir entre la farine de pois ou de blé d'Inde, mais conserve quand même la même appellation.

En résumé, la Sagamité est une bouillie à base de farine de maïs, une « polenta » plutôt liquide, assaisonnée à la fortune du pot.

La banique

La banique est le pain traditionnel amérindien, sorte de pâte, souvent un mélange de farines, cuit sur une pierre. Les Écossais ont baptisé de ce nom le pain amérindien. Depuis la nuit des temps, les cavaliers écossais transportent avec eux dans leurs expéditions une pierre plate et un sac de farine servant à préparer ce pain, où qu'ils se trouvent. Ce mot serait d'origine celtique. En anglais, il se dit « *bannock* », pain plat non levé. Mot de l'ancien britannique repris du breton « *bannac'h* » goutte, morceau.

L'HÉRITAGE



Patrimoine culturel

Les aspects spirituels et culturels de notre gastronomie confirment sa spécificité en Amérique du Nord. Philippe-Aubert De Gaspé en témoigne dans la description des préparatifs de la fête du Mai. On y trouve la première mention du *Déjeuner à la fourchette* que Brillat-Savarin décrit : « Repas qui a un caractère particulier par les mets dont il est composé, par la gaieté qui y règne et par la toilette négligée qui y est tolérée¹. » Dans cette merveilleuse scène, nous pénétrons dans une vaste cuisine où règne une activité fébrile et bourdonnante. Des hommes de relais agacent les femmes glapissantes, occupées à tourner les crêpes sur un feu de cheminée qui les « enluminent à la Rembrandt ». Elles les entassent sur de grands plats, les recouvrant de sucre d'érable. Deux autres cuisinières font cuire les « croquecignoles » dans une grande chaudière².

Dans la boulangerie, on retire la deuxième fournée de pâtés en forme de croissants « d'au moins quatorze pouces de long ». Tandis que quartiers de veau et de mouton, socs et côtelettes de porc frais, volailles de toutes espèces, n'attendent que l'appoint du four pour les remplacer.

La visite se termine à la buanderie où mijote la fricassée de porc frais et de mouton, régal des aînés édentés. « À ça ! dit Arché, c'est donc un festin de Sardanapale de mémoire assyrienne ! un festin qui va durer six mois ! — Tu n'en as pourtant vu qu'une partie, dit Jules ; le dessert est à l'avenant³. »

Évidemment ! Voilà comment l'on conçoit ici l'art de vivre ! Dans un pays où l'on trouve, s'il-vous-plaît, deux cuisines par demeure : une d'hiver et une d'été. Un pays où la généreuse nature dispense deux printemps : celui d'avril autour de Montréal et celui de mai en Gaspésie. Deux étés aussi, celui de juin et celui des Indiens à l'automne. Deux séries de primeurs. Deux séries de saveurs qui font des gourmets doublement heureux. Ce qui fait que nous mangeons des tourtières et



Cuisiner pour Paysana, 26 mars 1942. Pendant la Deuxième Guerre mondiale, tout était rationné. « 5 600 000 livres de bacon ainsi que de grandes quantités de farine et de poisson seront expédiées chaque semaine en Angleterre », écrit Paysana en 1940.

des bœufs-à-la-mode québécois. Que pour nous, manger est une fête. Cuisiner, un art ! Des choses d'une extrême importance, car comme le dit l'artiste : « Tout grand art est proche de l'Invisible. »

« *Quand on se gorge d'un potage/Succulent comme un consommé/Si notre corps en est charmé/Notre âme l'est bien davantage* », écrit le poète Paul Scarron⁴. Les pères jésuites Hyacinthe Bougeant et Pierre Brumoy, préfaciers de *Les dons de Comus* (1739), en témoignent : « La cuisine, comme tous les autres Arts inventés pour le besoin ou pour le plaisir, s'est perfectionnée avec le génie des peuples, & elle est devenue plus délicate à mesure qu'ils se sont polis. [La cuisine permet de] remonter du goût corporel à un principe très délicat qui lui est commun en quelque façon avec le goût purement spirituel. »

Le monde matériel mène au monde spirituel.

Françoise Gaudet-Smet écrit dans la revue *Paysana*: « Comme Fanchette fait encore plus que les autres partie de la maison puisqu'elle y habite, c'est elle qui avait dressé la table, choisi la plus belle nappe de toile du pays, disposé le goûter et dispersé les verres sur plateau de bois sculpté ! Les verres qui, à l'heure de la soif, débordèrent d'une rafraîchissante liqueur de jus de pommes et des vins domestiques du meilleur cru. Les petites tantes avaient envoyé des bonbons, tout ce qu'il y a de plus fait à la maison : sucre à la crème, fondants au chocolat, marrons aux pistaches, s'ajoutèrent avec grâce aux cent variétés de chocolats. »

Tous collaborent à la fête. Ces réunions sont des communions où l'on pardonne, se réconcilie, s'aime et s'élève vers l'harmonie universelle : « On ne peut rien dire de précis sur ce qui se passa ensuite ; nul parmi les invités, n'en garda un souvenir exact. Pourtant ils rappelèrent tous la clarté céleste qui inondait la pièce, comme si une quantité de petites auréoles se fussent réunies pour ne former qu'une seule et glorieuse lumière⁵. » Muséologue, historien de l'art et de la culture, Raymond Montpetit témoigne de son sens profond : « Les fêtes qu'organise et célèbre une société constituent des réalités historiques à part entière et sont alors lisibles en tant que microcosme de l'ensemble social⁶. »

Ce qui ajoute une touche tout à fait particulière à nos grandes fêtes, la Saint-Jean, le jour de l'An, Pâques et Noël. En fait, Noël est une fête cosmique. L'historien Jean Provencher écrit : « Le mot lui-même vient de l'hébreu *Am'man El* qui signifie "l'Homme cosmique" père ou archétype de l'homme terrestre⁷. »

La préparation de ces fêtes exceptionnelles mène parfois à des événements inusités. Robert de Roquebrune rapporte l'expérience « mystique » vécue par sa cuisinière, la grosse Sophronie : Saint-Joseph lui serait apparu alors qu'elle méditait une recette !

Madame de Roquebrune tente de relativiser l'événement : « Oui vu... mais avec les yeux de la foi... Vous étiez en train de dire votre chapelet n'est-ce pas ? »

Et Sophronie de répondre : « Non, justement, je ne pensais pas à prier. J'étais occupée d'une recette de veau farci et de carottes à la crème que m'a donnée M^{lle} Leprohon et...⁸ »

C'était probablement une recette pour le veau gras !

LES SOURCES



Archétypes

« Si allé veoir en Taillevent,
Au chapitre de la fricassure... »

François Villon, *Testament*

Les plus anciens archétypes de notre ordinaire se trouvent dans *Le viandier*, *The Forme of Cury* et *Le ménagier de Paris*. Samuel Pegge affirme avoir puisé largement dans Rabelais pour interpréter *The Forme of Cury*. *Le ménagier de Paris* a été rédigé par un ambassadeur mûrissant à l'intention de sa quatrième épouse, âgée de quinze ans, qui supportait assez mal d'être réprimandée en public. Elle lui demanda des instructions écrites. Il est assez amusant d'observer son sens poussé de l'économie domestique. Il indique comment se procurer les meilleurs produits au meilleur prix. Il n'hésite pas non plus à utiliser des morceaux de viande de boucherie qui, jusque-là, n'étaient pas utilisés dans les demeures bourgeoises. Quelques-uns prétendent que *Le ménagier* serait l'œuvre d'un collectif tant les sujets traités y sont abondants et variés.

Parfois, nous retrouvons nos recettes dans deux ou même trois ouvrages à la fois. Ces réceptaires destinés aux grands de ce monde contiennent une cuisine savante et dispendieuse écrite dans une langue riche et mystérieuse. L'imprécision qui entoure le dosage des ingrédients sert à préserver la chasse gardée de ces hautes fonctions.

Le baron Brisse, chroniqueur journalistique, a établi la biographie de Guillaume Tirel dit « Taillevent ». Possiblement d'origine normande et âgé d'à peine douze ans, Taillevent débute comme enfant de cuisine chez Jeanne d'Évreux, épouse de Charles IV le Bel dès 1326. Vingt ans plus tard, il est queux chez Philippe VI de Valois. Il sera ensuite au service du dauphin le Duc de Normandie qu'il suivra lors de son intronisation en 1364. Alors premier queux, il devient sous Charles VI

écuyer de cuisine et maître des garnisons du roi. Il dirige alors cent cinquante-huit personnes, soit trois fois plus que le personnel de service sous le règne de Philippe Le Bel. Il doit son surnom, Taillevent, à son nez « municipal », organe hors du commun pour accomplir mieux que quiconque ses tâches d'écuyer de cuisine. Il servit ses maîtres pendant un long règne de 66 ans. Sa dépouille fut déposée au prieuré de Notre-Dame d'Hennenbont près de Saint-Germain-en-Laye. Il y est représenté en armure de chevalier, ses armes gravées sur son bouclier : trois marmites bordées de six roses. Ce qui a fait dire que Taillevent était un « grand alchimiste¹ ». À la Révolution, les restes de Taillevent furent transférés dans une fosse commune du cimetière de la ville. Sa pierre tombale est conservée au Musée de Saint-Germain en Laye depuis le 24 juillet 1814.

Taillevent n'est pas l'auteur du *Viandier* mais plutôt son transmetteur : « Enfin, il y avait *Le viandier* de Taillevent, dont la première version avait été écrite dès la fin du XIII^e siècle donc bien avant la naissance de son auteur supposé, Guillaume Tirel, cuisinier de Charles V et dont les recettes les plus récentes dataient de la fin du XV^e siècle². »

L'heure des repas

Joseph Duquesne, médecin du roi, recommande à Henri IV de dîner entre dix et onze heures, de souper à cinq heures, et ce, en ne bougeant plus de sa chaise pendant une demi-heure, afin de faciliter sa digestion. François Ier soupe entre cinq et six heures. Montaigne soupe à six heures. Dans *La maison d'autrefois*, à propos de l'heure des repas, l'auteur écrit : « La province ne suivait pas ces modes dans toute leur rigueur, sauf dans certaines villes où l'on tenait à se conformer au “Bel air”. »

Sous les règnes de Louis XIII et Louis XIV, on dîne à midi comme l'écrit Furetière : « Lorsque l'on veut aller trouver les gens, il convient de le faire entre onze heures et midi, surtout pas plus tard car on les dérangerait pour passer à table. Chercher midi quand il n'est que onze heures se dit des écornifleurs qui viennent juste avant l'heure du dîner afin que l'on soit obligé de les inviter. On les appelle aussi démons du midi. Ou bien chercheurs de midi, comme ceux qui s'introduisent subrepticement dans votre maison à midi dans le but de dérober quelque chose quand le couvert est mis. » Le père Jean de Brébeuf confirme la présence de ces individus en Nouvelle-France en 1636 : « Car il y a de ces écornifleurs, qui ne manquent point de venir à cette heure là, pour participer à nostre Sagamité. »

Furetière nous éclaire sur le sens original des expressions « chercher midi lorsqu'il n'est que onze heures » changé en « chercher midi à quatorze heures » de nos jours, et les « démons du midi », des escornifleurs. Lorsque les maîtres étaient absents, on qualifiait ces profiteurs de « bonjouriers³ ».

L'heure des repas des gens ordinaires en Nouvelle-France est la même que celle de leurs cousins de France : entre onze heures et midi pour le dîner, cinq et sept heures pour le souper, selon sa condition. Dans les campagnes, les cloches des églises font office d'horloge. L'agronome et professeur, passionné de littérature et d'histoire, Georges Bouchard, raconte : « Il me souvient du désarroi qui régnait dans ma paroisse un jour de dimanche où l'Angélus du soir avait été sonné trois quarts d'heure en retard. Les cuisinières confiantes dans la voix des cloches, laissaient la soupe prendre au fond, pendant que les estomacs ruraux qui fonctionnent toujours avec une régularité de chronomètre criaient famine⁴. »

Après la Révolution, les déplacements répétitifs de l'heure des repas à la fin du XVIII^e siècle influent directement sur son nom. Gustave Flaubert (1821-1880) sourcille : « *Dîner* : Autrefois on dînait à midi, maintenant on dîne à des heures impossibles. Le dîner de nos pères était notre déjeuner, et notre déjeuner était leur dîner. Dîner si tard que ça ne s'appelle pas dîner, mais souper⁵. »

Aujourd'hui pour les Québécois, le déjeuner est encore le repas du matin. Pour les Français, il se nomme *petit-déjeuner*. Notre dîner est leur déjeuner. Et leur dîner, notre souper.

On attribue le décalage des heures de repas entre nos deux cultures aux travaux des parlementaires de Paris qui, allongeant toujours les séances, firent un second déjeuner vers onze heures de viandes froides, d'œufs, etc. Ce qui mena le dîner traditionnel de midi au repas du soir, autrefois le souper. Cette nouvelle mode a par la suite supplanté l'ancienne habitude.

Madame Hardy, propriétaire du restaurant où les députés se rassasiaient, aurait été l'instigatrice du « déjeuner à la fourchette » pendant la Révolution. On disait *À la fourchette* parce que les clients choisissaient eux-mêmes leur pièce de viande qui était ensuite cuisinée par le maître d'hôtel dans la salle même, sur un gril d'argent placé sous un âtre. Le *Larousse gastronomique* de 1938 écrit simplement : « Fourchette (déjeuner à la) : On appelle ainsi le déjeuner pris à midi. »

À Montréal, en 1903, on pouvait *Déjeuner à la fourchette* au Café Bellevue, un restaurant équipé, comme il se doit, d'un gril d'argent. Ce chic établissement était situé au coin des rues Sainte-Catherine et Metcalfe.



Abraham Bosse, *Les femmes à table en l'absence de leurs maris*, 1630. Cette gravure montre l'utilisation de la chambre à coucher comme salle de réception. Sur la desserte, une aiguière et un bassin. L'une d'elles tient une fourchette, un accessoire rare à cette époque.

Mettre la table

« Les trois chambres contiguës avaient leurs portes sur une même ligne, de sorte que de la première, on pouvait apercevoir dans la troisième, illuminée par plusieurs chandelles, une longue table dressée avec un luxe de vaisselle qu'on ne trouve point chez les cultivateurs d'aucun autre pays. »

P. J. O. Chauveau, *Charles Guérin*

La langue fascinante dans laquelle nos textes anciens sont rédigés résonne à nos oreilles d'intonations familières et rappelle d'antiques habitudes encore présentes dans nos mœurs.

L'expression usuelle « mettre la table » remonte au Moyen Âge où, effectivement, l'on posait une planche sur des tréteaux pour ce faire. « Dans une cuisine québécoise, une longue table rectangulaire ne serait que pur embarras, car il faut disposer de beaucoup d'espace pour mener certains travaux domestiques

ou faire la fête. Aussi la table est à tréteaux, à abattants ou à panneaux et on peut facilement la ranger le long d'un mur l'heure du repas terminé», écrivent les historiens Jean Provencher et Johanne Blanchet⁶.

Changer la nappe

L'usage de changer de nappe avant le service du dessert origine de Versailles : « La nappe, elle aussi, se trouve changée avant le service du fruit. » Pehr Kalm le décrit : « Après avoir mangé en suffisance, on débarrasse la table, pour la garnir, bientôt après, de toutes sortes de confitures : fraises des bois confites dans le sucre, framboises, canneberges, noix, le tout traité comme les fraises. En ce moment (juillet), on sert également de très abondants plats de bluets de la région, pareillement confits dans le sirop ; de même, de grandes assiettes de groseilles rouges⁷. » Les confitures rouges étaient faites avec la cassonade. Plus loin, il confirme : « Après les plats les plus consistants on dessert presque entièrement la table et l'on apporte les confiseries, d'espèces variées et en très grande quantité : les noix, celles de France aussi bien que celles d'ici, les amandes, les raisins secs, les noisettes, différentes sortes de baies selon la saison ; divers produits confits ; du fromage et du lait⁸, qui sont également comptés au nombre des desserts et que l'on mange après tout le reste⁹. »

Chambre-salon

Anciennement, la même pièce pouvait servir à la fois de chambre et de salon. Antoine Roy¹⁰ confirme cette disposition : « Les lits d'autrefois ont tenu dans l'ameublement et dans la vie mondaine une place qu'ils n'ont plus... Au xvii^e et xviii^e siècles, la chambre est un salon et le lit, pour les visiteurs, est le principal siège¹¹. » Cette même pièce pouvait aussi servir de salle à manger : « La pièce adjacente à la cuisine peut servir à la fois de chambre à coucher ou de salle à manger¹². » Cette pièce existait dans les campagnes d'Auvergne et en Belgique : « *Chambre, champ, campe*, s. m. Une maison de village se compose de deux pièces principales. La première s'appelle maison : elle sert de cuisine, de chambre à manger ; la seconde se nomme la chambre, c'est l'appartement réservé aux jours de fête, c'est là que le lit du chef de famille est placé¹³. » Pierre-Olivier Chauveau confirme la versatilité de la pièce principale : « Le père Morelle avait ainsi : salon de réception, salle de danse au besoin, et salle à dîner¹⁴. »

Cet usage était encore courant au début du xx^e siècle chez nous. On peut lire aussi tard qu'en 1930 : « *Chambre* : Salon. Exemple : Entrez donc dans la chambre : dans le salon. Canadien : *Grand-chambre*. La chambre ou grand-chambre est une pièce mieux meublée que les autres, un salon dont on ne se sert que dans certaines circonstances, pour recevoir des visiteurs, etc.¹⁵. » Plusieurs se souviennent de cette pièce où les meubles restaient recouverts de bâches cache-poussière entre les visites. Au xx^e siècle, on remplacera les bâches par des toiles de... plastique !

Un tableau montre Voltaire recevant des visiteurs assis dans son lit.

La salle à manger

La salle à manger est encore rare au xvii^e siècle. L'historienne française Dominique Michel signale à Paris une petite salle spéciale en 1634 à l'hôtel de Sully. Une autre en 1644 dans l'hôtel de Claude d'Avaux et deux salles à manger en 1654 à l'hôtel Tubeuf¹⁶. La salle à manger et sa table fixe n'arriveront qu'au xviii^e siècle à Versailles, soit en 1735 dans les petits appartements de Louis XV nommés « retours de chasse » et « pièce du café ». L'introduction du poêle lui en est grandement tributaire. Notons que l'ingénieur Franquet cite une première salle à manger en Nouvelle-France en 1752 chez le gouverneur de Trois-Rivières.

Le boudoir date également de cette période. Notre buffet-vaisselier ou vaisselier date de 1715 et se répand sous le règne de Louis XV. Cette pièce de mobilier est un incontournable dans les intérieurs du Bas-Poitou et de Vendée.

Un bec, deux becs, trois becs

L'habitude de frapper son couvert d'une cuillère pour inciter les jubilaires à s'embrasser lors de noces existait à l'époque de Louis XIV : « Le roi s'y détend et ne se contente pas de crier "La reine boit" mais comme au franc cabaret, il frappa et fit frapper chacun de sa cuiller et de sa fourchette sur son assiette : ce qui causa un charivari fort étrange et qui à reprises dura tout le souper¹⁷. » Les Acadiens feront un riche sort de ce *charivari*.

Le sel

Le symbolisme du sel est antique et universel. Florence Bouas et Frédéric Vivas écrivent : « Dans la Bible, les références au sel sont nombreuses. Le Christ invite les quatre évangélistes à garder leur sel pour préserver leur force : « Ayez du sel en vous-même, et soyez en paix les uns avec les autres. » (*Marc IX, 50*) Au Moyen Âge, on jette du sel devant sa porte pour éloigner les démons. Ceux qui n'en possèdent pas peuvent être soupçonnés de sorcellerie. Renverser du sel sur la table est un signe de trahison¹⁸. » Cette superstition s'est rendue jusqu'à nous. Lorsque quelqu'un renverse la salière à table, souvent, il jettera une pincée de sel derrière son épaule pour conjurer le sort. Autre archaïsme.

« Sans sel, l'Europe n'aurait pas conquis le monde », écrit Léo Moulin¹⁹. Sans sel, pas de Nouveau Monde ! La gabelle, impôt patriotique, permet à l'État français de contrôler tout le commerce du sel obligeant ainsi le peuple à s'approvisionner à des prix très élevés dans les greniers royaux et cela jusqu'en 1789 où son prix passe de 50 à 1 sous. L'inflation avait atteint 2 000 %. Pendant longtemps, dans certaines provinces de France, le pain n'a pas contenu de sel à cause de son prix élevé. La gabelle a provoqué de nombreux soulèvements populaires. La Bourgogne et la Picardie étaient des provinces à gabelle élevée. Et pour marquer ces excès, on disait populairement : *Roi : Quand on prend du sel à table avec les doigts, on dit, j'ai vu le Roi*²⁰.

« Celui qu'on utilise ici est, dit-on, entièrement importé de France. On a également essayé et avec succès, selon ce que l'on m'a raconté, d'extraire le sel de la mer, mais comme on n'a pas encore colonisé ces régions maritimes, rien n'a été fait en faveur de cette production : on dit au surplus que la France ne le permettrait pas, car elle conserve volontiers ce monopole à son profit²¹ », rapporte Pehr Kalm. Le sel revêt une importance capitale dans la vie de Nouvelle-France. Une pénurie de sel est la prémisse de catastrophes. Sans sel, on ne peut ni cuisiner, ni conserver lard, morue, anguille, herbes. On ne peut accumuler de provisions en regard de l'hiver à venir. Le sel est essentiel à la survie.

Le sel de Nouvelle-France est importé de France. Colbert fait construire en 1670 de magnifiques greniers à sel à Brouage pouvant contenir dix millions de kilos d'or blanc. Ils sont encore debout aujourd'hui. Les navires faisaient la navette entre Honfleur et Brouage (où est né Champlain) pour aller chercher le sel nécessaire au salage des morues. Il servira également à la conservation de nos célèbres herbes salées.

En Europe, le sel coûte cher. À l'instar des Indiens d'Amérique, les paysans pauvres salent leurs aliments à l'aide de cendres de plantes végétales.

Sur son usage à table, Kalm notait : « Chacun a la liberté au cours d'un repas, de prendre du sel sur son assiette et de saler selon sa convenance, il y a toujours sur la table du sel en quantité suffisante et ici, on n'épargne pas la salière moins que chez nous²². » Il poursuit : « Le sel que l'on trouve ordinairement à table est blanc et fin ; j'ai pu voir en certaines occasions du sel gris²³. » Les gastronomes préférèrent le sel de mer gris. Il est plus rond en bouche, moins agressif que le sel gemme et contient en plus des oligo-éléments.

Dans certaines régions de France, dans les fermes où on employait des « engagés », le sel était remisé sous le siège d'un fauteuil de bois fabriqué exprès, muni d'un dossier et de bras. L'aïeule de la maison montait la garde sur ce trésor en restant assise dessus toute la journée !

Usages

Les convives, dans le service à la française d'autrefois où l'on servait dix ou douze plats en même temps, ne goûtaient pas à tout. « À la différence d'aujourd'hui, le convive de l'époque n'est pas obligé de goûter tous les plats²⁴. » Ils choisissent un peu comme nous le faisons de nos jours lorsque l'on commande *un numéro cinq pour dix* au restaurant chinois. On goûte à ce qui nous tente. Comme au xvii^e siècle : « Chaque service comporte plusieurs plats. Mais Louis XIV n'est pas contraint de les avaler tous : il choisit ceux qui lui plaisent²⁵. »

Les convives ordinaires doivent se contenter de ce qui se trouve à leur portée. Furetière décrit *Le repas de cigogne* : « On dit proverbialement, un repas de la cygogne, en parlant d'un repas dont les mets sont tellement disposés, qu'il n'y a que le maître qui en puisse manger. » En effet, Kalm confirme cet usage en Nouvelle-France : « Il me priaît de demeurer à dîner, et il me témoignait à table une bonté pleine de distinction ; s'il y avait par exemple quelques mets recherchés en quantité insuffisante pour qu'on puisse faire le tour de la table, il en faisait servir seulement à ses voisins, au marquis La Galissonnière et à moi-même, mais point aux autres²⁶. »

La mère de Robert de Roquebrune avait mis au point un stratagème ingénieux pour contrer l'inconvénient de manquer d'une chose à table lorsqu'elle recevait des invités. En présentant le plateau de service aux gens de la maison, la mère

susurrant discrètement à leur oreille: «*Emme, Aile, Ké*» (MIK), signifiant «*More In the Kitchen*», confirmant l'absence de restrictions, contrairement au «*Feffe Etche Bi*» (F.H.B.) ou «*Family Hold Back*», incitant à la réserve²⁷.

François Massialot, auteur de *Le cuisinier royal et bourgeois* (1712) et *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* (1717), recommande: «Pour qu'un repas soit dans sa dernière perfection et que tout le monde puisse trouver ce qu'il souhaite selon son goût, il faut qu'il y ait toutes sortes de ragoûts (plats), potages, entrées et entremets, aux roux, aux blonds, aux blancs, de braises, de grillades, de fritures, de four, de broche, sans cependant s'embarrasser l'esprit de ragoûts hors de nature, comme il s'en trouve quelques fois: mais de bonnes entrées que tout le monde puisse manger²⁸.» Les contrastes de textures, cuissons, couleurs et saveurs sont des qualités recherchées en cuisine. Il pousse la délicatesse encore plus loin: «Il faut que le maître d'hôtel remarque que s'il y a des princes ou princesses, ou étrangers que l'on veuille considérer dans une table, il leur doit relever des petits plats de temps en temps et particulièrement lorsqu'ils ne mangent pas en leur tenant toujours de bons petits ragoûts tout prêts à leur servir.» Une délicate attention qui n'est pas sans rappeler celle que j'ai observée moi-même chez ma mère, à l'égard de nouveaux convives.

Ustensiles de table

En Nouvelle-France, on mange avec couteau, cuillère et fourchette. Robert-Lionel Séguin affirme que c'est sous le règne de Louis XIV que la fourchette s'implante chez l'artisan et le paysan: «Précisons que la mode de la fourchette n'a guère pris de temps à gagner la Nouvelle-France où nous la retrouvons du vivant même de son promoteur royal, Louis XIV.» Les fourchettes de table à l'époque de Henri IV étaient des modèles réduits de celles des cuisiniers grecs et romains, et possédaient deux dents. En 1640, elles en ont trois, en 1680, quatre. La fourchette du roi possède quatre dents. «Louis XIV fit généraliser l'emploi de la fourchette. Avant lui, on ne se servait guère que de la cuiller et de ce couteau qui, dans les campagnes les plus reculées, sert encore aujourd'hui à piquer dans le plat le morceau que l'on a choisi²⁹.» Pourtant, le roi continuera longtemps à manger avec ses doigts. Peut-être pour ne pas effaroucher la foule qui assistait à ses repas. Il faudra attendre l'année 1730 pour que les traités de bienséance français condamnent définitivement l'usage des doigts à table. Ce nouvel instrument implique un certain

apprentissage. Le père Labat³⁰ écrit : « Ceux qui, comme moi, ne sont pas accoutumés à ces sortes d'instruments (les fourchettes), ont autant de peine de s'en servir que des petits bâtons des Chinois. »

Elle est courante à Montréal dès le troisième quart du xvii^e siècle. Kalm témoigne de sa présence en 1749 chez les ursulines : « Sous la table se trouve un petit tiroir où chaque religieuse range sa serviette, son couteau, sa fourchette et d'autres choses³¹. » Il précise également que « chacun dispose de son propre verre et peut le remplir lorsqu'il le désire, car les bouteilles restent sur la table ».

Plus loin, il note un contraste culturel : « Assiettes, fourchettes et cuillères sont déposées près de chaque convive, ainsi qu'une serviette : dans les colonies anglaises on ne donne jamais de serviette, ou du moins très rarement. En de nombreux endroits, on met même un couteau près de l'assiette ; mais il arrive assez souvent qu'il n'y ait point de couteau et que chacun se trouve obligé d'utiliser le sien ; les fourchettes sont ordinairement en argent et à quatre dents ; les cuillères sont en argent ; la plupart des assiettes sont en porcelaine de Hollande. » Évidemment, il s'agit ici d'hôtes plutôt à l'aise. Mais il note également chez les habitants : « *Ustensiles de ménage*. Les gens de la campagne en possèdent d'assez jolis ; on voit qu'ils sont à l'aise et ne vivent pas si mal que cela. Presque tous les habitants du Canada se servent de fourchettes pour manger ; elles sont en fer et à quatre dents³². » Curieusement, Furetière écrit qu'on utilise la cuillère pour manger ses petits pois !

Vers 1712, son usage se généralise dans la bonne société française et elle possède trois dents³³. Ici, elle en a quatre ! Le soldat John Joseph Henry, en 1775, remarquera même des fourchettes à cinq dents³⁴ ! Le comble du raffinement ! À cette époque, on porte son couteau sur soi. Même les dames. Parfois dans de jolis étuis ornés en poils de porc-épic et colorés. On travaillait et mangeait avec le même couteau. Notons que les ustensiles en Europe à cette époque sont disparates. Les ensembles n'arriveront que plus tard.



Boîte à ustensiles
québécoise

« Personne ne mange le potage, ni autre chose à même le plat, mais toujours dans des assiettes³⁵ », ajoute Pehr Kalm. Un raffinement français issu du xvii^e siècle. Nicolas de Bonnefons écrit dans *Les délices de la campagne* : « Les assiettes des conviés seront creuses aussi afin que l'on puisse se représenter du potage ou s'en servir à soi-même, ce que chacun désirera manger sans prendre cuillère à cuillère dans le plat, à cause du dégoût que l'on pourrait avoir les uns des autres, de la cuillère qui, au sortir de la bouche, puiserait dans le plat, sans l'essuyer. » Ces assiettes sont soit d'étain ou de poterie. Les assiettes mazarines étaient à double fond dans lequel on versait de l'eau chaude pour conserver la chaleur du mets plus longtemps.

Le mot « assiette » désignait à l'origine la place où l'on s'assoyait : « Je ne démonte pas volontiers quand je suis à cheval, car c'est l'assiette en laquelle je me trouve le mieux », écrit Montaigne³⁶. Ce mot prendra le sens figuré qu'il possède aujourd'hui. Notons que banquet est issu de « *banc* ».

La belle soupière de porcelaine que l'on met sur la table arrive au milieu du xviii^e siècle.

Kalm note l'usage du tablier pour cuisiner : « Partout ici les femmes ont l'habitude à l'intérieur des maisons, de mettre par dessus leurs vêtements des sortes de tabliers en forme de sac, un de chaque côté, et qu'elles accrochent par une ceinture ou une bande enroulée autour d'elles ; lorsqu'elles dénouent cette ceinture, ces poches-tabliers se défont en même temps³⁷. »

En Auvergne, existe une jolie tradition maintenue par les jeunes qui sont à fleureter relative au tablier : « Une seule particularité, à noter dans leurs entractes amoureux, est l'obligation que l'usage impose au futur, comme certitude d'être aimé, de parvenir à dénouer librement et sans que sa fiancée s'y oppose, les cordons de son tablier. Coutume charmante, gracieux symbole de consentement³⁸. »

L'art de découper

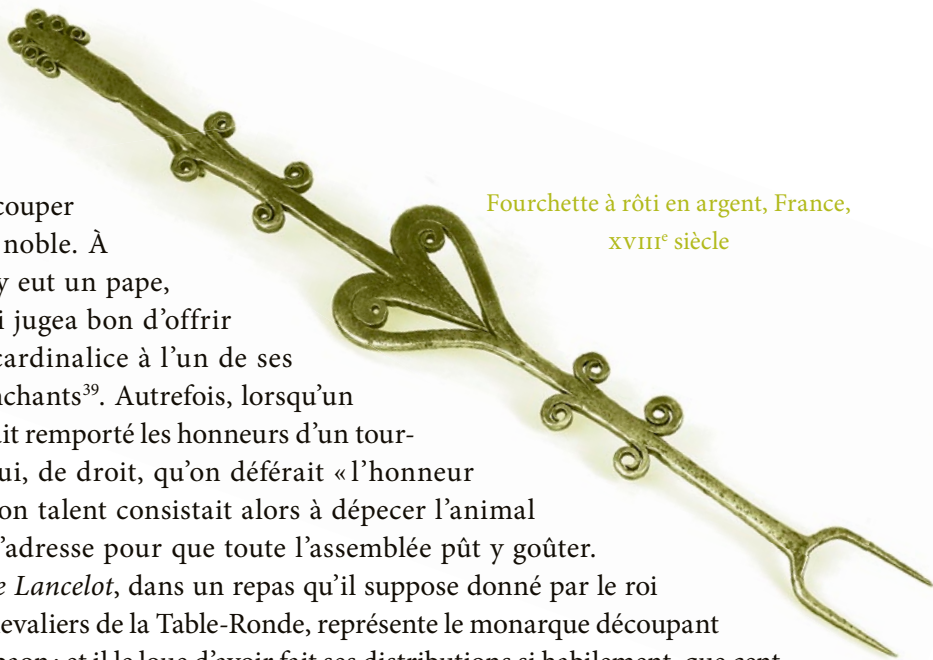
L'usage de trancher la pièce de viande à table par le maître séant est antique et français. Chez les Gaulois, la coutume exigeait que l'hôte découpe lui-même la pièce principale, renne, auroch ou sanglier qu'il offre ostensiblement au plus brave. Ce qui n'était pas sans provoquer des incidents graves entre les candidats de ce titre convoité, on s'en doute. Il valait mieux rester coi. « Au cours du repas, il est fréquent qu'ils s'émouvent de réflexions anodines au point de se prendre de querelles », écrit l'historien et mémorialiste grec Diodore de Sicile.

Jadis, découper
 était un art noble. À
 Florence, il y eut un pape,
 Jules III, qui jugea bon d'offrir
 la pourpre cardinalice à l'un de ses
 officiers tranchants³⁹. Autrefois, lorsqu'un
 chevalier avait remporté les honneurs d'un tour-
 noi, c'est à lui, de droit, qu'on déferait « l'honneur
 du paon ». Son talent consistait alors à dépecer l'animal
 avec assez d'adresse pour que toute l'assemblée pût y goûter.

Le *Roman de Lancelot*, dans un repas qu'il suppose donné par le roi
 Artus aux chevaliers de la Table-Ronde, représente le monarque découplant
 lui-même le paon ; et il le loue d'avoir fait ses distributions si habilement, que cent
 cinquante convives qui assistaient au festin, apprécièrent tous. Un Suisse, Jacques
 Vontet, publie à Lyon en 1646 *L'art de trancher la viande et toute sorte de fruits*.
La mode italienne et nouvelle à la françoise. Il donne des leçons de découpage aux
 officiers des cours d'Europe. Ses planches seront copiées et recopiées jusqu'au
 xx^e siècle. Érasme souhaite que l'enfant mâle apprenne à découper les viandes :
 le geste viril par excellence. « L'art de bien découper les aliments était considéré
 comme si essentiel par nos pères, qu'il était enseigné aux hommes comme le com-
 plément indispensable d'une bonne éducation : aussi le dernier maître que l'on
 donnait aux jeunes gentilhommes était-il un professeur de découpage. Longtemps
 en France, dans la haute société, le découpage et le service des mets était fait par le
 maître de maison qui tenait à honneur de bien découper les viandes, et ne croyait
 pas déchoir en accomplissant un acte qui, aujourd'hui, est fait à table par un maî-
 tre d'hôtel, ou à l'office par le maître de cuisine ou la cuisinière⁴⁰. » Cet honneur,
 prestigieux, vestige du poste d'écuyer tranchant, remonte au Moyen Âge.

En restauration, l'arrivée du service à la russe sonnera le glas de cette ancienne
 tradition vers le milieu du xix^e siècle. Tradition qui a traversé l'océan et survécu
 jusqu'à nos jours. Baillaingé décrit une scène au château Ramezay où il découpe
 une dinde pour une nombreuse assistance et, « pour se dédommager de son
 labeur », se réserve les sots-l'y-laisse.

Fourchette à rôtir en argent, France,
 xviii^e siècle



LES OUTILS



« Pour se marier, il faut acheter poêle, poêlon, marmite et chaudron.
Pour éviter tout cela, je n'me marierai pas¹. »

Chaudron de cuivre et batterie de cuisine

« Frottez-les un peu, et ils vous sourient (les cuivres). »
Yves Beauchemin, *Le matou*

Dans *Histoire de la Seigneurie de Lauzon*, Joseph-Edmond Roy décrit l'intérieur d'une cuisine québécoise au xvii^e siècle : « Dans la pièce d'entrée qui sert à la fois de cuisine et de chambre-à-coucher, voici d'abord la large cheminée avec l'âtre ouvert et le foyer de pierres plates, la crémaillère et les chenets, la pelle à feu, le grand chaudron et les marmites, des poêlons et des lèchefrites, des tourtières, un gril, une bombe, tout un régiment d'ustensiles, car la batterie de cuisine de la ménagère canadienne a été de tout temps bien garnie. »

Il le faut ! Notre ordinaire l'exige. Le chaudron a même précédé les habitants ! De fait, l'ancienneté de la présence du chaudron de cuivre en Nouvelle-France semble établie : « D'abord troqué aux Amérindiens de la côte Atlantique canadienne par les pêcheurs normands, bretons et basques, le chaudron de cuivre européen a connu dès la seconde moitié du xvi^e siècle une diffusion considérable dans le nord-est de l'Amérique du Nord². » À Tadoussac au xvii^e siècle, le père Charles Lalemand dresse cette liste : « Ils apportent toutes les marchandises réclamées par les Indiens en échange de leurs pelleteries : couvertures aux voyantes couleurs, chapeaux, chemises, draps, haches, fers de flèches, alènes pour percer et coudre le cuir, couteaux, chaudières et autres ustensiles, pruneaux, raisins, farine, pois, biscuits : ajoutez à cela tous les colifichets dont aiment à se parer les Sauvagesses, ici comme partout, filles d'Ève. »



Indiens faisant du troc

Les chaudières et ustensiles font partie des échanges. Pierre Boucher dit avoir assisté à un très grand festin : « Il se fait quelquefois parmi eux des festins bien considérables : il s'en fit un du temps que j'étais aux Hurons, de la chair de cinquante cerfs, dans cinquante chaudières³. » Une phrase qui a dû éblouir Louis XIV, ce livre étant une demande personnelle du roi. À Fontainebleau, on ne « servait » (abattait) qu'un seul cerf par chasse ! Et ce, malgré qu'on en élevait à cette seule fin. Ces mêmes chaudières servent parfois d'unités de mesures : « M. le Gouverneur fit un festin de 7 chaudières à tous les sauvages⁴. »

Marc Lescarbot affirme que les chaudrons de cuivre auraient rendu les Indiens « paresseux ». « Les Souriquois, ceux de Canada & Hochelaga labouraient la terre au temps de Jacques Cartier, mais depuis que les Français leur porte des chaudrons, des fèves, des pois, biscuit & autres mangeailles, ils sont devenus paresseux, & n'ont plus tenu compte de ces exercices⁵. » Ce qui n'est pas sans évoquer le « prêt-à-manger » moderne, tueur de traditions et initiateur de carences.

« C'est sous le règne de Louis XIV que l'arsenal culinaire moyenâgeux est remplacé par des batteries comportant un grand nombre d'ustensiles nouveaux, et que paraissent les ustensiles de fer blanc et fer battu⁶. » Lors des cérémonies de la Grande Paix de Montréal, on avait préparé un festin dans 10 grandes chaudières alors que le nombre de convives s'élevait à 1 300 personnes, ce qui équivalait à 1 chaudière pour 130 personnes. Ces chaudières étaient énormes. « Il me semble voir, tant elle m'en a parlé, la vaste et claire cuisine, ce poêle énorme de fonte où disparaissaient des troncs d'arbres presque entiers, et le chaudron, jamais assez grand pour les « bouillis » monstres qu'elle faisait aux « engagés », écrit Germaine Cordon⁷. Notons qu'une chaudière de 40 pintes est requise pour confectionner un six-pâtes à vingt personnes. On trouve dans la liste d'ustensiles des hospitalières de Québec une marmite de 36 pots, soit près de 69 litres. L'ethnologue québécois Robert-Lionel Séguin remarque : « Même s'ils se vendent fort cher, les ustensiles de cuivre ne sont pas moins nombreux (que ceux d'étain). Ces pièces sont multiples et souvent de dimensions assez imposantes. Parmi celles-ci, citons la lèchefrite, le coquemar, la huguenotte, la marmite, la passoire, la chaudière, la poêle, l'écu-moire et la tourtière⁸. »

Ce texte est fort éclairant, car ces ustensiles confirment la composition de notre ordinaire : ce sont les instruments requis pour sa confection. Il faut noter que l'abondance d'ustensiles décrite ici contraste avec les inventaires compilés par les historiens. Probablement parce qu'on ne déclarait pas toutes ses possessions *in extenso*. On devait, pour une raison ou pour une autre, en soustraire quelques-uns aux inventaires officiels.

« Mon rôti bavasse, faut l'arroser. »

La mère Plouffe dans Les Plouffe, de Roger Lemelin

La lèchefrite était à l'origine un plat long plutôt étroit servant à recueillir les sucs qui s'écoulaient des rôtis exposés aux flammes, les *dégoûts*. De l'ancien français *lèchefroie*, union de *lèche* et de *froie* (frotte), décrivant l'action des flammes léchant la viande. On disait anciennement « faire la lèchefrite » pour pleurer ou faire semblant de pleurer. Avec le temps, la lèchefrite est devenue un récipient de cuisson plat et rectangulaire pour le four. Le coquemar était une bouilloire. La huguenotte, un récipient sur pieds avec couvercle qu'on mettait dans l'âtre. Son nom origine des Huguenots, protestants français qui l'utilisaient pour cuire leurs



C. Krieghoff, *Le bris du jeûne*, 1847. Cette scène montre une famille prise en flagrant délit, un jour de jeûne, à manger gras. Les personnages essaient tant bien que mal de cacher la viande. La cuisinière reste terrée dans la cuisine. Tous appréhendent la réaction du curé.

viandes lors des jours maigres catholiques afin de ne pas éveiller l'attention des autorités. Les officiels pouvant surgir à n'importe quel moment et les mettre à découvert. Pris en flagrant délit, ils risquaient de très graves conséquences.

La marmite est ce que l'on appelle au Québec un chaudron. *Marmite* est récent dans le vocabulaire populaire québécois. La passoire se nommait couloi, venu de *couloir*, *couler*. Le couloi servait à passer des appareils volumineux, et était plus gros que le chinois qui, lui, servait à passer de petites quantités de substances, souvent à l'aide d'un pilon.

L'usage du chaudron de cuivre était encore répandu à la fin du XIX^e siècle au Québec. On peut lire dans *La bonne ménagère*: «L'usage du chaudron de cuivre diminue dans nos campagnes à cause du danger qu'ils peuvent faire courir et des récurages fréquents qu'ils exigent si l'on ne veut pas les laisser envahir par le

vert-de-gris qui est un poison⁹. » Rabelais mentionne le village de Villedieu-les-Poêles près d'Avranches, célèbre pour ses poêlons et chaudrons en cuivre encore aujourd'hui.

On a fabriqué beaucoup de ces ustensiles aux Forges du Saint-Maurice. Sur une liste de prix et consommation de métaux au Canada, on relève pour l'année 1742-1743 : 300 poêles à frire à la pièce, 3 000 chaudières de cuivre de toutes espèces, 2 000 pièces d'étain à la livre et 2 000 poêlons à la livre¹⁰. La batterie de cuisine devait être fort importante. Un second avis énumère : « Des chaudrons de 6 dimensions, des chaudrons couverts de 6 formats, des marmites de 10 formats, des tourtières de 2 formats : trois-quart et un gallon et demi, des bassins de 3 formats, des chaudrons doubles (bain-marie) de 2 formats avec couvercles, des pilons de 2 sortes et des poêles de toutes dimensions. » Plus loin, on ajoute : « Les ustensiles de cuisine représentaient la plus grande variété de fonte moulée fabriquée aux Forges. Les chaudrons, marmites et tourtières figurent au nombre des premiers récipients qu'elles ont fabriqués et qui sont d'ailleurs le plus fréquemment mentionnés. On en retrouvait plusieurs modèles de différentes capacités. À ces récipients viendront s'ajouter des bassins, des bouilloires, des casseroles, des écuelles, des culplats, des poëllons, des poissonnières et des réfrigérants, ou cooler (*sic*!)¹¹. »

En 1740, on ne fabrique pas encore de réfrigérants ou *cooler* mais plutôt des *rafraîchissoirs*. On s'en servait, entre autres emplois, pour refroidir les bouteilles de vin. Les *glacières* servent à conserver la neige roulée et compactée en hiver ainsi que la glace. Existait également la *verrière* de porcelaine, vasque à échantures pour refroidir les coupes à vin. À cette époque, les écuelles étaient de simples petits bols avec ou sans anses, parfois munis d'un couvercle. On buvait les bouillons dans cet ustensile. Anciennement, le *casse* était un ustensile rond assez haut sans poignée. Il devint, avec la cuisson de la pièce de viande, le *casse-à-rôt*, qui a généré ensuite *casseroles*.

La population étant alors d'environ 60 000 âmes et ces chiffres valables pour une seule année de production, ces ustensiles se retrouvaient donc partout. Il ne faut pas oublier que les cuisinières congelaient les ragoûts, pâtés, tourtières, sauces, chacun séparément dans son ustensile approprié. C'est ainsi qu'elles arrivaient à monter une aussi grande table en si peu de temps. Elles avaient besoin de beaucoup d'espace pour ranger la « tortasserie ».

Les habitants disposaient de tout l'équipement nécessaire à la réalisation de leur ordinaire.

Des poêles

« Ce matin pour rendre service à la cuisinière, je lui ai gossé des écopeaux
pour allumer son poêle¹². »

L'arrivée des poêles en Nouvelle-France coïncide avec le début de son histoire. Voyons d'abord ce qu'en dit Alain Rey : « Poêle : Anciennement, désigne une installation chauffée par en dessous, emprunté au grec *hypokauston*, poêle (neutre substantivé de *hupokaustos* chauffé par en dessous. Le mot a d'abord désigné une chambre chauffée, sens vivant jusqu'en langue classique et encore connu par un passage de Descartes (*enfermé seul dans un poêle*) ; par extension, hyperboliquement se disait de toute pièce surchauffée (1666)¹³. »

En Nouvelle-France, les religieuses et les habitants dorment dans des lits de bois surélevés fermés de tous côtés par des tentures ou des portes afin de garder la chaleur à l'intérieur. « Les habitants pour la plupart, logent dans de bonnes maisons, avec de grandes chambres et des lits à rideaux », écrit la baronne Riedesel. Des auteurs nomment *cabane* ce lit fermé¹⁴. Une religieuse affirme qu'on les nommait « poêles » autrefois. Alors en Allemagne durant l'hiver de 1620, Descartes le confirme dans le *Discours de la méthode*, cité plus haut par Rey : « Le commencement de l'hiver m'arrêta en un quartier où, ne trouvant aucune conversation qui me divertit, et n'ayant, par bonheur, aucuns soins ni passions qui me troublassent, je demeurais tout le jour enfermé dans un poêle, où j'avais tout le loisir de m'entretenir de mes pensées. » Mère Marie de l'Incarnation l'a connu et il ne semblait pas être très efficace : « Nos couches sont de bois qui se ferment comme une armoire ; quoiqu'on les double de couvertes ou de serge, à peine y peut-on échauffer. » Ces pauvres religieuses gèlent carrément. Elle termine par : « À quatre cheminées, nous brûlons, l'année, cent-soixante-quinze cordes de bois¹⁵. » Une quantité effarante si l'on songe que dix cordes suffisent aujourd'hui, dans une maison de taille moyenne, pour passer l'hiver. Rey ajoute : « Par métonymie, il a (le poêle) pris son sens moderne de « fourneau de chauffage en faïence ou en fonte » (1455) par allusion à une réalité allemande. »

Sous le règne de Louis XIV, Sébastien Vaillant, auteur du fameux *Botanicon*, est le premier à introduire les poêles dans les serres royales de plantes exotiques. Procopé, jeune noble sicilien de Palerme, ouvre le premier café à Paris en 1674. Il déménage en 1684 rue des Fossés Saint-Germain. Dans son nouvel établissement,

il a installé un poêle. Le tuyau de celui-ci sert à afficher les nouvelles du jour. Cette innovation est celle d'une certaine veuve Fournier qui eut l'idée la première d'offrir à ses clients des gazettes en lecture dans son établissement de la rue Saint-Antoine. Diderot, Voltaire, Rousseau, Buffon, d'Alembert et plusieurs autres fréquentent le *Procopé*. Montesquieu écrit que s'il était le roi, il fermerait cet établissement, car « ceux qui le fréquente s'y échauffent fâcheusement la cervelle ». Sa popularité est toujours aussi grande sous Louis XV¹⁶. La mode des cafés se répandra dans tout l'Occident et deviendra permanente.

En Nouvelle-France, le poêle était présent très tôt. Nous découvrons, dans *Voyage de Roberval au Canada* (1536), que dans le fort : « Il y avait un four et des moulins aussi un poêle pour y chauffer les gens et un puits au devant de la maison. » Marie de l'Incarnation écrit : « Je le mettais ce morceau de lard, dans le fourneau du poêle, entouré de tranches de chou de siam. » Il y avait donc un poêle équipé d'un fourneau. Dans les *Annales de l'Hôtel-Dieu de Montréal*, on apprend que vers 1658 : « M. Vignard leur ordonnait par obéissance de se chauffer et venait exprès avec Monseigneur Souart voir s'il y avait bon feu et y mettait du bois dedans quand ils n'en trouvaient pas assez¹⁷. » La lecture de *À travers l'histoire des Ursulines de Québec* nous apprend : « Et l'annaliste du Monastère remarque encore que ces souffrances ne se bornèrent pas à la période de 1642 à 1650 car l'usage des poêles aux ursulines ne remonte qu'à l'année 1668. À l'entrée de Marie-Madeleine de Lauzon au noviciat en 1668, sa famille fit des représentations sur l'absence des poêles et les supérieurs de la maison en firent alors placer un dans le dortoir des religieuses. » Un jugement du deuxième Conseil Souverain déclare en 1676 : « Le deffendeur fust condamné luy payer la somme de seize livres, tant pour la monture d'un poisle, que pour avisses faictes au dict poisle. »

L'ethnohistorien, collectionneur et muséologue québécois Robert-Lionel Séguin signale l'arrivée du poêle en 1685 : « Vers la fin de mars 1685 un estimateur signale déjà la présence d'un poêle chez le sieur Le Moyne de Châteauguay, capitaine de milice de l'île de Montréal. Ce poêle, l'un des premiers de l'endroit, vaut cent livres. Cinq ans plus tard, plus précisément à la mi-août 1690, les Montréalais Duverny possèdent "Un poisle de fer Avec Ses Tuyaux de Taulle". Le tout sera prisé à cent vingt livres¹⁸. »

Dans *Pour le Christ et le Roi*¹⁹, on affirme n'avoir trouvé que quatre poêles parmi 100 inventaires : un de tôle chez Jean Magnan (1694), deux de fer chez les Le Moyne (1689 et 1691), et un dernier, en fer aussi, chez Michel Lecours, boucher



Poêle acadien ou français ayant appartenu à la veuve Léopold Baril, Batiscan.

(1699). Se pourrait-il que des poêles aient été légués ou vendus avant l'écriture de ces inventaires ? Même si plusieurs possèdent unâtre, il paraît assez improbable que 96 foyers sur 100 n'aient point eu de poêles. « Comme tous les inventaires du Grand Siècle, il n'est sans doute pas exhaustif ni totalement fiable, puisque des objets peuvent être estimés en dessous de leur valeur pour avantager les héritiers », écrit l'historienne Dominique Michel²⁰.

Séguin mentionne un autre genre d'appareil : « C'est sans doute ces sortes de réchauds, si courants en pays germaniques. D'ailleurs plusieurs poêles seront importés de Lorraine et d'Alsace. Durant la seule année de 1741, les marchands de Montréal et de Québec importent cent cinquante plaques de poêles et soixante-dix poêles à chauffer. Sauf exception, on les nomme *Noces de Cana*, *À Palmier* et *À la Samaritaine*. » Dans l'inventaire après décès du Marquis de Vaudreuil en 1726, se trouve : « Un petit poêle de fer et son tuyeau, 60 livres », ce qui est assez cher. Dans l'inventaire de François d'Youville, en 1730, on recense : « Un poël de fer marqué à la patine avec son Tuyeaux de quatre bouts de tolle Estimé le tout cent trente livres. » Séguin écrit : « La fabrication et la vente des poêles sont incontestablement

des activités lucratives dans un pays froid comme la Nouvelle-France. Les premiers poêles canadiens sont coulés aux Forges du Saint-Maurice dès le deuxième quart du XVIII^e siècle. Les sigles *F. St M.* ou simplement *F. M.* apparaissent au bas de la porte : le haut étant ordinairement coiffé de la fleur de lis. »

Âtre et feu français

Les âtres sont présents dès le début du pays et sont inspirés de ceux de France. Au début les colons utilisèrent les foyers ouverts, âtres de pierre, appelés « maçonnes », qu'ils avaient hérités de France et que l'on dénomme encore « feu français » ; cet âtre s'associait étroitement à la maison de pierre, également importée de « l'autre bord²¹ ». Sœur Morin rapporte que le 16 septembre 1732, il y eut un tremblement de terre à Montréal : « 367 cheminées tombèrent du coup et presque tous les murs des maisons se fendirent ou s'ébranlèrent. » Les cheminées étaient nombreuses, et plusieurs maisons en possédaient plus d'une. Pehr Kalm note dans les maisons de soldats retraités : « Le foyer est fabriqué principalement avec ce même calcaire, mais toute la bordure de l'âtre est faite d'un granit, qui contient surtout du quartz ; ces foyers sont bâtis comme font les paysans de chez nous pour les pavillons d'hôte, mais ils ne possèdent pas de clé de tirage²². »

Un four y était souvent intégré. L'inventaire d'Antoine Courtemanche (1673) mentionne un four : « Et la cheminée de maçon à terre jusqu'à la solivure avec ses jambages, le reste de ladite cheminée en bousillage et un four y joignant à terre et sa porte fermant avec un verrou garni des pentures et sans serrure et clef. »

Jacques Bourgeat affirme qu'« on voit apparaître aux environs de 1520 en France, les poêles de terre vernissée qui nous viennent d'Allemagne et qu'on commence à employer concurremment avec les hautes et profondes cheminées de naguère où pétillait un clair et perpétuel feu de bois ». Le poêle de brique impose une nouvelle législation. Le 11 mai 1676, le Conseil supérieur promulgue une série de mesures allant en ce sens. L'ethnologue et muséologue québécois Guy Giguère rapporte : « Aucune personne de cette ville ne pourra faire élever chez elle aucun poêle soit de fer ou de brique, si ce n'est dans des cheminées ou qu'il en soit fait de capables pour les y mettre²³. » Une telle loi avait également été proclamée à Paris en 1672.

Robert-Lionel Séguin signale les plaques de fonte ou de fer qui servent à la construction des poêles en brique et en pierre. Pehr Kalm observe : « Dans la grande salle se trouve un âtre ou un poêle. L'âtre est bâti de la même façon que



Cuisine du Château Louisbourg en Nouvelle-Écosse, XVIII^e siècle. Cette reconstitution montre une cuisine équipée d'unâtre et de potagers. À gauche se trouve le four à pain. Dans l'âtre, des volailles sont embrochées. Ustensiles et accessoires sont disposés tout autour du manteau de la cheminée.

nos maisons en ville, à ceci près que l'ouverture n'est pas aussi haute que chez nous. On ignore toujours ici ce qu'est une clef de tirage, et toute la chaleur sort librement par la cheminée; ces foyers ne sont pas en brique, car on ne connaît pas encore bien l'usage de ce matériau; ils sont faits avec les pierres que l'on peut trouver à proximité d'ici. Le poêle est tout entier en fer; il a une longueur d'environ six quarts d'aune, ou un peu moins, une hauteur de trois à quatre quarts et une largeur de trois quart d'aune environ; tous ces poêles proviennent pour l'heure, des Forges de Trois-Rivières; il existe également des poêles construits en briques ou en pierre et qui ne sont pas d'aussi grandes dimensions que les précédents, mais la partie de dessus est en fer. Ces deux espèces de poêle reposent sur le sol et

un tuyau de fer en sort qui va rejoindre la cheminée de l'âtre. On enlève ordinairement le poêle durant l'été et on le range ailleurs pour disposer de plus de place dans la maison. Nos poêles en poterie et nos âtres munis de clefs de tirage sont choses totalement inconnues des gens d'ici²⁴. »

Marius Barbeau a recueilli cet intéressant témoignage d'un informateur : « Anciennement, dit M. Mailloux, nous avons surtout des maisons en pierre. Il y avait un mur dans le milieu. On passait l'hiver d'un côté de la maison, et l'été de l'autre. » Succédant par voie de survivance à cette muraille médiane, le massif foyer surmonté d'une cheminée de pierre s'est conservé au centre de certaines maisons aux environs des Éboulements. »

Barbeau corrige les observations de Pehr Kalm sur les poêles de poterie : « Au lieu des poêles de fonte toujours d'après M. Mailloux, on fabriquait des poêles de terre forte, (dont) les côtés étaient de six pouces d'épais (seur). On mettait une plaque de fer dessus. Ça prenait du temps à chauffer ; mais une fois chaud, ça durait²⁵. » *La Gazette de Québec* rapporte en 1767 : « Nous apprenons de Paris, un monsieur fort ingénieux de cette ville a inventé nouvellement une façon de changer les cheminées en poëls, pour qu'elles perdent aucun des avantages qu'on en retire comme cheminée ; et par ce moïen un seul feu peut échauffer les différents étages d'une maison, et même les appartements de deux maisons séparées par un mur mitoyen²⁶. »

En Nouvelle-France, les poêles apparus au début du règne de Louis XV, vers 1715, étaient positionnés au centre de la pièce et ne servaient presque uniquement qu'au chauffage. Petit à petit, il s'est rapproché de l'âtre où il a fini par s'encastrier comme les potagers, et servit alors à cuisiner. Pendant ce transfert, le terme « poêle » est resté, signifiant enfin « cuisinière ». Philippe-Aubert De Gaspé l'a connu : « Nous avons le poêle à vapeur, invention très moderne à la vérité ; mais n'avions-nous pas, depuis cinquante ans, la cuisinière en fer blanc, dans laquelle cuisait paisiblement, sans trouble pour le marmiton même, les viandes les plus succulentes²⁷ ? » Incertain, le notaire Thomas Bédouin écrit en 1831 : « Un poêle cuisinier avec sa garniture de vaisseaux et le tuyeau six livres. » Un *poêle cuisinier* ! Ce qu'ils sont inventifs ces notaires !

Four à pain

«...et j'aurai toujours mon mot d'éloge sur la tarte aux poireaux,
le gâteau de citrouille et la tarte au fromage blanc,
confiés au four du boulanger.»

Colette, *Belles Saisons*

Marius Barbeau écrit que le légendaire Alexis le trotteur était un habile constructeur de fours à pain : « Souvent il construisait des fours à pain avec de la glaise, du poil de vache et du foin de marais, en quoi il excellait²⁸. » Kalm le décrit : « *Four de boulangerie* : Il n'est jamais bâti dans la grande salle, mais il est placé à l'extérieur de la ferme et séparé de la ferme, en raison du danger d'incendie ; il est soit fait avec la pierre de la région et solidement enduit d'argile, soit en briques, mais ce procédé est de beaucoup le plus rare, soit encore et c'est le procédé le plus courant, simplement en argile. Pour que la pluie ne puisse pas l'endommager, on recouvre le four d'écorce de pin ou de sapin sur laquelle on fixe solidement des lattes ; ou encore on recouvre le four d'un petit appentis²⁹. »

Après la cuisson du pain, on enfourne l'imposante suite : « Après la cuite des pains, il faut au moins vingt-quatre heures pour que le four refroidisse. Anciennement, on utilisait cette température affaiblie pour divers types de cuisson. Parmi les plats à l'honneur, la jarre de bines au lard salé gagnait chaque fois le fond du four et les fèves traitées avec lenteur laissaient échapper un fumet d'amande. Aux périodes des fêtes, on cuisait au four des tourtières, des six-pâtes, des pâtés à la viande, certaines viandes, des battées de tartes et de galettes au sirop, des brioches, des gâteaux aux raisins et à la saison estivale s'ajoutaient mille et une pâtes de fruit comme les chalands aux bleuets³⁰. » Cette chaleur affaiblie se nommait chez les pâtisseries professionnels « petit four » et a légué son nom aux *Petits fours*, petites pièces de pâtisserie. Une fois la chaleur réduite, on séchait également des fruits dans ces fours, ainsi que le plumage des volailles servant à la confection des couettes.

Fourneaux et potagers

Au XVIII^e siècle, dans les fouilles de Pompéi, on découvre un potager chez Lucretius. Un *potager* est ordinairement un foyer situé près de la cheminée principale, muni de plusieurs feux ajustables où l'on cuisine sur des braises. Cette découverte accélère son implantation en France sous le règne de Louis XV. Pourtant, l'auteur anonyme L.S.R. mentionnait déjà cette pièce d'équipement en 1674 : « On fera construire deux potagers à quatre ou cinq réchauds chacun de diverses grandeurs placés aux endroits les plus commodes et les plus éclairés de la cuisine que proche de la cheminée... » Il est le premier à préciser l'importance de l'éclairage en cuisine. Le roi et madame de Pompadour possèdent chacun un potager qui servent à préparer les fameux « Petits soupers fins » de Louis XV. C'est l'invention du siècle.

Furetière décrit le terme *fourneau* : « Vaisseau propre à contenir du feu & particulièrement de charbon. Il y en a de plusieurs sortes. Le fourneau domestique ou d'apothicaire est celui dont on se sert pour faire des confitures, pour mettre sous une marmite ou un chauderon. Il est ordinairement de fer & quelquefois de terre. » Le sucre à cette époque était encore fourniture d'apothicaire. On disait : « apothicaire sans sucre » pour désigner une personne démunie des ressources de sa profession. Furetière cite deux applications pour ce même fourneau : *domestique* ou *d'apothicaire*. Le fourneau possède un feu unique, le potager en a plusieurs, indépendants les uns des autres.

Le potager plonge ses racines loin dans l'Antiquité. Les alchimistes l'ont gardé vivant pendant mille ans, de différentes manières, avant qu'il n'aboutisse en cuisine au XVIII^e siècle. Les Arabes utilisent depuis le VII^e siècle le *tannour*, un four à feu unique dans lequel on cuit le pain et certains plats qu'on peut rapprocher de l'*athanor* des alchimistes. Le *tandoori* indien fonctionne sur le même principe. Ils utilisaient également le *mustawqid* ou foyer, conçu pour recevoir plusieurs chaudrons à la fois, haut comme une table et muni d'orifices facilitant la prise d'air et l'évacuation de la fumée. Un genre de *potager*.

Les termes utilisés pour décrire ses composantes illustrent son passage chez les alchimistes. Furetière confirme : « Fourneau de chymiste est un vaisseau de terre où l'on mesnage le feu qu'on donne par degrez par le moyen de certains trous qu'on nomme *registres*, qu'on ouvre ou qu'on ferme pour augmenter ou diminuer le feu. Il y en a de grands qui sont immobiles qu'on nomme *athanor*, & de portatifs qu'on nomme *catholiques*, ou *universels*, où on peut faire toutes sortes



Edmond LeMoine, *Intérieur*. Ce fumeur de pipe est confortable dans sa cuisine. Un poêle à deux ponts allumé lui assure chaleur et bien-être. Dans l'âtre, un pot-au-feu mijote dans une immense chaudière. Des feuilles de tabac suspendues au plafond sèchent.

d'opérations, quand il n'y a pas quantité de matière. Tout fourneau a son *cendrie*, la *grille*, son *foyer*, sa *porte*, son *dome*, ses *registres*. »

Les fours portatifs dits « catholiques » ou « universels » (ces mots sont synonymes) étaient posés dans l'âtre des cheminées sur une base de brique dans laquelle ils ont fini par s'encastrent. Dans *Le pâtissier français* (1653), l'auteur écrit : « Les personnes curieuses ont de petits fours particuliers en leurs maisons et quelques curieux en ont qui sont portatifs. Les cuisiniers ordinairement se servent de tourtières couvertes pour y faire cuire leurs tourtes et autres pâtisseries délicates. » Ici, *curieux* veut dire cuisinophile. Ces fours portatifs sont les ancêtres de nos accessoires de cuisine électriques mobiles : grille-pain, rôti-soire, bouilloire, petit four, mijoteuse, etc. Sœur de Brésolles en construit à partir de rien pour préparer ses potions.

Les « registres » équivalent aux boutons des cuisinières électriques d'aujourd'hui. Ce meuble est une vraie bénédiction pour la cuisinière : enfin, elle peut travailler debout et non plus accroupie. De plus, elle peut ajuster le degré de chaleur et, en plus, voir dans les pots pendant la cuisson : quelle merveille !



Poêle à trois ponts, île d'Orléans

Un pont, deux ponts, trois ponts

L'ethnologue Robert-Lionel Séguin écrit : « Les poêles à deux ponts n'apparaîtraient qu'à la fin du XVIII^e siècle. Les plus anciens sont coulés aux Forges. Vers le milieu du XIX^e siècle un fort beau poêle, *Le Bijou*, est fabriqué aux fonderies de Lévis et de Montmagny. D'autres poêles sont faits dans une dizaine de fonderies à travers le Québec notamment à Trois-Rivières (Le Bien Public) et chez Anselme Desjardins à Rigaud. Le poêle à trois ponts viendra par après. Enfin, le poêle à fourneau n'apparaîtra pas sur le marché avant la fin du XIX^e siècle. Les plus beaux sont coulés à la fonderie Gaboury à Saint-Placide comté Deux-Montagnes. »

Le prospère marchand de fourrures Joseph-Edmond McComber se souvient des réactions à Montréal lors de l'arrivée du poêle à deux ponts : « D'abord, la conversation coula sur les avantages des nouveaux poêles à deux ponts sur les anciennes cheminées. Batisse Meloche soutint que le nouveau poêle à deux ponts, situé au milieu de la maison, répandait la chaleur plus également dans toutes les chambres. Le père Laramée dit que la cheminée brûlait de plus grosses bûches et permettait de faire un meilleur feu qui durait une partie de la nuit. Et de plus, le feu de la cheminée permettait d'épargner l'huile à lampe ou la chandelle. C'est probablement pour cette raison que le père Laramée veillait toujours sa porte de poêle toute grande ouverte³¹. » Que de belles histoires on a dû raconter autour du feu crépitant joyeusement la trappe du four ouverte.

Faire un gâteau au XIX^e siècle

On ne se rend guère compte de nos jours à quel point l'évolution technologique a contribué à faciliter la préparation des aliments et, par conséquent, la transmission de la gastronomie. Le plus simple et le plus essentiel besoin, munir les cuisines d'eau courante, recommandation de Diderot dans *L'Encyclopédie*, prendra beaucoup de temps à se généraliser.

Il faut multiplier par cinq le temps que nécessitait chaque opération : puiser l'eau, la transvaser au moins trois fois, couper le bois, l'empiler, le sécher, allumer le feu, parer les viandes, laver les légumes, les tailler, les cuire, entretenir la flamme. D'où le grand succès du pot-au-feu qui cuit sans aide pendant le jour ou encore toute la nuit si on a soin de nourrir le feu.



En attendant l'eau courante

Dès que la ménagère eut possédé un four, les gâteaux se sont multipliés, même si c'était une corvée énorme que de cuire un gâteau dans un poêle à bois. L'arrivée de ces fours coïncidait également avec une nouveauté : la poudre à pâte.

Pour beaucoup de ménages, à cause de son prix, le charbon n'est pas utilisé pour la cuisson. Parfois, dans certaines régions, on utilise la tourbe et même la bouse de vache, dite « bois de vache³² ». Les jeunes femmes novices, de nature délicate, peinent à réussir cette entreprise. Entre chaque geste, casser les œufs, mélanger la pâte, la verser dans les moules et la mettre au four, elles devaient recharger le poêle avec ce combustible jusqu'à la fin de la cuisson et se laver les mains entre chaque opération. Les bouses brûlaient si vite que les cuisinières devaient piger à pleines mains dans leurs réserves pour alimenter le feu. Évidemment, à la longue, elles finissaient par ne plus se laver les mains du tout...

L'APPORT DES RELIGIEUSES



Directions diverses données par la révérende mère Caron

*Quand on se gorge d'un potage
Succulent comme un consommé
Si notre corps en est charmé
Notre âme l'est bien davantage.*

Paul Scarron

Mère Caron, supérieure générale des Sœurs de la Charité de la Providence, écrit son livre en s'inspirant de *La cuisinière canadienne* paru trente-huit ans plus tôt¹. Native de Rivière-du-Loup, elle a consacré toute sa vie au soulagement des misères des pauvres et des malades. Elle dut prendre sa retraite en raison de problèmes de santé. C'est alors qu'elle entreprit la rédaction de ce livre. Lorsqu'on lit ses éloges funèbres, on ne peut que constater la grande admiration dont elle fut l'objet. Les sourdes-muettes lui accordaient tout spécialement leur affection. Ses jeunes élèves l'appelaient *Tante Caron*, ce qui ajoute une teinte particulière à son livre. Plusieurs livres de cuisine présentent les mots *tante*, *maman*, *sœur* et *grand-mère* dans leurs titres.

Un jour, elle devra défendre sa communauté en cour lors d'un procès appelé « L'affaire du sirop de gomme d'épinette composé ». Une expérience difficile pour une personne aussi détachée des biens de ce monde. Un fabricant de sirops estimait qu'elle faisait ombrage à son commerce. Elle gagna le procès. Avec la publication de son livre, mère Caron espérait améliorer les connaissances culinaires de ses protégées et en faire d'aussi bonnes cuisinières que les hospitalières.

Les hospitalières de St-Joseph, ordre où l'on fait vœu « de ne jamais manger de pain », possèdent pourtant des talents culinaires remarquables. Elles écrivent dans *La diététique* (1937) : « Les viandes les plus communes, les ingrédients les plus simples étaient apprêtés avec tellement de soin qu'on se serait cru au pays de Vatel. La mère de Brésoles surtout avait des recettes inédites pour la confection des potages : on n'en avait jamais mangé de pareils. Tout ce qu'elle avait acquis de connaissances chimiques et botaniques était précisément utilisé pour aiguïser l'appétit des pauvres infirmes et leur préparer des remèdes aussi opportuns qu'efficaces. Tout ce qui sortait de ses mains en cette espèce, déclare sœur Morin, avait un goût d'excellence qui n'avait rien de commun au jugement des plus délicats et personnes de distinction, avec si peu de choses qu'on ne le pouvait croire. Aurait-elle laissé ses formules ? Non, elles étaient toutes dans son cœur et dans sa charité : les mères ont de ces secrets. Au noviciat de La Flèche, sœur de Brésoles profita si bien des leçons d'un maître chimiste, qu'elle passait pour plus habile que lui dans cet art. Il lui enseigna le secret de tirer des esprits, les essences et autres choses les plus difficiles de la pharmacie chez notre docte religieuse. La pharmacienne se doublait d'une diététicienne versée en chimie alimentaire². »

Un ancien proverbe dit : « Seuls les mères et les alchimistes savent cuisiner. » La prière et le travail font partie de leur apostolat : c'est le *lab-oratoire*, lieu de travail et de prière. La science officielle est encore à venir. Sœur de Brésoles est une alchimiste talentueuse, doublée d'une cuisinière dépareillée.

À la fin de son troisième et dernier mandat à la tête de sa communauté, Marie de l'Incarnation est affectée aux cuisines. André Hus écrit : « Quelle bénédiction pour la cuisine ! Marie va accomplir cette tâche avec autant de perfection qu'elle a de dévotion dans la prière³. » « Après la grand'messe, quand c'était un dimanche, M. De Chomedey, accompagné de ses lieutenants, passait directement de la chapelle, devenue église paroissiale, à la salle Saint-Joseph par la porte de communication. La Mère Judith Moreau de Brésoles n'avait pas laissé ses talents enfouis ce jour là. Pas plus que Jeanne Mance, elle n'était embarrassée pour recevoir les notables de l'endroit. Elle n'avait, du reste, qu'à se rappeler le luxe du château de Blois et le grand train de vie de sa jeunesse. Devenue humble moniale en pays sauvage, tous les regards se tournaient de son côté lorsqu'elle apparaissait avec un pâté farci de pigeonneaux si succulents, qu'ils faisaient oublier les ortolans de France. Quant à l'administratrice de l'Hôtel-Dieu, n'avait-elle pas fréquenté chez madame la Chancelière, madame de Villesavin, madame de Bullion et la princesse de Condé ?

Même la reine régente avait manifesté le désir de l'entretenir avant son départ pour le Canada⁴. »

De plus, les règles des hôpitaux vont très loin pour apporter un peu de réconfort aux malades. On y dit que la literie doit être changée quotidiennement. Les rideaux des lits toujours blancs. Le plancher ciré. Les repas abondants et appropriés. On prévoit des fleurs coupées aux fenêtres afin de rendre ces pièces plus agréables. Il était donc tout naturel qu'elle s'enquiert des moindres désirs de ses malades : « Il fallait du gibier à ce coureur des bois épuisé : cet autre rêvait d'une sarcelle de la prairie des loutres : un troisième avait pris fantaisie pour du muffle d'orignal, comment refuser tout cela, mais où le trouver aussi⁵. »

Après le pain du corps suivait le pain de l'âme. Lorsque les malades, satisfaits dans leurs désirs et étonnés de ses ressources lui demandaient comment elle avait bien pu réussir à exaucer leurs vœux, sœur de Brésolles leur répondait en les invitant à remercier Dieu de sa grâce en priant avec elle. C'est ainsi qu'elle fit de nombreuses conversions, chez les sauvages, les huguenots et les protestants. Les Indigènes nommaient sœur de Brésolles « T(e) wentenhawitha », *Le soleil qui luit*, à cause, disaient-ils, « qu'elle redonne la vie aux malades comme le soleil la donne aux plantes ».

Les communautés religieuses avaient accès à des bibliothèques riches en œuvres majeures de la cuisine française. Marius Barbeau dans *Saintes artisanes*, a colligé un inventaire de ces trésors inestimables. L'Hôpital Général de Québec accumule les grands classiques dont : *Le cuisinier français* de La Varenne (1670), *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (1691), *L'école des ragoûts ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, et du confiturier* (1700), ainsi que l'indispensable *La cuisinière bourgeoise* de Menon (1745), une des références de base de notre



Louis-Prudent Vallée, *Le repas aux malades dans une salle de l'Hôtel-Dieu de Québec*, 1877, stéréogramme. Les religieuses se réunissent à l'heure des repas pour distribuer la soupe.

ordinaire. Les ursulines de Trois-Rivières gardent précieusement sur leurs étagères : *Les délices de la campagne* de Bonnefons (1665).

L'Hôtel-Dieu possède une impressionnante collection : *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, de Massialot (1732), *Le jardinier solitaire ou dialogues entre un curieux et un jardinier solitaire* (1738), *La science du maître d'hôtel confiseur à l'usage des officiers avec des observations sur la connoissance et les propriétés des fruits* (1776), *L'Albert moderne ou nouveaux secrets éprouvés et recueillis d'après les découvertes les plus récentes* (1781), *La cuisinière bourgeoise suivie de l'office*, de Menon (1814) (encore une fois !), *Manuel complet du boulanger et du négociant en grains, du meunier, et du constructeur de moulins* (1829), par Messieurs Benoit et Julia de Fontenelle.

Les ursulines de Québec trahissent un faible pour le sucré : *Le confiseur royal* (1825), *L'art de conserver et d'employer les fruits* (1829), *Nouveau manuel de la bonne ménagère*, par M. Bertrand, et *Conservation des fruits*, par Madame Millet-Robinet (1837). Plusieurs détails laissent croire que les religieuses devaient aussi connaître *Le nouveau et parfait cuisinier* de Pierre de Lune. Il se peut qu'elles aient disposé de livres de cuisine édités dans la *Bibliothèque bleue*, des rééditions économiques de succès antérieurs qui ne sont pas parvenus jusqu'à nous, ceux-ci étant trop fragiles pour traverser le temps. Mais ces recettes ont pu être retranscrites dans des cahiers.

Elles savaient cuisiner, même presque sans ressources. Dans cette veine, *Le dictionnaire portatif de cuisine* propose une très étonnante recette faite avec trois fois rien, une sauce à la ciboule dite « sauce au pauvre homme à l'eau » : « Mettez dans une saucière de la ciboule hachée avec sel et poivre et de l'eau, et servez cette sauce froide. Ou bien, mettez dans une casserole un peu d'eau, de sel et gros poivre, échalote hachée, jus d'un citron ; faites chauffer sans bouillir pour servir au besoin. Ou prenez un oignon blanc, échalotes, rocamboles, ail, pilez le tout, un peu d'eau, un verre de vin bouilli, un jus d'orange ; passez le tout à l'étamine ; ajoutez du gros poivre et servez. » Cette recette sera reprise dans de nombreux volumes dont celui attribué au prince de Dombes, *Le cuisinier gascon*. Elle fut, bien sûr, retenue par nos religieuses.

André Hus rapporte une recette de « soupe des quêteux » des Petites sœurs de la Sainte Famille dans le même esprit : pain sec, gras, eau, lait, sel et poivre, servie avec ciboulette. Dans cette gamme, *L'art d'apprêter les restes* renferme des recettes intéressantes créées à la fortune du pot : une sauce des minimes, une

béchamel maigre, une sauce hollandaise sans œufs et un potage flamand à base de graisse de pot-au-feu. L'auteur affirme être un « gastronome émérite, c'est-à-dire en non-activité... faute d'argent ». Ce livre est un exemple parfait du goût français. Même si économiques, ces recettes restent subtiles et raffinées. C'est l'art minimaliste appliqué au palais.

Nous redécouvrons dans l'excellent volume du professeur Jean-Paul Grappe la brique de lard à l'ail⁶. Trois cents soixante-huit ans plus tôt, mère Marie de l'Incarnation réalisait une recette intéressante avec une brique de lard : « Comme viande, nous avons du lard salé, je le faisais cuire de façon convenable le plus souvent possible qu'autrement. Je le préparais après avoir fait une soupe quelconque. Je le mettais ce morceau de lard, dans le fourneau du poêle, entouré de tranches de chou de siam. Après une heure, le lard était bien rôti et les légumes étaient croustillants. Je les mettais au froid et ça vous avait un goût d'amandes... »

« *De façon convenable* » ; elle connaît la bonne cuisine. Monsieur Grappe fait pocher sa brique piquée d'ail et de clous de girofle avec céleri et oignons dans un bouillon que mère Marie de l'Incarnation avait utilisé comme base de soupe. Il égoutte ensuite le lard et le rôti au four avec chapelure et sucre d'érable. Il le mange froid comme elle. À plus de trois siècles et demi d'intervalle, la similarité des deux recettes est stupéfiante. Une preuve patente de transmission inter-générationnelle plus que tricentenaire !

Il semble bien que ce soit là l'école des grands. M^{me} Buckton écrit : « La première chose qu'une jeune Française apprend est de cuisiner délicatement⁷. » La romancière française Colette témoigne : « À une bonne école classique, j'ai appris autrefois que la cuisine se fait, au début, avec rien. Le feu, le sel, l'instinct divinateur d'une



Ti-Ken la cenne, quêteux de Buckingham, vers 1912. Ti-Ken porte tout son avoir dans une poche suspendue à un bâton qu'il porte sur l'épaule. On trouvait autrefois le « banc de quêteux » dans les maisons du Québec, meuble qui pouvait servir de lit.

juste durée de cuisson.» On retrouve cette sagesse, cette simplicité, dans les livres de cuisine écrits par les grands-mères, mères, tantes et sœurs d'ici.

Dans *Directions diverses*, mère Caron juge bon de modifier l'introduction originale du *Devoir des cuisinières* pour y inclure son propre credo. Voici quelques remarques de son cru :

« Éviter de laisser coller la pâte sur la table ou dans le pétrin. » Juste. Et en plus, cela confirme que l'on boulangeait.

« Ne pas remettre la cuillère dans le plat après avoir goûté sans l'essuyer avant ! » Aujourd'hui cela ne vaudrait guère mieux. On doit laver chaque fois la cuillère ou la changer. Une attention qui remonte fort loin. Antoine de Courtin écrit au XVII^e siècle : « Lorsqu'il n'y a pas de cuillère de service, il faut essuyer avec sa serviette la cuillère dont on s'est servi pour manger avant de se servir dans le plat commun car il existe des gens si délicats qu'ils ne voudraient pas manger du potage où vous l'auriez mise après l'avoir portée à la bouche ; et même si on est à table avec des gens bien propres, il ne suffit pas d'essuyer la cuillère, il ne faut plus s'en servir, mais en demander une autre. » Il précise également que l'on ne doit pas salir sa serviette au point de la rendre comme un torchon de cuisine, ceci « fait mal au cœur à ceux qui la voyent porter à la bouche pour vous essuyer⁸ ». En effet !

« Travailler les pâtes dans la pièce la plus froide. » Exact, sauf pour les pâtes levées. Exception faite si elles doivent pousser très lentement, par exemple douze ou trente-six heures. Ce qui dénoterait une très grande expérience de la boulange. Prenons comme exemple deux recettes de pain, l'une de St-Gabriel l'Allemand, et l'autre de St-Émile d'Aclair dans le Témiscouata. Aucune n'indique la quantité de farine à utiliser : ce sont des expertes ! Leur méthode est professionnelle : elles font pousser la pâte une première fois, puis est pétrie une deuxième fois. Après quoi, elle est portionnée, placée dans les moules et levée une dernière fois avant d'être enfournée. Une lente maturation, un pétrissage minimal et une cuisson modérée donnent au pain une saveur et une texture exceptionnelle. Chapeau bas mesdames ! Et de grâce, gardez-moi un pain de votre prochaine fournée.

« Ne pas trop travailler la pâte. » Effectivement, détail capital pour les pâtes brisées.

« Propreté sur le feu. » Notion fondamentale.

« Ne pas se servir d'un couteau qui a servi à couper de l'oignon et de l'ail pour couper autre chose comme un gâteau. » Juste, mais quelquefois oublié dans le tourbillon des activités.

« Faire tremper le beurre salé dans l'eau. » Technique professionnelle. Méthode en usage à la Maison Lenôtre, rue Laurier à Outremont, dans les années 1980.

On lit plus loin : « Les bonnes cuisinières sont recherchées dans toutes les maisons riches, de gros gages leur sont assurés. » Cette promesse d'un avenir meilleur en a déçu plusieurs. Avec le recul, on se rend compte que ces gages étaient minimes, les employeurs étant persuadés qu'ils rendaient une grande faveur à leurs domestiques en les employant à leur service. Lorenzo Proteau, dans *La parlure acadienne*, a relevé dans ce témoignage truculent et représentatif le sort de l'une de ces servantes : « Juliette, avec son torchon et son seau, a buchait pour arriver à faire vivre ce monde-là. Elle en a décrassé des travées de planchers et des galeries et de la vaisselle, des chaudières en fer et des chaudrons⁹. »

Dans son entourage, mère Caron constate la dureté de cette fonction sur les officiants : « L'on remarque que l'action continuelle du feu avec lequel l'on est sans cesse en contact dans une cuisine est de nature à produire de l'irascibilité que l'on remarque chez ceux et celles qui y travaillent habituellement. Les cuisiniers sont irascibles car il leur est impossible de satisfaire tous les goûts, d'où la difficulté de souffrir toutes les plaintes et murmures... Pour cela, il y a de sérieuses difficultés à vaincre. Aussi, voyons-nous si peu de personnes qui se dévouent à ce genre de vie. »

Mère Caron exprime sa philosophie pour ce poste. Le sacrifice de soi, une conception religieuse du travail est de rigueur, même en cuisine : « Dans les offices les plus bas et les plus pénibles où se pratiquent de plus solides vertus. » Ce qui rejoint d'une autre manière les difficultés qu'éprouvent les professionnels dans l'accomplissement de leur tâche. Le chef français André Guillot écrit : « Mon épouse, en dépit de la besogne que nos quatre enfants lui donnaient, m'aidait de toutes ses forces. Pendant dix ans, nos journées commenceront à 6 h 30 du matin pour finir à 1 h 30 ou 2 h de la nuit. Ma manie d'essayer de faire de la cuisine, de la vraie cuisine, nous donnera beaucoup de récompenses, mais imposera aux miens, femme et enfants, un sacrifice constant : aucune vie de famille, aucune cérémonie familiale. Pendant des années, nous avons pris debout un casse-croûte et souvent nos enfants sont montés se coucher sans avoir pris de repas¹⁰. »

Nive Voisine et Yvonne Ward décrivent l'atmosphère d'une cuisine au début du XIX^e siècle : « Tout porte à croire que sœur Mallet travaille à la cuisine dès sa sortie du noviciat en 1826. C'est une tâche dure et exigeante. Située au-dessus des voûtes de l'aile ouest, la cuisine n'est pas un lieu agréable. La cheminée de la cuisine fumait et aussi il y avait beaucoup de vapeur de manière qu'il fallait laisser presque toute la journée quelque chassiss (autre archaïsme) d'ouvert, et cela encore dans le fort de l'hiver. La clientèle à servir est nombreuse car l'ajout d'une aile à

l'hôpital en 1823 a porté à 200 lits sa capacité de logement. La pauvreté ne facilite pas le travail, comme lorsqu'on manque de pain en 1828-1829. Grâce à l'expérience acquise auprès de sa tante Josette, sœur Mallet n'est pas dépaycée et remplit si bien sa tâche qu'elle pourra ensuite transmettre ses secrets aux autres, comme le rapporte sœur Sainte-Marcelline (Louise Desjardins, 1845-1937) : Souvent elle venait me parler près du poêle : Que donnes-tu aujourd'hui aux dames pensionnaires, me demandait-elle ? Tiens, Louise, ma petite fille, fais comme cela... Et elle me montrait à mieux m'y prendre¹¹. » Marius Barbeau avait remarqué, lui aussi, la grande souplesse de mère Mallet (1805-1871), fondatrice des sœurs de la charité de Québec : « Les multiples aptitudes faisaient d'elle une maîtresse de maison accomplie ; elle trouvait toujours moyen de mêler l'agréable au nécessaire¹². »

Mère Caron témoigne d'un autre exemple qu'elle a connu : « Un bon religieux faisait dans une ancienne Communauté l'office de cuisinier. C'était un parfait modèle de toutes les vertus de son saint état. On le voyait toujours malgré les tracasseries ordinaires à son office se conserver dans un parfait recueillement ; et des larmes abondantes coulaient sans cesse de ses yeux. Et comme on lui en demandait la raison : "Le feu de la cuisine, que j'ai toujours sous les yeux" répondit-il, "me fait penser aux flammes de l'enfer que j'ai si souvent méritées." »

Ceux qui mangeaient de sa soupe devaient aussi pleurer... en la goûtant ! Marc Lescarbot pastichant Rabelais dit : « Voyant le deuil qui vous mine et consomme, Mieux est de ris que de larmes écrire, Pour ce que rire est le propre de l'homme¹³. » La cuisine ne peut ni ne doit être triste ou punitive, si pauvre soit-elle. Érasme énonce : « À table, il ne convient ni d'avoir l'air triste, ni de rendre les autres tristes. » En cuisine non plus.

Mère Caron a sans doute en mémoire ce passage des *Relations* des Jésuites écrit en 1637 où l'on constate le grand dénuement des religieuses : « Nous n'avions rien à donner à nos malades si ce n'est quelque bouillon de pourpier sauvage cuit à l'eau, avec un filet de verjus du pays ; voilà nos premiers consommés. Nous avions bien une poule, mais elle ne nous donnait pas un œuf tous les jours, et puis, qu'est-ce qu'un œuf à tant de malades. » Suit ce tableau fort attendrissant : « C'est un grand plaisir de nous voir dans l'attente de cet œuf. »

Son livre a certainement aidé à soulager beaucoup de misère et de pauvreté. L'exemplaire consulté est fort usé. Ce qui peut laisser croire que ceux qu'on a retrouvé en bon état de conservation dans les bibliothèques du Québec étaient peut-être justement ceux qu'on ignorait. André Hus remarque : « De vieux livres



Napoléon Bourassa, *La misère*, vers 1865. Cette toile dépeint avec sensibilité et retenue la pauvreté qui sévissait partout au Québec au XIX^e siècle.

de recettes français de cette époque, pieusement conservés, sur lesquels nous pouvons voir les marques des doigts qui les ont feuilletés, donnent des directives de préparations propres à établir une cuisine calendaire.» Sans marques de doigts, pas de consécration.

Parmi les recettes se trouve une soupe au pain pareille à celles du haut Moyen Âge, «une soupe taillée épaisse». «Soupe» désigne ici la tranche de pain. L'épaisseur de la tranche de pain varie selon le temps et le milieu : plus on est élevé socialement, plus la tranche est mince, contrairement à ce qui se fait dans la paysannerie.

Mère Caron recommande l'usage du blé d'Inde partout dans ses recettes contrairement à *La cuisinière canadienne* qui n'en parle pas du tout. Sa recette de lièvre et huîtres est antique. Elle nous ramène aux Romains.



John Leech's Picture collection of M^r. Punch, *Un dimanche au club*: « Juste un sandwich, un verre de vin blanc et de l'eau de Seltz. » Les clubs privés sont issus de la haute société londonienne du xvii^e siècle. Les « clubs-sandwichs » y sont nés.

Beaucoup de recettes de mère Caron sont d'origine anglaise: *steak*, *dumplings*, biscuits soda, *roast beef*. Traditionnellement, les Anglais mangent leur *roast beef* le dimanche midi. Le reste de la semaine, ils se sustentent de *fish'n chips*¹⁴. De nos jours, le sandwich a pris la relève à cause, dit-on, du peu de temps dont ils disposent pour dîner. On trouve dans mère Caron une manie anglaise détestable: de l'essence de citron artificielle sur des grillades. Aussi des plats économiques

recouverts d'une pâte à la cuillère, des « grillades avec patates », les *hash-brown* du petit-déjeuner anglais, et un plat de macaroni au fromage identique à celui des restaurants *Murray's* du Montréal des années 1960.

Pour chaque gallon de sauce tomate, mère Caron met une chopine de vinaigre. On est plus près du *ketchup* que de la sauce tomate. Il s'agit bien d'une recette anglaise. Il y a aussi une recette de *ketchup* avec beurre (?) et une autre aux tomates vertes (*chutney*).

Mère Caron prépare les *griblettes* pour sa viande de porc en sauce, orthographié tel quel dans *Le dictionnaire portatif de cuisine* de 1765. De l'ancien haut allemand *griubo* et de l'allemand *griebe* ou cretons, lisons-nous dans *Le Grand Robert*. Dans *Les dons de Comus*, on les nomme *charbonnées*: « On peut faire des griblettes de bœuf crû avec des charbonnées ou des entre-côtes coupées par tranches minces, battues & panées comme des cotelettes de mouton. On peut en faire aussi de filets d'ailloyau, & du tendre de la tranche ou de la culotte. » Léo Moulin écrit sur le fromage: « On en offre, “faute de mieux”, à des clients “sans prétentions”, autrement dit, sans grandes exigences, pour accompagner “une charbonnée” de bacon et des œufs¹⁵. » Ces éléments, servis sur des pâtes, deviennent le *carbonara* italien.

L'antique pain perdu (paimperdue) est présent ainsi que la « crème à la glace », comme le prononçait Louis XIV, et comme on peut encore l'entendre fréquemment de nos jours au Québec. Plusieurs aînés se souviennent de ce mot étrange: *liche-crème*. É.-Z. Massicotte décrit son arrivée au XIX^e siècle: « Ce furent des Italiens qui popularisèrent la *ice-cream* ou crème glacée. Dans une voiturette à bras, était une boîte enfermant un barillet entouré de glace. Celui-ci contenait du lait congelé et aromatisé. Dessus le couvercle de la boîte logeaient de minuscules vases appelés « cocotiers », aussi des verres ou tasses. Pour un sou, on avait un récipient rempli de la friandise que l'on dégustait sur place; lorsque le client remettait son « coco » vide, le marchand le plongeait dans un seau, attendant au baril, puis le remplaçait prêt à être utilisé de nouveau. Des personnes du beau sexe, d'autres du sexe laid, bravant les qu'en-dira-t-on, commandaient un verre de crème. Cela coûtait cinq sous, pensez-y bien. À ces clients, le marchand accordait une cuiller, les autres utilisaient leurs langues. Ce pourquoi la jeunesse traduisait *ice cream* par “liche-crème¹⁶”. »

Mère Caron mentionne une grande variété de tartes. Les tartes arrivent avec les premiers Français. Gabriel Sagard, à l'occasion de la naissance d'un Amérindien, écrit: « Après que toutes les petites cérémonies ont été faictes à l'enfant

nouveau-né, on faict le festin aux amis où la tarte & le bon vin n'est point éspargné icy, ni le petun et la sagamité là¹⁷. » Les tartes seront toujours à l'honneur. On écrit en 1738 : « La tarte est une pièce de four qu'on sert au dessert, & surtout aux Noces & aux Baptêmes, cette sorte de pâtisserie se fait très communément à la Campagne. On fait des tartes à la crème, au fromage, & d'autres manières, ainsi qu'on va le dire dans la suite¹⁸. » La tarte au fromage, devenue notre fameux gâteau au fromage, en remplaçant la croûte de farine par des miettes de pain, puis par des biscuits émiettés, se nommait « Tarte d'Amy » autrefois. Madame Cécile-Rolland Bouchard donne une recette ancienne de « pâte à tarte aux miettes ». Dans *La nouvelle cuisinière bourgeoise de Menon* (1745), nous retrouvons nos tartes d'été aux confitures ainsi que nos gâteaux fourrés.

On trouve dans le livre de mère Caron un *plum pudding* qui est aussi le *xmas pudding*, le pouding de Noël, ou encore le pouding aux fruits, qui a réussi à se faufiler sur quelques tables bourgeoises de Montréal. Ce dessert anglais fait encore rire les Français : « *Christmas pudding* : de l'humour anglais dans la plus grande tradition... Ce gâteau de Noël que Dickens qualifiait de “boulet de canon”, est cuisiné (est-ce le mot approprié ?) avec de la graisse de rognon de bœuf, de la chapelure et des fruits confits. Cette “chose” en forme de casque lourd est cuite et recuite pendant six heures au moins, mais peut supporter des jours entiers de cuisson, avant d'être servie brûlante et flambée à l'eau de vie. Pour celles et ceux, inconscients, qui succomberaient à la tentation d'en reprendre, le *Christmas pudding* se conserve plus d'un an au réfrigérateur. Une chance non¹⁹ ? » Léo Moulin ajoute : « Il paraît que ce gâteau peut se conserver pendant des années... C'est, de toute évidence, le type même de la pâtisserie médiévale²⁰. » « De temps en temps, *The Times* publie des lettres de lecteurs qui disent avoir consommé un pudding envoyé par la Reine Victoria à leurs arrière-arrière-grand-père pendant la guerre de Crimée²¹. » Certains auteurs attribuent le désespoir de Vatel à un *plump pudding* raté le même soir où le rôti avait manqué à deux tables, lors de la réception de Louis XIV à Chantilly, le jeudi 23 avril 1671.

Ces desserts et poudings salés ne s'implanteront pas facilement au Québec, pour ne pas dire pas du tout. Pehr Kalm observe : « Jamais ici on ne voit de *pudding* et pas davantage de *punch*, la boisson vitale des Anglais ; cependant on sait ce que c'est²². » Henry-David Thomas, Américain de passage à Québec vers 1850, se fait dire par un cuisinier anglais : « Vous ne trouverez ni tartes ni puddings à Québec monsieur. On n'en fait pas²³. »



John Leech's Pictures from the Collection of M^r. Punch: *Une tâche agréable des Fêtes*: M^r. Punch : « Maintenant, garçons et filles, vous devez connaître l'usage de ces boules avant de retourner à l'école. »

Mère Caron cite un *sunderland pudding*, un second au gingembre, deux *custards*, une tarte aux rognons de veau (*veal kidney pie*) portant une indication étrange : « Vous en ferez une tarte avec de la croûte comme pour un gâteau. » Probablement un *veal kidney pudding*, c'est-à-dire, recouvert d'une pâte à la cuillère.

Il s'y trouve un pâté de Noël qui est une grande tourtière ou six-pâtes, dont Germaine Gloutnez donne une excellente version sous le nom de « pâté de Noël des anciens ». Il est composé de veau, porc, poulet, est poché dans un riche fond de veau réduit avec légumes aromatiques, huîtres, filets de cornichons et olives, puis mis en croûte, exactement comme ceux décrits depuis Rabelais jusqu'au xvii^e siècle.



Le partage des tâches pour la mise en conserve

Aussi, un *sponge* devenu le gâteau-éponge, un des biscuits de base en pâtisserie moderne, fait avec « neuf œufs de sucre », antique méthode à mesurer présente dans les ouvrages du XVII^e siècle. Un *shortcake*, des beignes, des gâteaux pour le thé, un thé de bœuf et de nombreuses recettes de biscuits, dont des bretons avec sel²⁴.

Il s'y trouve des conserves pour l'hiver : gadelles, petits pois, cornichons, capucines, des gousses de raves et de cottoniers. Également, une recette issue du Moyen Âge, un blanc-manger à base de veau. Des *muffins* anglais, mot venu du vieux français « moflet » qui signifie « mollet », « tendre²⁵ » (le *muffin* américain possède une autre étymologie). Et une recette d'épinards à la crème, la favorite de l'actuel prince Philippe.

On était alors à l'âge d'or du rail, aussi voit-on quelques recettes baptisées biscuits *railroad*, pouding chemin de fer, rouleaux *railroads*. Le *jemble*, un beigne

tressé américain qui rappelle un peu les *bagels*²⁶. Les *jumbals* étaient autrefois en Angleterre, un genre de meringues.

On y découvre des reliquats comme « couleur d'or », véritable folie au Moyen Âge, le verjus, les bécasses et bécassines posées sur des rôties de pain, vestiges modernes de l'antique tranchoir, et même, ô prodige, de *l'eau panée* ! Colette écrit : « Si vous n'êtes point capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine²⁷. » Mais Furetière nous rassure, et décrit *l'eau panée* comme étant un potage avec pain destiné aux malades qui ne peuvent souffrir les tisanes.

Il y a des perles comme des « amendes » amères (on l'écrivait parfois ainsi au xvii^e siècle. Furetière rapporte que les amandes amères concassées endorment les poules ! « C'est un secret de Bohémien », ajoute-t-il). Une surprenante morue fraîche qu'on retrouve chez Curnonsky sous le nom de cabillaud à la hollandaise, vidée par les ouies, méthode réservée à la truite au bleu habituellement. Une autre recette de morue fraîche bouillie débutant par : « L'ayant fait dégeler ». Une alose cuite seule, l'oseille ajoutée à la fin (ordinairement, on met l'alse sous l'oseille, car l'acide oxalique de celle-ci fond les arêtes pendant la cuisson). Et pour le homard, elle écrit une phrase que l'on croirait sortie tout droit d'un film de Mae West : « Enlevez-lui tout ce qu'il a dans le corps. »

Mère Caron utilise le mot *fleur* pour *farine* venu du vocabulaire des alchimistes, signifiant : la plus fine mouture possible comme dans « fleur de soufre ». Le *Oxford* écrit à *flour*²⁸ : « Moyen anglais, épelé différemment dans le sens de « partie la plus fine ». Aujourd'hui, la plus fine mouture est dite *gruau de farine*. Le Dr Gottschalk, grand collectionneur d'ustensiles de cuisine, gastronome émérite, et auteur de *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie* (1948), définit le terme *gruau* : « Fragments de grain encore d'un certain volume. Autrefois après un second passage, ces gruaux étaient transformés en farine (farine de gruau, de qualité supérieure)²⁹. » *Fleur* s'est aussi employée pour la farine de blé d'Inde, *fleur de maïs*.

Mère Caron écrit « LE dinde ». Le *Dictionnaire de Trévoux* (1743) affirme que *dinde* s'emploie exclusivement au masculin. Le *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes* ainsi que le *Dictionnaire* d'Alexandre Dumas (p. 90), l'écrivent aussi au masculin : « le dinde³⁰ ». Le *Trévoux* indique pour *coq d'Inde*, la prononciation « co-d'Inde » laquelle est toujours fréquente au Québec en une expression consacrée. Au Moyen Âge, le *coq d'Inde* désignait la pintade : « Le mot Inde étant utilisé pour l'Abyssinie où ce volatile vit à l'état sauvage », de préciser Léo Moulin.



« Il mangea deux perdrix
Avec une moitié de gigot en hachis. »

Molière, *Tartuffe*, I, 4

Dindon

La recette d'agneau aux navets de mère Caron est un navarin. Le haricot de mouton est authentique. Tout le monde sait, bien sûr, qu'il n'y a pas de haricots dans le haricot de mouton. Le *Ménagier de Paris* écrit: « *Hericot de mouton: despeziez le par petites pieces, puis le mettez pourboulir une onde, puis le frisiez en sain de lart, et frisiez avec des oignons menus minciés et cuis, et deffaites du boullon de beuf, et mettez avec macis, percil, ysope et sauge, et faites boullir ensemble* ». Le nom original de ce plat étant halicot de mouton voulant dire dépecer, détailler, couper menu. Il existe encore aujourd'hui un *halicot* de lièvre dans le Périgord³¹. Étonnamment, messieurs Théodore Gringoire et Louis Saulnier tombent dans ce piège dans leur *Répertoire*. On servait ce navarin avec des légumes ou des marrons. Il prend la dénomination « à la bretonne » lorsque présenté avec des haricots blancs. Un personnage de *L'Avare* de Molière demande un « haricot bien gras, pour faire un bon repas à bon marché »: il s'agit bien d'un ragoût de mouton. Une antique appellation demeurée telle quelle au pays du Québec: « Un plat avantageux connu sous le nom de ragoût haricot de mouton; il est formé de déchets (chutes) de côtelettes ou de parties inférieures de mouton. On l'agrémenté de pommes de terre que l'on fait cuire en même temps », écrit l'auteur anonyme de *La bonne ménagère*³². En cuisine classique, il se dit « à la boulangère » lorsque présenté avec des pommes de terre. *Halicot de mouton* est l'ancienne appellation du navarin, venu de « navet » selon certains. Il se peut que « navarin » soit issu de « Navarre », pays pyrénéen, à cause de la qualité de ses élevages de moutons, tout simplement.

« Nos repas sont charmants encore que modestes
Grâce à ton art profond d'accommoder les restes
Du rôti d'hier ou de ce récent pot-au-feu
En hachis et ragoûts. »

Paul Verlaine *Odes en son honneur*

On trouve plusieurs recettes économiques et des hachis dans le livre de mère Caron. Ultime raffinement à la fin du xvii^e siècle, les hachis sont boudés au xix^e. Charles Baillairgé écrit dans *Divers* (1898) : « Pour laisser croire que vous avez mangé du hachis, entassez-le tout à un bout du plat. Les serveurs ne croiront point alors que vous le dédaignez. » Les recettes que mère Caron appelle « viandes perdues » contiennent de la viande hachée, des pommes de terre en purée et une sauce : un point instructif sur la texture crémeuse de ce plat. Nous ne sommes pas loin du pâté chinois. Il n'y manque que le blé d'Inde, et encore une fois : elle le recommande partout dans ses recettes.

Peut-être, vu son prix économique et sa disponibilité l'a-t-elle déjà cuisiné sans oser le publier ? Les Sœurs de la Charité écrivent vers 1760 : « En vue de ménager le pain pour les pauvres, nos mères s'étaient condamnées à ne manger que du blé d'Inde à déjeuner et à la collation. Ce qui n'empêcha pas le pain de manquer tout à fait. »

Un hachis de bœuf et pommes de terre est inscrit dans *La bonne cuisine canadienne* du ministère des Transports du Québec (1927). Le pâté chinois est mentionné pour la première fois dans *La cuisine raisonnée* de 1926. Il a pris bien du temps pour apparaître dans nos livres de cuisine. Il n'est courant qu'après 1970. Chose certaine, il fait partie de ces plats qu'on cache aux invités : ses trois composantes sont taboues : hachis, blé d'Inde, pommes de terre. On n'inclut pas une telle chose dans un livre de recettes voyons ! Même l'ITHQ, grande gardienne attitrée de notre patrimoine culinaire national, ne le mentionne pas dans sa *Cuisine traditionnelle du Québec* 2006 ! Omission ou snobisme ?

Le père Albert Tessier, « visiteur-propagandiste de l'enseignement ménager », écrit en 1939 avec beaucoup de justesse et d'observation : « Nos recettes anciennes ne sont pas perdues. On les a mises au rancart par snobisme, par paresse, par manie d'imitation anglaise ou américaine. Sous l'influence aussi des campagnes publicitaires chargées de propager les produits commerciaux de la grande

industrie ou de la grande culture. Nos livres de recettes les plus répandus sont ceux qu'éditent, dans un but commercial, les fabricants ou commerçants de pâtes, de céréales, de gelées brillantes et insipides, de fruits exotiques, etc... Ces livres de recettes ne visent pas surtout à propager la bonne cuisine; ils cherchent d'abord à servir des intérêts particuliers n'ayant rien à voir avec la gastronomie.» On ne saurait mieux dire! Nombreux sont les Québécois qui endossent ce point de vue. Ces livres sont au service de l'industrie au détriment de notre patrimoine gastronomique et de notre santé. Plus loin, il conclut: «Car, à se promener dans le Québec, on découvre vite que les *hot-dogs* et les *chickens* sont rois, avec sceptre de *Ice-cream*³³.»

Dans l'édition de 1926 de *La cuisine raisonnée*, on ne trouve les mots *pâté chinois* qu'à la toute fin dans la section Plats économiques, page 704, en simple complément de note ainsi rédigé: «Pâté chinois: Ajouter du blé d'Inde au plat économique»... et c'est tout! Il ne possède pas de recette propre. Dans l'édition de 1961, une recette est timidement proposée loin en annexe en toute fin de volume, comme si on hésitait encore à l'inclure.

Notre bataillon de cordons-bleus, les sœurs Berthe, Angèle, mesdames Juliette Huot, Germaine Gloutnez, Margo Oliver, Maman Lapointe, Jehane Benoît et monsieur Henri Bernard vont contribuer à la diffusion de la cuisine d'ici. Ils vont présenter plusieurs versions excellentes de pâté chinois dans les années 1970, versions personnalisées comme ce plat le permet. Juliette Huot en fait même un au mélangeur!

Ces livres des congrégations religieuses sont les premiers vrais livres de cuisine québécoise. Les premières synthèses, la base, la structure, la bible des foyers et ménages du Québec et de quiconque s'intéresse à la gastronomie québécoise. *La cuisine raisonnée* reste simple, accessible, fait autorité et est consacrée par l'usage.



La famille Millar en pique-nique, Brady's Falls, Québec, vers 1900. « Pique-nique : C'est un divertissement fort à la mode à Paris. On choisit la maison, puis on convie du plat que chacun doit y faire apporter, un morceau friand et délicat », écrit P.J. Leroux en 1718.

Les secrets de la bonne cuisine

« Ce sont surtout les moments privilégiés dont France conserve le souvenir, comme à St-Hyacinthe, par exemple, lorsque les religieuses les amenaient pique-niquer dans les parcs. Il y avait de grands plats de beurre d'arachides, des bananes, du pain. Alors on se faisait une tartine, on prenait une banane et on allait manger ça dans les parcs. »

M. Dumont, N. Fahmy-Eid, *Les couventines*

Les secrets de la bonne cuisine (1929), rédigé par la directrice de l'école ménagère de Montréal, sœur Sainte-Marie Édith de la Congrégation Notre-Dame de Montréal, comprend des recettes anglaises, amérindiennes et françaises. La table des matières est imposante et complète. Tout notre ordinaire y est. Les photographies, de style art-déco, confirment qu'on a fait de grands efforts pour le rendre accessible. Chaque chapitre contient une analyse du sujet traité sous forme de questions-réponses facile à consulter. Les recettes d'origine française sont bien présentées et exactes.

Les recettes d'origine amérindienne sont les premières à être publiées dans un livre québécois. Plusieurs portent un titre anglais et sont adaptées. Il y a un *scrapple* : de la viande hachée fortement assaisonnée mêlée à de la farine de maïs et cuite dans une lèchefrite au four. « *Scrap* » signifie ici *retaille*. On trouve une curiosité, le *veal scrapple* : du veau haché cuit mêlé à de la purée de tomates, olives, chili, oignon et ail : c'est un chili sans fèves accompagné d'une « polenta » primitive. Nous voyons deux recettes de *succotash*. Une avec blé d'Inde et fèves de Lima, semblable à celle que Champlain a goûté et noté dans son journal, et l'autre avec blé d'Inde, tomates, sel et Tabasco. Un autre mets, le *nasamp*, est du blé d'inde décortiqué et blanchi, dit lessivé. De l'algonquin *nasamp*, *samp* voulant dire « adouci par l'eau ». Il y a aussi une recette exotique : des fèves au lard mexicaines comprenant des fèves rouges, de l'oignon, de l'ail, du clou de girofle, du vinaigre et de la moutarde.

Le répertoire de recettes anglaises est très complet. Lorsqu'on arrive à l'une de ces recettes, on sent un malaise. On ne peut en tenir rigueur à sœur Marie-Édith. C'est la règle, la loi du plus fort qui s'applique. On constate que la présence de ces mets étrangers a porté ombrage à sa culture culinaire traditionnelle et a pollué sa transmission. Notre pauvre religieuse improvise, on le sent, afin d'essayer de se faire à cette autre culture si étrange et à contre-courant de la sienne, culinairement parlant. Une chatte y perdrait ses petits. Les « choix », on le voit, sont des plats imposés. Il est clair que nos bonnes sœurs tentent de maîtriser ce menu afin que la cuisine des nouvelles recrues puisse plaire aux nouveaux maîtres. Elles ont ainsi préparé une purée de pommes de terre fortement assaisonnée dite *Homestead*. Des *rectors*, pommes de terre hachées cuites avec bacon et œufs. Sœur Édith insère une sauce Saint-Laurent, vinaigrette intéressante, parmi la pléthore d'appellations anglaises : *Windsor*, *Devonshire*, *devil*, *Chester*, *curry*, menthe, etc. On y trouve aussi le *chowder*.

Chaudeau

Les plus anciennes graphies de ce mot sont présentes dans le *Viandier*, *The Forme Of Cury* et *Le ménagier de Paris*. Il se disait *chaudeau* autrefois, qui signifie « eau chaude », XII^e siècle, *Robert* (nous sommes en Angleterre, l'adjectif précède le substantif). Puis le mot *chaudumer* ou chaudeau de mer, qui signifie « eau chaude avec produits de la mer ». Jacques Bourgeat le qualifie de « sorte de matelote ». Il y est aussi sous le nom anglé de *chaudumel* que le *Oxford english dictionary* définit

comme un *chowder*. Dans le *Guttenberg*, il s'écrit *chouder*: « Un plat marin, composé de poisson frais, porc salé, herbes et biscuits de mer, étalés par couches et cuits ensemble ». À ses débuts, le *chowder* était monté par étages comme le *sea pie*.

En résumé, nous avons : chaudeau, chaudemer, chouder, *chowder*. « Chaudrée » quant à lui, est venu de chaudron, XIII^e siècle. Le *Cotgrave* donne « chauderonnée » et « chaudronnée » dans le sens de « récipient plein d'une chose ». La chaudrée française est un plat typiquement charentais originaire de Fouras, petit port entre Rochefort et La Rochelle. Il s'agit d'un court-bouillon composé d'herbes, de vin blanc, de beurre et de différents poissons pochés et servis à part. La Vendée et la Saintonge ont aussi une chaudrée, soupe de poissons traditionnelle du littoral de ces provinces élaborée avec du muscadet. Elles sont parfois servies avec des pommes de terre, ou sur des tranches épaisses de pain de campagne, les anciennes « soupes ». Les Gascons ont le *chaudreau*, un bouillon de volaille avec vin blanc et épices. En Normandie, venue de chaudeau, existe la *caudelée* : des restes de laitages conservés dans une barrique pour faire de la soupe. De même le *caudiau*, bouillie de farine et d'œufs. Ces plats ont évolué différemment du chaudeau original. Ils ont pris, à partir du XVII^e siècle, le nom de « à la marinière », préparation avec vin blanc et oignons, appliquée d'abord aux poissons et moules, puis s'est élargie au lapin, cervelle, etc. Comme son nom l'indique, les marins l'ont perpétuée. En Acadie, on nomme encore aujourd'hui une soupe de morue *chaude* ou *tchaude* venue de *chaudeau*. Chez De Gaspé on lit *tiaudes*. L'animatrice de radio et télévision Huguette Proulx l'écrit *quiaude* dans son livre de recettes³⁴.

Voici la recette du *Viandier*:

Pour faire chaudumer

« Prenez anguilles, brochet hallé sur le gril, tronçonnés et mis en une paille ou en un pot ; et, quant il sera hallé, prenés de la purée, à le mettre bouillir, et avoir des foyes de brochet à couler avec, et mettés gingembre dedens, et du saffran pour donner couleur au chaudumer, et prenés du vert jus et du vin pour mettre avec le chaudumé, et tout faire bouillir ensemble, et gouter de sel³⁵. »

Voyons ce que dit cette recette : Prenez des anguilles et des brochets marqués sur le gril, les tronçonner et les sauter à la poêle ou les cuire dans un pot jusqu'à ce qu'ils prennent couleur. Ajouter un mouillement (eau ou jus de pois), une panade, porter à ébullition, mettre les foies de brochets, le gingembre (une constante), du safran pour la couleur, verjus et vin, puis saler. Il s'agit bien d'un chaudeau rudimentaire.

Le chaudéau original dégènera plus tard en *salmigondy*, sous l'influence des marins anglais. Rabelais avait fait de Pantagruel le *chatelain des Salmigoudinois*, les habitants de La Rochelle, des marins. Plusieurs Rochelais sont calvinistes et étaient très présents dans la région de Matane³⁶ vers 1620 où ils pêchent la morue³⁷. Champlain n'hésite pas à chasser ces «voleurs de Rochelais» qui font aussi la contrebande des peaux malgré l'interdiction royale.

L'écrivain et poète québécois Pierre Desruisseaux rapporte aussi tard qu'en 1974 une étonnante recette traditionnelle très près de l'originale, sauf que la pomme de terre remplace maintenant le biscuit marin :

« Il faudra donc (pour faire une soupe de poisson) :

- 1 livre de filets de poisson (frais ou congelé)
- 2 c. à table de bacon ou de lard salé haché
- ½ tasse d'oignons hachés
- 2 ½ tasses de patates en cubes
- 1 ½ tasse d'eau bouillante³⁸ »

Tasse-chaudeau

Il existait autrefois en France une tasse de métal finement ciselée munie d'un couvercle qu'on nommait aussi *chaudeau*. Elle servait à transporter les liquides chauds à la chambre. Elle était munie de deux anses, car on buvait alors directement au chaudéau. La traduction française du *De civilitate rerum* d'Érasme en dit : « Si tu sers ou desers, garde toy de gaster la robe de quelqu'un ou de jus, chauldeau ou autre chose. » Furetière définit le chaudéau comme une boisson que l'on sert aux jeunes mariés au lendemain de leurs noces. En Vendée et en Auvergne, on la nomme *chaudée*, dite aussi *soupe à l'oignon*. Elle est concoctée par de jeunes espiègles qui y mettent parfois des ingrédients fort peu digestibles, vin et poivre surtout. Ils la portent aux jeunes mariés en disant : « Monsieur le marié / Débarrez votre porte / La soupe à l'oignon / Nous vous l'apportons / Si vous ne voulez la débarrer / Nous allons l'enfoncer³⁹. » Mais c'est le chapitre des «steaks» qui nous renseigne le mieux sur les conceptions culinaires de l'époque.

Biftecks

Sœur Marie-Édith dévoile le subtil secret du steak suisse: «C'est un steak de ronde d'à peu près deux pouces d'épaisseur dans lequel on a incorporé autant de farine qu'il est possible à coup de marteau à viande ou en le frappant avec le bord d'une soucoupe. On le fait ensuite revenir à la poêle et on le cuit à moitié couvert d'eau de bouillon ou de jus de tomate jusqu'à ce que tendre. Il faut à peu près une heure de cuisson à 350 degrés. Quelques cuisinières font une entaille à angles droits dans le steak au moyen d'un couteau bien aiguisé et y incorporent la farine, afin de le rendre plus tendre.»

Pauvre steak!

C'est ce qu'on appelle chez nous, *un steak martyrisé*. L'Américaine Fanny Merritt Farmer fait de même: «Tamiser la farine avec sel et poivre et l'introduire complètement dans le bifteck en tapant.» Indubitablement, il s'agit d'une méthode désuète. Autrefois, les bêtes étaient abattues à un âge avancé d'où la nécessité de les attendrir. Mais l'amélioration des conditions d'élevage et l'abattage d'animaux plus jeunes ont changé les méthodes de travail. Quelques coups appliqués avec le plat d'un couperet suffisent. La traduction française de *How we cook in Canada* (*La cuisinière canadienne*, 1925) écrit: «Si vous croyez que le bifteck sera coriace, tailladez-le transversalement avec un couteau bien coupant formant ainsi une série de petits quadrilatères ou carrés à la surface de la tranche. Cette méthode vaut mieux que celle de battre la viande. Faites griller le bifteck sur le gril au rouge, en retournant fréquemment la tranche tantôt d'un côté, tantôt de l'autre.»

En bonne cuisine, on ne tourne la pièce de viande sur le gril qu'une seule et unique fois afin de préserver sa tendreté. Si on a le moindre doute sur celle-ci, il faut alors, sans hésiter, l'attendrir ou la braiser. Une fois qu'elle est marquée (saisie) des deux côtés, on n'a plus besoin de la retourner. Madame Farmer a la bonne méthode: «Saisir le bifteck des deux côtés et ajouter les légumes.» Il s'agit donc d'un bifteck braisé. Les légumes sont soit des tomates, soit des champignons. La cuisson dans le jus de tomate relève du goût anglais.

Steak suisse est synonyme de *salisbury steak*. Le steak suisse provient de coupes coriaces qui demandent un braisage. Aux États-Unis, au début du xx^e siècle, le *salisbury steak* était du bœuf haché, un simple «hamburger-steak». Il était populaire, mais «politiquement incorrect», à cause de la guerre avec l'Allemagne. On décida alors de le renommer *salisbury steak*. Un peu comme les Américains ont

fait récemment avec les frites, les *french fries*, qu'ils ont changé en *freedom fries*, en réaction au conflit idéologico-politique entre la France et les États-Unis sur la guerre en Irak. Ils ne savent pas encore que les frites sont d'origine belge...

Antoine Beauvilliers, anglophile, était aux commandes de La Grande Taverne de Londres rue de Richelieu, premier restaurant parisien. Il fut auparavant chef de cuisine du prince de Condé, puis officier de bouche de Louis XVIII. Il décrit le bifteck: « Les Anglais prennent pour faire leur bifteck ce que nous appelons la sous-noix de bœuf, ou le morceau qui se trouve près de la queue et qu'ils nomment Romesteack: mais le bœuf chez eux est infiniment plus tendre, parce qu'il le tue beaucoup plus jeune qu'en France. Ils prennent cette partie de bœuf, la coupe par lame épaisse d'un demi-pouce, l'aplatissent un peu, la font cuire sur une plaque de fonte faite exprès et, au lieu d'employer du charbon de bois, ils se servent de charbon de terre. Il faut convenir que cette partie du bœuf employée par les Anglais est infiniment meilleure que le filet mignon dont nous faisons usage⁴⁰. » Le charbon de terre procure une chaleur plus intense que le charbon de bois, mais est davantage nocif pour la santé, comme on le découvrira malheureusement plus tard.

Plusieurs ne sont pas de l'avis de M. Beauvilliers. Dans une nouvelle parue en 1852 à Paris, on écrit: « Il est généralement passé en proverbe que la qualité de la viande anglaise l'emporte de beaucoup sur la qualité de la viande française. Les touristes qui ont fait une rapide excursion de l'autre côté du détroit en sont revenus pleins d'admiration pour ces énormes pièces de bœuf qui, semblables à des montagnes, se dressent orgueilleusement sur le buffet des tavernes. On finit, en effet, par reconnaître qu'en réalité la saveur et la succulence de la colossale pièce de viande britannique sont loin de l'emporter sur celles de notre petit rôti bourgeois. On finit par trouver qu'en Angleterre le bœuf, le mouton, le veau et le porc frais, ont un air de famille, une uniformité de saveur, et, pour ainsi dire, une nullité de parfum, qui découragent le gourmet. L'abondance de cette chair n'est pas une compensation de ce qui lui manque, et le palais leurré accuse bientôt les yeux de s'être trop fiés à l'apparence. Peut-il en être autrement lorsque tous les animaux sont engraisés artificiellement, après avoir été, pendant une longue suite de générations, préparés à se vite engraisser? Peut-il en être autrement lorsque l'animal est abattu avant d'être arrivé à son âge de maturité? Une viande ainsi faite est nécessairement lymphatique; elle sent la fabrique et la mécanique humaine; elle ne peut être aussi succulente, aussi sapide que nos viandes françaises, provenant généralement d'animaux plus mûrs, plus faits, nourris d'herbages et de pacages.

Nos animaux s'engraissent par un état de repos et un développement normal de santé à l'âge convenable pour que la chair ait acquis sa maturité. Les animaux anglais sont soumis, au contraire, à un régime qui leur donne la maladie de graisse à l'âge où ils devraient se développer en force selon les lois naturelles⁴¹. »

Dès le début du XIX^e siècle, en Angleterre même, plusieurs voix s'élèvent contre l'élevage intensif du bétail, le soupçonnant d'être moins bon pour la santé que celui venu des champs. On établissait une nette distinction entre la viande de boucherie et la viande dite « naturelle ». Plus près de nous, la « crise de la vache folle » entraînera une prise de conscience sur la façon d'élever et de nourrir le bétail. À la suite de cet épisode dramatique, on interdira les « farines animales » dans l'alimentation des bœufs. Les technocrates ayant fait fi de leur condition d'herbivore. Au Québec aujourd'hui, il existe des élevages de bœufs nourris exclusivement à l'herbe et au foin. La chair est moins abondante, les animaux étant plus petits, mais elle est plus goûteuse.

Au chapitre des ustensiles de cuisine, sœur Marie-Édith recommande, pour une famille de six personnes, une tôle à *cookie*, une terrine à pouding en pyrex (1929 déjà⁴²!) un tricolateur à café, trois « assiettes à tartes » de différentes dimensions, traduction littérale de *pie plate* qui se disent *tourtières* en français, un ustensile pour enlever les trognons de pommes (vide-pommes), un assortiment de lèchefrites à *muffins*, un pic à glace, une poubelle, un tournevis, un marteau et une clé anglaise !

On y trouve aussi une recette de *chow suey* (*chop soui*⁴³?) sans pousses de soja ! Une recette totalement inconnue en Chine ! *Chop suey* vient du cantonnais *shap sui* et signifie « *petits morceaux mélangés* ». Ce mot, pour les Chinois, équivaut à notre terme français « restants ». Il s'agirait d'un plat de dernier recours. Un Chinois d'origine m'assure que « suey » signifie soja, et qu'on en trouve presque toujours dans le *chop suey*, parce qu'il pousse très vite et est très commun⁴⁴.

Au fil des publications ultérieures de la Congrégation Notre-Dame, leurs livres de cuisine vont beaucoup évoluer vers une standardisation et une sélection adaptée au monde moderne. Plusieurs auteurs de livres de recettes vont s'inspirer de *La cuisine raisonnée* de la Congrégation de Notre-Dame, sans toutefois, hélas, créditer leur source.

INGRÉDIENTS DE BASE



Les céréales

Pehr Kalm rapporte un échange instructif avec un certain monsieur Martel : « *Espèces de céréales* : Monsieur Martel me raconte, comme un fait assuré que, quelque temps après leur arrivée ici, les Français ont semé du blé qu'ils avaient apporté de France, mais que tout gela durant l'hiver et qu'il n'en resta rien ; quant au blé semé au printemps, il n'arriva pas à maturité. On commença donc à répandre le bruit que cette terre ne pourrait pas faire vivre ses habitants puisqu'aucune céréale n'y poussait assez rapidement. Mais un Français, homme plus réfléchi que les autres, dit qu'il fallait commander des semences à des pays d'Europe aussi froids que le Canada ; on pourrait voir si elles ne poussaient pas vite ici. On fit ainsi et Monsieur Martel se souvient qu'on a reçu de Suède les premières semences de céréales qui ont poussé au Canada ; on en sema et cela réussit assez bien. Toutes les céréales cultivées aujourd'hui au Canada tirent leur origine de ces semences suédoises. Monsieur Martel me certifia la chose et me pria d'en faire mémoire dans mes écrits, comme le fait le plus authentique qui soit au monde¹. »

Voilà qui devait remplir de fierté le remarquable voyageur. Par contre, à l'inverse, les semences du Canada rapportées en Suède ne porteront pas fruit : « Il semble que les semences d'Amérique ne donnèrent pas les résultats escomptés, soit qu'elles avaient perdu leur pouvoir de germination, soit qu'on ignorait la technique de stratification nécessaire aux cultures des plantes sauvages des pays tempérés et hyperboréaux². » Kalm note à plusieurs endroits la culture de blé et, dans une moindre mesure, celles d'orge, d'avoine et de sarrasin. La culture des pois est si importante qu'elle est entreprise en premier. Il signale également que le blé, le maïs et les pois se vendent, étonnamment, au même prix. Évidemment, le maïs est d'origine autochtone. Marguerite Bourgeois cultivait dans ses jardins



Scène de corvée de braie de lin

de Pointe-Saint-Charles en 1660, blé, avoine, orge, seigle, sarrasin, blé d'Inde, pois, chanvre et lin. L'arrivée de l'Intendant Talon en Nouvelle-France donne une nouvelle impulsion aux cultures d'orge, d'avoine, de pois, de lin et de chanvre.

Le blé d'Inde

Les Amérindiens nomme le blé d'Inde: « *Ma mère, ma Vie* ».

Christophe Colomb rapporte les premières semences de maïs en Espagne à la fin du ^{xv}^e siècle³. Par la suite, l'Espagne le négocie avec les Vénitiens qui, à leur tour, l'échangent aux Turcs. Et c'est grâce aux précieux soins de ces fervents horticulteurs qu'il a pu se répandre dans toute l'Europe sous le nom de « blé de Turquie ». *Le nouvel herbier* de Fuchs, publié en 1543, illustre déjà le blé d'Inde. On y voit un épi de maïs tricolore à maturité sur son plant. On le nomme *Türkisches Korn* (*Turcicum frumentum*), c'est-à-dire « graine turque ». Nom trompeur, puisqu'il est originaire des Amériques.

Après avoir été acclimaté par les Turcs, le maïs connaît un succès rapide en Italie. Principalement à cause de sa ressemblance parfaite avec le *puls* romain, mélange

de céréales de couleur jaune doré composé de millet, blé et orge en quantités variables, souvent mêlé avec des légumineuses, et cuit dans un chaudron de bronze.

Marie de l'Incarnation décrit une façon de cuisiner le blé d'Inde comme on le faisait en France dans les grandes demeures: « Ce mets se fait de blé d'Inde encore vert et laiteux qu'on enlève des épis au moyen d'un grattoir en os et qu'on mélange à de la viande ou de la venaison. » Furetière confirme: « Quelques-uns mangent les grains tout verts, & le trouvent fort nourrissant, & d'aussi bon goût que nos pois verts. » À Paris vers 1740, on condimente le blé d'Inde *en nouveauté* ou encore vert pour agrémenter les salades. Dans *Les dons de Comus*, on écrit: « Bled de Turquie: Il se confit de même, on le prend tout vert, encore en moëlle, & on le mange comme le cornichon; c'est ordinairement entre les Notre-Dame qu'il est bon à confire: ainsi que le cornichon et la passe-pierre⁴. » Vers 1768, on en fait des salades cuites accompagnées de rôties.

À *polenta*, le dictionnariste Alain Rey écrit: « Bouillie de farine de maïs ou de chataignes, également Bouillie de farine d'orge, XIV^e siècle, emprunté au latin *polenta*. Celui-ci est issu de *pollen*, *farine fine*, de la même famille que *puls*, *pultis*, bouillie de farine, qui désignait la nourriture des anciens Romains et spécialement la pâtée des poulets sacrés employée dans les sacrifices. » À l'origine, la *polenta* désignait une farine d'orge.

Sophia Loren n'est pas seulement une légende vivante du cinéma. Elle est aussi auteur de deux ouvrages de cuisine fort originaux comprenant des mets inédits. Elle écrit: « Lorsque je mange du maïs aux États-Unis sous forme de corn-flakes ou d'épis grillés, je me demande toujours pourquoi de ce côté-là de l'Atlantique on ne connaît pas la polenta qui fut en d'autres temps dans le vieux monde un grand remède contre la faim. Aujourd'hui encore c'est une nourriture de montagnard, humble mais délicieuse, quand on la prépare selon les recettes des Anciens⁵. »

Grand-père Raphaël, natif des Pouilles, restaurateur puis traiteur, ajoutait à sa polenta une pincée de sel, une touche de cayenne et un trait de muscade. Bouillie ou frite elle est délicieuse avec parmesan, fromage frais, saucisses ou sauce tomate.

Les Américains ont adopté d'autres manières de consommer le maïs. Ils le préfèrent en *Johnny cake* venu de *journey cake*, genre de pain compact que les hobos, voyageurs clandestins sur les trains, transportaient avec eux⁶. *L'anadama*, un pain de maïs au levain, le *Boston brown bread*, un pain bis à base de farines de maïs, de seigle et de blé, les *corn dogs*, des saucisses enrobées d'une panure de



Hachoir à tabac. Cet élégant hachoir du XVII^e siècle a appartenu à M^{gr} de Laval. Les gens de qualité préféraient priser tandis que les habitants et les militaires le fumaient. Certains casse-sucre avaient une forme presque identique.

maïs, les *grilled corn on the cob* ou épis grillés sur braise, les *tortillas*, *buritos* et compagnie, ainsi que le *succotash* d'origine amérindienne, composé de fèves de Lima, maïs, viande ou poisson salé. Au XIX^e siècle, les Américains consomment une bouillie de maïs nommée *moussa* à laquelle on ajoute tout ingrédient disponible comme pour la sagamité. Sans oublier le *hominy*, autre bouillie de maïs, qui a donné naissance à l'expression *hog and hominy*, qui signifie « cochon et maïs » appliqué à l'État du Tennessee.

Les premiers habitants adoptent le maïs et le petun ou tabac, dès le début de la Nouvelle-France. Sœur Morin raconte l'arrivée de trois hospitalières à Montréal le 20 octobre 1659 : « Ces bons habitants les reçurent avec toutes les démonstrations d'estime et d'amitié dont ils étaient capables et les voulant régaler avec du lait, de la citrouille cuite dans la cendre et du blé d'Inde grillé dans le feu, comme ce qu'il y avait de meilleur, les pressant fort de manger⁷. » La culture du maïs prendra de l'importance : « Le blé d'Inde apparaît sur les fermes de la région de Montréal vers 1680. Les Hurons nomment cette plante *mays*⁸. »

Il est quand même étonnant d'apprendre que les Indiens nord-américains utilisent le même terme « *mays* » originaire du Pérou, et ce, deux siècles après que Christophe Colomb l'eut noté dans son journal sous le nom de *mahiz* en 1492 ! Cela semble bien être une confirmation de l'importance de l'axe de transmission culturelle Sud-Nord en Amérique.

Au XVI^e siècle, l'inclusion du maïs dans l'alimentation se fait rapidement car on le retrouve partout quelques années plus tard. Les Portugais l'implantent en Afrique vers 1550 comme nourriture de base dans la traite des esclaves.



Maïs, *Le nouvel herbier*
de 1543,
Leonhart Fuchs

L'Asie l'accueille vers la même époque avec le commerce des épices. Jacques Bourgeat cite une seconde introduction du maïs en France cette fois, via l'Espagne: « Vers 1560 nous vint, par l'intermédiaire de l'Espagne encore, le maïs que Pizarre y avait importé en 1532 après sa découverte du Pérou. Symphorien Champier, son contemporain, donne le maïs comme étant d'importation récente et dit qu'à défaut de blé certains habitants en font du pain, mais prend soin d'ajouter qu'il est moins bon pour les hommes que pour les animaux, qu'il engraisse promptement, et plus particulièrement pour les pigeons, qui en font un régal. » Quoi de neuf sous le soleil? Aujourd'hui, toutes les volailles sont nourries au maïs et même le bétail, ce qui lui fait malheureusement relâcher des gaz de méthane. On trouve aujourd'hui en Abitibi du bœuf nourri exclusivement aux herbes. Notons en passant que Symphorien Champier cité ci-haut a pratiqué la médecine à Lyon aux côtés de Rabelais.

En 1563, le peintre maniériste Giuseppe Arcimboldo peint une toile intitulée *L'Été* où l'on voit un personnage allégorique porter un épi de maïs en guise d'oreille. Le médecin et botaniste allemand Leonhart Fuchs (1501-1566), apprécie la farine de maïs mais souligne que le pain qu'on en tire est indigeste. Forcément, le maïs n'est pas panifiable puisqu'il est déficient en gluten. On doit lui adjoindre d'autres céréales pour ce faire. Les Portugais de Montréal consomment tous les jours un tel pain composé de maïs et de blé, le *broa de Milho*. Les Espagnols des Canaries savourent le maïs au lait dit *frangollo*. Également, un mélange d'orge grillé et moulu avec blé et farine de maïs appelé *gofio*, très près de l'ancien *puls* romain. Au Languedoc, c'est le millas appelé aussi « petit millet ». En Franche-Comté, ce sont les gaudes. Au Périgord, les rimotes, le millassou, pâtisserie au miel et les miques, des boulettes de maïs mêlées de farine de froment, de gras et pochées. En Gascogne, ce sont les cruchades. Au Béarn, la broïe⁹.



Épluchette de blé d'Inde

Des chroniqueurs rapportent que les habitants du Québec pouvaient « entendre le blé d'Inde pousser par des craquements insolites » les soirs aoûtés et calmes, tellement sa croissance est fulgurante. Vers 1806, le visiteur anglais John Lambert remarque toute l'infinie attention que nos ancêtres accordaient au blé d'Inde : « Les Canadiens le cultivent davantage comme un objet de luxe, plutôt qu'un aliment de base. Ils sont extraordinairement friands du blé d'Inde bouilli ou rôti et le mangent avec du beurre et du sel. Ils mangent les grains de la même manière et égrainent l'épi comme le ferait un notable de la ville avec l'aile d'un faisan. » Une habitude que le temps confirme. On le savoure encore ainsi de nos jours¹⁰.

Le *Gringoire-Saulnier* rédigé en 1929 dit au sujet du maïs en crème : « La conserve est généralement employée en Europe. » Raymond Oliver, chef français, roi de la télé dans les décennies 1950-1960, apprête les épis de maïs de huit manières¹¹. Pellapat, dans *L'art culinaire français* (1950), écrit à *Maïs en épi* : « Importé d'Amérique ce mets est assez prisé en France. Il faut l'épi de maïs laiteux ; le cuire à l'eau bouillante salée vingt minutes et le servir sur serviette avec beurre fondu après avoir retroussé les feuilles pour dégager l'épi. Il se fait aussi griller. »

Il ne précise pas d'enlever les soies. Il est préférable de ne pas saler l'eau si l'on veut préserver sa tendreté. Une feuille de laurier ajoutée à l'eau de cuisson relève son côté sucré. On le cuit parfois dans un bain à trois quarts eau et un quart lait.

À l'égal des Français du XVIII^e siècle, les Vietnamiens apprécient le maïs miniature. Ils en font également un dessert, le *Che Bap*, avec noix de coco, riz glutineux et sucre.

Le blé d'Inde fleuri québécois

Les Amérindiens connaissent depuis longtemps l'art de souffler le maïs. La mythologue, anthropologue et historienne Margaret Visser, dans son fort intéressant *Much depend on dinner*, écrit : « Les belles formes du maïs éclaté qui font penser à des nuages ou à des papillons, étaient fort prisées par les Indiens qui s'en

faisaient des colliers ou des ornements, tout comme nous les enfignons, de nos jours, pour décorer les arbres de Noël. »

En cuisine, le terme « fleuri » désigne un aliment qui a éclaté pendant la cuisson comme dans *pommes de terre fleuries*. L'appellation *blé d'Inde fleuri* est de beaucoup antérieure à l'anglicisme « *pop-corn* » qui ne date que du milieu du XIX^e siècle. Blé d'Inde fleuri, maïs fleuri, blé de Turquie fleuri ont deux siècles d'avance sur le terme anglais. Ce sont des appellations authentiques et légitimes et ont préséance sur toutes les autres.

Sœur Marie-Andrée Duplessis de Sainte Hélène, dans une lettre datée de 1751, nous apprend que : « C'est du blé de Turquie que les Indiens cultivent pour leurs provisions, et ils en font fleurir ainsi dans la cendre chaude pour se régaler. Nos canadiennes sont friandes de cela, et en mangent comme des pralines¹². » Il est fort intéressant de noter qu'elle utilise ici l'appellation européenne « blé de Turquie ». Et que les Amérindiens font connaître leur gourmandise aux Canadiennes.



Extrait du Codex Magliabechiano, *Divinité du maïs*. « Ce codex contient des sections de calendriers anciens. Ses dessins, accompagnés de courts textes en espagnol, sont de véritables trésors ethnographiques », écrit W. Ruwet, dans *American Antiquity*.

Le père Pothier, dans son *Lexique*, décrit le mot *praline* : « Blé d'Inde grâlé dans la poêle avec de la graisse ». *Grâlé* signifie ici *grillé*. Vieux mot qui persiste encore en 1970 : « Elle se prépara un assiettée de restant de patates grâlées dans le fourneau, et du poisson fricassé dans la poêle¹³. » Dans *La cuisine traditionnelle en Acadie*, la coutume est enracinée : « Il s'agit de blé d'Inde dont les grains sont assez fermes et que l'on fait griller sur la braise. Il faut prendre soin de le faire cuire assez lentement en le tournant fréquemment afin qu'il ne brûle pas avant d'être à point. Délicieux avec du sel, du poivre et du beurre¹⁴. » La présence de poivre est inusitée et intéressante. Nos ancêtres savaient donc depuis longtemps faire *fleurir le maïs*.

Toute la production botanique originale de la Nouvelle-France, comme le maïs, les topinambours, les citrouilles, le sucre d'érable, était recherchée dans les cuisines royales. Le blé d'Inde et la citrouille étaient cultivés dans le jardin du roi par Olivier de Serres. Louis XIV appréciait les pastilles de sucre d'érable que la « seigneuresse » madame Le Gardeur lui faisait parvenir. C'étaient des articles de curiosité très prisés. Plus leur rareté était grande, plus on les estimait. Menon, dans *Les soupers de la cour*, donne les instructions pour préparer les *chervis* (cerfeuil tubéreux), *salsifix*, *taupinambour* et même des... *pommes de terre*¹⁵ ! Et ce, en 1755 !

Il accommode également les fèves de marais, haricots verts, haricots blancs, choux brocolis, racines de persil, cardes, choux-fleurs, concombres, aubergines et les mousserons que l'on a retrouvés dans les inventaires de Nouvelle-France. Olivier de Serres l'appréciait grandement et le *Dictionnaire Trévoux*, au XVII^e siècle, écrit sur les champignons : « La plupart des espèces sont nuisibles, à l'exception du mousseron de couches. » Menon confit le *Bled de Turquie* au vinaigre. Peut-être même avec celui produit par la maison *Maille* fondée en 1750 et toujours active aujourd'hui.

L'œuvre de Guy Breton renferme une scène où des courtisans à la Cour de Versailles dégustent du maïs soufflé pendant une projection de *La lanterne magique*. Furetière décrit cette nouvelle invention : « Est une petite machine d'Optique qui fait voir dans l'obscurité sur une muraille blanche plusieurs spectres & monstres si affreux, que celui qui n'en sçait pas le secret, croit que cela se fait par magie¹⁶. » Nous avons là l'ancêtre du cinéma d'horreur, maïs soufflé en prime¹⁷.

Le cannaméliste français (1768) indique à *Praliner* : « C'est conserver des fleurs, ç'est ôter l'humidité à des amandes, à des pistaches, à des pignons, &c. En les passant au sucre, pour que l'on puisse s'en servir à différents usages¹⁸. » *Praliner* signifiait autrefois « sécher par la chaleur » et « condire¹⁹ ».

On faisait également du maïs caramélisé de toutes les couleurs. L'art de la confiserie est très développé aux XVII^e et XVIII^e siècles. On utilise déjà l'huile d'amande douce pour le travail du sucre, le papier, les colorants, l'étuve, les moules dont celui pour le croquembouche, les soufflets, la seringue à pâtisserie, l'entonnoir à piston, les feuilles de cuivre nommées *plafond*, l'équivalent de nos plaques à pâtisserie modernes, et tout ce qui constitue aujourd'hui les fournitures de base des confiseurs et chocolatiers.

Les paniers de fruits pyramidaux étaient fort estimés. Ils étaient faits de fleurs et fruits confits, de pâtes d'amande et de noix. Ceux que l'on offre encore aujourd'hui dans les hôpitaux, hôtels et réceptions, composés de gâteaux aux fruits, biscuits assortis et confiseries dérivent de ceux-ci.

Le blé

*« Le feu pour le cuire, les horloges et quadrans
pour entendre le temps de la cuycyte de pain, créature de grain. »*

Rabelais

Natif de Mont-Louis en Gaspésie, Firmin Létourneau²⁰, agronome, écrit sur l'agriculture des débuts: « Les cultures sont de deux sortes: celles de France et celles d'Amérique. Les cultures de France sont le blé, l'orge, l'avoine, les pois, le lin et le chanvre. Le blé date de Louis Hébert. »

Le blé est présent dès la naissance du pays. À l'exemple des pays producteurs céréaliers, les Romains ont bâti leur empire grâce à l'apport énergétique des céréales, et tout spécialement le blé. Les légumineuses complétaient les portions. Comme l'avoine a nourri les enfants d'Écosse, le seigle, les peuples d'Europe centrale, le mil et le sorgho, l'Afrique, le riz, l'Asie, le blé, quant à lui, a nourri la Perse, l'Égypte, la Corne d'or ainsi que l'Occident et la Nouvelle-France.

On peut voir près du musée de Pubnico, en Acadie, les meules qui ont servi à moudre le blé des premiers Acadiens. Les premières meules sont importées de France. D'autres seront fabriquées sur place.

Le blé est la base, les briques du corps humain. Le souvenir de la bouillie de blé a été conservé par les Gaspésiens dans cette jolie formulette d'amour: « *Ce que j'aime, / C'est de la crème / Ce que j'hais, / C'est de la bouillie / Ce que j'aime de tout mon cœur, / C'est une petite fille de ma grandeur.* » L'habitude de manger le blé de cette manière s'est maintenue jusqu'à nos jours sous forme de *fromentée*, *bouillie*



Les Pilon et les Campeau sèment du blé tous les printemps

et *crème de blé*²¹. « Les cloches se font joyeuses pour célébrer par des volées d'allégresse l'entrée dans le monde spirituel d'un nouveau-né. Au premier son, les gens du voisinage proclament l'arrivée d'un autre « petit mangeur de bouillie », écrit Georges Bouchard²². Au Moyen Âge, on surnomme les Normands « *bouilleux* » tant ils apprécient ce mets. Au xvr^e siècle, la cour de France en fait ses délices²³. M^{lle} de Montpensier, cousine germaine de Louis XIV et amie de Madame de Frontenac, raconte une anecdote savoureuse à ce sujet : « Monsieur vint un jour dans la chambre de la reine, comme elle allait dîner avec le roi. Il trouva un poêlon de bouillie ; il en prit sur une assiette et l'alla montrer au roi, qui lui dit de n'en point manger. Monsieur dit qu'il en mangerait. Le roi répondit gage que non. La dispute s'émut. Le roi voulut arracher l'assiette, la poussa et jeta quelques gouttes de bouillie sur Monsieur, qui a la tête fort belle et aime extrêmement sa chevelure. Cela le dépit ; il ne fut pas maître du premier mouvement et jeta l'assiette au nez du roi²⁴. » Remarquons ce « *gage que non* » royal, expression toujours bien vivante au Québec, ainsi que la présence de bouillie sur la table du roi, en dépit des préjugés alimentaires de l'époque. Le prince de Dombes a inclus un gruaud d'avoine dans *Le cuisinier gascon* sous l'appellation *gruot*.

La fromentée est à base de blé concassé et non moulu. La texture est fort différente. Son goût est suave et vanillé. À cette époque, l'on disait *fromentée et venaison* comme l'on dit aujourd'hui *pain et beurre*. Ce fut longtemps l'accompagnement classique du gibier. Il avait sa place dans les menus officiels. *Le ménagier de Paris* en donne plusieurs excellentes versions. Les chefs contemporains le cuisinent encore avec raison. En boulangerie, on utilise le son de blé moulu comme farine de service lors de la formation des pâtons.

« Les vieux de chez nous s'ennuient de ne plus manger le pain de leur blé. Ma mère surtout. Ils ont beau lui dire, les hommes, que ça ne pousse plus les vieilles terres : elle a pour son dire que les Pilon, les Campeau, sèment du blé tous les printemps et qu'il leur en vient à pleines clôtures. Nous avons parlé du blé avec émotion, longuement, avec des silences et des reprises, des rires et presque des larmes, comme l'on ferait d'un parent aimé qui s'en serait allé depuis longtemps²⁵. »

Nos ancêtres vénéraient le blé. Le poète de la terre, Louis Mercier, loue ses racines sacrées : « Et, de loin, dans les champs, pareils / À quelque foule qui se presse / Inclinant leur front au soleil / Les blés assistent à la messe²⁶. » Les mots *messe* et *mets* n'ont-ils pas la même souche, *missum* « ce qui est posé sur la table » d'où, « service du pain et du vin sur l'autel » ?

Le pain est au centre des habitudes québécoises : « La tradition acadienne de la région de Joliette voulait que le grand-père coupe toujours la première tranche de pain. Sans lui personne ne pouvait commencer à manger²⁷. » Albert Laberge débute son roman *La scouine* ainsi : « De son grand couteau pointu à manche de bois noir, Urgèle Deschamps, assis au haut bout de la table, traça rapidement une croix sur la miche que sa femme Mâço venait de sortir de la huche. Ayant ainsi marqué du signe de la rédemption le pain du souper, l'homme se mit à le couper par morceaux qu'il empilait devant lui. » Ce pain est de pur froment, inconnu chez la plupart des paysans de France, et ce, jusqu'au xx^e siècle. Leurs pains étaient surtout des mélanges de farines, seigle, orge, sarrasin. Le pain de sarrasin grossier qu'on n'emploie qu'en temps de famine en Normandie se nommait *faminot*. Comparativement à l'habitant du Québec qui en mange deux livres par jour, les paysans de France en consomment trois livres par jour avec des légumes, car la viande est inexistante, sinon, tout au plus deux fois par année.

Aussi tard qu'en 1920, Estella Canziani, en voyage en Savoie, écrit : « Nous dûmes nous contenter, à Valloires, de la nourriture ordinaire des montagnes. Vers 6 heures du matin, on nous apportait de grands bols de café au lait, qu'il



La première cuisson du printemps

nous fallait boire comme de la soupe, avec de grandes cuillères, et avec ce café, on nous donnait du pain rassis très dur. Pour le déjeuner, à midi, nous avions des carottes ou des pommes de terre bouillies, parfois des cardons et, par chance, quelques fois des œufs. Mais ce qu'on nous donnait en abondance, comme un grand régal, c'était du porc salé, très vieux, très sec, qui semblait plutôt provenir d'une paire de bottes enfouie pendant des années dans un saloir. On ne tue les cochons qu'une seule fois par an; on les sale et on les pend au grenier pour les sécher. Pour les paysans, c'est un luxe, et la seule viande qu'ils consomment; car ils vivent presque uniquement de pain noir, de lait, de soupe et d'un peu de riz²⁸. »

En 1631, un manifeste du duc d'Orléans révèle qu'à peine un tiers des paysans du royaume mangent du pain ordinaire, un autre tiers vit de pain d'avoine, et l'autre meurt de faim ou dévorait des herbes et des glands comme les animaux, ayant, tout au plus pour aliment, du son détrempe dans le sang ramassé aux égouts des boucheries²⁹. Des soulèvements ont lieu en Angoumois et au Poitou en 1636, au Périgord en 1637, en Rouergue en 1643, celui des Nus-Pieds en Normandie

en 1639, puis celui des Lustucrus du Boulonnais en 1656. Le peuple surnomme « la famine de l'avènement » la prise complète du pouvoir par Louis XIV à cause des famines catastrophiques du Nord de la France en 1661-1662. Seuls les Parisiens ont accès au pain de pur froment. Ce blé provenait de la Beauce et de la Brie.

Une légère hausse du prix ou l'adjonction d'une autre céréale à leur pain, et c'est l'humiliation, la révolte ! Les Parisiennes manifestent dans la rue en brandissant un pain gris mêlé de seigle et de son. Lors de disettes, des artisans et ouvriers parisiens émigrent à Lyon dans l'espoir de conditions meilleures. Mais ils sont bientôt de retour, car on n'y trouve, à leur grande déception, que du pain bis. La majorité des paysans français et même beaucoup de citadins n'ont jamais connu un pain semblable au pain de ménage des habitants du Québec à base de pur froment. Les boulangers forains fabriquaient le pain de ménage, mais les conditions imposées par la Corporation des boulangers et la police des marchés rendaient leur travail impossible. Le règne de Louis XV, malgré les disettes récurrentes de 1740, 1741, 1742, 1745, 1767, 1768, a laissé un peu de répit au peuple français quant à l'approvisionnement en céréales³⁰. En 1774, les famines attribuables aux mauvaises récoltes ont pour résultat une hausse du prix des céréales, jusqu'à 50 % du revenu des ménages, ce qui provoquera la « Guerre des farines ». Cette même année, Louis XV, qu'on avait surnommé « le bien-aimé », suite à un attentat où on le croyait perdu, meurt détesté des Français. Et des Canadiens, pour d'autres raisons, il va sans dire. Les années 1775, 1776 et 1784 amèneront d'autres disettes.

Pour l'habitant québécois, le pain est sacré et symbole de fierté : « Autrefois il y avait plus de froment qu'aujourd'hui. Tous les cultivateurs avaient à cœur de récolter leur blé, de faire moudre leur farine et de cuire leur pain. On se serait cru déshonoré s'il avait fallu acheter un pain³¹. » André Lachance relève la priorité du blé dans les legs patrimoniaux : « Mais la grande majorité des donateurs, au lieu de réclamer leur entretien, demandent plutôt le versement d'une pension alimentaire ou viagère. Celle-ci est constituée de blé, qui demeure l'article le plus commun à tous ces contrats, ce qui est tout à fait normal étant donné la place du pain dans l'alimentation de l'époque. La viande vient ensuite³². »

Cette *suite* pouvait comprendre un *cochon raisonnable*³³ et une *vache immortelle* : « Vache que ceux à qui les parents se sont donnés sont tenus de remplacer indéfiniment : les vieux s'assurent donc ainsi une vache pour le reste de leurs jours. Une vache mortelle, au contraire, est une vache que les héritiers ne sont pas obligés de remplacer », explique le professeur et sociologue québécois Marcel Rioux.



Horatio Walker, *La traite du matin*, 1910

Notons que l'on distinguait à cette époque, selon la qualité de leur lait, la vache à lait, la vache à crème et la vache à beurre. Le beurre lui-même était de deux sortes, soit pour la table, soit pour cuisiner³⁴. Dans les campagnes françaises dont l'Auvergne, les vaches portent toutes un nom différent, selon leur propre caractère. On se souvient de Fernandel et sa vache Marguerite, dans le film *La vache et le prisonnier*.

Lorsque l'ingénieur royal Chaussegros-De-Léry donne de la viande aux soldats de sa milice en lieu et place de leurs deux livres de pain de blé habituelles, ils se révoltent ! On peut les comprendre : c'est être privé de l'aliment le plus soutenant qui soit. Il constituait la base de leur alimentation. Le blé en grain est hyper énergisant. Et son pain, irremplaçable.

Peu de blé suffit pour nourrir un homme. Deux cents grammes par jour au maximum pour un ouvrier. La moitié moins pour un travailleur intellectuel. Faites-en l'expérience : pour quelques sous, procurez-vous une tasse de grains de blé entier biologiques. Commencez avec le blé mou, plus digeste. Faites-le tremper dans l'eau une demi-tasse à la fois, qu'on changera toutes les douze heures en hiver et aux six heures en été. Prenez-en une cuillère à thé tous les matins. On peut aussi en saupoudrer les salades, soupes, sandwiches, etc. Il ne faut pas exagérer sa consommation si vous craignez l'insomnie. Laissez à votre corps beaucoup de temps d'adaptation. Madame Charles Gagné, dans *Cuisine de la Côte du Sud*, fabrique un breuvage à base de grains d'orge et de blé, beurre et mélasse qu'elle recommande aux vieillards et aux enfants : sagesse de la tradition. Et par expérience, nous savons que les enfants nourris au blé entier sont merveilleux de santé, de grâce et d'intelligence.

Les Italiens du Basilicate savourent les grains de blé cuits mêlés aux noix et au miel, le *Grano Dolce*. Ceux de Toscane en font une soupe savoureuse avec l'épautre, dit aussi « blé des Gaulois », la *minestra di farro*. Sophia Loren nous révèle la *pasteria*, une tarte aux grains de blé servie à Naples au temps de Pâques. Dans *Recettes et souvenirs*, elle écrit : « Le blé, si essentiel à la confection du pain et à la santé, m'a toujours paru un aliment presque sacré. » Consommé cru, le blé est surtout dépuratif et stimulant. Cuit, il est nourrissant. Les puristes exposent ses grains entiers au soleil avant de le moudre. Cela le « solarise » selon eux et décuple sa teneur vitaminique. Hors le lait maternel, la bouillie de blé est certainement le meilleur aliment pour les nourrissons.

Le blé, céréale à l'origine mystérieuse

Le frère Marie-Victorin écrit : « Le Blé est à la base de la civilisation occidentale. Un grand nombre de variétés sont cultivées. Aucune des races cultivées de blé n'est connue à l'état sauvage. Le *T. Dicoccoides* découvert en 1906 sur le mont Hermon, en Palestine et retrouvé en Perse en 1910, semble être l'ancêtre de tous les blés cultivés³⁵. » Effectivement, les écrits relatifs à Ahura Mazda, divinité associée à Zoroastre, disent que le blé n'est pas une plante sauvage mais un produit issu de culture et de croisements. Suivant une très ancienne tradition, le premier des Zoroastres, Zarathoustra Spitâ, a, le premier, cultivé le blé 6 000 ans avant Jésus-Christ, obtenu par le croisement de cinq autres céréales. Il le dédia à l'humanité comme étant l'aliment le plus parfait qui soit. La science génétique contemporaine situe son origine dans le Sud-Est de la Turquie il y a onze mille ans, ce qui correspond assez bien à la légende. « Dans l'Antiquité, les variétés les plus connues de froment étaient le "gros blé" et le "blé de Smyrne" ou "blé d'abondance" mais aussi l'épautre et le "blé dur". Celui-ci, cultivé en Syrie, en Égypte et dans toute l'Afrique du Nord, servait surtout à la confection de pâtes sèches alimentaires. Toutes ces espèces se cultivaient en Palestine du temps des Israélites³⁶. »

Les écrits du divin Ahura Mazda ont été consignés par le dernier Zoroastre vers l'an 600 avant J.C. Il ne subsiste que le quart de ce texte sacré, le reste ayant été détruit par Alexandre-le-Grand. Il décrit admirablement bien à Ainyahita, déesse de la Fertilité, comment l'intelligence spirituelle de la nature arrive à faire germer le grain de blé :

La semence cesse de sommeiller dès qu'elle tombe dans le sol, car, en vertu des affinités de sa substance avec celles du sol, l'intelligence incluse dans son germe rompt les parois de ses composés élémentaires, se force un passage à travers le voile hyménal qui l'a recouverte jusqu'à ce qu'elle s'éveille à l'état de fécondation, et attire à elle tous ses éléments similaires pour assurer la perpétuité de son espèce et se libérer comme intelligence à la poursuite de conquêtes supérieures dans les règnes de l'Évolution. Mais, bien que les liens de sa nature de semence soient rompus et que la force attractive découvre un vaste champ d'opérations, il se crée de nouveaux liens pour retenir l'intelligence dans sa sphère et son espèce et pour lui imposer des travaux dont elle ne pourra se libérer que par croissance, développement, épanouissement et maturité, en marquant les impressions du Temps, par la semence de son espèce, le souvenir de ce qui fut et l'éventualité de ce qui doit être³⁷.



Rares sont les textes comme celui-ci, où science et religion se marient de façon aussi éblouissante. On pourrait y voir un comportement similaire à beaucoup d'autres formes de vie.

Dans cette *Ode* magnifique, Diodore de Sicile, au 1^{er} siècle avant J.C., attribue à Isis la découverte du froment et de l'avoine ainsi que l'invention de la culture du blé à Osiris :

Après qu'Isis eut découvert les fruits du froment et de l'avoine / Qui croissaient à l'état sauvage, à travers le pays / Et qu'Osiris à son tour eut inventé la culture de ces fruits / Les hommes furent contents de changer de nourriture / Tant était plaisante la nature des céréales nouvellement découvertes / Aujourd'hui encore, au moment de la moisson / Les gens font offrande des premiers épis coupés / Et, debout à côté de la gerbe / se frappent eux-mêmes et invoquent Isis / Rendant ainsi hommage à la déesse / Pour ses fruits, en la saison même où elle les découvrit.

Au Paradis terrestre de la mythologie arabe, le fruit défendu est le blé ou froment. « Le tronc de l'arbre à blé est comme l'or, les branches comme l'argent, les feuilles comme l'émeraude. De chaque branche pousse sept épis comme des rubis ; chaque épi contient cinq grains blancs comme la neige, doux comme le miel, parfumés comme le musc et gros comme un œuf d'autruche ou une orange. Chassé du Paradis, Adam apporte néanmoins ce blé pour le cultiver sur terre. Mais la grosseur du blé diminue au fur et à mesure que le temps passe. Du temps de Joseph, il n'était déjà plus que de la grosseur d'un pois chiche³⁸. »

Selon cette mythologie, l'ange Gabriel apprendra à Adam à moudre le blé et à cuire le pain.

Le blé malmené

On peut déplorer de nos jours d'être obligés de consommer les farines industrielles artificiellement vieilles, blanchies et additionnées d'agents de conservation. Le blanchiment ne sert que par raffinement, par pure considération esthétique. Le blé est séparé du son et du germe qui sont jetés aux porcs. Ce qui a pu faire croire à certains que c'était là une « cochonnerie³⁹ ». Ils se privent ainsi du fer, du magnésium, des phosphates, des albumines ainsi que de son action sur l'activité péristaltique. On lui ajoute encore d'autres substances chimiques et finalement elles sont irradiées atomiquement afin d'éliminer toute vie : cela ressemble davantage à une posologie plutôt qu'à un aliment. Aucun insecte ne peut survivre à ce traitement.



Edgar Gariépy, *Le pain de ménage*, avant 1928. Photo prise à l'île d'Orléans.

Et les humains ? Y survivront-ils ? Comment ne pas envier nos ancêtres lorsqu'on lit, sur l'établissement du premier moulin à farine des Cantons de l'Est et des Bois Francs, les souvenirs de Charles Héon, fondateur de la paroisse de Saint-Louis de Blandford, et premier colon du comté d'Arthabaska : « Il put se procurer une moulange (meule) de Monsieur Louis Massue, mais le lit de la moulange était en granit très dur, et de sa fabrication. Il ne faut pas croire ou même présumer qu'il sortait de cette moulange, et d'un bluteau de quatre pieds de longueur, aussi fabriqué par lui-même, une farine qui aurait pu subir une comparaison avec la farine hongroise d'Ogilvie, mais n'ayant rien de mieux, on s'en contentait⁴⁰. »

Faute de mieux ?

S'ils avaient su comme ils étaient chanceux, élus, bénis ! La meule de granit est l'instrument idéal pour la mouture des céréales. Ce sont des meules de granit qui

broyaient le blé des anciens Égyptiens. La meunerie commerciale Ogilvie utilise des rouleaux d'acier selon la méthode hongroise. Celle-ci a ses avantages, mais c'est après coup que le blé en souffre : on lui adjoint trop d'additifs et d'agents chimiques. L'agronome et professeur Georges Bouchard se lamente : « Hélas ! Les minoteries à cylindres, avec leur blutage rigoureux, ont développé chez les gens des villes le goût du pain blanc. Les gens de la campagne ont pris cette manie et le bon pain de ménage, le pain d'habitant, qui avait un goût d'amande et qui a fait les générations fortes d'autrefois, est méprisé au profit du pain blanc qui vous fait des visages de carême et des estomacs flasques comme de la peau d'anguille⁴¹. » Voilà une observation pertinente, remplie de sagesse.

Le Dr Alfred Gottschalk, co-auteur avec Prosper Montagné du premier *Larousse gastronomique*, décrit la méthode hongroise : « L'usage des meules est à peu près disparu : de plus en plus, la vieille mouture est remplacée par la mouture hongroise, véritable laminage du grain par des cylindres, la seule en usage dans les grandes entreprises industrielles. L'idée n'en est pas nouvelle : dès le milieu du XVIII^e siècle, différentes inventions se fondèrent sur ce principe, mais la réalisation pratique ne date que du commencement du XIX^e siècle, lorsqu'on put fabriquer des cylindres en fonte trempée. »

On disait la farine industrielle plus raffinée et, de ce fait, réservée aux gens plus élevés socialement. Quelle bêtise ! Ils peuvent bien éprouver des problèmes de coliques... De nos jours, on ne craint pas de payer un peu plus cher pour une farine de cette qualité, car heureusement, il y a encore au Québec de vrais artisans meuniers qui travaillent de vraies céréales biologiques sur des vraies meules de pierre. Celles-ci sont en silex et leur rotation est réduite au minimum pendant la mouture afin d'éviter toute surchauffe. Souvenez-vous de la ritournelle : « *Meunier tu dors, ton moulin va trop vite...* » Plusieurs boulangeries dont la maison *Première Moisson* produisent maintenant leurs pains avec une farine biologique exclusivement québécoise, sans aucun intrant chimique, baptisée *Agrinature*. Et le résultat est merveilleux : un pain bien alvéolé avec une mie humide et une croûte fine et croustillante. Nous pouvons donner comme exemple du retour des farines de qualité celles que produit la meunerie de Saint-Polycarpe qui se consacre avec beaucoup de bonheur à la mise en valeur des blés en alimentation.

Lionel Groulx décrit une scène chaleureuse où son père examine le résultat de son travail du blé : « À mesure que les passes de l'éventail laissaient tomber le blé soigneusement vanné, le père brassait et brassait les boîtes de la batteuse. On eut

dit, au contentement de sa figure, qu'il agitait des lingots d'or. » Madame Charles Gagné, auteure de deux livres de cuisine, affirme : « Il n'est aucun autre aliment qui entretienne mieux la vie que le bon pain de la farine de froment. » Elle dresse ensuite un bilan des moulins : « La culture du blé dans la région de la Côte-du-Sud, après avoir été florissante, est en recul. Il fut un temps où cette région était riche de ces moulins à farine qui transformaient toute la récolte d'un canton. Moulins à farine et à grains, car d'autres céréales : avoine, orge, sarrasin passaient aussi sous les meules des moulanges. Le sarrasin a eu sa vogue avec des pâtes très spéciales. Peu à peu, ces moulins de style particulier, sur le bord des rivières, avec chaussées et écluses, se sont fermés. Les grandes meuneries les ont supplantés⁴². » Notons en passant que le *pain bis* tire son nom de *bistre*, une jolie teinte gris-beige et rose, allant parfois jusqu'au violet⁴³.

En 1831, on recense pas moins de 393 moulins à farine actifs au Québec⁴⁴. L'historien Jean Provencher affirme qu'au cours des ans, « il se serait construit quelque 2 000 moulins à eau pour 200 à vents⁴⁵ ». Madame Gagné écrit dans son livre (1973) : « Les unités qui restent sont dans la classe des monuments historiques. Un seul est en opération à Beaumont, restauré par les soins de son propriétaire, Arthur Labrie⁴⁶, qui en parle d'une façon captivante. « C'est une exploitation non commerciale à but récréatif. Cent livres de grains donnent environ 85 livres de farine. "La Friponne" est le nom de la farine, du nom de la compagnie Bigot⁴⁷. Je ne la vends qu'au moulin, aux amis et à ceux qui aiment le bon pain de ménage, dit naturel, fait de blé entier. Des préparations comme les crêpes s'en accommodent heureusement. » On consomme volontiers le sarrasin encore aujourd'hui. Les crêpes de sarrasin font partie de notre ordinaire. On en fait aussi de délicieuses pâtes que les Japonais nomment *sobe*.

Les termes *pain de ménage* et *pain de reine* étaient usuels au XVII^e siècle en France. Ce dernier fut baptisé en l'honneur de Marie de Médicis, qui l'appréciait particulièrement. John Lambert écrit dans son récit de voyage⁴⁸ : « Les villageois canadiens cuisent leur propre pain qui est fait de blé et de seigle. Mais le levain lui donne un goût aigre, il est de texture grossière et est lourd. » Il faut croire que les choses avaient changé puisque Pehr Kalm notait auparavant : « Le pain est de pur froment, présenté en miches oblongues ; on ne rencontre jamais notre pain scandinave dur et craquant (*knäckebröd*) ni quelque chose d'approchant. »

Pour certaines personnes habituées au pain blanc, le pain de campagne pourrait paraître un peu lourd. Vingt pour cent de farine de seigle entre dans la composition

du pain de campagne. Le seigle ajoute du corps à la texture et lui confère un goût frais délicieux. Contrairement à monsieur Lambert, les gens raffinés savent l'apprécier : « Mais les gens distingués mangent parfois des pains rustiques comme celui de seigle⁴⁹. » En effet, encore aujourd'hui, on le préfère pour accompagner les denrées de luxe comme les « Joyaux de la couronne » : caviar, saumon fumé, jambon fumé, foie gras. En anglais, on le nomme *sourdough*, un pain très commun en Europe centrale et du Nord.

La farine blanche que nos ancêtres utilisaient pour boulanger n'a rien à voir avec la farine industrielle d'aujourd'hui. Lionel Groulx écrit : « Le soir, vous pensez bien, quelqu'un guettait longtemps à l'avance le retour de l'attelage. Et la première question qui sortait de la maison c'était celle de la mère : "Nous apportes-tu de la belle fleur au moins ? Est-elle blanche ? Blanche ! je crois bien" répondait le père, étonné qu'on pût se poser la question. Car enfin, n'est-ce pas ? C'est entendu : la propre farine de son propre blé ne peut pas ne pas être blanche. »

Pehr Kalm confirme : « Le pain que l'on mange ici est assez blanc et presque plus blanc que celui que j'ai vu auparavant⁵⁰. » Jacques Bouchard rapporte que l'on fabriquait dans chaque famille de 10 à 20 pains 2 à 3 fois par mois.

Le défournement n'est pas encore terminé, lorsque nous arrivons ; et le spectacle du fermier tirant les pains sur sa pelle de bois cependant que la fermière enlève les casseroles (moules), nous ravit d'admiration :

Hein ! ma vieille, c'est du beau pain ?

Rien d'étonnant mon vieux, la pâte menaçait de soulever le couvercle de la huche, et ton four était bien chaud ! Il n'y a rien comme le bois de tremble et de pruche !

Ah ! reprend la vieille en soupirant tendrement, c'est notre plus belle cuite !...

Évidemment, c'est toujours la plus belle cuite... comme les nouveau-nés sont les plus beaux parmi les enfants⁵¹.

Les Français apprécient le blé en « pilpil ». Le *Larousse gastronomique* écrit : « *Pilpil* : Aliment précuit, fait de blé complet (avec le germe), donc riche en protéines et en sels minéraux. Très énergétique, le pilpil se fait cuire quatre minutes dans deux fois son volume d'eau bouillante, puis doit gonfler et absorber le liquide pendant sept à dix minutes. On l'utilise souvent dans la cuisine végétarienne, pour confectionner potages et bouillis aux légumes secs et aux aromates pour farcir les légumes à la manière du riz, ou encore selon la recette du taboulé tunisien, garni de crudités à la vinaigrette. »



Edmond-Joseph Massicotte, *La journée au bon vieux temps*

On peut cuire les grains de blé concassés comme le riz pilaf: on colore les grains dans un peu d'huile avec oignon, céleri, puis on mouille d'un bouillon de poulet avec un bouquet garni, et on le laisse mijoter quarante-cinq minutes. Plusieurs en font la base de leurs «casseroles-santé». Elles sont composées d'un fond de blé cuit, un étage de légumes, aubergines, courgettes, épinards, asperges etc., recouvert de sauce béchamel, tomate, Mornay, etc., et enfin de fromage, chapelure, etc.

Signalons un rôle inusité qu'a joué le blé au Québec: il a été porteur de messages de liberté. Des sacs de blé ont servi de cachette aux lettres que le Congrès américain adressait aux Québécois afin de les inviter à participer au mouvement d'émancipation américain. «Sous prétexte de vendre du blé, plusieurs marchands parcouraient les campagnes en vue d'expliquer le message du Congrès⁵².»

ÊTRE OU PARAÎTRE ?

CULTURE ET IDENTITÉ



*« Le petit oiseau, perché sur une branche voisine,
criait toujours : qué-tu ? »*

De Gaspé

La farine blanche d'aujourd'hui est blanchie strictement à des fins mercantiles et esthétiques. Ce semblant de blé est mort. Il est tellement dénaturé, qu'il n'a plus aucun rapport avec le vrai blé. Le poète, écrivain et journaliste français Georges Barbarin pose un constat malheureux : « L'énorme avance prise par les sciences des choses inanimées sur celles des êtres vivants est un des événements les plus tragiques de l'histoire de l'humanité¹. » Lorsqu'au restaurant, je trouve un insecte vivant dans ma salade, cela me rassure : s'il a survécu, je survivrai probablement aussi ! « Oh ! Le beau ver dans la salade, un ver magnifique, robuste, rouge, bien vivant et révolté », de se réjouir la romancière Colette.

Les conséquences de ces traitements sont désastreuses pour la santé de l'homme. Le vrai pain est une nécessité biologique. L'autre est nuisance. Comme il ne nourrit pas, on doit en consommer dix fois plus avant d'éprouver quelque peu de satiété, ce qui peut mener à des risques pour la santé. Les recettes de ces pains sont conçues pour les machines qui les font avec des ingrédients adaptés d'abord et avant tout à leurs exigences techniques. Et les machines ne font pas de chefs-d'œuvre.

Nul besoin de publicité pour vendre un vrai bon pain. La publicité sert des intérêts commerciaux et n'a cure de la santé des consommateurs. Au début du siècle dernier, les épouses des représentants d'Angleterre au Japon ont introduit la mode du riz blanc décortiqué. L'État nippon a ensuite permis la consommation de ce riz raffiné chez les matelots. À bord du navire Ryujo, l'équipage tomba gravement malade de béribéri. Le médecin Takaki Kanehiro, voyant deux élevages de poules côte à côte, le premier nourri au riz brun avec des poules en santé, l'autre



nourri au riz raffiné avec des poules malades, comprit tout de suite. L'État rétablit aussitôt la consommation de riz complet chez les matelots et ceux-ci revinrent bientôt à la santé. Il faut savoir que les matelots ne payaient pas le riz blanc, contrairement au riz brun. Les commerçants anglais le distribuaient gratuitement afin d'en créer l'habitude. Et une fois l'habitude ancrée, on commence à le vendre à bon prix et à engranger les profits. Dans *La physiologie du goût*, Brillat-Savarin écrit une petite phrase importante qui, encore de nos jours, passe souvent inaperçue: « La destinée des Nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. »

Voltaire fait état de cet éternel dilemme: « Il maudit les prêtres de la gastronomie et ne voulut plus vivre qu'en bonne compagnie. Ni le choix de ses amis, ni celui de ses mets n'étaient faits par la vanité: car en tout, il préférerait l'être au paraître². » Comme toujours, le cuisinier d'établissement se retrouve devant un choix difficile: cuisiner pour épater, impressionner, éblouir, ou cuisiner pour

favoriser la santé, pour *alimenter*? Être ou paraître? Voilà la question qu'un chef consciencieux se pose tous les instants. Ce sont les deux pôles du balancier alimentaire. Mais il y a moyen de concilier les deux. François-Pierre de La Varenne, auteur de *Le cuisinier français* (1651), avait comme devise: «Santé, Modération, Raffinement.» Un programme tout à fait accessible et réalisable selon plusieurs. Des menus simples, sains, pour l'ordinaire: *Que ton aliment soit ton remède*. Et des menus toujours aussi sains, mais un peu plus recherchés pour les événements importants de la vie dont on veut conserver un souvenir. Le journaliste gastronomique Curnonsky proclame: «En cuisine, comme dans tous les arts, la simplicité est le signe de la perfection.» Souvent, des recettes très simples composent les menus des grands banquets comme celles proposées par *L'académie des gastronomes de France*, ou encore celles du menu italien qui sont exemplaires.

La cuisine est d'abord affaire de culture et d'identité. Dans *Paysages et portraits*, Colette raconte un fait qu'on peut rapprocher de la réalité des cuisinières québécoises: «Je suis née dans une province où l'on mangeait bien sans même se douter qu'on était gourmand. Chaque foyer, aisé ou pauvre, pratiquait dans mon village natal une gastronomie qui s'ignorait, la vraie gastronomie, celle qui sait tirer, de tout produit modeste, le meilleur parti.»

La cuisinière bourgeoise suivie de l'office publié en 1767, l'un des plus importants ouvrages pour comprendre les origines de la cuisine québécoise, rapporte les préoccupations de son auteur pour la santé des lecteurs: «On a publié depuis peu plusieurs Livres sur la cuisine ou l'art de préparer les aliments; mais il semble que leurs Auteurs faisant peu de cas de la santé des hommes, se soient bornés à flatter leurs sens & cet art destructeur est le fruit dangereux d'un luxe effréné. Si la Nature en nous portant à prendre des aliments, n'a eu pour but que notre conservation, quel cas doit-on faire d'une infinité de préparations & de Ragoûts à la mode, qui portent le feu ou le ravage à l'intérieur de nos corps? La Cuisine n'est autre chose que l'art d'employer les productions de la Nature, pour en préparer une nourriture saine & agréable à l'homme. Voilà ce que je n'ai pas perdu de vue en composant le *Livre de la cuisinière bourgeoise*. Je me suis attaché à éviter la dépense, à simplifier la méthode, ou à réduire en quelque sorte au niveau des Cuisines Bourgeoises, ce qui semblait n'être fait que pour les cuisines opulentes. Si le goût y perd en quelque chose, la santé y gagnera.»

Ces propos font encore partie des préoccupations du cuisinier contemporain consciencieux.

Le sarrasin

Le sarrasin, ou blé noir, est venu d'Asie au ^{xv}^e siècle. Il est apparenté à la rhubarbe et pousse à l'état sauvage dans les régions centrales de l'Asie. On le nomme ainsi parce que le pain qu'on en tire est « aussi noir que la peau d'un Sarrasin ». En vieux français, c'était le *bucaïl*, venu du néerlandais *bockweit* qui a donné *bouquette* en wallon. En Europe, on en fait des crêpes à la chandeleur. Au ^{xviii}^e siècle, de la bière. Les Italiens en font une polenta noire et une pâte alimentaire nommée *pizzocheri*, ou *sobe* chez les Japonais. Un dicton normand dit : « Septembre doux et bénin mûrit le bon sarrasin. » Dans *l'Encyclopédie*, on écrit : « Le sarrasin est plus commun en France que le blé de Turquie. Il ne sert qu'à nourrir la volaille. Les faisans en sont friands ; c'est pourquoi l'on en sème dans les bois, & partout où l'on veut attirer ces oiseaux. Le pain & la bouillie qu'on en fait, sont noirs & amers, à moins qu'on n'y mêle d'autres grains. Le fourrage en est bon pour les vaches. Il vient dans toutes sortes de terres, & aime la sécheresse. Les labours lui sont avantageux, & on le sème en sillons. Les pierres & les cailloux ne l'empêchent pas de pousser. En semant de bonne heure dans les pays chauds, on en fera jusqu'à deux récoltes par an. Quant à sa culture, c'est la même que celle des autres grains. »

Marie-Victorin souligne ses qualités botaniques : « Le sarrasin est très mellifère ; il donne un miel épais, rougeâtre, plus estimé en confiserie que pour la table. Au point de vue de l'apiculture, le sarrasin a cet avantage considérable qu'étant annuel, on peut le faire fleurir en masse, en six semaines, au moment où les autres fleurs sont moins abondantes³. »

En Nouvelle-France, on en fait des bouillies et des crêpes. Comme il pousse facilement dans les sols pauvres, on l'utilise comme engrais vert, et dans la lutte contre les mauvaises herbes. En France, on cultive le sarrasin surtout en Bretagne. Il est de tous les menus, car le froment est rare. La galette de sarrasin est très appréciée en Haute-Bretagne : elle est farcie de jambon, saucisses ou fromage. C'est la même que la nôtre. Montréal compte de nombreuses crêperies bretonnes. L'une des plus célèbres était située à l'angle des rues Saint-Hubert et Sainte-Catherine dans les années 1960. Son décor reproduisait de manière spectaculaire l'intérieur d'un château breton. Dès que l'on entrait, on était saisi par l'odeur vanillée et sucrée des crêpes, mêlée à celle du gruyère fondu. On pouvait choisir entre les crêpes de froment ou de sarrasin. Le cidre y était à l'honneur. Malheureusement, on a fermé cet établissement.

Autrefois, les galettes étaient de sarrasin, et les crêpes, de froment. Notons que les crêpes sont beaucoup plus fines que les galettes. Selon la région, elles changent de nom : voutes en Ardenne, roussettes en Anjou, tantimolles en Champagne, crupets en Gascogne. Y a-t-il un lien entre le *crupet* gascon et le *crumpet* anglais ? Oui. Il s'agit bien d'une petite crêpe. Tandis que le *crampi* de Franche-Comté est une pâte alimentaire. Le *kasha* est du sarrasin précuit. Carême l'a rapporté de Russie en France.

L'orge

L'orge est la plus ancienne céréale connue. Les paysans d'Europe en faisait un pain lourd, difficile à digérer « mais donnant une impression de plénitude ». Ce pain pouvait se conserver très longtemps. Les hospitalières de Québec utilisent l'orge en pharmacie et à d'autres usages non précisés. Parions qu'elles en faisaient des potages, des crèmes, des bouillies comme en France, où l'on connaît également depuis toujours le ragoût de mouton à l'orge⁴. Additionné d'un mouillement, voilà un potage à l'orge parfaitement français.

L'école du jardin potager dit qu'on en fait un sirop : « Cette boisson rafraîchissante qu'on boit en été, autant pour le plaisir que pour la santé, qu'on appelle orgeat, parce qu'anciennement l'eau d'orge en était la base. » On en fait aussi des cataplasmes : « Sa poudre (le thym), mêlée avec le miel et la farine d'orge, soulage la goutte sciatique, étant appliquée sur la partie souffrante en manière de cataplasme. » On l'utilise pour concocter des tisanes réputées être bénéfiques pour ses vertus stomacales, pectorales et antiscorbutiques. On lui accorde également d'autres vertus : « Les feuilles et les racines bouillies dans l'eau d'orge et de riz, font venir le lait aux nourrices. Quelques-uns assurent que l'usage de cette plante fait maigrir ; elle se trouve par là favorable à ceux qui ont une disposition marquée à devenir trop gras. » Curieusement, au contraire de ce qu'écrivait *L'école du jardin potager*, Furetière affirme : « Les Dames prennent de l'orge mondé pour se conserver le teint frais & s'engraisser. » Est-ce que l'orge rétablirait l'équilibre de l'organisme en faisant maigrir les obèses et engraisser les anorexiques ?

L'Encyclopédie en dit ceci : « Plusieurs nations faisoient autrefois du pain avec la farine d'orge, & on en fait encore à présent ; mais c'est dans la disette de froment, & pour nourrir les pauvres. Nous n'estimons pas beaucoup l'orge, non plus que les anciens Romains, pour faire du pain ; mais il est fort recherché pour faire de

la bière, & les peuples du nord en font un grand usage ; il leur est aussi nécessaire pour faire de la boisson, que le froment pour faire du pain. L'orge nourrit moins que le froment ; il se digere plus difficilement, parce qu'il est moins gluant, & qu'il ne peut pas s'attacher au corps, de même que le froment. »

On en fait également un gruau : « Orge *grué*, on l'appelle autrement orge mondé. Il se fait avec le plus bel orge dont on ôte la peau sous la meule. On le macère dans de l'eau, on le lave, & on le frotte dans les mains pour enlever toute la peau qui est restée, après qu'il a été écrasé sous la meule. Ensuite on le met dans un vaisseau de terre ; on y verse de nouvelle eau, & on le fait bouillir pendant cinq, six ou sept heures, jusqu'à ce qu'il se change en crème ; & de peur d'interrompre l'ébullition, on verse de l'eau tiède, quand il est nécessaire, & on le fait cuire à un feu doux ; c'est ce qu'on appelle orge *grué*, parce que la graine y reste. Pour le rendre meilleur, quelques-uns y ajoutent dans le commencement du beurre frais, & un peu de sel sur la fin. Le peuple le mange préparé de cette façon. D'autres pour le rendre plus agréable, y mêlent des amandes ; pour raffraîchir, des graines de melon, de courge ; & pour la douceur, du sucre. On fait un grand usage de cette préparation : c'est une excellente nourriture qui produit un bon suc dans la santé & dans la maladie. (D. J.)⁵ » *Cotgrave* écrit que « l'orgée » est une fromentée d'orge.

L'orge est utilisée dans la rotation des cultures. En normand, l'orgeri est le champ où l'on récolte l'orge. Pierre de Lune en fait également une fromentée avec beurre, amandes et sucre comme décrit plus haut. Et si on désire plus de raffinement, il suggère d'y ajouter « des graines de melons et de citrouilles mondées⁶ ». Comme chez nous !

La soupe à l'orge est présente au Québec. Elle devait probablement faire partie de l'ordinaire des habitants, puisqu'on l'utilisait comme céréale d'appoint. En août 1610 : « Champlain laisse les jardins bien garnis d'herbes potagères de toutes sortes avec de forts beaux blés d'Inde, froment, seigle, orge, vignes. » Firmin Létourneau écrit sur l'agriculture des débuts : « Les cultures sont de deux sortes : celles de France et celles d'Amérique. Les cultures de France sont le blé, l'orge, l'avoine, les pois, le lin et le chanvre. Le blé date de Louis Hébert. » Le « caron » était un mélange d'orge et de froment semé dans un même champ.

En cuisine classique française, il existe un consommé à l'orge, une crème, un potage de queue de bœuf à l'orge et la célèbre et classique soupe de mouton à l'orge. La soupe à l'orge fait partie de l'ordinaire de mon père gaspésien. Il affirme que la soupe à l'orge est devenue la « *scotch broth* » avec l'arrivée des conserves industrielles.

Notons que des Écossais ont émigré en Gaspésie. Ces Écossais ont sans doute aidé à perpétuer la mode de ce potage, car il fait partie de leur ordinaire.

L'usage de cette soupe ancienne est resté en Gaspésie : « Enfin avec une tasse de cette riche et grossière céréale (orge) passée au pilon, l'on faisait une bonne marmite de soupe épaisse qui bouillait au moins trois heures avec un morceau de lard salé, du navet, de l'oignon et des herbes salées que toute bonne ménagère avait dans son garde-manger⁷. »

Nous avons malheureusement trop tendance à céder à autrui ce qui nous appartient, dans le domaine culinaire en particulier, comme en font foi les légendes sur l'origine de notre soupe à l'orge.

L'avoine

L'avoine arrive avec les premiers Français. Pierre Boucher écrit : « Les lentilles, la voisse, l'avoine, & mil, y viennent parfaitement bien ; les grosses febves y viennent bien aussi. » L'usage de l'avoine ou gruau est très répandu au XVII^e siècle. Les politiques de Talon lui donnent un nouvel essor. Pehr Kalm a noté sa présence en Nouvelle-France. Comme l'orge et le sarrasin, on ne trouve que de rares traces de gruau d'avoine dans les listes de l'Hôtel-Dieu de Québec, probablement parce qu'il devait faire partie du troc de marchandises non inventoriées. Marie de l'Incarnation en servait à l'occasion à ses petites pensionnaires autochtones : « Mais étoffez le petit déjeuner⁸ (?), c'est un 25 novembre bien frisquet, je crois qu'il reste des flocons d'avoine ; faites une sorte de brouet très chaud. Je préfère pour ce matin qu'elles aillent à la messe après avoir mangé. » Les habitants en font des bouillies mêlées à d'autres céréales ou encore à de la farine de pois. Lionel Groulx écrit que vers 1755 : « Dans les villes, elle (la métropole) impose le rationnement, le quarton de pain par jour, et pour menu ordinaire, la viande de cheval ; et souvent, pour l'habitant des campagnes obligé de se dépouiller pour la subsistance de l'armée, l'avoine bouillie. » Le très mystérieux comte de St-Germain, présumé alchimiste, ne consommait, même à la table de Louis XV, que blanc de poulet et gruau. Un menu considéré aujourd'hui comme fort diététique.

En 1903, l'avoine fait partie des menus des asiles et prisons : « Voici maintenant le menu : au déjeuner, pain, beurre, thé fort ou faible, suivant les goûts, viande fromagée, graisse de rôti, haricots, steak pour les plus faibles. Au dîner, soupe aux choux, pois, riz, orge, porc frais, bouilli, bœuf rôti, pâtés à la viande, légumes,



Cavalier « avoiant » ses chevaux

œufs et poissons pour les jours d'abstinence. Au souper, pain, beurre, hachis, bouilli, gruau, lait⁹. » Compte tenu de cette période de misère, ce menu est bien au-dessus de ce que l'on servait dans les prisons ailleurs, en France en particulier¹⁰.

L'Encyclopédie écrit : « Les Canadiens ont une sorte d'avoine, qu'ils recueillent en Juin; elle est beaucoup plus grosse & plus délicate que la nôtre, & on la compare au riz pour la bonté. » Et encore : « Les avoines se vendent ordinairement en Carême; c'est le tems où les grandes maisons & les brasseurs font leurs provisions. » Et plus loin : « L'avoine sert principalement à nourrir les chevaux : on en fait du pain dans les tems de disette. Le gruau n'est autre chose que de l'avoine mondée. » Elle lui trouve aussi des propriétés médicinales : « Les bouillons d'avoine sont salutaires; ils adoucissent les humeurs; ils divisent, ils poussent par les urines, & ils excitent quelquefois la transpiration. Ils sont utiles dans les catarrhes, les enrouemens, la toux, l'ulcération & la secheresse de gorge; les aphthes, la pleurésie, la péripneumonie, les érysipeles, & les fievres aiguës. L'avoine torréfiée dans une poele avec quelques pincées de sel, mise chaude sur le ventre dans un linge fin, soulage la colique; surtout si on y ajoute le genievre & le cumin; & sa farine en cataplasme desseche & digere médiocrement. »

Le dictionnaire *Trévoux* ajoute : « T. n.f. Plante fromentacée dont les racines sont chevelues & ramassées à leur collet. L'avoine fait partie des petits blés qu'on appelle les Mars. Elle sert à nourrir les chevaux qui vont plus vite le soir lorsqu'ils sentent l'avoine. » Les gros chevaux en France sont surnommés « coffres à avoine ». On disait la même chose des dindes. En Auvergne, on disait « avoiner son cheval ». En 1727, en Nouvelle-France, on produit 150 000 minots d'avoine comparativement à 14 000 minots de blé d'Inde et 92 000 livres de pois. Il servait principalement à nourrir les chevaux, très nombreux à cette époque. Si un habitant avait six fils, il avait six chevaux de plus à nourrir. Le *Larousse gastronomique* de 1938 écrit : « On l'utilise aussi pour l'alimentation de l'homme. Torréfiée, la graine d'avoine dégage un parfum très voisin de celui de la vanille. »

Aujourd'hui en France, le docteur Pierre Dukan n'hésite pas à en faire une panacée : « Miracle ? Oui ! En dehors des aliments qui fournissent l'énergie et les nutriments d'entretien, s'il fallait désigner l'aliment royal du senior, le plus protecteur, le plus médicinal, ce serait le son d'avoine. Je laisse pour une fois mon devoir de réserve de médecin car mon objectif est de vous faire passer ma conviction. Je n'ai évidemment aucun intérêt matériel à faire vendre cette céréale mais une réelle fierté de vous la faire découvrir et adopter, car c'est un peu ma découverte. En fait le son

d'avoine est plus qu'un aliment, c'est une panacée qui peut remplacer, voire supplanter, un grand nombre de médicaments de confort, bien des compléments alimentaires et, pour certaines indications, il n'a pas même de concurrent de pharmacie. »

Différentes sortes de potages, bouillies et crèmes à base d'avoine font partie du répertoire classique de cuisine. Au Québec, on l'utilisera également pour compléter ou remplacer les croûtes de mie de pain et de tartes dans les desserts, les « croustillants ».

Les Acadiens disent « manger de l'avoine » pour « être éconduit de sa belle ». On disait aussi « avoir gagné son avoine » pour « avoir travaillé fort ».

Le seigle

Champlain mentionne la présence du seigle dès 1610. En 1613, il écrit : « Le premier Octobre, je fis semer du bled, & au 15. du seigle. Le 3 du mois il fit quelques geles blanches, & les feuilles des arbres commencent à tomber au 15. » En 1664, Pierre Boucher décrit les récoltes : « Les seigles y viennent plus que l'on ne veut : toute sorte d'orges & de pois y croissent fort beaux, & l'on ne void point de ces pois verveux plain de cosson, comme on en void en France. » En 1727, l'intendant de Nouvelle-France Claude-Thomas Dupuis s'étonne que l'habitant ne cultive pas le seigle¹¹. Serait-ce parce que la production de « blé français » dépassait alors ses besoins journaliers ? En 1806, John Lambert écrit : « Les villageois Canadiens cuisent leur propre pain qui est fait de blé et de seigle. » On devait l'inclure avec d'autres cultures. Furetière nomme le mélange de seigle et de froment « blé meteil » ou méteil. On semait aussi d'autres mélanges de grains selon la qualité du sol. Jean Provencher et Johanne Blanchet écrivent : « Parfois, dans le but d'obtenir une récolte plus abondante sur un terrain de médiocre qualité, on mélange les céréales semées : blé et seigle, blé et orge, blé et avoine, avoine et orge ou avoine et sarrasin¹². »

Le seigle entre pour vingt pour cent dans la composition du pain de campagne. Il ajoute du corps à la texture et lui confère un goût frais délicieux. Furetière écrit : « Grain propre à faire du pain. Il est plus maigre que le froment. Le pain de seigle tient le ventre lâche. » Autrement dit, il est légèrement laxatif.

Selon *L'Encyclopédie* : « Le pain qu'on fait de seigle est noir, pesant, & ne convient qu'aux gens forts & qui travaillent ; sa farine est d'usage dans quelques cataplasmes émolliens & résolutifs. » Plus loin : « Tout le monde connoît l'usage diététique du seigle ; on en fait du pain qui tient le premier rang après celui de froment ; qui lorsqu'on n'y emploie que la fleur de la farine, & qu'on le fait avec soin, est très

blanc, assez bien levé, d'un goût assez agréable, bien meilleur que le petit pain de seigle à deux liards, qu'on vend dans les rues de Paris. Les gens aisés de la campagne, & même les bons bourgeois des petites villes, mangent un pareil pain dans quelques provinces du royaume, comme en Champagne, en Anjou, dans la Sologne, le Rouergue, & c. Le bon pain de seigle passe pour rafraichissant & légèrement laxatif; cet aliment entre très communément dans la diète que se prescrivent à eux mêmes plusieurs personnes qui se prétendent échauffées, ou qui ont assez appris de théorie médicinale courante pour se croire les humeurs âcres, la bile exaltée, &c. on mêle aussi quelquefois dans la même vûe, de la farine de seigle avec celle de froment pour en préparer le pain, dont on fait son usage ordinaire. La farine de seigle s'emploie assez communément avec les quatre farines résolutes ou en leur place.»

On ne trouve que rarement le seigle dans les inventaires des hospitalières. Mais l'on sait qu'elles confectionnaient le pain d'épices qui est à base de farine de seigle. On utilisait également la paille de seigle pour faire les toits de chaume. Cette grosse paille se nommait *gluy*.

Marie-Victorin nous amène faire un tour aux Îles-de-la-Madeleine voir une autre espèce, les *seigles de mer*: «Ô peintres de mon pays! Jusques à quand tâchez-vous à barbouiller de chic, de vos pinceaux barbares, le château de Chilon ou les eaux perses où se mire le Rialto? Ramassez vite tubes, palette et pinceau, roulez vos toiles et venez ici déployer vos pliants parmi les seigles sauvages et les fleurs pourpres des pois de mer: il n'est marine hollandaise qui vaille les Pêcheurs de coques du Havre-aux-Basques¹³».

Rabelais écrivait: «Puys il courut après, tant qu'il attrapa les derniers, et les abattoyt comme seille, frappant à tort et à travers¹⁴.» Formule parvenue jusqu'à nous dans l'expression: «battre comme seigle».



L'AVENTURE PATATIÈRE



« *Agasiminagat patak*: la patate est petite, c'est une petite patate. »

*Lexique de la langue algonquaine*¹

Originaire de la région de Lima au Pérou, la pomme de terre est la nourriture de base des Autochtones depuis des siècles. Nous retrouvons sa mention dans les *Chroniques espagnoles du Pérou*, de Pedro Ciega de Leon, en 1550. On y parle des *papas* séchées pour les expéditions qui peuvent être considérées comme les ancêtres des pommes de terre en poudre que l'industrie américaine a baptisé « instantanée » et que les Andins nommaient *chuno*. L'Italien Jérôme Cardan (1501-1576), médecin, inventeur et astrologue, trouve sa farine « meilleure que celle des chataignes ». Le père jésuite Joseph de Acosta explique les raisons de sa grande popularité en 1591 : « Dans la province de Colao, là est aussi le grand lac de Titicaca² où la température est si froide et si sèche qu'elle ne peut endurer qu'il y croisse du froment, ni du maïs, au lieu de quoi les indiens utilisent un autre genre de racines qu'ils appellent papas et qui croissent dans la terre. Ils recueillent ces racines et les laissent sécher au soleil, puis les pilant, en font ce qu'ils appellent chugno qui est le pain et la nourriture de ces provinces. »

La papas est salubre pour les montagnards, car il ne pousse rien d'autre à ces hauteurs : elle « *est le pain et la nourriture de ces provinces* ». L'Institut de la pomme de terre de Lima a recensé plus de 16 000 variétés de pommes de terre dont 300 sont comestibles. Certaines espèces sont carnivores : leur a-t-on présenté le doryphore destructeur ?

Pour bien comprendre les textes de notre corpus québécois lorsqu'il s'agit des mots « patate », « pomme de terre », « patate douce » ou « topinambour », il faut remonter aux sources. Léo Moulin constate, à la suite de l'introduction de tant de nouvelles plantes : « La confusion était inévitable. Elle devait se prolonger jusqu'au

xviii^e siècle. » À *topinambour*, Furetière écrit : « On l'appelle aussi Pomme de terre. » Nicolas de Bonnefons nomme « topinambour » des pommes de terre³. Le père Labat écrit en 1724 : « La patate est une espèce de pomme de terre qui approche assez de ce qu'on appelle en France topinambour. » En 1765, *L'Encyclopédie* ajoute : « *Pomme de terre, Topinambour, Batate, Truffe blanche, Truffe rouge*, cette plante qui nous a été apportée de la Virginie est cultivée en beaucoup de contrées de l'Europe ; & notamment dans plusieurs provinces du royaume, comme en Lorraine, en Alsace, dans le Lyonnais, le Vivarais, le Dauphiné, &c. Le peuple de ces pays, & surtout les paysans, font leur nourriture la plus ordinaire de la racine de cette plante pendant une bonne partie de l'année. Ils la font cuire à l'eau, au four, sous la cendre, & ils en préparent plusieurs ragoûts grossiers ou champêtres. Les personnes un peu aisées l'accommodent avec du beurre, la mangent avec de la viande, en font des especes de beignets, &c. Cette racine, de quelque manière qu'on l'apprête, est fade & farineuse. Elle ne sauroit être comptée parmi les aliments agréables ; mais elle fournit un aliment abondant & assez salutaire aux hommes, qui ne demandent qu'à se sustenter. On reproche avec raison à la pomme de terre d'être venteuse ; mais qu'est-ce que des vents pour les organes vigoureux des paysans & des manœuvres⁴ ? »

On constate que cet article cumule les préjugés et les erreurs : on mêle différentes sortes de racines. La pomme de terre n'est pas originaire de Virginie et n'est pas « venteuse » naturellement. L'ingénieur ordinaire du roi François Frésier écrit en 1796 que « pomme de terre » et « topinambour » sont synonymes. Lorsque mémorialistes et voyageurs mentionnent la pomme de terre, parlent-ils tous du même légume ? Mystère d'autant plus obscur qu'il nous faut refaire son trajet en sens inverse pour connaître son parcours en Nouvelle-France. Cette confusion influencera l'exactitude des récits témoignant de sa présence dans le Nouveau Monde.

De Quito, en Équateur, les missionnaires la rapportent en Espagne. En 1565, le roi en fait parvenir au pape Pie IV pour soigner ses rhumatismes. Les Carmes déchaux espagnols la font passer en Italie, car, à cette époque, l'Espagne possède le royaume de Naples⁵.

Charles de L'Escluse affirme qu'elle est déjà *frequens et vulgaris* dans son *Rariorum plantarum historia* publié en 1601. Il dit qu'elle est bien connue en Allemagne tant elle est fertile. Quant à son introduction en Angleterre, Léo Moulin écrit : « L'affirmation selon laquelle elle aurait été introduite en Irlande, par Hawkins en 1565 puis réintroduite par Raleigh (en 1584) ou par Drake n'a aucun fondement⁶. »

John Hawkins était négrier de son état. Les tubercules servaient à nourrir les esclaves. Francis Drake, navigateur, corsaire puis amiral, était surnommé par les Anglais « maître voleur du monde inconnu ».

La pomme de terre est introduite en Italie et en Angleterre vers 1585, en Allemagne et au Pays-Bas vers 1587, 1588 en Autriche et 1600 en France. Elle devient commune en Angleterre en 1662-1663, 1683 en Écosse. Du botaniste au paysan, elle ne reçoit pas le même accueil partout. Sa mauvaise réputation de solanacée refroidit les ardeurs de plusieurs. Au retour des expéditions de Sir Walter Rawleigh, la reine Elizabeth I^{re} et sa cour ont droit à un grand banquet où les *potatoes* sont à l'honneur. Sauf que les cuisiniers ont écarté les tubercules pour cuisiner... les feuilles !

En France, on l'accuse de répandre la lèpre, la syphilis, les narcoses, les scrofules, la mort prématurée, la stérilité et de détruire le sol où elle pousse. L'Académie va s'en mêler, et la ville de Besançon émettra cet édit : « Il est interdit sous peine d'amendes ou de torture de la cultiver, vu le fait que la pomme de terre est nuisible et peut causer la lèpre. »

Mauvais départ. Mais la situation est différente ailleurs en Europe. En Italie du Sud, on la cultive tout de go pour la nourriture des bestiaux. Les pays au nord l'adoptent très vite. Les famines, les guerres, la pauvreté et les soldats sur la route de la misère font le reste.

Le chevalier Mustel, un Rouennais, témoigne de son souvenir des pommes de terre lors de la Guerre de Sept ans : « Il n'y a point de Militaire qui ne sçache combien ce légume a puissamment contribué à la subsistance de nos armées en Allemagne. Les soldats et mesme les officiers en mangeaient dans leurs soupes, et apprêtées de différentes façons. Il n'y avait guère de feux aux gardes de nos armées où les soldats n'en fissent cuire pour les manger toute la nuit⁷. »

Léo Moulin atteste : « La pomme de terre sera bien vite adoptée par la Belgique et sa culture est répandue à partir de 1680. Dès 1702, le jardinier Brugeois Anton Verhulst a créé ses propres sélections et produit des plants de semis⁸. » Olivier de Serres (1539-1619) signale sa présence en Suisse et en Dauphiné, lieu de naissance du fameux gratin dauphinois. La Guerre de trente ans et la famine qui s'ensuit contribuent à sa dispersion. Elle est vue à la même époque dans le Lyonnais, berceau des pommes lyonnaises, le Vivarais, la Lorraine, la Franche-Comté, la Bourgogne et l'est de la France.

Elle est courante à Privas dès 1684 et en Normandie en 1767. Toute l'Europe en consomme au milieu du XVIII^e siècle. La Belgique en exporte en Angleterre entre 1763 et 1773. Elle est introduite en Angleterre par les éleveurs de bétail. Ils revendent leurs excédents à l'Irlande, pays perpétuellement au bord de la famine. En France, en 1749, M. de Combles écrit : « Un fait certain c'est que ce fruit nourrit... d'ailleurs il est d'un grand rapport et d'une grande économie pour les gens de bas-état : ces avantages peuvent bien balancer ses défauts. Il n'est pas inconnu à Paris, mais il est vrai qu'il est abandonné au petit peuple et que les gens d'un certain ordre mettent au dessous d'eux de le voir paraître sur leur table. » Les habitants du Québec sont de ceux-là. En 1757, période de disette, elle est cultivée en Bretagne dans la région de Rennes par Louis René de Caradeuc de la Chalo-tais. Legrand D'Aussy, en 1782, la confie au peuple : « Le goût pâteux, l'insipidité naturelle, la qualité malsaine de cet aliment qui, ainsi que tous les farineux non fermentés est flatuleux et indigeste, l'ont fait rejeter des maisons délicates et renvoyer au peuple, dont le palais plus grossier et l'estomac plus vigoureux se satisfont de tout ce qui est capable d'apaiser la faim⁹. » « Ce poison commence à se glisser jusque chez les personnes aisées », s'indigne un auteur en 1789.

À la fin du XVIII^e siècle, M^{gr} De la Marche, botaniste à ses heures, est surnommé par le peuple *Eskob ar patatex*, soit « Évêque des patates ». Alexandre Dumas raconte comment les autorités l'imposent en France : « En 1793 un arrêté de la Commune en date du 21 ventôse ordonna de faire le recensement des jardins de luxe afin de les consacrer à la culture de ce légume ; en conséquence, la grande allée du jardin des Tuileries et ses carrés de fleurs furent cultivés en "pomme de terre" ; ce qui leur fit donner pendant longtemps le surnom d'oranges royales en mémoire de la Restauration qui en avait fait apprécier l'utilité. »

Comble de malheur, ce fut ce même jardinier, Germain Chevet, qui avait passé sa vie à cultiver ces capricieuses roses blanches, qui dut les arracher de ses propres mains et planter des pommes de terre en lieu et place. L'écrivaine Maguelonne Tous-saint-Samat rapporte : « Germain Chevet, le fleuriste de l'épouse Capet et, de ce fait, déclaré ennemi juré de la République puis relâché pour cause de famille nombreuse, fut condamné cependant à arracher ses ci-devant roses pour replanter à leur place des pommes de terre patriotiques. (Après le Consulat, il deviendra épicier de luxe, en quelque sorte le Fauchon de son époque. Et nous avons vu sa femme vendre des asperges aux Anglais sous les yeux de Brillat-Savarin)¹⁰. » Marat avait fait planter les pommes de terre aux Tuileries. Peu après, Robespierre ordonnera de les arracher !

Le journaliste et réformateur anglais William Cobett (1763-1835), à contre-courant de ses compatriotes, s'exprime ainsi au sujet des pommes de terre : « Je ne dis pas qu'il est malsain de la consommer. Je ne la méprise pas comme sauce (condiment). Ce qui me fait rire, c'est qu'on veuille en faire provision : comme si elles valaient mieux que le pain : de la cultiver en lieu et place du blé... Comme nourriture à bestiaux, brebis ou cochons, elle est pire que n'importe quelle verdure ou racine, mais assez dit, je condamne la pomme de terre avec l'espoir que plus jamais je n'ai à écrire ce mot ou voir la chose. »

Léo Moulin fait remarquer : « (Parmentier n'a pas fait connaître) la fécule de pomme de terre que les femmes espagnoles utilisaient déjà en Amérique vers 1650 et que l'on utilisait en France pour faire le pain destiné à la troupe et aux équipages et du "riz" pour les pauvres. » Les corbillons des militaires français contenaient déjà des biscuits composés de fécule de pomme de terre. Cela signifie que les soldats du Régiment de Carignan pourraient en avoir mangé à leur insu !

Georges et Germaine Blond écrivent en 1960 : « L'Évesque de Castres, qui, dès 1765 (ne trichons pas : sur la recommandation du gouvernement royal) a fait distribuer des tubercules à ses curés, avec mission de les planter et d'instruire les paysans de l'intérêt de leur culture. » En 1769, à Paris, le curé de Saint-Roch distribue une soupe économique aux pommes de terre à ses pauvres. En 1772, Varenne de Béost de Dijon publie sa *Cuisine des pauvres* dans laquelle on trouve ce même potage sous le nom de « riz économique ». Probablement afin d'écarter les mots « pomme de terre », encore craints. L'ustensile de cuisine connu aujourd'hui sous le nom de « presse à pommes de terre au riz » descend directement de cette façon de présenter la pomme de terre ou de la conserver séchée.

Après le siège qui affama Paris, les frères Goncourt notent dans leur journal, le 7 février 1871, une image poétique : « J'aperçois une élégante petite femme rapportant des pommes de terre dans un mouchoir de dentelles. »

Le cardinal de Bernis, 29 ans, qui partage avec Louis XV les faveurs de la Pompadour, avait personnellement mis au point les crêpes-dentelles. On dit que Louis XV était jaloux de son habileté à tourner... les crêpes.

Des chefs cuisiniers vont créer les pommes-dentelles inspirées des crêpes-dentelles : une julienne de pommes de terre trempée dans une pâte à frire légère. Ce plat accompagne souvent le veau. Les crêpes-dentelles sont une spécialité de Morlaix et de Quimperlé.

La frite

Léo Moulin, en bon citoyen, défend l'origine belge de la frite : « La France ne connaît pas les frites sinon depuis peu à l'échelle de l'histoire. Sur les quelque 120 recettes que donne le *Dictionnaire gastronomique*, aucune ne correspond à la façon belge de préparer les frites. La recette « pomme de terre frite » ne parle pas de la découpe. La recette « pommes frites allumettes » ne souffle mot de la deuxième cuisson, rapide, qui caractérise le mode belge de procéder et qui donne à la frite toute sa sécheresse dorée et croustillante¹¹. Quant à la découpe particulière, l'historien Jo Gérard affirme, preuves à l'appui, qu'elle visait à imiter les petits poissons que l'on faisait passer à la friteuse autrefois à Liège et que l'on remplaçait par la pomme de terre en hiver. Pomme de terre que les Provinces-Belgiques ont connu deux siècles et plus avant la France¹². »

En fait, la recette de pommes frites que donne le *Larousse gastronomique* de 1996 précise une taille : 1 cm d'épaisseur sur 7 cm de longueur, sans faire mention, effectivement, du deuxième bain. Cependant, ce deuxième bain est indiqué pour les pommes Pont-Neuf. Mais, étrangement, elles ont la même taille que les frites, soit 1 cm par 7 cm, alors qu'elles devraient avoir le double selon le *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes*. L'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec recommande une taille un peu plus courte : 1 cm × 5 cm pour les frites et 2 cm × 5 cm pour les Pont-Neuf, tel que requis, soit deux fois plus grosses.

De plus, le *Larousse* mentionne qu'on doit la cuire dans de l'huile très chaude à une température de 180° C. Après avoir été refroidie, on la replonge à nouveau *mais à 180° C cette fois-ci (sic!)*? La température devrait être plus élevée : entre 190° C et 200° C. Étrange... *L'Encyclopédie culinaire Quillet* ne parle pas du deuxième bain non plus. Curnonsky donne la bonne méthode dans *Cuisine et vins de France*, 1953.

Le « fretin », ou petits poissons frits évoqués par Léo Moulin, se nomme « blanchaille » en France et « *Whitebait* » en Angleterre. Le *Larousse* de 1938, dit qu'ils font partie des menus des grands banquets. Leur taille, 1 cm × 5 cm, est la même que celle des frites. Le terme *frite* dériverait de *frire* selon le dictionnaire français *Le Robert*. Furetière avance que « frit et friture » seraient des onomatopées ! Quant à l'expression « menu fretin », elle signifie un menu de poissons. En France, on l'appliquait à un poisson en particulier. Furetière parle : « Il se dit proprement & originairement de la moruë, qui se divise en quatre degrez de bonté, meilleur

fretin, grand fretin, fretin de rebut, & menu fretin ; & par extension s'est appliqué à toutes sortes de choses ». Ce poisson ou fretin une fois passé à la friteuse et accompagné de frites, donne « fretin et frites », ancêtre du *fish'n chips* anglais. Une association antique. Les peuples riverains de l'Amérique du Sud faisaient frire leurs poissons avec des pommes de terre, afin d'absorber l'excédent de matière grasse. Le poisson frit devint populaire à Londres vers 1850 et les « chips » vers 1859. Charles Dickens les mentionne dans *A tale of two cities*, publié la même année. Pour confirmer ce qui précède, le document intitulé *Curiosités de la table dans les Pays-Bas belges*, appartenant à l'arrière-arrière-grand-oncle de l'historien Jo Gérard, daté de 1781, confirme que l'on mangeait, dans les environs de la Meuse, un siècle plus tôt vers 1680, des pommes de terre frites taillées comme le « menu fretin ». Voici ce texte : « Les habitants de Namur, Andenne et Dinant ont l'usage de pêcher dans la Meuse du menu fretin et de le frire pour en améliorer leur ordinaire, surtout chez les pauvres gens. Mais lorsque le gel saisit les cours d'eau et que la pêche y devient hasardeuse, les habitants découpent les pommes de terre en forme de petits poissons et les passent à la friture comme ceux-ci. Il me revient que cette pratique remonte déjà à plus de 100 années ». *Frite* pourrait donc découler de *fretin*, au sens belge.

À ma connaissance, cela est la plus ancienne mention de frites connue. Le *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes* ajoute à son tour : « Mises à part les frites classiques, plat national en France (ce qui incite parfois les étrangers peu avertis à y voir une caractéristique fondamentale de la cuisine française) et aussi en Belgique. La Wallonie et les Flandres en comptent toujours de très nombreux (frituriers). » *L'Encyclopédie* écrivait en 1765 sur la pomme de terre : « Les personnes un peu aisées l'accommodent avec du beurre, la mangent avec de la viande, en font des especes de beignets, &c. » On peut supposer que ces *beignets* étaient des cousins éloignés de la frite.

Les termes américains « *french fries* » ont été créés pour désigner les frites belges. Ces mots entrent en 1918 dans leur langue, après la Première Guerre mondiale.

La croustille

L'École du jardin potager (1749) de M. de Combles contient une recette de « pommes de terre frites » : « Couper crue en tranches minces et faire frire au beurre ou à l'huile, après les avoir saupoudrées légèrement de farine. »

Leur forme est bien celle des croustilles et non celle des frites. La cuisson à l'huile est courante et celle au beurre est correcte, puisqu'on connaissait le beurre *nettoyé* ou clarifié : les pommes Maxim's sont cuisinées avec ce beurre. La farine occupe la même fonction que la panure épicée aujourd'hui dans les croustilles commerciales, dites panées, assaisonnées ou croustillantes.

Il semble bien que ce soit là la plus ancienne recette de croustilles (ou *chips* en Amérique, *crisps*, en Angleterre) connue. Était-elle connue en Nouvelle-France ? La question se pose.

Patate ou pas patate ?

Je les ai tout' tout' fait manger (bis)

Patate à Mine, patate à Fine,

Patate à Jacque... Jacqueline,

Tra la la,

Patate à Germinette

Celle qui vend des chopinettes,

Un bon chapon à ma reine,

Celle que mon cœur aime.

Ernest Gagnon, *Foyer Canadien*, 1865

Dans *Histoire de la pomme de terre*¹³ (1899), Benjamin Sulte signale des écrits intéressants. Ainsi, les *Relations* des Jésuites mentionnent, en 1613, en Acadie, des racines de *chiquebi* : « Assez semblable à la patate mais d'un meilleur goût » et que les « Sauvages en mangeaient pour leur ordinaire avec de l'éperlan¹⁴ ». Ici, il s'agit de la patate en chapelet ou *Apios americana*. Il ajoute plus loin : « Les Acadiens, par exemple, qui la firent connaître à la France, l'exploitaient en grand dans leur pays. Les navigateurs anglais des Antilles l'avaient introduite chez eux. » Ce n'est pas la première fois qu'un auteur avance ce postulat. Son introduction en France est antérieure au Grand dérangement¹⁵ comme nous venons de le voir.

Il n'approuve pas les Québécois de l'appeler *patate* plutôt que pomme de terre. Grand-mère la nommait *pétak*, dérivé de l'algonquin *patak*. Dans leur système



Horatio Walker d'après Auguste Hagborg, *La récolte des patates*, 1890

mythologique, la *patak* appartient au genre inanimé, contrairement aux pommes qui font partie des êtres animés. Patate pour « pomme de terre » est usité dans plusieurs régions de France. Le chef Prosper Montagné écrit dans *L'art de la cuisine française*, en 1950 : « En langue populaire, le mot “patate” désigne ordinairement la pomme de terre ordinaire ; il n’y a rien de commun cependant avec cette dernière et la patate, sinon que les tubercules des deux plantes sont comestibles et l’un et l’autre très savoureux. »

Gabriel Sagard raconte avoir reçu un baril de racines en 1623 d’un navire anglais : « Ce sont des racines des Indes, en forme de gros naveaux, rouges et jaunes, mais d’un goût beaucoup plus excellent que toute autre racine que nous ayons en Europe. » Et monsieur Sulte d’y aller de ce commentaire : « Ceci montrerait que les Anglais ne dédaignaient pas la pomme de terre et qu’ils la prenaient dans leurs colonies, telles que la Virginie, les Bermudes. »

Ce ne sont pas des pommes de terre.

La description du père Sagard et son origine ne laissent aucun doute. Solange Monette, auteur du *Dictionnaire encyclopédique des aliments*, la décrit : « Connue depuis les temps préhistoriques, la patate est particulièrement appréciée au Japon et dans le sud des États-Unis où sa culture fut implantée vers le xvi^e siècle, elle n’a été adoptée dans le nord de l’Amérique qu’à la fin du xx^e siècle et elle y demeure relativement peu connue. Il en existe plus de 400 espèces variant de forme (allongée, arrondie ou fusil forme), de grosseur, de texture, de surface (tantôt lisse, tantôt rugueuse), de couleur de peau (blanche, jaune, orange, rouge, pourpre), de chair (sèche ou humide) et de goût¹⁶. » Il s’agit de ce que l’on nomme ici « patate douce ».

Henri de Tonty (1649-1704), soldat italien, explorateur et commerçant de fourrure au service de la France, écrit : « Comme les vivres nous avoient manqué, cela fit prendre résolution à M. de La Salle d’aller au village des Quinipissa, de gré ou de force, et nous vivions pendant ce temps de quelques pommes de terre et de crocodiles, que nous trouvions rarement le long du rivage (du Mississipi). » Le père Joseph-François Lafiteau, celui-là même qui découvrit le *gin-seng* québécois, note en 1716 : « Les Sauvages du Canada mangent des pommes de terre. » En 1737, mère Duplessis de Sainte-Hélène raconte : « Les habitants sont réduits à manger des bourgeons d’arbres, des pommes de terre et autres choses qui ne sont point propres à la nature des hommes. »

Pehr Kalm la remarque dans les colonies anglaises et s’étonne de son absence ici : « Je n’ai vu de patates dans aucun jardin, ni de l’espèce *solanum*, ni du *convol-*

vulus; j'ai visité la plupart des jardins potagers de valeur, mais je n'en ai trouvé nulle part; quand j'ai demandé aux gens pourquoi ils n'en avaient pas, on m'a répondu qu'on n'appréciait aucune des deux : les Français se moquent des Anglais qui les trouvent à leur goût¹⁷. »

Cette boutade alimentaire n'est guère surprenante. La France sera le dernier pays à l'adopter. Peut-être à cause de son insipidité. D'autre part, les Canadiens savaient Pehr Kalm être un grand savant, et Monsieur De la Galissonnière, gouverneur à l'époque, était aussi un homme de science. Personne n'aurait osé affirmer manger des pommes de terre, même dans la gêne. Il affirme avoir visité les *jardins potagers de valeur*, elle devait se cacher dans les petits jardins particuliers. La Nouvelle-France est un producteur céréalier et ce sont ces pays qui vont renâcler le plus à devenir mangeurs de pomme de terre.

En catimini

Cette aversion pour la pomme de terre fait penser à celle de nos contemporains vis-à-vis du tofu : une réaction d'abord fortement culturelle. Et ce n'était pas le seul objet de risée des goûts anglais. Le botaniste Pehr Kalm écrit : « On me dit par ailleurs que certaines personnes consomment du panais, mais qu'elles ne sont pas très nombreuses ; assez peu de gens ont des topinambours et presque personne n'a de pommes de terre ; par contre on voit énormément de navets qui représentent une grande part de l'alimentation d'hiver¹⁸. »

Presque personne n'a de pommes de terre : donc, certains en ont. Cela signifie qu'elle aurait pu entrer en catimini dans nos potagers. On l'utilisait certainement pour nourrir le bétail. Ordinairement, les bêtes étaient alimentées d'une pouture (mélange de céréales et légumineuses) réputée durcir le lard. En temps de disette, les fermiers pouvaient revendre leurs pois et nourrir les animaux avec les pommes de terre, les « petites patates à cochon ». De plus, elles n'étaient pas taxées, contrairement aux céréales : un gros avantage. Mais c'était une culture parallèle et anonyme. Le professeur et agronome Firmin Létourneau le confirme : « Quant à la pomme de terre, elle n'éveille l'attention qu'à la fin du régime français. Les chefs français craignent cette solanacée. Parmentier ne réussira à l'introduire en France qu'en 1771. »

Officiellement, on ne mangeait pas de pommes de terre en Nouvelle-France. L'historien Guy Frégault est clair là-dessus : « Peu après, le ministre (Moras) pro-

posait un expédient qui semblait alors assez extraordinaire ; aussi faut-il admirer sa circonspection. Il avait appris que dans les colonies anglaises et en Allemagne, les paysans cultivaient des Patates ou Pomme de terre. Ne convenait-il pas d'introduire cette plante dans la colonie ? Il y voyait des avantages : elle venait bien et n'exigeait presque aucun soin ; mais une autre question se posait : tout en soulageant les habitants, ne serait-ce pas les inciter à la paresse ? Il fait part de son inquiétude aux administrateurs : Je vous prie de peser ensemble ces réflexions, car d'un côté on peut se flatter de trouver quelque ressource dans la nouvelle Culture que je vous indique, de l'autre il faut tâcher de ne pas tomber dans un inconvénient plus dangereux, s'il devait en résulter de la part des habitants du refroidissement pour les semences, ce refroidissement les conduirait insensiblement à la paresse, et vous sentez combien il est intéressant de les entretenir dans l'activité et le travail qui en ont fait jusqu'aujourd'hui un peuple si brave¹⁹. »

Autrement dit, n'oublions surtout pas nos profits. Quant à la vaillance des agriculteurs, voilà un souci franchement superflu dont ils auraient bien pu faire l'économie. Il est vrai qu'à cette époque, une certaine mystique du travail voulait que l'on ne puisse manger qu'à la sueur de son front. Par exemple, plusieurs ténors de l'alimentation vont protester contre le châtaignier, parce qu'ils trouvaient inconcevable que le peuple puisse trouver sa nourriture dans un arbre comme au pays de Cocagne²⁰.

Parmentier

La France sera le dernier pays à adopter la pomme de terre, et ce, malgré les immenses efforts du pharmacien Antoine Parmentier. On doit lui reconnaître avant tout son talent génial de metteur en scène, ou plus précisément, d'expert en mise en marché, d'administrateur et d'agronome. Voilà où se trouve son plus grand mérite. Outre la pomme de terre, il aura travaillé à la promotion du topinambour, de la patate douce, du maïs, de la châtaigne, des sirops, vins et conserves pendant près de vingt ans. Il étudia beaucoup de végétaux utilisables en cas de disette : les marrons d'Inde, les glands, les racines de bryonne, d'iris, de glaïeul et de chiendent. Il créa également une école de boulangerie.

Parmentier fut fait prisonnier cinq fois par les Prussiens. Il écrit avec humour : « Je ne connais de plus habiles valets de chambre que les hussards prussiens. Ils m'ont déshabillé plus vite que je ne pouvais le faire moi-même, ce sont de

fort honnêtes gens ; ils ne m'ont point fait de mal : ils ne m'ont pris que mes vêtements et mon argent. » On le fera prisonnier une sixième fois, et c'est là, pendant cette année de captivité, qu'il mangera des pommes de terre : « Elles ont été ma seule ressource pendant plus de quinze jours et je n'en fus ni fatigué, ni indisposé. Le besoin m'avait condamné à ce régime et le goût me le fit adopter par la suite. » Il dut démissionner de l'Hôtel des Invalides en 1769 pour avoir voulu faire manger à des malades des... pommes de terre, cette « nourriture à cochons ». Louis XVI lui aurait dit : « La France vous remerciera un jour d'avoir inventé le pain des pauvres. » On fabriqua ultérieurement un tel pain sous le vocable « pain parmentier », à base de farine de blé et fécule de pomme de terre, dans lequel on insérait des pommes de terre entières.



Portrait d'Antoine Parmentier

La pomme de terre avait eu d'autres précurseurs en France. Parmentier ne l'a jamais nié. Le père Labat la cultivait vers 1708 dans un couvent de La Rochelle. Anne Robert Jacques Turgot, baron de l'Aulne (1727-1781), dit « Turgot », l'avait acclimatée dans le Limousin, Antoine-Laurent de Lavoisier (1743-1794), dans son domaine de Fréchines en Vendôme, le duc de La Rochefoucauld-Liancourt, dans le Beauvaisis, le commissaire de la marine Chalaire dans le Boulonnais en 1763, et l'agriculteur Dottu à Villiers-Bretonneux en Picardie dès 1766. En 1779, Parmentier offrit un banquet composé d'une vingtaine de plats, tous à base de pommes de terre, pour vingt invités dont Franklin, Cadet de Vaux, Lavoisier²¹, d'Alembert, Vilmorin et un jeune diplomate suédois qui réussira presque à sauver la famille royale pendant la Révolution, Monsieur Axel de Fersen, amant supposé de Marie-Antoinette. Voltaire adressera des remerciements à Parmentier pour sa recette de pain avec fécule de pomme de terre. Il faut dire que ce dernier y avait mêlé la moitié de farine de froment : exactement ce qu'il faut faire²².

Au cours de ce dîner, un invité s'écria : « Mais ces pommes de terre, pourquoi n'en faites-vous pas pousser vous-même ? » Ce qu'il fit.

Avec l'aide de Louis XVI, Parmentier organise une grande campagne publicitaire. Dans le but d'ennobler le tubercule, le roi baptise ce légume « pomme de terre », terme inventé par Henri Louis Duhamel du Monceau et enregistré par l'Académie en 1835. Auparavant, la pomme de terre s'était appelée : parmentière, patate, morelle, tartousse, tartoufle, cartoufle, petite truffe, truffole, truffe blanche, truffe rouge, canada, abricot irlandais, orange royale, papas, etc. Les dames de la cour ornaient leurs coiffures de ses fleurs. Mais le public resta indifférent. Parmentier imagina alors en bout de ressources le stratagème le mieux éprouvé depuis le jardin d'Éden : L'INTERDIRE !

Naquit alors « la Patate de la Connaissance » ! Voici comment : « En 1781, sur proposition de Bertin, le Roi lui accorde cinquante-quatre arpents dans la plaine des Sablons en aval de Paris pour procéder à ces plantations qui enthousiasment la Cour. Le Roi, la reine et les Enfants de France arborent une fleur de pomme de terre à leur boutonnière. À la fin de l'Ancien Régime le contraste est grand entre les quelques régions qui l'ont vraiment adoptée et celle où elle n'est qu'une curiosité botanique, comme au centre du Bassin Parisien²³. »

Ce lieu en friche est celui où Louis XVI passe ses troupes en revue. Cette terre est aride et nous sommes en période de disette. Parmentier s'installe. Plus tard, il y place des gardes armés. Le peuple commence à se demander ce qui peut bien pousser de si précieux dans ce jardin. « C'te légume à bestiaux, ça s'rait pas si mauvais qu'ça pisque le roué envoie sa troupe pour le garder. Et pourquoi qu'le peuple y z'aurait pas droit²⁴ ? » Vers la période de floraison, le peuple s'agite et devient de plus en plus curieux. Tous veulent voir le fruit défendu. Lorsqu'elles parviennent à maturité, Parmentier fait relâcher la garde de nuit : le plan opère, plusieurs viennent « voler » ces tubercules.

Mais ces efforts sont insuffisants. Sa popularité reste marginale. En septembre 1793, Monsieur Bégidis, commis en Normandie, écrit au ministre de l'Intérieur Paré : « Cette culture, l'une des plus précieuses, n'est point encore en usage dans ce département. Les cultivateurs même témoignent pour elle d'une sorte de répugnance, quoi qu'ils aient sous les yeux des exemples bien propres à faire cesser leur prévention. Il n'est point de culture qui offre autant de ressources et de profits. » En 1818, M. De Quelen, sous-préfet de Guingamp, fait son apologie : « Encouragez donc, messieurs, par vos conseils et votre exemple, la culture de ce tubercule. Au sein de l'abondance, ne soyons ni ingrats, ni imprudents. Rappelons-nous les services qu'il nous a rendus dans des moments bien difficiles. Songeons surtout

que nous lui devons de n'avoir point vu régner dans nos contrées la famine dans toute son horreur... Vive le Roi!»

Dire que le roi lui-même faillit faire de Parmentier une victime de la Terreur ! Il avait accepté de Louis XVI le cordon de l'ordre Saint-Michel, le rendant ainsi fort suspect aux yeux du tribunal révolutionnaire. Puisque les essais de Parmentier n'avaient pas porté fruit auprès du peuple, c'est par des lois que la pomme de terre sera propagée de force en France : le tribunal révolutionnaire l'impose, le 25 nivôse an 1. La misère et la famine feront le reste. Ce n'est que très tard, en 1847, soit trente-quatre ans après le décès de Parmentier, qu'elle devient une culture majeure en France. Le génie culinaire français ne tardera pas à multiplier les façons de l'apprêter, frôlant les deux cents manières au XIX^e siècle. Ailleurs en Europe, le roi de Prusse Frédéric II somme ses paysans de la cultiver, sinon on leur coupe les oreilles et le nez ! Nicolas I^{er} de Russie offre un choix à ses serfs : ou ils cultivent la pomme de terre ou c'est la Sibérie ! Parmentier a eu l'heureuse idée de faire dessiner la jolie fleur de pomme de terre sur les faïences de Moustiers et les toiles de Jouy : ces objets sont parmi les plus beaux souvenirs qu'il nous reste de lui.

Parmentier est décédé le 17 décembre 1813 à l'âge de 76 ans, découragé par les défaites militaires de la France. Des pharmaciens, trois ans plus tard, élèvent un monument sur sa tombe au cimetière du Père Lachaise, à Paris : 38^e division, second rang des tombes, à droite de l'avenue des acacias : « Chaque année, au mois d'août, des pommes de terre y fleurissent », écrit le journaliste culinaire Christian Guy. La ville de Paris baptisera une rue en son honneur le 21 août 1818.

Le vrai hachis parmentier est, selon le *Gringoire-Saulnier* : « Composé de pommes sautées en dessous, hachis dessus, recouvert de pommes purée, saupoudré de chapelure et gratiné. » Il est attesté en 1835, vingt-deux ans après le décès de Parmentier dans l'appellation « À la parmentière²⁵ ».

Dans ce qui est devenu le Bas-Canada, à cause des mauvaises récoltes de céréales et du nouveau menu maintenant imposé, elle s'infilte partout. Le poète l'a remarqué :

*« Ils avancent d'un pas machinal et ployé,
Abrutis par le jour qu'ils durent employer
À cueillir des navets et des pommes de terre. »*

Alfred DesRochers, À l'ombre de l'Orford

Dans le prochain chapitre, suivons son périple au Canada.

Parcours de la pomme de terre en Nouvelle-France

L'écrivain français Louis-Amédée Eugène Achard (1814-1875) a beaucoup voyagé et écrit sur le Québec. Il note : « Au Canada, Champlain n'ayant pu recevoir aucun secours, était réduit à une grande pénurie; on se nourrissait de racines. » Nous sommes en Acadie en 1604. De quelles racines est-il question ici ? Champlain précise : « Il y a ausy d'une racine que l'on nomme patates, que l'on fait cuire comme des poires au feu, & a semblable goust aux chataignes. » À son tour, Gabriel Sagard écrit sur la famine de 1629 à Québec : « Il en fallut retrancher plus de la moitié et courir les bois jusques cinq ou six lieues loin, pour trouver des racines de bon manger, car celles des environs de Québec avaient toutes été consommées²⁶. » Quelles sont donc ces *racines de bon manger* ?

De leur côté (après 1642), les Hospitalières de Saint-Joseph écrivent : « M. De Maisonneuve et MM. Du Séminaire avaient envoyé de l'origanal et du poisson frais; madame D'Ailleboust y avait ajouté des œufs et quelques friandises; mademoiselle Mance avait sorti du "cellier" le vin généreux de sa Champagne et enrichi la vaisselle d'étain de quelques pièces d'argent de son service. Les pommes de terre se mêlaient maintenant aux autres légumes et aux fruits²⁷. »

« *Les pommes de terre se mêlaient maintenant aux autres légumes* », écrivent-elles. Cette note, à notre connaissance, renferme la plus ancienne mention de la présence de la pomme de terre sur une table de Nouvelle-France. D'autre part, Maximilien Bibaud (1823-1887), avocat, professeur de droit, polygraphe et chroniqueur, rapporte ceci : « Garonhiaguera, chef Iroquois, fut le principal et l'orateur des dix ambassadeurs des Cantons qui firent la paix avec le Marquis de Tracy par traité conclu le 25 mai de l'année 1666. Il présente onze présens dont il donna l'explication, et chaque tribu partie au traité mit son sceau. Dans ce pacte, et un autre de la même année, figurent les armoiries de neuf tribus : celles de la Tortue (*Atiniathin*), du Renard (*Enanthayonni*), de l'Ours (*Atinionguin*), du Castor (*Guey Nioti-teshegué*), du Chevreuil (*Canendeshé*), de la Patate (*Tehoneichioronon*), du Grand Pluvier (*Otinanchahé*), du Petit Pluvier (*Asco*), de l'Aigle (*Canon-ciahonronon*)²⁸. » Les armoiries *Tehoneichioronon* sont celles de la patate. Pierre-Joseph-Marie Chaumonot (1611-1693) le confirme : « La Sixième (famille de la Nation Iroquoise) est celle de la pomme de terre qu'ils appellent *Schoneschioronon*²⁹. » De quelle pomme de terre s'agit-il ici ? Une chose est sûre, elle est suffisamment appréciée pour en faire un blason.

Elle a donc une certaine importance à leurs yeux. Si tel est le cas, ils devaient certainement la cultiver. Champlain, Louis Nicolas, auteur présumé du *Codex canadiensis*, Henri de Tonty, compagnon de Cavelier de Lasalle lors de son expédition de 1679 vers l'Ouest américain, le lieutenant de justice Nicolas Perreault, Antoine-Denis Raudot³⁰ mentionnent tous que les Sauvages cultivent plusieurs variétés de racines.

Avec la proscription de 1755, plusieurs familles acadiennes retournent en France. En 1800, le vice-amiral A. Thevenard écrit : « Beaucoup d'émigrés de l'Acadie qui n'avaient pas voulu rester sous la domination anglaise furent établis sur Belle-Ile-en-Mer. On leur fournit des moyens aratoires et une subsistance : on y établit, par leur moyen, la culture de la pomme de terre (1755) d'où elle semble se propager sur le continent à l'avantage du peuple. » Benjamin Sulte cite le *Cours d'histoire du Canada II* de l'abbé Ferland : « Les Acadiens cultivent la pomme de terre », ajoutant que cette plante fut introduite au Canada en 1754. L'Acadie avait été cédée à l'Angleterre par le traité d'Utrecht en 1713. Les militaires ont probablement tenté de l'introduire dès lors. Quoique les autorités anglaises n'installeront des paysans anglais qu'en 1751.

Louis Le Cunff signale sa présence en Bretagne au milieu du XVIII^e siècle : « Toutes ces actions conjuguées, auxquelles s'ajoutèrent à la même époque celle d'une vieille Anglaise installée à Cesson près de Rennes, celle des Acadiens de Belle-Île³¹ qui avaient transité par l'Irlande et d'un cultivateur de la région lorientaise nommé Guillerme, allaient bientôt faire de la pomme de terre l'un des éléments essentiels de l'alimentation bretonne³². »

Le père Clarence d'Entremont rapporte que le 16 septembre 1758 en Acadie, on a vu : « Des champs de patates et de tabac, mais aucune trace des Acadiens³³. » Le 30 septembre, le soldat anglais Gorham livre ce compte rendu au major Roger Morris : « Furent capturés ou tués, 12 moutons, environ 50 boisseaux de patates et navets. »

Gloire à la mémoire de ces *résistants* du Navarin !

Si les groupes partis en France ont transporté avec eux la pomme de terre, ceux qui se sont dirigés vers Québec en 1756 n'ont eu aucune chance d'en faire autant. Leurs conditions déplorables, voire atroces, les en empêchaient. Ils devaient fuir. Plusieurs groupes d'Acadiens se réfugient à Québec. Louis de Courville, notaire et commis du roi à Québec, atteste : « La Dame Péan avait une Seigneurie à portée de Québec ; les Acadiens qui voulurent y prendre des terres furent favorisés ; on leur procura toutes les aisances qu'on pût³⁴. » Vaudreuil écrit le 8 août 1758 : « Un habitant a fait venir de France des patates qui produisent beaucoup avec très peu

de soins. J'ai obtenu quelques centaines de tubercules et je les ai distribués aux réfugiés acadiens. » Les Acadiens vont jouer un rôle majeur dans la propagation de la pomme de terre au Québec, tout particulièrement en Gaspésie. Leur « poutine râpée », mets de survie à base de pommes de terre, l'atteste assez bien.

La poutine râpée est une spécialité acadienne de la région de Moncton. Ce plat, connu de tous les Acadiens, est fait d'un quart de râpures de pommes de terre crues, pour trois quarts de purée de pommes de terre et de morceaux de lard. Le père Clément Cormier, directeur du Centre de recherches acadiennes de l'Université de Moncton, affirme « qu'il faut en manger au moins sept avant de l'aimer ». Il existe en Gaspésie une « farce » pour dinde (elle est cuite à part la dinde dans une casserole), à base de bœuf haché cru que l'on cuit dans une purée de pommes de terre épicée à la cannelle. L'apparence est médiocre, mais tous apprécient son goût. Il semble bien que ce soit là un plat d'influence acadienne.

Après 1760, la présence de la pomme de terre ne fait nul doute. On en avait fini de se prendre pour des Montignac avant la lettre. D'abord, elle faisait partie des habitudes alimentaires des Anglais, puis les habitants y trouvant un profit à vendre ce légume et ayant vécu les pénuries de céréales dont celle du blé, l'ont cultivée. Sa propagation sera fulgurante. John Lambert raconte : « Une grande variété de légumes pousse au Canada et on les retrouve en quantité appréciable sur le marché. Les plus demandés par les Canadiens français sont les oignons, pois, fèves, choux et pommes de terre. Ce dernier est maintenant abondamment cultivé partout au Canada mais était peu connu avant la conquête. Les colons anglais ne pouvaient rester longtemps sans leur racine favorite et commencèrent tôt sa culture. Les Canadiens français qui ne l'appréciait guère auparavant s'aperçurent qu'ils pouvaient en tirer profit, suivirent leur exemple et s'accoutumèrent à elle petit à petit, alors qu'autrefois ils la considéraient comme un poison. »

En 1774, en Europe, c'est l'époque des Guerres des farines résultant des mauvaises récoltes. Au Canada, ces années et les suivantes seront des années yoyo pour l'agriculture : le climat, les insectes, les maladies nuisent à la pomme de terre, au maïs, au blé, à l'orge et au sarrasin. Jean Provencher rapporte que la culture du blé disparaît presque totalement entre 1800 et 1850. Les informations suivantes ont été colligées pour évaluer la progression de la pomme de terre dans les habitudes alimentaires des Québécois et de leurs voisins ainsi que celles relatives aux récoltes de céréales souvent éprouvées par le climat. Parmi ces informations, on décrouvrira un renseignement capital :



CHRONOLOGIE DE LA POMME DE TERRE EN NOUVELLE-FRANCE



1715-1716. Sécheresse en Nouvelle-France. « Elle a été si grande que les feux ont couru de tous côtés dans les bois. » (Vaudreuil et Bégon au Conseil de la Marine).

1720. Les chenilles dévorent les jeunes blés.

1729. « Disette générale dans le pays. On mange des patates pour la première fois et cela faute de mieux³⁵. »

1732. Les chaleurs excessives ruinent les récoltes de Montréal. « C'est la plus mauvaise récolte depuis 60 ans. »

1736. Le blé pourrit sur pied avec les pluies de septembre.

1737. Les brumes et les chaleurs du mois d'août échauffent les moissons dans les régions de Montréal et des Trois-Rivières. On craint la famine : « Les habitants ne vivent que de légumes, d'herbages et de lait. » (Hocquart à Maurepas, 11 octobre 1737)

1742. Les chenilles se mettent dans les champs. Les récoltes sont encore plus pauvres qu'en 1737.

1743. Les chenilles dévorent le gouvernement de Montréal et descendent vers les Trois-Rivières.

1749. Pehr Kalm remarque l'absence de la pomme de terre dans les grands jardins potagers.

1752. Le 8 novembre, madame Élizabéth Bégon rapporte dans son journal qu'une sécheresse s'abat sur la région, ce qui nuit à la plantation du blé. Le coût du pain augmente.

1763. En Acadie, les familles Jos Leblanc, Benjamin Leblanc, Benjamin Allain, Charles Dugas et madame Landry âgée de 79 ans, source de cette relation, tentent de s'établir à Bonaventure vivant de chasse et pêche. Après cinq ans : « Désirant commencer à défricher et cultiver la terre et ne trouvant pas que le terrain des environs offrait assez d'avantages pour cet objet, ces quatre familles prirent le parti d'aller s'établir à Tracadiesh où elles firent quelques défrichements et y plantèrent des patates ; mais ce ne fut qu'au bout d'une vingtaine d'années qu'elles auraient pu se passer de la pêche pour vivre, et que leur terre aurait pu produire assez pour les faire subsister. » La culture de la pomme de terre prend donc un assez long moment avant de devenir fructueuse.

1765. « À une Cour spéciale de Séance de la Paix tenuë à la ville de Québec, Vendredi le 10 de Mai 1765 : Il a été ordonné Que les Patates, Oignons, Navets, ou autres légumes de cette espèce, se vendront par boisseau comblé³⁶. »

1766. L'auteure Lorraine Gadoury mentionne une des premières cultures commerciales de pomme de terre au Québec après 1760 : « Le marchand Pierre Guy en cultive dans ses prairies vers 1766³⁷. » Ces prairies étaient probablement celles situées sur les flancs du Mont-Royal.

1768-1770. À partir de cette année, les archives du Séminaire de Québec rapportent des achats réguliers de pommes de terre et navets.

1775. Dans la nuit du 30 avril au 1^{er} mai, le buste du roi George III à la Place d'Armes à Montréal, est couvert de suie et décoré d'un collier de pommes de terre avec une croix de bois sur laquelle est écrit : « Voilà le pape du Canada et le sot Anglais. »

La même année, un militaire américain alors à Neuville, la remarque dans le pot-au-feu d'un habitant³⁸.

1775. À partir de cette année-ci, l'achat de pommes de terre revient tous les ans dans les archives des ursulines de Québec.

1777. La consommation de pommes de terre ne se répand pas partout également dans le Québec d'alors. Un mercenaire allemand écrit de la paroisse de Sainte-Anne entre le 9 mars et le 20 avril 1777 : « Jusqu'à présent, nous avons eu du bœuf, du porc et du très bon mouton en abondance et depuis le 20 février, nous n'avons pas manqué de poulet, de chapon, d'oie, de canard, de perdrix et de lapin. Nous n'avons pas non plus manqué de choux blancs, de navets, de betteraves, d'excellents pois et de fèves, quoiqu'il soit vrai que nous ne pouvions obtenir de chou-fleurs, de lentilles et de variétés de navets sup-

plémentaires³⁹. » (Venue d'Italie, Olivier de Serres situe l'arrivée de la betterave en France à 1600.)

Aucune mention de la pomme de terre.

1783. « Les terres étoient riches en ce tems-là en animaux, tant en castor qu'en chevreuil & ours, & ce. Ils avoient ramassé cent et quelques minots de patatte⁴⁰. »

1784-1785. La pomme de terre apparaît pour la première fois dans les livres de compte des hospitalières de Québec.

La dépositaire paie 7 livres 10 sols
« 6 minots de patates⁴¹. »

1785. À partir de cette date, la pomme de terre est mentionnée régulièrement dans les documents des Archives nationales du Québec.

1795. Le sujet de la culture de la pomme de terre revient fréquemment dans la *Gazette de Québec* et les actes notariés des Archives nationales du Québec.

1797. La pomme de terre est présente dans *American Cookery* (1796), premier livre de cuisine américain.

1803. « Les Acadiens paient dîme de patates et de blé et avoine⁴². »

1805 (vers). « Je suis seul à garder le Fort avec Gauthier : mes gens n'ont pas encore eu une journée de repos depuis mon arrivée ici cet automne ; de tous les hommes qu'il peut y avoir dans les pays d'en haut, je crois qu'il n'y en a aucuns qui ont travaillé autant que les miens ; une maison de vingt pieds en carré, de pièces sur pièces, faite à quatre ; 70 cordes de bois bûché, un fort scié, un bastion couvert, un désert pour y semer 8 barils de patates, et tous les voyages ça et là !!!⁴³ »

1806. Les Archives du Monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec rapportent l'achat de «10 mnts (minots) de patates a 2# (livres) 8 s ... 24 # (livres)». John Lambert raconte qu'au marché de Québec les garçons se lancent des patates pour badiner.

1808. Le *Courrier de Québec* du 25 juin 1808 rapporte, page 194 : « Prix hier sur le Fly Market, Patates, 25.6d. le picotin⁴⁴. »

1811. J. O. Plessis écrit : « Caraquet est un endroit assez pauvre, si on le considère par rapport à la culture. Mais il a comme tous ceux de la baie des Chaleurs l'inappréciable avantage de la pêche qui supplée en tout temps à la rareté de la viande, comme la rareté ou la mauvaise qualité du pain est remplacée par les patates qui y croissent en abondance⁴⁵. »

1812. Les Sœurs de la Charité racontent : « Vers 1812, à l'occasion de l'insurrection américaine qui tient si longtemps une partie des Canadiens sous les armes, la même détresse se renouvelle. Le blé se vend huit, douze et même vingt-quatre livres le minot. Dans de telles conditions, il n'est guère possible de renouveler à l'hôpital, la provision de farine sur le point d'être épuisée. Nos mères trouvent prudent dès lors de conserver le peu qui reste pour les malades et se remettent résolument au régime des pommes de terre. Averti de restreindre la quantité du pain au nombre des malades, le boulanger Issac Dupuis comprend à quel jeûne se condamnent les hospitalières ; il en est tout affligé. Un jour, n'y tenant plus, Isaac fait appeler mère Coutlée au parloir. Ma Mère, dit-il avec sa bonne foi de boulanger, faites donc manger du pain aux sœurs, la Providence nous en fournit. J'ai

beau faire cuire, il reste toujours assez de farine pour une autre fournée. »

1815-1825. La culture et la vente de pommes de terre revient souvent dans les journaux.

1816. Sa culture est décrite par John Neilson dans l'*Apendice E du volume XXV de la chambre des communes*. Le commissaire John Dunn Esquire écrit : « N'a pu recevoir pour aide à ses démunis, que quelques pommes de terre⁴⁶. »

1819. M. John Neilson annonce la création d'un prix pour la plus belle récolte de patates tant en quantité qu'en qualité⁴⁷.

1824. Nous lisons dans *Le journal d'un bourgeois de Québec* : « Nos patates sont de plus en plus populaires aux États-Unis. Cette semaine on en a expédié 3000 poches à Boston. Alors qu'elles se vendent un chelin à Québec, on dit que les Américains ne les payent que 10 d. »

Marius Barbeau écrit dans *Saintes artisanes* : « Les patates à leur début en 1785 gagnent sensiblement du terrain après 1824. »

1825. On note l'exportation à partir de Québec, de 47 quarts et 50 minots de pommes de terre. « Une année exceptionnelle pour le blé, l'orge, l'avoine, le sarrazin, les patates (Héon)⁴⁸. »

1826. Le journal *La Minerve* du jeudi 9 novembre 1826 rapporte que les foin sont trop secs pour les vaches. Pour y remédier : « On prend un minot de patates qu'on broie et qu'on met dans un quart après bien les avoir réduites en pulpe. »

1827. « Nous espérons une place parmi les héros, et l'on fait de nous en Canada, des admirateurs de patates, des planteurs

de choux, et des gardes légumes dans le potager du gouvernement⁴⁹. »

1828-29. Pénurie de farine. « La pauvreté ne facilite pas le travail, comme lorsqu'on manque de pain en 1828-1829⁵⁰. »

1829. Messire Benjamin Decoigne, prêtre, curé de Saint-Joseph desservant Saint-François Nouvelle Beauce, commente : « Le bled a produit les trois quart de moins qu'à l'ordinaire, l'avoine, une moitié moins. La patate est cultivée un peu plus en grand⁵¹. »

Cette même année, Victor Tremblay rapporte : « M. Andrew, le commis (de Chicoutimi), qui y reste depuis six ans, a deux bons carrés de patates de la plus belle apparence⁵². »

En Gaspésie, ce sont des années de famine : « Il suivit de cet état de la récolte une disette et un manque général des choses nécessaires à la vie. Dans l'hiver de 1828 à 1829, ceux qui mangèrent du pain de froment ne furent qu'en très petit nombre... Pour un grand nombre rien autre chose que des patates, telle fut la nourriture de la presque généralité des habitants⁵³. »

1831. L'agronome Joseph-François Perreault signale : « Le gros bétail est nourri de grains, d'avoine, de sarrasin et de la pâtée chaude de patates mêlée à de la gaudriole⁵⁴. » La gaudriole est soit la pâture des animaux, un mélange de céréales, légumineuses et légumes, ou encore un champ où l'on cultive un mélange de céréales.

F. H. St-Germain, dans sa biographie de Charles Héon, rapporte : « Un des pionniers du Canton de Stanfold monsieur Louis Labissonnière, plus connu sous le nom de Louis Isaac, venu dans les Bois Francs à l'âge de douze ans ne cachait pas qu'il avait

énormément souffert de la faim. Les patates n'étaient pas aussitôt en fleurs disait-il, que nous grattions la terre près de la tige pour en avoir le fruit. »

1833. « La pluie continuelle, puis la saison des travaux pour les cultivateurs, qui plantent encore des patates, fait que je ne puis avoir beaucoup de travailleurs, ce qui retarde beaucoup les réparations⁵⁵. »

1834. Dans une lettre adressée à monsieur De Beaujeu datée du 28 juin, le secrétaire militaire Richard Airey nous apprend que le lieutenant Cox a été expulsé de l'île à French le 22 mai précédent pour avoir abattu des arbres afin d'y planter des pommes de terre⁵⁶.

1835. La *Gazette de Québec* rapporte des importations de pommes de terre d'Irlande pour la semence. Ces importations ont-elles eu une incidence sur la présence de maladies de la pomme de terre au Québec ?

1835-1837. « Années de mauvaises récoltes de blé à cause de la forte humidité » (Miller). Dans une étude, monsieur Baraga nous apprend que : « Le blé de Turquie, la pomme de terre et la citrouille sont les principaux ou plutôt les uniques objets de leur culture. Tous leurs instruments d'agriculture consistent en un hoyau, à l'aide duquel ils remuent un peu la terre et font de petits trous dans lesquels ils mettent quelques grains de blé de Turquie ou de petites pommes de terre⁵⁷. » Les Andins utilisent encore le *chakitacla* traditionnel, une bêche pour semer les pommes de terre.

1837. La *Gazette de Québec* signale la présence de patates bleues.

La même année on « remplit les caves du palais législatif de patates, à l'usage de ceux qui doivent l'occuper ».

Le journal *Le Glaneur* d'août 1837 rapporte : « J'ai vu dans un de ces anciens journaux, que nous devons en grande partie l'extension de la culture de la pomme de terre ou patate dans le district de Montréal aux leçons comme aux exemples d'un respectable curé. »

1839. L'agronome Joseph-François Perreault écrit : « Un sol très léger est celui qui convient le mieux à la patate ; on laboure l'automne et le printemps suivant on fait des sillons à la charrue dans les premiers jours de mai, on y jette du terreau bien consommé, un enfant suit et jette, sur ce terreau, des morceaux de patates coupées huit ou dix jours d'avance, à six pouces de distance, les uns des autres, et un autre enfant les couvrira de terre bien émietlée avec un rateau. »

Plus loin dans le même ouvrage, il décrit trois variétés de pommes de terre : « La patate, nommée aussi pomme de terre, est une de ces plantes qui par son importance est cultivée dans toutes les parties du monde, en ce qu'elle fournit un aliment agréable, sain et abondant, tant pour l'usage des hommes que pour celui des animaux, aussi est-elle recommandée dans la grande et petite culture. La patate fournit plusieurs variétés que l'on distingue par la couleur, rouge, blanche et jaune et auxquelles je me bornerai. La rouge est la plus précoce, la blanche la plus grosse et la jaune la plus farineuse et sucrée. »

Sur son usage, il ajoute : « La patate est nourrissante, saine et de facile digestion ;

elle se mange cuite à l'eau, et encore mieux à la vapeur ; les enfants l'aiment beaucoup coupée par morceaux et rôtie sur le poêle ; on en met en pâté, avec de la morue et de l'oignon ; on en mêle avec de la farine pour faire du pain ; en un mot on la met à toutes sauces et elle plaît sous quelque manière ou forme qu'on veuille l'apprêter. »

1840. Nous trouvons neuf recettes de pommes de terre dans *La cuisinière canadienne*.

1841. Le notaire Louis Adams rapporte la présence de pommes de terre dans quatre inventaires.

1844. Entre 1844 et 1851, la récolte de pommes de terre tombe de 9 918 863 minots à 4 429 016 minots, soit de moitié. De 1844 à 1846, le Canada exporte en Angleterre près d'un million et demi de barils de farine de blé de 100 livres, soit plus que tous les autres pays fournisseurs réunis ensemble⁵⁸.

Le journal *Le Canadien* écrit : « La récolte de patates paraît entièrement manquée dans nos environs. »

1845. Le 19 juillet, Williams Watts de Montréal fait breveter une « arracheuse de pomme de terre ».

1846. « Il est rassurant de constater qu'aucune urgence publique n'a nécessité que votre Excellence demande le retour des parlementaires avant la date prévue : malgré l'échec des récoltes de pommes de terre dans certaines régions de la Province⁵⁹. »

Trois mauvaises récoltes consécutives, de 1846 à 1849, frappent l'Irlande. Une épidémie de choléra l'accompagne. Le mildiou y fait son apparition.

1847. « Une pétition des colons établis autour du canal Saint-Patrick au Cap Breton est présentée au solliciteur Général, demandant du secours suite à l'échec de la culture des pommes de terre⁶⁰. »

« On dit que Lord Russel avait annoncé dans la chambre au milieu des embarras qu'il éprouvait à faire passer son bill pour la suspension des lois de navigation, que les patates, en plusieurs endroits, étaient encore atteintes de la maladie⁶¹. »

1848. Le blé ne représente plus que 4,4 % des récoltes de céréales. « Il est donc évident pour tout observateur attentif qu'on ne saurait cultiver la patate (surtout dans l'état actuel de la maladie) qu'à des frais trop ruineux pour ceux qui persistent dans cette culture. L'agriculteur doit par conséquent trouver un équivalent : et d'après les essais qui ont été faits dans cette partie du pays relativement à la culture des fèves et du blé d'Inde (mais surtout des fèves), je recommanderais d'essayer cette dernière culture d'après l'expérience que j'en ai moi-même faite depuis plusieurs années. Je suis parfaitement convaincu qu'elle paierait amplement le travail du cultivateur, excepté dans les mauvaises saisons ; pour remplacer la patate on ne saurait rien trouver de mieux et cette dernière culture convient parfaitement à la terre des champs⁶². »

Ce texte de John R. Lambly est très important. Il suggère que l'on remplace les pommes de terre par les fèves ou le maïs. Monsieur préfère les fèves, mais c'est affaire de goût. Ce qui est capital est de savoir que le maïs et la pomme de terre sont désormais interchangeables. De 1827

à 1844, la pomme de terre représente 46 % des récoltes. C'est à ce moment qu'elle devient une culture majeure en France.

Si nous envisageons le retour de Dollier de Casson et Cavelier de Lasalle à Lachine en 1670 comme étant l'**acte de naissance du pâté chinois**, je considère le texte de Lambly comme étant l'**acte de confirmation du pâté chinois**. Rien de moins ! On a dû probablement utiliser les deux légumes selon les ressources disponibles afin de compléter les portions. Cette hypothèse sera développée plus loin.

1849. En Ontario : « Le maïs ou blé Indien pousse bien, il est de meilleure qualité que celui qui pousse dans la chaleur du Sud. Les récoltes de pommes de la terre, comme disent si justement les Canadiens français, sont égales ou supérieures à celles qui poussent sous d'autres climats⁶³. »

1850. « En 1846 la bande des Sauvages à Garden River était dans la misère et son existence dépendait de la chasse. Aussitôt que la civilisation lui apparut, elle se mit à cultiver la terre et abandonna la chasse et je ne crois pas qu'il y ait un individu dans la bande qui transporte des fourrures du bord de la Baie d'Hudson au Sault. Cette même bande de Sauvages qui ne récoltait même pas une pomme de terre en 1847 en vendit en 1850, 3 000 minots⁶⁴. »

« Je trouve le climat fort sain, l'air pur, comme dans les contrées élevées. Le sol est assez fertile et peut produire toutes sortes de blés. Les patates surtout y viennent bien⁶⁵. »

À Londres, en 1850, la pomme de terre est très populaire. On la vend dans la rue cuite dans un four portatif muni d'une petite cheminée posé sur un tréteau. Elle

fait partie de l'ordinaire des ouvriers. Le poisson frit existe depuis peu. Les frites ou *chips* ne sont pas encore connues.

1852. « Les trois principales récoltes dans la Province du Canada sont par ordre le maïs, la pomme de terre, les navets⁶⁶. » Ces navets sont probablement des rutabagas.

1853. « La dîme supplémentaire, celle des "patates", causa beaucoup d'ennuis⁶⁷. »

1855. Des familles de Cap-Chat, Mont-Louis et Sainte-Anne-des-Monts ne mangent que de l'orge bouillie pendant tout un hiver⁶⁸.

1858. « Il est incontestablement connu que la patate dans les terres nouvellement défrichées ainsi que celle mise en terrain sec, n'est pas atteinte de la maladie dont elle est en général attaquée depuis nombre d'années dans nos campagnes. Depuis 25 ans que je suis ici (M. Cayer demeure à Saint-Raymond) la patate n'a pas été atteinte de la maladie. C'est seulement dans les terres fortes, comme à la Pointe aux Trembles ou à Lorette, que la patate est affectée de maladie, et ce, depuis dix ans⁶⁹. »

1861-62. À Saint-Irénée, la pomme de terre est maintenant de tous les repas : Déjeuner, à 7 heures : pommes de terre ; poissons (sardines et harengs) ; lard cuit et froid ; beurre frais. Dîner, à midi : soupe au lard ou au bœuf ; bouilli, pommes de terre et beurre frais ; lard. Souper, à 6 heures ½ : un morceau de viande rôtie : pommes de terre ; œufs ; lait caillé⁷⁰.

1865. « Grains distribués aux inondés de Sorel pour les semailles du printemps de 1865 : 137 minots de blé [...] 114 do patates 8 ½ do graines de lin⁷¹. »

1866. « Vent SE petite brise dans la matinée, le curé est reparti pour la Longue Pointe. Pluie continuelle dans l'après-midi, temps chaud. Miracle ! les patates de Mingan commencent à lever⁷². »

1867. « Deux hommes accusés d'avoir vendu des patates dans les rues sans permission sont condamnés à \$1 d'amende chaque⁷³. »

1868. « Bien des choses nécessaires à la vie, entre autres le pain, manquaient à ces pêcheurs. Chez eux, la base de la nourriture était les pommes de terre. Dans ces régions de la Gaspésie c'est ce qui arrive toutes les fois que la pêche a été infructueuse pendant l'été. Quand on a peu de produits à vendre l'automne, les approvisionnements d'hiver sont peu considérables, car on est obligé de tout acheter, à part le poisson et les patates, qu'on a la précaution de cultiver⁷⁴. »

1870. Hubert Larue, dans son *Petit manuel d'agriculture* (1870), pose une question :

Quels sont les principaux légumes cultivés en Canada ?

Les principaux légumes cultivés en Canada sont : la pomme de terre (patate), les navets, les choux, les carottes, les betteraves, etc.

1871. « Depuis le commencement de ce mois jusqu'au 25, les champs ont été couverts d'une espèce de chenille que nous appelions communément scorpions. Ils s'attaquaient aux patates, mangeaient toutes les feuilles et laissaient la tige nue. À peine pouvait-on marcher dans les chemins⁷⁵. »



1873. « Les directeurs sont d'opinion qu'un élément puissant de prospérité pour la classe agricole serait le pouvoir ou la liberté de convertir les graines les patates etc., etc., en alcool vert puis la permission d'employer un certain montant de l'octroi pour aider l'établissement de manufactures de fromage⁷⁶. »

1875. Édouard André Barnard, dans ses *Causeries agricoles: leçon d'agriculture* (1875), traite abondamment de la culture de la pomme de terre.

1877. Arthur Buies écrit: « Les patates sont grosses comme le pouce, les grains n'ont pas de paille, les épis sont gros comme des fraises, les animaux vont crever; qu'est-ce qu'on va devenir⁷⁷? »

Nous lisons dans le *Journal d'Agriculture* de la même année: « Excusez mes amis, si j'appelle pomme de terre, ce que, entre cultivateurs, nous sommes tous convenus d'appeler patates. C'est que, voyez-vous, écrire et parler c'est bien différent: les paroles passent mais les écrits restent. Dans cent ans d'ici, qui sait? Peut-être dans beaucoup moins, quelqu'un qui nous lirait pourrait bien ne point nous comprendre, ou tout au moins, nous taxer d'ignorance, si nous ne donnions pas aux choses leurs noms propres⁷⁸. »

« Patates- Trois mille six cent barils de pommes de terre ont été envoyés lundi dernier à New York⁷⁹. »

« Tous les automnes, la marée montante apporte sur le haut du rivage une grande quantité d'un précieux engrais, appelé varec. Il sert à améliorer les terres sablonneuses, telles que celles qui sont au bas de cette côte. Ce varec est peut-être le meilleur

des engrais pour les patates que l'on plante sur les battures de sable que nous verrons au bas de l'île⁸⁰. »

1878. Mère Caron publie ses *Directions diverses*. Dix-neuf recettes de pommes de terre y sont consignées.

Charles Henri Philippe né Gauldrée-Boilleau écrit cette même année: « On peut dire qu'il n'y a pas de repas au Canada sans pommes de terre ou "patates", qui est le seul nom sous lequel on les connaît dans les campagnes; on les préfère généralement au pain⁸¹. »

1880. Le 7 août 1880, Louis Lavoie fait breveter une « Machine servant à trier les pommes de terre ».

« Marchés de Québec Légumes [...] Patates par minot \$.25 \$.40⁸². »

1882. « À New York, les patates d'Europe se font 82 ½ c. le minot et les patates d'Amérique 1.08 \$⁸³. »

1884. « Depuis neuf ans, la pomme de terre a été la proie de la chrysomèle. Le mélange de vert de Paris et de plâtre est efficace⁸⁴. »

1885. « Les légumes en général viennent admirablement beaux au Nominigüe. En octobre 1885 on voyait exposé dans les vitrines de MM. Laviolette et Nelson quelques produits de cette localité et entre autre un navet pesant dix livres, des pommes de terre pesant une livre chacune, des carottes blanches à chevaux de 1 livre à 14 onces⁸⁵. »

Dans un autre *Appendice*, nous lisons: « Je suis arrivé d'Angleterre le 15 du mois courant et le premier objet intéressant à peu près que j'ai remarqué en arrivant à Ottawa, a été une mouche à patates que j'ai aperçu sur le trottoir⁸⁶. »



La corvée des « bêtes à patates »

1886. « Depuis environ cinq ans on se livre à l'étude de cet insecte. » La « bête à patates » a maintenant de la compagnie : la bibitte à navets.

1890. « Les patates à Battleford se vendent 2\$ le minot. Le blé est coté 35¢ le minot⁸⁷. »

1894. « Le blé et les autres céréales y réussissaient très bien : de même la pomme de terre et autres légumes⁸⁸. »

1898. « Ils ont mangé de la vache tout le carême sans pain ni patate. Heureusement que ce n'était point de la vache enragée⁸⁹. »

À la même époque, Charles Baillairgé conseillait : « Pour la patate au contraire, qui est si peu coûteuse, n'insistez pas à en faire prendre à un convive, ça aurait l'air de vouloir l'en bourrer pour ménager sur d'autres mets plus coûteux. »

« Les pommes de terre, désignées sous le nom de "patates", sont le complément obligé de tous les repas, ainsi que le lait⁹⁰. »

1899. « Vous tenez vos cochons ainsi jusque vers le 15 septembre. À cette époque, où les légumes, les racines et les tubercules, tels que les choux, les navets, les betteraves, les patates, sont à la portée du cultivateur, on met alors les porcs dans un enclos où ils peuvent prendre un peu d'exercice et dans lequel ils ont accès à une loge, et on donne des rations de légumes ou racines cuites, auxquelles on ajoute pour chaque animal, et par jour, 2 lbs de grain moulu, le tout délayé avec le lait écrémé ou le petit-lait⁹¹. »

1900. Une publicité dans le journal *La Presse* annonce : « Un splendide menu a été préparé. Voici le menu : soupe, caviar à la

reine, légumes, pois verts, patates écrasées avec crème⁹². »

1901. « Vous la mère et les filles, empochez des patates, faites une bonne provision d'oignons, de sel, de poivre, de linge, etc., et sauvons-nous dans les concessions⁹³. »

1904. « Le dîner qui a lieu à midi est le repas principal. Il se compose généralement d'une soupe au bœuf ou au mouton, d'un plat de viande, bœuf, veau, mouton ou poulet, de pommes de terre ou de choux, carottes, navets, maïs, si le plat principal est un bouilli, et enfin d'un dessert: confitures, pudding, crème, gâteaux ou fruits. Le pain et le beurre sont de tous les repas, et les pommes de terre sont le complément nécessaire de tout plat de viande, à l'exception des viandes froides⁹⁴. »

« La loi civile consacre le droit du curé à la perception de la dîme des céréales. Si elle ne constitue pas un revenu suffisant, l'évêque demande aux paroissiens d'y ajouter un supplément de patates ou de foin⁹⁵. »

1907. « Mesdames et Messieurs, permettez-moi de me présenter, assuré à l'avance que vous serez enchantés d'avoir fait ma connaissance. Je vous présenterai donc Skidoo Jykello, fils d'un grand cultivateur des environs de Chicago, trafiquant de patates, carottes, navets, choux de Siam, haricots et poireaux, dont moi même je suis le plus gros! Moé, je m'appelle Skidoo, c'est qui veut dire «sauve-toé». Oh! Mais j'ai pas peur⁹⁶. »

Ce « skidoo » serait-il à l'origine du nom de la ceste invention? M. Bombardier l'a baptisé en 1958.

1908. Les Amérindiens cultivent la pomme de terre: « J'ai vu à l'endroit appelé "Les Fourches" à la jonction des rivières

Manouan et Shipshaw de la Péribonka, des pommes de terre ensemencées par un sauvage qui m'ont paru tout aussi belles et aussi avancées que celles de nos jardins de Chicoutimi à la même date du 20 juillet⁹⁷. »

1920. « La récolte des patates a été très bonne cette année particulièrement dans la partie est du pays⁹⁸. »

« Économisez en remplaçant les patates dispendieuses par du spaghetti Hirondelle Catelli⁹⁹. »

1925. « Pendant le dîner: une soupe aux pois, un bouilli au lard avec des patates et une pointe de tarte à la "ferluche"¹⁰⁰. »

1929. Dépôt du brevet de l'économe ou pèle-patates.

1930. « Pommes de terre: Les patates se vendent \$ 1.75 le sac de 80 livres¹⁰¹. »

« Toujours pour atteindre ou garder sa sveltesse, la femme « à la page », sinon « à la mode », ne mangera probablement presque plus de patates... mais se passera-t-elle de chocolats¹⁰²? »

1931. « La chaîne d'épicerie Stop & Shop payait des annonces assez considérables, la semaine dernière, pour annoncer les patates du Nouveau-Brunswick¹⁰³. »

1934. « Et à l'automne, quand vous avez un peu de grain, avec du foin en masse pour les animaux; quand votre cave est bien remplie de patates, et des choux et des betteraves, et des carottes; et quand vous avez quarante ou cinquante pots de fruits sauvages en confitures, des fraises, des framboises, des bleuets, des atocas, des saskatouns, des pimbinas, ha chère dame, vous me direz ce que vous voudrez, mais au moins vous êtes tranquille pour votre hiver¹⁰⁴. »



Montréal, course dans des poches de patates

« J'ai resté là trois ans. La première année les récoltes ont été assez bonnes. J'avais récolté de la belle orge. Mais les deux autres années les patates étaient grosses comme des noisettes; j'avais semé beaucoup et je n'ai absolument rien récolté, de sorte qu'il m'a fallu tout acheter ce qu'il me fallait pour m'hiverner avec ma famille. Je vous assure que j'en ai mangé de la misère cette année-là. Je vous dis que pour rester dans le Saguenay dans ce temps-là il fallait être décidé, parce qu'on ne pouvait pas gagner d'argent et on avait de la misère tant qu'on en voulait¹⁰⁵. »

1937. « La pauvreté régnait. On fendait une patate en deux pour donner aux quêteux, vous savez! Fendre une patate en deux, c'est pas riche¹⁰⁶. »

1942. « Préparation du Levain. Pour cuire 10 pains de 3 livres, prenez trois

ou quatre galettes de Yeast Cake Royal; faites-les tremper dans l'eau tiède jusqu'à dissolution, soit de 15 à 20 minutes. Versez dans la chaudière dont vous vous servez pour faire le levain en y ajoutant un pot d'eau tiède; ajoutez aussi 23 livres de farine, trois ou quatre patates bien cuites et bien pilées ainsi que l'eau ayant servi à la cuisson des patates. L'eau ayant servi à la cuisson des fèves est également très bonne pour la fabrication de votre levain¹⁰⁷. »

1943. « Les patates que les colons cultivaient en abondance depuis la domination anglaise manquaient maintenant chaque année¹⁰⁸. »

1950. « Chacun mangea de bon appétit: l'abbé, Arthur et sa femme et leurs trois enfants, tranquilles et discrets, qui ne demandaient rien mais qui avalaient promptement les généreux morceaux

d'omelette distribués par la mère à chaque convive, avec des patates dorées mêlées à des petites carottes fraîches, au goût fin¹⁰⁹. »

1970. La patate est devenue une référence en couleur: « La jupe de couleur ivoire ou “patate” est longue avec trois plis creux à la taille, devant, derrière¹¹⁰. »

1971. D'une situation potentiellement conflictuelle, on tire une façon originale de s'approvisionner: « Pis y s'battaient contre mes enfants en tirant des patates. Les enfants y ramassaient les patates pis y les apportaient à maison¹¹¹. »

Le « champ de patate pétrifié » de Rigaud devient légende: « C'est vrai ça, j'avait un gars qui travaillait le dimanche toujours. Ben dans ce temps-là, j'travaillait avec des bœufs pis j'labourait le dimanche, j'semait ses patates. Toujours que le curé... j's'avait astiné avec le curé. Ça fait que le curé j'avait dit: « Tu n'en récolteras pas de patates¹¹². »

1972. « En été, les repas du matin se composent de crêpes, de sauce blanche, de lard salé, de patates, de tireliche de pain et de beurre. On y boit du thé et du café. Le midi, tout dépend du jour et du mois.

On a d'abord de la soupe au riz, sauf pour le vendredi où l'on préfère la soupe aux pois; puis des patates cuites dans le lard et pilées le vendredi; ensuite du lard salé, de la salade et des raves assez tôt dans la saison, des fèves à beurre en juillet, des concombres et du blé-d'Inde en août. Pour le souper, la ménagère réchauffe la soupe du midi et prépare un hachis avec le reste du dîner¹¹³. »

La pomme de terre est maintenant bien enracinée dans notre ordinaire. Comme bien d'autres éléments de la vie quotidienne, on en fait des chansons. En 1954, Lionel Daunais compose « Les patates seront bonnes cette année »:

« Les patates seront bonnes cette année
Si l'hiver peut finir au mois d'mai.
On pourra les manger
Comme à l'accoutumée
Ou rôties ou farcies
En purées, rissolées,
En machin ou en chose,
Ou en french potatoes!
C'est écrit dans not'destinée:
Les patates seront bonnes, c't'an-née! »



LES LÉGUMINEUSES



D'autres assurent qu'il rencontra dans son chemin un champ de fèves qu'il fallait traverser, que jamais Pythagore ne put s'y résoudre: Il vaut mieux mourir ici, dit-il, que de faire périr toutes ces pauvres fèves.

Fénélon, Pythagore



Pehr Kalm avait déjà noté une grande variété de légumineuses lors de son voyage en Nouvelle-France, dont plusieurs espèces de pois. Les botanistes ont depuis recensé plus de 60 variétés de fèves cultivées par les Autochtones. Celles-ci étaient ajoutées à la sagamité comme complément. Ils prisent de nos jours davantage les fèves rouges. Le pois, *Pisum sativum* L, nous sert encore à faire notre célèbre soupe aux pois. Le haricot, *Phaseolus vulgaris*, compose nos fèves au lard. Tandis que les fèves *Vicia faba* L comprennent la fameuse gourgane. L'historien français Legrand d'Aussy signale 100 variétés de haricots au début du XIX^e siècle en France. Sur le *Phaseolus vulgaris*, Kalm écrit: « Petits, blancs, oblongs, ceux qu'on nomme *calavanse*. Les paysans d'ici en sèment dans les champs qui sont à proximité de leurs fermes: on choisit généralement des terres plutôt basses; ils s'y plaisent très bien et portent une grande quantité de gousses; frais et crus, ils ne sont pas très bon à manger, mais on prétend qu'une fois cuits ils ont une excellente saveur. Ils sont mûrs actuellement; on les a récoltés et liés en bottes pour les rentrer¹. »

Nos pois à soupe qu'on appelle parfois « fèves jaunes » étaient autrefois nommés *fèverolles*: « Les fèverolles, petites fèves sèches jaunes et décortiquées² ». Les mémorialistes de la Nouvelle-France les mentionnent régulièrement. Le père Sagard écrit: « Le festin qui nous fut fait à nostre arrivée, fut de bled d'Inde pilé, qu'ils appellent Ottet, avec un petit morceau de poisson boucané à chacun, cuit en l'eau, car c'est toute la saulce du pays, & mes Fèverolles me servirent pour le lendemain. » Il semble bien que ce soit là nos pois à soupe. Elles sont citées dans le *Viandier*: « Pour ce qui est des fèves sèches, on peut les accommoder comme les pois ou les fèverolles, ou bien les aprestre de la manière suivante. » Elles sont

blanchies, fricassées avec oignon, beurre ou lard, vinaigre, oignons, moutarde, poivre, épices : c'est une version de nos fèves au lard. Une variété de gourgane porte aussi ce nom : la fève fourragère ou fèvevole *Vicia faba* L. variété *minuta* (Mansf.).

Pour simplifier les choses, Kalm nomme également « fèvevole » l'*Apios americana* ou patate en chapelet qui produit à la fois des tubercules et des fèves ! Voyons plus en détail ce qu'en dit le grand botaniste :

« *Féverolles* : Mon compagnon de route donne ce nom à une plante diadelphie que j'ai rencontrée en abondance, en forêt et dans les terres vierges entre Saratoga et le Fort Saint-Frédéric et que les Hollandais appellent *Aerdackern* ; la racine est vivace ; cette plante, en effet, donne de nouveaux rejets près de la racine, ou encore forme à cet endroit, chaque année, des protubérances et des tubercules (*tubera*). Les gousses sont comme sur le *Vicia*. Les longs fils que la plante produit, aussi bien juste au dessus de la racine qu'à partir des nœuds supérieurs, sont remarquables par leur longueur, qui atteint parfois et dépasse même une aune, par le fait aussi qu'ils rampent sur le sol et forment, à leur extrémité, une sorte de boule qui peut atteindre la taille d'un gros pois ou celle d'un gros haricot ; cette boule est oblongue, comestible et a la même consistance que les tubercules de topinambours. Les pois eux-mêmes sont si petits et se trouvent en une si petite quantité que cela ne vaut pas la peine de les récolter pour la consommation ; par contre on peut faire une abondante récolte de racines. Les Français d'ici ne les trouvent utiles qu'à nourrir les cochons, qui en mangent volontiers. Dans le *Mémoire* du marquis de La Galissonnière, on dit que les pigeons des bois mangent également un grand nombre de ces protubérances. On trouve ici ces fèvevolles en grande abondance, elles poussent dans une bonne terre, meuble et grasse, sous les arbres ou dans les intervalles, et il semble que la paille qu'elles produisent constitue une excellente nourriture pour le bétail. Quand cette plante se trouve à proximité de pois, elle y grimpe en s'enroulant autour d'eux et, en pareil cas, elle porte généralement une plus grande quantité de gousses que lorsqu'elle est à même le sol. Je récolte une assez grande quantité de graines de cette plante, puisqu'elles sont mûres et que beaucoup d'entre elles sont tombées sur le sol³. »

« Les Français d'ici ne les trouvent utiles qu'à nourrir les cochons, qui en mangent volontiers », signale-t-il : les apios seraient-elles à l'origine « petites patates à cochon » ? Il ajoute : « On dit que les pigeons des bois mangent également un grand nombre de ces protubérances. » Ces pigeons, nos tourtes, devaient probablement aider à propager l'espèce. Marie-Victorin commentera plus tard : « On voit rarement les fruits de l'*Apios* et il est probable que la multiplication se fait surtout par voie végétative⁴. » Les tourtes disparues, cette plante est devenue moins répandue.

De la soupe aux pois

« Elle avait perdu le moins de temps possible, et déjà elle était assise sur une chaise avec une autre chaise devant elle, occupée à couper par petites tranches un gros pain, qui devait faire partie de la soupe aux pois de rigueur. »

P. J. O. Chauveau, *Charles Guérin*

On consomme le pois sec depuis la plus haute Antiquité. Au Moyen Âge, on en faisait une soupe qui était distribuée aux pauvres aux portes des monastères. Le *Ménagier de Paris* contient une version de la cretonnée de petits pois, ancêtre de notre soupe aux pois. On dit « cretonnée » lorsque le lait entre dans sa composition. L'auteur insiste pour qu'on utilise du lait non coupé d'eau de peur qu'il ne tourne (il semble bien qu'à toutes les époques de l'histoire on ait tenté cette supercherie). Il donne deux façons de lier ce potage : avec pain ou avec des jaunes d'œufs. Monsieur est connaisseur puisqu'il note que la liaison aux jaunes d'œufs est plus délicate à réussir.

La cretonnée de petits pois est devenue par la suite la base du potage Agnès Sorel, maîtresse de Charles VII. On la disait fort entendue sur la chose. On lui doit également l'invention du salmis de bécasses et des petites timbales. Elle était amie avec le puissant Jacques Cœur, négociant, armurier et armateur qui aurait introduit en France, selon un auteur, la dinde venue de Turquie » (il s'agit du « coq d'Inde », la pintade. Jacques Cœur a vécu de 1400 à 1461. La dinde fit sa première apparition en France lors du mariage de Charles IX en 1570). Elle n'hésitait pas à employer les meilleurs cuisiniers de son temps afin de retenir le roi à son château de Beauté sur les bords de la Marne. Ces derniers lui ont rendu l'hommage en baptisant *À la Agnès Sorel* plusieurs préparations culinaires devenues depuis des classiques. Agnès Sorel préparait elle-même ce potage réputé aphrodisiaque. À l'instar de Casanova, qui, dans ses *Mémoires*, réclame du gingembre et des œufs pour le soutenir dans ses prouesses amoureuses, celui-ci contient du gingembre, des jaunes d'œufs, des pois secs, du safran, du lait et un bouillon : c'est l'aïeule aristocratique de notre soupe aux pois.



Le potage Agnès Sorel sera encore à l'honneur au xvii^e siècle. Il est toujours de mise aujourd'hui. Il fait partie du répertoire de *L'Académie des gastronomes de France* et est crémé, comme à l'origine. On consommait, lors du carême, le potage à la Reine en maigre avec brochetons, jus de pois, amandes, crème et légumes. À partir de la Renaissance, il ne contient plus de pois, mais son jus en reste la base, comme pour plusieurs autres préparations. François Marin, auteur de les *Dons de Comus*, écrit à *Pois secs*: « Ils servent à faire les bouillons maigres et les purées. » N'oublions pas, les légumineuses sont laissées aux paysans. Le professeur Sertilanges énumère les légumes convenables à une bonne table: « Certains légumes sont réputés assez élégants pour être présentés seuls dans un grand dîner: tels sont les épinards aux croûtons, les asperges en branches, les haricots verts sautés, les petits pois verts, la chicorée à la crème etc. Mais on ne pourrait servir dans un dîner élégant de douze à quinze convives ni carottes, ni haricots secs, ni choux de Bruxelles, ni choux-fleurs, considérés comme trop vulgaires. »

Dans *Le cuisinier français* de François-Pierre de La Varenne, se trouve un potage aux pois secs ou purée près du nôtre mais, raffinement additionnel, enrichi au beurre. Dans les pois sans cosse, des pois frais sont accommodés au beurre et au lard. Dans les pois en cosse entre deux plats, ils sont cuits dans une tourtière avec beurre, ou moelle de bœuf ou lard, sel, clou et bouillon.

Dans pois passez, La Varenne les cuit après trempage. Il passe le potage, le fait mitonner avec un oignon piqué de clou, beurre et sel. Pierre de Lune propose lui aussi un potage d'échinée (dos de porc) aux pois cuits dans l'eau de rivière, passés à l'étamine avec bouillon, paquet, cerfeuil, persil, lard, garnis de pain frit ou rouelles d'andouilles, verjus ou jus de mouton et dressés en pain mitonné. Les trois derniers éléments relèvent de la cuisine de cour et du goût de l'époque. Ce qui reste est la base de notre soupe aux pois. La garniture classique À la Agnès Sorel comporte: volaille, champignon et langue écarlate.

Une grande variété de pois et de fèves était cultivé dans nos jardins. Pierre de Lune, petit-fils de Sully, écuyer de bouche du duc de Rohan, dont un rameau s'est établi en Nouvelle-France, donne, dans *Le cuisinier* (1656), une recette de fèves au lard et à la moelle, composée de fèves fraîches, d'un bouillon et de sarriette: voilà une variante très près de notre recette. Les fèves sont fraîches comme c'est l'usage aux bonnes tables. Désormais, on ne sert plus de légumes secs ou « venteux » aux invités. Lorsqu'ils sont *en nouveauté*, on les mange « à la croque-au-sel », mots apparus en 1718.

Parmi les nombreuses locutions populaires incluant les pois, se trouve « piler les pois » qui veut dire « jouer des farces ». De nombreuses chansons sur et avec des pois composent notre folklore musical. Robert-Lionel Séguin raconte à ce propos une scène tout à fait cocasse : « Vers 1636, un domestique dénommé Jean Millouer dérobe des pois chez le Sieur de Repentigny. Il en fait de la soupe qu'il déguste avec ses amis Guillaume Isabelle, Moïse Jacques et compagnie. On en profite pour se moquer du Sieur leur maître en chantant : "Pauvre bon homme, tu n'es pas maître en ta maison quand nous y sommes"⁶. » Tous les Québécois connaissent cette chanson « Bonhomme bonhomme sais-tu jouer ? ». Voilà bien l'embryon de notre future sociale-démocratie. Mais des voisins vont le dénoncer et il devra s'expliquer devant la justice.

Les pois frais faisaient le bonheur de tous. La variété de pois frais que dégustent nos lascars est celle de nos pois à soupe. Nous cultivions aussi les « petits pois », nouveauté obligée du jardin potager. Pehr Kalm écrit : « Quelquefois le troisième plat se compose de pois verts. » L'historien Salone ajoute : « Avec les céréales alternent les pois, les pois de France et une espèce du pays, les faizoles ou arricots⁷. »

On en produisait suffisamment pour en exporter. Dans une correspondance de Jean Talon écrite en 1670, nous lisons : « Deux de ces vaisseaux doivent aborder à ces deux isles (Cayenne et Tortue) ; leur cargaison est de poisson vert et sec, de pois verts, d'anguilles, de saumon sallé, d'huile, de Madriers et de planches, toutes productions de ce pays. »

Le répertoire de cuisine classique française comporte un potage aux pois cassés verts, dit Saint-Germain, du nom d'un ministre de Louis XVI.

Des fèves au lard ou « bines » « *To bean or not to bine* »

Après 1760, nos fèves au lard deviennent des « beans ». On lit *benes* dans *The Forme Of Cury* et dans le *Viandier: Cannebyne*. Ce mot ressemble curieusement à « cane de bines ». On dirait une autre farce de Rabelais ! Sa composition lui ressemble et son usage est similaire : ce sont des fèves dérobées et séchées afin d'en prolonger la conservation comme nos pois cassés.

Cane à la fin XII^e siècle signifie : cruche, mesure, urne, contenance, petit vase ou vase. On disait populairement : « Tant va le cane à l'eau qu'elle brise. » *Canisse*,



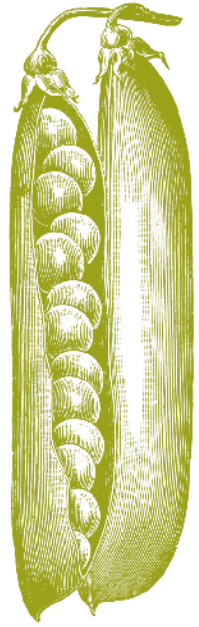
mot resté vivant au Québec, désignait un petit panier tressé. Il s'agit d'un autre archaïsme. *Benes*, quand à lui, évoque *bénisme* : bien, *benestance* : bien-être, bonheur, paix, béni. Et *benastru* : heureux, qui a un astre favorable (xii^e s.). La *binée* était une petite auge pour donner à manger aux bœufs. On disait populairement « binos » pour *testicules*. Notre mot « bine » serait-il issu de *cannebyne*, peut-être courant avant 1760, ou a-t-il été adopté d'après l'anglais *bean*, lui-même issu de l'allemand ? Ce qu'il faut retenir est que les *canabenez*, *canabens*, *canebyns* étaient composés de fèves et qu'aujourd'hui encore, on fait toujours des fèves au lard, mais cette fois, avec des haricots !

En Nouvelle-France, en Acadie et en France, on mangeait les fèves dans leur état naturel et parfois en sauce blanche. Nous en avons trouvé dans nos livres de recettes. En Nouvelle-France, au repas du soir, on pouvait ajouter de la mélasse ou du sirop d'érable pour aider à combattre le froid mais, raffinement additionnel, toujours à part : cela permet une palette de variations délicates entre le salé et le sucré. Un goût hérité probablement de la Renaissance lors de la séparation du sucré et du salé. Beaucoup abandonnent la version avec mélasse après avoir goûté à l'originale une première fois. Jehane Benoît confirme qu'autrefois on sortait le pot de mélasse au repas du soir pour accompagner les fèves au lard. Elles étaient donc cuites sans mélasse.

Furetière écrit que la *saugrenée* est l'assaisonnement d'un mets avec eau et sel. « Il se dit particulièrement des pois. Manger des pois à la *saugrenée*, cuit à l'eau et au sel seulement. » La *Sogrenuë de pois secs* de La Varenne ressemble aux cannebines du *Viandier*. Sœur Marie-Édith dans *Les secrets de la cuisine*, note deux versions de fèves au lard. Celle avec mélasse dite de Boston, et l'autre dite fèves au lard à la canadienne, sans mélasse. Elle le remplace par une cuillerée de sucre blanc. Méthode douteuse. Ici, elle cède à la mode, mais précise bien qu'elles restent blanches. Eugène Achard, dans *Le royaume du Saguenay*, écrit : « Quant aux fèves au lard, les fameuses *beans* de chantier, elles ne firent leur apparition que vers 1860 ; avant, on ne savait pas les préparer. C'est un certain William Grant, cuisinier venu des États-Unis, qui donna la recette selon laquelle elles sont assaisonnées encore aujourd'hui. »

« On ne savait pas les préparer » est inexact : on ne les consommait pas ainsi que le font les Américains, c'est-à-dire cuites dans la mélasse, voilà tout. On en mangeait, mais avec mélasse à part. Une méthode ignorée du cuisinier et peut-être aussi un peu trop raffinée et compliquée pour un camp de bûcherons.

Montcalm écrivait déjà: « Il y a une grande différence entre le lard anglais et le nôtre: ce dernier est infiniment meilleur et la différence vient de ce que, dans les colonies anglaises, les cochons vivent dans les bois, et qu'ils ont en Canada une nourriture domestique⁸. » Marius Barbeau rapporte que les premiers bûcherons engagés par Monsieur Price cuisinaient eux-mêmes avec du lard américain qui était de moins bonne qualité que le nôtre. La désignation de bûcherons inexpérimentés pour faire la cuisine et l'absence de cuisinières compétentes dans les chantiers ont conduit monsieur Price à embaucher un cuisinier américain. En effet, le romancier Victor Désiré écrit: « C'était un petit chantier car dans les grands ce sont des hommes qui sont cuisiniers⁹. » Marius Barbeau décrit son arrivée ainsi que le mets: « Alors vint William Grant des chantiers américains du Maine avec ses fèves au lard (*pork and beans*). Aussitôt à sa besogne de cuisinier, il offrit un nouveau mets sur une cuillère de bois à un rustaud pour qu'il y goûte. À la première gueulée le gars s'écria: "C'est corrèque!" À partir de ce jour les fèves au lard bostonnaises furent reconnues comme la nourriture "correcte" des chantiers¹⁰. »



Pierre Dupin, dans *Anciens chantiers du Saint-Maurice*, fait l'apologie des fèves au lard sans sucre: « Ô vous qui croyez avoir déjà mangé des *beans* et qui n'avez peut-être dégusté autre chose que les *pork and beans*, les *Boston beans* les *baked beans* et autres fadeurs que nous débitent les fabricants de conserves, venez et oyez comment se prépare cette nourriture forte et délectable! » Il choisit d'abord la petite fève blanche à écorce lisse. Elles subissent une précuisson à l'eau, sont rangées ensuite dans un grand chaudron de fer en alternance avec des bardes de lard. Le chaudron est luté et enfoui dans les braises. Il cuira toute la nuit. « Le matin quand le chaudron est tiré du foyer et épousseté avec un balais pour le débarrasser de ses cendres, les délicieuses légumineuses apparaissent intactes, brunies par la cuisson », s'extase-t-il. Et quel plaisir alors que de partager ce trésor avec parents et amis.

Enfin ! Voilà une authentique recette de fèves au lard sans mélasse, cuites dans les braises. Ces bins peuvent servir d'accompagnement pour une pièce de gibier. On les prépare ainsi depuis toujours avec oignons, lard et sarriette. En plat principal, on ajoute en plus du lard, selon les ressources, une truite mouchetée, un lièvre ou encore une perdrix. On cuisine une version allégée en été en remplaçant une partie du lard par de l'huile d'olive.

Nous savions que les propriétaires ne mangeaient pas le même menu : autre classe, autres mœurs, autre budget. Nous lisons dans le collectif *L'Histoire du Saguenay* (1938) : « Les employés supérieurs y ajoutaient parfois des suppléments surprenants : sucre blanc, cassonade, sucre d'érable, raisin sec, bonbons, biscuits sucrés, gruau, jambon, catsup, marinades, huîtres, homard, pommes, oranges, amandes, cidre, bière, jamai-que etc. ; mais la nourriture commune se limitait à quelques mets plutôt grossiers. »

Mais où le cuisinier américain a-t-il puisé sa recette de *beans* ? À cette époque, la région de Boston accueille la majorité des émigrants canadiens-français. N'oublions pas que 2 000 Acadiens y furent déportés en 1755, suivis de milliers d'autres par la suite. Les Québécois entretiennent une relation particulière avec Boston. Malgré que cette ville soit l'asile des puritains, puis des orangistes, et le Québec celui des papistes, toujours en guerre l'un contre l'autre, ces appartenances religieuses semblent s'évanouir lorsqu'il s'agit de commercer ! Les messages de Benjamin Franklin et l'extraordinaire travail de diffusion des écrits du siècle des Lumières, en 1778, par le premier imprimeur du Québec, Fleury Mesplet, les avaient profondément intéressés. Ils souhaitaient être partie prenante à l'émancipation des États américains. Mais le pouvoir et le clergé en ont décidé autrement. On a évalué que seulement 1 000 individus ont contré la volonté de 100 000 autres¹¹. Le peuple québécois n'a pas oublié. « Par ailleurs, dès l'annonce au mois de juin de la fermeture du port de Boston, les négociants de Québec et de Montréal avaient manifesté leur sympathie envers les victimes. Le 6 septembre 1774, les premiers avaient expédié mille boisseaux de blé à la ville de Boston. De Montréal, à la suite d'une souscription publique, on enverrait une somme de cent livres au mois de février 1775¹². »

Les soldats américains auraient-ils goûté nos fèves au lard dans les chaumières où ils étaient plus que bienvenus ? Un officier de Montgomery écrit de Laprairie le 3 novembre 1775 : « Quand vous entrez chez un paysan, à quelque heure que ce soit, il met aussitôt devant vous un pain et un bol de lait¹³. » De plus, durant l'embargo américain, des marchands bostonais, dont un certain monsieur Storrow, fort heureux de l'accueil de leurs confrères québécois, s'installent ici au début du XIX^e siècle. Ils faisaient la navette entre Montréal, Québec et Boston (John Lambert). Accueillis dans les familles et bons entrepreneurs, ils ont eu la bonne idée d'exploiter commercialement les fèves au lard. Ont-ils puisé cette recette dans notre répertoire traditionnel ?

Les auteurs acadiens Mariette Cormier Boudreau et Melvin Gallant indiquent à *Fayots au lard* : « Dans toutes les régions acadiennes on désigne par le terme de fayot, parfois par "feuve" la variété de haricots qui produit des fèves destinées à

être séchées. Il faut souligner qu'ici, contrairement à la coutume québécoise, la recette de fayots au lard ne contient ni sucre ni mélasse. Ce n'est qu'au moment de manger les fayots que l'on ajoute dans l'assiette un peu de douceur c'est-à-dire de la mélasse ou du sucre¹⁴. » Eux aussi se sont trompés en croyant que cette façon de faire était québécoise. Ils ont conservé l'antique méthode sans sucre. Germaine et Georges Blond écrivent sur l'introduction du haricot en France : « Il plut parce qu'on pouvait l'utiliser dans les potages (mets cuits en pots) exactement comme les fèves et les pois. D'ailleurs on l'appela d'abord en France "fève de haricot". »

Voilà qui est fort intéressant ! Toute cette confusion terminologique laisse croire qu'on a pu importer de France l'habitude que l'on a au Québec de dire « fèves au lard », alors qu'il s'agit de haricots. D'autant plus que les Anglais l'ont traduit en *haricot bean*. Les Blond poursuivent : « *Phaseolus* est resté le nom savant du haricot. Vous avez certainement déjà aperçu sa descendance un peu dévoyée : fayot. » Nos amis acadiens ont donc conservé l'ancien terme populaire français, *fayot*.

M^{me} A. Lemieux de Saint-Gabriel de Bellechasse cuisine ses fèves au lard sans sucre ni mélasse depuis toujours. M^{me} Charles Gagné donne une recette de fèves en sauce blanche qu'on retrouve dans les livres français du XVII^e siècle. Marius Barbeau confirme la présence de ce mets antique au Saguenay : « Des fèves étaient bouillies et une sauce blanche les détrempeait¹⁵. » Les « bines de Boston » sont davantage une marque de commerce qu'une recette connue et répandue. La compagnie Clark, qui en fabriquait à Montréal dès 1900, les nomme *Fèves au lard de Clark avec ou sans sauce tomates ou chili*. La présence de tomates est de goût anglais. Celles avec mélasse relèvent du goût américain.

Boston est surnommée *bean town* à cause de sa tradition des *baked beans*. On la surnomme également *cod town*, et *brown bread town*. Les *navy beans*, *red beans*, *black beans*, *yellow eyed beans* sont les plus populaires. La fève blanche ou *kidney bean*, celle de nos bines « est le haricot français et on la nomme fève française en Grande-Bretagne », écrit Arthemas Ward de New York en 1911 dans *The grocer's encyclopedia*¹⁶.

On ne trouve pas de recette de *Boston beans* dans le livre de M. Ward. Dans le *Bluegrass cook book* de 1904, les *pork and beans* sont cuites à l'eau, rincées et mises au four dans une lèchefrite avec bacon et mélasse. Dans *Aunt Babette cook book foreign and domestic recepies for the household* (1889), elles sont nues : pas de mélasse, ni sucre, ni oignon, ni sariette, ni épices. L'auteure recommande de les manger le lendemain : « Elles seront meilleures

réchauffées», dit-elle. Rappelons que le grand chef Raymond Oliver affirme que si un plat est meilleur réchauffé: « C'est qu'il n'était pas assez cuit la veille ! » On constate que M^{me} Sanderson ne sait pas cuire les légumineuses: elle ajoute le sel dès le début, ce qui durcit les fèves. On n'y trouve pas de *baked beans*¹⁷.

Même de nos jours, on trouve rarement les *Boston baked beans* dans les restaurants de Boston: « Aujourd'hui les *baked beans* de Boston sont une rareté. Aucune industrie de Boston n'en fabrique et seulement quelques restaurants en servent¹⁸. » Ni ailleurs aux États-Unis d'ailleurs. On en consomme cent fois plus au Québec. Plusieurs petites industries y travaillent. Son nom, *Boston baked beans*, origine du fait qu'on les cuit dans cette jarre de grès ventrue et vernissée particulière avec de la mélasse: « La bonne réputation des *Boston baked beans* est due à la jarre de terre cuite typique, aux côtés renflés et au couvercle étroit dans laquelle on les cuit¹⁹ », écrit Fannie Merritt Farmer, dans *The Boston cook book* (1918)²⁰.

On fabrique encore de ces jarres, mais maintenant, les Américains achètent leurs légumineuses en conserves sous l'appellation *baked beans*. Dans le *New York Times* du 5 février 1984 paraît un texte intitulé « Fare of the country; In Search of Real Boston Baked Bean », par Lisa Hammel. Elle écrit: « Car c'est la mélasse, insistent les spécialistes de la question, qui distingue les "*Boston bean*" des autres plats semblables ainsi que sa combinaison d'ingrédients particuliers. Lors de la parution de la recette à la fin du XIX^e siècle par la redoutable Fannie Farmer et sa presque contemporaine Mary Johnson Lincoln, personne n'aurait eu l'idée de débattre d'un élément sacrosaint. Le haricot des *Boston bean* est un petit pois sec blanc (connu aussi sous le nom *navy bean*) auquel on ajoute du porc salé, mélasse, sucre brun, moutarde, poivre, sel et oignon que Miss Farmer et Madame Lincoln considèrent comme optionnel²¹. »

Elle a tout à fait raison: la cuisson avec mélasse dans la jarre de grès fait sa particularité. La combinaison d'ingrédients n'a rien de spécial pour nous. Pour elles, l'oignon est optionnel, ce qui n'est pas le cas chez nous: il va de pair avec la sariette: elles aseptisent au goût anglais. En plus, elles sont cuites dans des lèchefrites plutôt que dans la fameuse jarre. Madame Farmer ne sait pas les cuire non plus. Elle les blanchit, ce qui élimine vitamines et minéraux, puis elle ajoute du sel, ce qu'il faut éviter, car le lard est déjà salé. Et surprise! Elle en prépare aussi une version sans mélasse. Et comment a-t-elle baptisé cette « création » croyez-vous? Ce sont les « fèves au four à la New York » dans la traduction française de ce livre²².

Nous mangions des fèves au lard en Nouvelle-France bien avant le XIX^e siècle. Depuis toujours en fait. Elles sont présentes dans les ouvrages français du XIV^e au

xviii^e siècle cités dans ce volume. Les Acadiens en ont gardé la mémoire. *Les dons de Comus* donne cette recette de haricots blancs au gras : « Faites-les tremper à l'eau tiède, & faites-les cuire à petit feu dans du bouillon avec quelques racines, un bouquet, un morceau de tranche de bœuf. Étant cuits, vous les faites égoutter & mijoter dans une casserole avec du blond de veau, & les servez sous telle viande que vous jugerez à propos. On peut les faire bons à moins de frais. » En effet, la recette suivante, « haricots ou fèves au bouillon », ne comporte que du bouillon, de l'huile, du beurre, persil, échalotes, sel et poivre.

Peu de livres de recettes américains transmettent la vraie recette de *baked beans*. La majorité sont inexactes. On a cédé au Québec à l'attrait de la nouveauté commerciale d'un produit des « États » si puissante au xix^e siècle, et même encore de nos jours, pour une chose qu'on possédait depuis toujours. L'herbe est toujours plus verte chez le voisin. L'ethnologue québécois Jacques Rousseau rapporte comment les *Boston pork and beans* arrivèrent au Québec : « De passage en Nouvelle-Angleterre, le père de Louis-Joseph Papineau qui exploitait les forêts de sa seigneurie de la Petite-Nation, découvrit les *Boston pork and beans* inconnues jusqu'alors au Canada. Il crayonna la recette sur un vieux journal que j'ai eu dans mes mains à l'adresse de son contremaître. La recette fit alors son entrée chez les bûcherons. » Dans la suite du texte, il confond les deux appellations : « Ce mets devenu les "binnes (*beans*) au lard" gardait ainsi une trace de son origine américaine, mais il se francisa par la suite en "fèves au lard" ».

Inexact.

Comme nous avons vu, les *beans* de Boston ont simplement occulté et pollué l'appellation de nos antiques fèves au lard. La recette de *baked beans* de Lydia Maria Francis Child, tirée de son *American frugal housewife* (1830), ne comporte aucun sucre ni mélasse. Elle débute sa recette par : « Les fèves au lard sont un plat très simple, mais peu de gens savent comment les cuire²³. » Et ce n'est pas sa recette qui va améliorer les choses. Mais elle confirme du coup que la mélasse n'était pas encore impérative. On y trouve un autre vestige de cuisine antique : « *Pig's cheek are the best* », dit-elle : ce sont des joues de porc, souvent fumées, qu'on nommait autrefois en cuisine française « gourganes » et qu'on ajoutait parfois aux fèves : bonne école. Elle cuisine également ses pommes de terre dans la cendre : excellente façon. La meilleure, selon plusieurs.



Jarre

Il ne faut pas oublier que l'absence d'institutions culturelles habituellement garantes de la sauvegarde de notre patrimoine, la pauvreté de nos moyens de communications et les événements politiques ont créé un trou noir dans notre mémoire collective. Nous souffrons d'une absence importante d'informations. C'est pourquoi il est si difficile de rétablir les faits.

Le père H. A. Vereau écrit : « La vérité historique est si difficile à établir : elle rencontre tant d'erreurs matérielles, unies aux erreurs propagées intentionnellement, qu'on doit au moins accepter les efforts tentés en sa faveur, si humbles qu'ils soient²⁴. »

La gourgane

« Cette petite fève de marais est douce et de bonne qualité. *Acadie*. Pas d'autres sens », écrit l'abbé Caron. Il n'est pas seul à la croire sans histoires. Le parcours de cette légumineuse est difficile à suivre vu le grand nombre de pays où on la trouve et les nombreux siècles qu'elle a traversés. Plante des plus ancienne, elle est cultivée depuis la préhistoire. La *Vicia Faba* ou *Faba vulgaris* était connue des Chinois il y a plus de 5 000 ans. Elle fut cultivée par les Hébreux, les Égyptiens, les Romains et les Grecs. Dans la Rome antique, elle servait de jeton pour désigner le roi du banquet lors des grandes fêtes. Cette tradition se serait perpétuée dans la Fête des rois. Le *Dictionnaire de Trévoux* écrit : « Sorte de petite fève des marais qui sont douces. » Cette variété de fève est très répandue au Saguenay. Marie-Victorin précise : « La vraie fève (au Canada ce mot est généralement employé pour désigner le haricot, *Phaseolus vulgaris*) est le *Vicia Faba*. Ce dernier est cultivé dans la région de Charlevoix-Lac Saint-Jean sous le nom de gourgane. » Elle serait arrivée d'Europe avec les matelots qui travaillaient au transport du bois dans Charlevoix. En effet, le dictionnaire *Bescherrelles* écrit : « Les fèves séchées embarquées en provision pour les soupers et dîners maigres des équipages. » On en a gravé le souvenir dans cette chanson de marin :

« Pour nous refair' des combats
Nous avons à nos repas,
Des gourganes et du lard rance,
Du vinaigre au lieu de vin,
Du biscuit pourri d'avance,
Et du camphre le matin.
Allons les gars, gai, gai,
Allons les gars gaiement!²⁵ »



Edmond-Joseph Massicotte, *Le traditionnel gâteau des rois*

Elle était connue de Charlemagne, gourmand féru d'agriculture, admiré d'Harrun al-Rachid, figure monumentale de la Perse qui pourrait bien lui en avoir fait présent. Eginhard (775-840), biographe de Charlemagne, le décrit comme « un homme vigoureux, très grand, gros et fort, à la moustache mince et tombante, à la voix perçante, vêtu ordinairement du très simple costume franc, aimant les exercices violents, la nage, la chasse, gros mangeur, de mœurs assez déréglées ». La gourgane ne devait pas le rebuter. Dupiney de Vorepierre consigne (1864) : « Cette plante originaire de la Perse et des environs de la mer Caspienne est aujourd'hui cultivée dans la plus grande partie de l'Europe où elle a produit plusieurs variétés. Celle qui est la plus usitée comme aliment est la fève des marais ordinaire, dont les gousses épaisses et renflées renferment deux ou quatre graines grandes, oblongues et d'un goût très prononcé²⁶. » La fève-gourgane, issue de Perse, se nomme là-bas *gourgandjé*. Son nom confirme son origine²⁷. Le terme « gourgane » avait cours en Normandie au XVIII^e siècle.

L'historien québécois Bernard Audet avance une autre hypothèse étymologique. En Anjou : « *gourganne* signifie « grande goule » : du latin *gula* (gorge, gosier) ; ce régionalisme était utilisé pour « gueule²⁸ ». Gourgane signifierait donc « grande gueule ». Marius Barbeau confirme cette version : « Le mot se dit aussi, dans le

comté de Deux-Montagnes, pour une personne qui parle beaucoup: "C'est une vraieourgane". Il s'agit d'un deuxième sens étymologique.

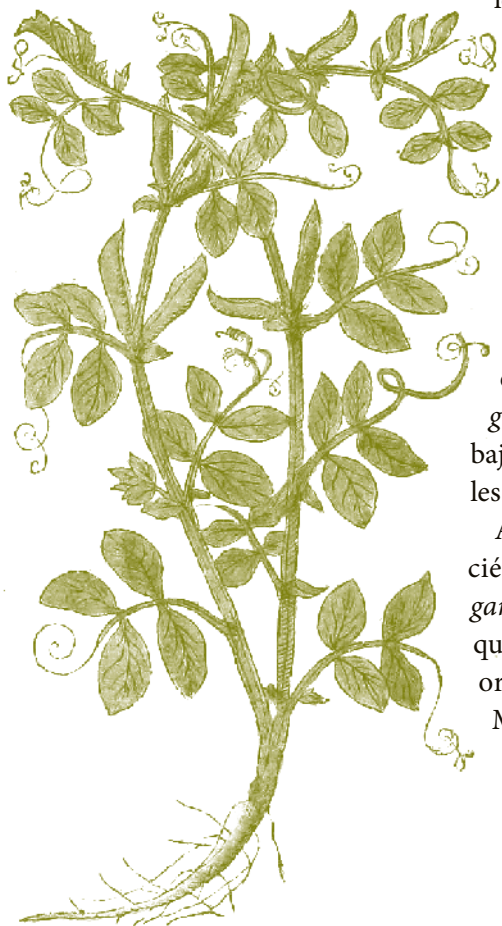
Son usage semble plus répandu ici qu'en France, puisque le *Larousse gastronomique* de 1996 écrit: «Grosse fève verte du Québec.» Le très célèbre chef Auguste Escoffier avait inclut un plat de «Lard aux fèves de marais à la bretonne» dans le *Dîner fraternel offert aux Volontaires Canadiens Français*, à l'occasion de leur passage à Londres le 29 juin 1944²⁹. À Terrebonne, on la nommait «fève d'Espagne», note Marius Barbeau. On en fait une soupe célèbre au Saguenay, justement surnommé *Pays des gourganes*. Il est préférable de la dérober avant cuisson si on veut éviter que

le potage ne prenne une couleur grisâtre. Il suffit, pour ce faire, de la blanchir quatre minutes et de la refroidir à l'eau glacée. La peau s'enlève alors facilement.

Comme beaucoup de légumineuses, elle est déconseillée à ceux qui souffrent de thalassémie, maladie répandue sur le pourtour du bassin méditerranéen.

Peut-être à cause de la ressemblance de leurs formes, ou parce qu'on les cuisait ensemble, on nommait également *gourgane*, dans la région de Terrebonne, une bajoue de porc fumée que l'on cuisinait avec les légumineuses.

Au Québec, son nom fut également associé à un lieu suspect: «*Le trou de la Gourgane*: Nom donné à une maison mal famée que tenait, aux environs de Hull, une femme originaire de Charlevoix», de commenter Marius Barbeau. Il faut savoir que le terme perse «*gourgandjé*» signifie ribaude.



LES MUNITIONS DE LA CUISINIÈRE



Des épices et des modes

*« La route des épices croise inlassablement celle des grandes découvertes.
On peut dire sans exagération que leur recherche a été la cause première
de l'exploration du monde. »*

Hélène Laberge, Histoire de la nourriture

Il est navrant d'entendre certains auteurs colporter les mêmes préjugés au sujet des épices dans leurs livres. C'est une vieille et déplorable habitude que celle de dénigrer ceux qui nous ont précédés afin d'imposer sa propre « nouvelle » vision dans le domaine culinaire. C'est toujours la même roue qui tourne : l'attrait de la nouveauté transforme les traditions en mauvais goût.

Dans *L'art de bien traiter* (1674), l'auteur anonyme qui se cache sous le pseudonyme L.S.R. y va d'une charge à fond de train contre La Varenne, son prédécesseur : « On ne verra point icy les absurdités, & les dégoutantes leçons que le Sieur de Varenne ose donner, & soutenir. Ne frémissés vous point déjà au récit d'un potage de sarcelles à l'hypocras, d'allouettes à la saulce douce ? Voyés-vous sans horreur ce potage de trumeau de bœuf au tailladin, cette soupe de marmite ? Celle de teste de veau frite ne vous fait-elle pas rire, ou plutôt pleurer de compassion ? Allés plus avant, & considérés ces potages de manches d'épaules en ragoust, de citrouille, & d'herbes sans beurre, de grenouilles au saffran, de son, d'oubelon, de panets, de framboises, & de plusieurs autres saletés de cette farine. »

Eh bien ! Quel ton méprisant ! Pourtant L.S.R. lui-même donne dans son propre livre une sauce douce à ses levrauts rôtis... La virulence des dénonciations

du sieur Robert qui se cache sous les lettres L.S.R. et son irrépressible besoin de se distinguer nous laisse croire sans l'ombre d'un doute, qu'il fut un noble Maître d'hôtel, plutôt qu'un roturier cuisinier. Nous savons aujourd'hui que la plupart de ces critiques sont exagérées. Penser que les anciens mangeaient des viandes putréfiées surépicées est erroné. Personne ne mangerait de viande pourrie. Et il n'existait aucun moyen d'y remédier. Les épices sont trop dispendieuses pour servir à cette fin. Ce n'est qu'au XIX^e siècle, avec l'aide de l'industrie chimique, qu'on parviendra à frauder.

*Si la saucisse pouvait parler,
Elle dirait la vérité,
Avec quoi qu'elle est bourrée,
C'est le secret des bouchers,
Tra -la -la -la -la -la.*

Marie Travers, dite La Bolduc

En juin 2009, des boucheries de Marseille ont été fermées à la suite de la découverte de viandes impropres à la consommation qu'on avait lavées et désodorisées à l'acide. Il y a toujours eu des fraudeurs dans tous les domaines et l'alimentation n'y échappe pas. Au Québec, en 1973, la Commission d'enquête sur le crime organisé, la CECO, a mis au jour un réseau de fraudeurs. Ceux-ci récupéraient les carcasses d'animaux morts avant d'arriver à l'abattoir. Cette viande était transformée en une chose apte à recevoir beaucoup de produits chimiques, c'est-à-dire, en saucisses à hot-dog. Même avec l'aide de la chimie, il aurait été impossible de le faire avec des viandes putréfiées.

On utilisera toujours des épices en cuisine et leur quantité ou force variera selon les modes. Le goût est un balancier qui oscille, selon les époques, de l'exaltation à l'exécration. Il y a quelques années, à un moment où les épices étaient mal vues en cuisine, le guide *Gault-Millau* nommait Olivier Roellinger de Cancale « cuisinier de l'année ». Dans son livre publié au même moment, *Le livre d'Olivier Roellinger*, l'auteur emploie pourtant un très large éventail d'épices « rappelant la Compagnie des Indes ». En effet, le Breton Louis Le Cunff écrit : « Le cari est depuis longtemps considéré comme un ingrédient régional, sa fabrication et sa commercialisation étant assurées par les apothicaires¹. » C'est le retour du balancier : « Le déjà légendaire petit homard aux épices qu'Olivier Roellinger vous sert à Cancale, dans la baie du Mont Saint-Michel, symbolise à merveille la revanche

des espèces du Moyen Âge», conclut l'écrivain Alain Stella². Il faut donc prendre ces commentaires avec un grain de sel et un peu de distance. Déjà, Amphyclès, célèbre cuisinier de l'Antiquité grecque, prêchait l'avarice en matière d'épices et servait son lièvre rôti saignant. Il associait le porc à la sauge et cuisait les oiseaux enveloppés de feuilles de vigne dans la braise. Quoi de neuf sous le soleil ?

On pourrait dire que l'assaisonnement d'un plat est sa signature « génétique », son « ADN » culinaire. Il aide à situer dans le temps et l'espace un plat, un individu, un peuple, un pays. La même sélection d'épices restera originale et différente selon la culture et l'époque où l'on se trouve. Par exemple, selon vous, au menu de quelle nation, peuple ou pays appartiennent les ingrédients suivants : sarrasin, blé, riz, orge, avoine, saumon, esturgeon, hareng, pâté de foie, fromage blanc, betterave, chou, champignon, concombre, oignon, tomate, pomme de terre, haricot, carotte, nouille, poulet, bœuf, agneau, porc, veau, galette, pain, brioche, noix, amande, noisette, miel, pomme, prune, raisin, bûche de bouleau, confitures, framboises, fraises, rhubarbe, café, thé, citron, bière, vin et rhum ?

On retrouve tous ces ingrédients au Québec. Mais cette liste est tirée du menu... russe ! Même vivant sous les mêmes latitudes avec la même épicerie, le résultat final est totalement différent.

Contrairement à ce que l'on disait autrefois, l'Inde est davantage le pays des épices que la Chine. Celle-ci est d'abord championne en techniques culinaires. Qui d'autre finirait à la vapeur des beignets frits (*fried dumplings*) ? Qui d'autre peut extraire les sucs d'un poulet pour lui en injecter de nouveaux ensuite ? Qui d'autre peut tripler la taille des noix de cajou en cuisine ? Qui d'autre aurait eu le génie de multiplier presque à l'infini les produits issus du soja ? Qui d'autre peut cuisiner tout ce qui lui tombe sous la main avec un résultat toujours heureux ? « Elle a réussi à me faire apprécier et même aimer, ce que je croyais impossible, le tofu ! » de s'exclamer le chroniqueur gastronomique Philippe Mollé en parlant de Suzanne Liu, une restauratrice chinoise de Montréal³.

La Chine produit, consomme et exporte des épices, mais dans la cuisine indienne, elles jouent un rôle central. Elles ont une fonction équivalente à celles du vin et de l'alcool en Occident. Les Indiens ont hissé cet art à des sommets inégalés. Ils trouvent leurs inspiration et satisfaction dans les saveurs épicées. De plus, elles sont thérapeutiques, comme le découvre en ce moment les scientifiques occidentaux.

Le cari

Les garam (*chauds*) massalas (*mélanges*), combinaisons d'épices maison, comptent des milliers de variations. Le mélange que l'on nomme « cari » est un massala à base de curcuma. Il existe aussi une plante nommée « curry » : la *chalcas koenigii* dont on ajoute parfois les feuilles, *kari patta* ou caloupilé, au massala. Cette plante est cultivée au Québec. Mais le cari, mélange d'épices préparé d'avance que l'on retrouve dans nos épicerie occidentales est inconnu aux Indes ! « Aucun cuisinier (indien) qui se respecte ne l'aurait admis dans sa cuisine », écrit Lizzie Collingham⁴. Et le plat qu'on en tire en Angleterre est... anglais ! « En fait le curry est un plat imposé par les Européens (Anglais) à la tradition culinaire indienne⁵. » Et ce, en dénaturant la recette originale. Les Anglais préparent leurs caris avec des restes de viande, chose tout à fait inconcevable en Inde. Lizzie Collingham rapporte un commentaire d'Edmund White écrit en 1854 au sujet des caris anglais : « (Ce) ne sont ni plus ni moins que de mauvais ragoûts, rendus encore plus abominables par la quantité de graisse d'un vert jaunâtre qui flotte inévitablement sur le plat. Ce serait être ridicules d'appeler de tels plats véritables currys indiens ou de prétendre qu'ils sont bons pour la santé, on ne peut les qualifier qu'en disant que c'est le genre de plats que mangent communément les Anglais⁶. » De plus, ils ajoutent des raisins secs et des pommes à leur « cari », habitude, encore une fois, totalement étrangère à la tradition indienne.

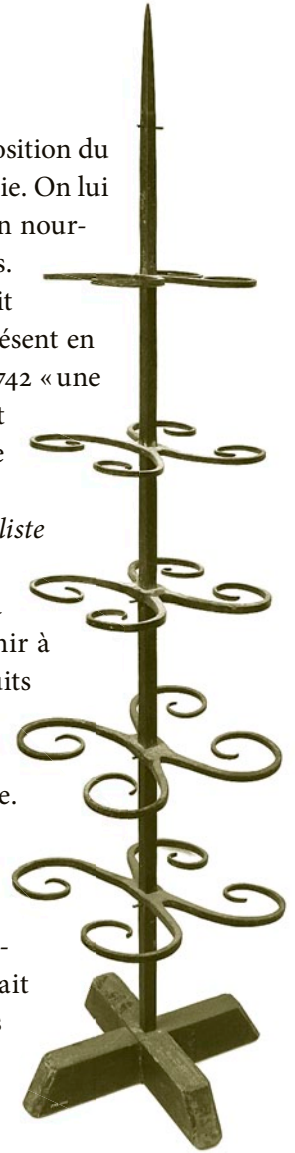
Kari chez les Tamoules signifie *ragoût* et *sauce*. Le terme est puisé au portugais *caril* ou *caree* qui veulent dire « bouillons épicés », termes eux-mêmes empruntés aux langues indiennes. En kannada et en malayalam, le mot *karil* désigne les épices aussi bien que des plats de légumes frits ou de la viande⁷. On distingue le cari du Bengale originaire de l'Inde du Nord-Est, le plus fort. Ensuite le cari de Madras, doux et fruité. Le cari de Ceylan, fort et salé. Et enfin le cari de Vindalou Goa, doux et aigrelet.

Le cari était-il présent en Nouvelle-France ? Probablement. Louis Le Cunff rapporte que la Compagnie des Indes orientales établie à L'Orient, changé en *Lorient* depuis, vendait ce mélange d'épices. « Le cari est considéré depuis longtemps comme un ingrédient régional, sa fabrication et sa commercialisation étant assurées par les apothicaires. » Les religieuses de Québec importaient leurs épices et herbes de ces mêmes fournisseurs. Il a pu franchir l'Atlantique.

Le safran

Cultivé depuis le ^{xiii}^e siècle en Italie, le safran entre dans la composition du célèbre risotto. Le safran était utilisé en cuisine et en pharmacologie. On lui accordait volontiers des vertus magiques. On croyait que le safran nourrissait l'esprit, régénérât le cerveau et purifiait l'âme de ses démons. Furetière écrit : « Le safran épanouit le cœur. » Et encore : « On fait grand trafic de safran vers les pays septentrionnaux. » Était-il présent en Nouvelle-France ? Oui. Les hospitalières de Québec achètent en 1742 « une livre de safran oriental », une quantité faramineuse⁸ ! Comment l'employaient-elles ? Sûrement pour apprêter le riz au safran lors de grandes réceptions pour les Puissances.

Aussi pour dorer les pains à chanter ou *chanteaux*. *Le cannaméliste français* écrit : « Pain à chanter : Hosties. » Ce terme a survécu au Saguenay. Marius Barbeau, dans *Saintes artisanes*, raconte : « La communauté était pauvre... Les religieuses s'efforçaient de fournir à plusieurs besoins de la maison. À la boulangerie, on vendait biscuits au sucre ou à l'anis, échaudés, brioches, macarons, meringues, tartes pour des personnes qui en désiraient, croquesignols, petits feuilletés, gaufres : pains à bénir. Le dimanche à la grand'messe. On dorait ces pains, ainsi que les cousins (supports à étages faits de petits bâtons de bois). On y mettait, en tout ou en partie, des étoiles dorées ; sur le dernier étage, un soleil doré : et, sur les autres étages, de petits pavillons. » Le collecteur Victor Tremblay apporte des détails instructifs sur ce « château » : « On faisait des pains bénits géants. C'étaient des gâteaux (probablement des brioches, ndlr.) à étages allant en décroissant vers le haut. On piquait là-dedans des étoiles et des cœurs en gâteaux pour les marguilliers et les servants. Le premier servant allait en porter aux chantes du jubé. Le bedeau en distribuait avec un Étagère à pain bénit grand panier ; il offrait le « château » à un tel, qui se trouvait par là désigné pour fournir le pain bénit le dimanche suivant. Certains pains bénits étaient hauts d'environ quinze pieds ; la baguette (support) était de quinze pieds. Les gâteaux étaient crémés au sirop (imbibés). Il y avait de l'ambition, de l'orgueil, et des gens trop pauvres pour en faire les frais ; il a fallu interdire



cette coutume et ça a disparu sans bruit. Pour la distribution il fallait trancher le pain en petits morceaux. Le bedeau avait pour cela une belle grande planche spéciale et un grand couteau⁹. » En pâtisserie, la dorure classique avant cuisson est à base de jaunes d'œufs et de crème, additionnée d'une pincée de sel, pour lui donner cette nuance cuivrée. Le safran donne un beau doré foncé. On devait colorer le sirop au safran, puisqu'on imbibait les châteaux à l'église même. Louis Fréchette affirme qu'ils étaient aussi rubannés¹⁰.

L'usage du safran déclinera petit à petit pour disparaître complètement au XVII^e siècle. *La cuisinière bourgeoise* écrit : « Le safran n'est plus d'usage en cuisine, l'on s'en sert encore pour le pain bénit de Campagne. » À bord des navires, le safran est considéré substance inflammable. Il est toujours entreposé à part et n'entre pas dans les inventaires des cales.

Furetière mentionne également le safran bâtard, appelé aujourd'hui faux safran. Le safran n'entre presque jamais dans la composition du vrai cari. Si oui, il est ajouté en dernier, après qu'on a fait griller les autres épices. Les Indiens l'utilisent surtout pour leur riz au safran.



Le pain bénit

Les quatre piliers

Les quatre piliers de nos assaisonnements au Québec sont le poivre, le clou, la cannelle et la muscade. Ces épices sont mentionnées en 1676 dans un mémoire des hospitalières de Québec. Ils sont toujours présents dans une lettre adressée à Jean Jung, marchand de Bordeaux, le 30 octobre 1751¹¹. « Outre le sel et le poivre, les épices les plus prisées sont la muscade, la cannelle et le clou de girofle », confirment un quatuor d'historiens¹². Il est aisé d'en comprendre la grande diffusion sur la planète, car elles conservent toutes longtemps leur saveur, tant qu'elles n'ont pas été moulues, ce qui relâche leur huile essentielle. *Le Ménagier de Paris* écrivait déjà : « Primo, nota que toutes especes qui doivent estre mises en potages doivent estre bien broyées et non coulées, excepté pour gelée; et en tous potages, l'en doit mettre les especes le plus tart que l'en puet, car tant plus perdent de leur saveur comme plus tost sont mises : et doit-l'en couler le pain broyé. » Nos

trois mousquetaires (qui étaient quatre) se trouvent réunis dans nos inventaires. Rappelons que monsieur Chevalier apporte en 1607 en Acadie : 1 livre de poivre, 1 livre de muscade, 1 quarteron de cannelle et une demi-livre de girofle.

Ce mélange, poivre, clou, cannelle et muscade, se disait au Moyen Âge « épices fortes ». Au Proche-Orient, ces épices sont à la base du *Ras el hanout* qui signifie « la tête de la boutique », autrement dit, « le meilleur de la boutique ». Autrefois, il pouvait comporter jusqu'à 27 composantes : « Aujourd'hui, il n'est plus question de doser *Ras el hanout* avec une telle variété de produits, il faut se contenter des épices que peuvent encore

se procurer les marchands¹³. » En Chine, elles entrent dans la composition de « la poudre aux cinq parfums » indispensable pour la réalisation du canard laqué ainsi que des rôtis et des grillades. Elle est composée « à dosage étudié de coriandre (ou de poivre de Sichouan), cannelle, fenouil, anis étoilé (badiane) et clou de girofle¹⁴ ». En Inde, elles constituent la base de nombreux massalas. Elles sont présentes dans le mélange d'épices modernisé par le célèbre chef de la Renaissance, Bartolomeo Scappi. L'anonyme vénitien *Libro di cucina del secolo XIV*, édité par Ludovico Frati au XIX^e siècle, propose deux mélanges :

1. *Specie fine a tutte cosse* (épices fines à tout usage) :
avec poivre, cannelle, gingembre, safran, clou de girofle.
2. *Specie dolce per assay cosse bone e fine* (épices douces pour tout plat raffiné) : gingembre, cannelle, clou de girofle et laurier.

La Varenne, à « la manière de faire l'épice douces des Pastissiers », met poivre, cannelle, muscade, clou et le gingembre qui est sur le point de disparaître des recettes françaises¹⁵. Ce sont les principales épices retenues en sages quantités après la mutation de la cuisine française au XVII^e siècle. Joseph Gilliers, auteur du



La récolte de la cannelle

Cannaméliste français, écrit en 1768 : « Les épices que l'on emploie dans l'Office sont la cannelle, le girofle, la muscade et la fleur de muscade¹⁶. »

« En 1662, lorsque Stefani publie son *Arte di bien cucina*, à voir le petit nombre d'épices employées par ce cuisinier, la haute cuisine italienne semble avoir évolué dans le sens de la modération. Il a recours à la cannelle, au clou de girofle, à la noix muscade, au poivre comme ses homologues français, dans les mêmes proportions raisonnables¹⁷. »

Marius Barbeau rapporte avoir lu dans le livre des comptes des ursulines de Québec, que vers 1650 on disposait de : poivre, gingembre, cannelle et girofle. Elles sont également les épices fondamentales de notre charcuterie : « poivre, muscade, cannelle, girofle¹⁸ ».

Dans *Le cuisinier Durand* publié en 1830, elles sont présentes toutes les quatre dans le sel épicé dont voici la composition :

20 onces de sel
Gros clous de girofle
2 grosses noix de muscade
6 feuilles de laurier
1 gros cannelle
4 gros poivre
1 gros basilic sec
1 gros macis concassé
1 gros coriandre¹⁹

L'auteur précise : « Car la proportion exacte de tout ce qui entre dans cet assaisonnement, fruit de mille essais et de cinquante ans d'expériences, exige qu'on ne perde rien. » Le Vietnam, la Thaïlande, le Cambodge présentent ce qu'on pourrait appeler une « anomalie » : ils utilisent peu ou pas la cannelle, sinon dans les recettes d'origine chinoise.

Ces épices sont au cœur même de notre ordinaire. Le voyageur sur les routes du Québec pendant le temps des fêtes hume inévitablement leurs parfums qui embaument l'air de nos campagnes.



Le poivre

« Dans nos assiettes, le plus vif brasier de poivre — la sauce forte —
qui ait jamais incendié des palais occidentaux... Je haletai. »

Colette, *L'étoile Vesper*

Le poivre. La plus connue et la plus essentielle de toutes les épices. Cuisiner sans poivre serait inconcevable aujourd'hui. Son introduction dans notre culture remonte à Alexandre le Grand qui le ramena des Indes et le répandit ensuite en Grèce. Les Romains l'adoptèrent aussitôt de même que le poivre long. Ils les nommèrent *Piper nigrum* et *Piper longum*. Il est issu d'une liane qui pousse à l'état sauvage en Inde et en Asie du Sud. Cette liane peut vivre cent ans. Le poivre était connu dès l'Antiquité. Son nom vient du sanscrit *Pipali*. En Thaïlande, elle se nomme *Prik Thai* ou « poivre de Thaïlande ».

Théophraste mentionne les deux variétés. Horace en fait l'éloge dans ses *Satires*. Il le considérait comme un assaisonnement parfait en mélangeant le poivre blanc avec le sel noir !

Il était si précieux qu'il servait de monnaie d'échange et de butin de guerre. Louis Lagriffe écrit : « Après la chute de Rome, le poivre était devenu une monnaie d'échange utilisée à la place de l'or pour le paiement des tributs aux vainqueurs barbares. C'est ainsi qu'Alaric reçut lors de la prise de Rome 3 000 livres de poivre et que Théodose, pour apaiser Attila, lui envoya de nombreux présents où le poivre figurait parmi les plus importants²⁰. »

Souvent, l'égalon-poivre était préféré à l'égalon-or. Au Moyen Âge, sa consommation s'accrut de façon importante. Ses qualités médicinales étaient appréciées des maîtres de l'École de Salerne. On le prescrivait, entre autres, « pour exciter aux plaisirs de Vénus ». C'était une épice rare et chère. On disait alors « cher comme poivre ». Chez les riches, il était de bon ton d'avoir ample provision de poivre, de cumin



et de moutarde. C'était signe de pauvreté que d'en manquer. Lorsqu'on avait gagné un procès, il était d'usage de remercier le juge avec un sachet plus ou moins volumineux de poivre. Ce qui en fit les magistrats « les plus chers de France ». Charles VII interdira cette pratique. Une expression avait cours au XVIII^e siècle : « Quand un juge se taxe de grosses épices, on dit qu'il aime bien le pain d'épice²¹. » Une Guilde des marchands de poivre fut formée dès 1150 en Angleterre. Elle s'est jointe à celle des épiciers en 1345.

En 1754, au Canada, dans les postes de l'Ouest, on troque quatre grains de poivre pour une seule peau de castor. Avec les innovations culinaires du XVII^e siècle, les épices en général et le poivre en particulier ont laissé place aux primeurs, légumes, fines herbes et autres assaisonnements plus délicats. On nommait « fournitures » les herbes destinées aux salades. « Il est étrange comme l'on fait bien moins de cas d'une chose quand il y en a beaucoup que quand il y en a peu », d'écrire Charles Baillaigé dans *Divers enseignements sur la vie*. La nouvelle mode des herbes fraîches en fait l'épice du pauvre. En 1840, il vaut six sous le kilo.

L'usage du poivre en cuisine est salubre. Il est antiputride, aide à la conservation et embaume. Récemment, les Drs Richard Béliveau et Denis Gingras ont démontré ses propriétés anticancer lorsqu'il est combiné au curcuma, épice présente dans le cari²². Le poivre blanc est du poivre noir débarrassé de son écorce. Le poivre gris, un mélange de poivre noir et poivre blanc. Le poivre vert est du poivre noir immature. Il doit sa popularité à Claude Terrail de la Tour d'argent à Paris : « « Je m'étais flatté (je m'en flatte toujours) d'avoir, il y a quinze ans (vers 1960), au retour d'un voyage à St-Domingue, introduit, pour la première fois, dans la tradition culinaire française, le poivre vert. Judicieusement mélangé à une farce fine, pris en sauce avec son jus, de la crème fraîche et une bonne cuillerée de vieux cognac, il donne au caneton, au tournedos de Charolais, voire au rouget de roche, d'exquises résonances, souvenirs de climats lointains et légendaires, promesses d'aventures nouvelles, un dépaysement sans déguisement²³. » S'ensuivit une véritable folie au cours de laquelle on mit à la mode les fameuses « fraises au poivre », conjuguées de toutes les manières imaginables. Quant au poivre rose, ce n'en est pas. Il s'agit d'une plante de la famille de l'herbe à poux.

Aujourd'hui, la mignonette est du poivre entier concassé grossièrement avec le fond d'une lourde casserole. Autrefois, la méthode était la même, sauf qu'on utilisait un mélange d'épices. Pehr Kalm écrit qu'au Canada : « On met toujours à table des salières, et des poivrières remplies de poivre moulu²⁴. »

La cannelle

« Du nard avec du crocus, de la cannelle et du cinnamome,
avec tous les arbres d'encens, de la myrrhe et de l'aloès. »

Salomon, *Le Cantique des Cantiques*

« Voulez-vous encore un traict d'hypocras blanc ? N'ayez paour de l'esquinancie ;
il n'y a dedans ny squinante, ni sinzembre ne graine de paradis.
Il n'y a que de la belle cinnamome triée et le beau sucre fin avec
que le bon vin du cru de la Devinière. »

Rabelais, *Pantagruel*, *Le Tiers Livre*

Nous sommes en l'an 65 après J. C. à Rome sous le règne de Néron. Sur la grande place se dresse un immense bûcher funéraire impérial où git Poppée, tuée par Néron d'un coup de pied au ventre, alors qu'elle était enceinte. L'atmosphère lourde et opulente des catafalques, les millions de fleurs et les capiteuses vapeurs d'encens embaument l'atmosphère. Autour, il n'y a que gémissements, soupirs et lamentations. Les représentants de la haute société romaine et les Patriciens pleurent à en fendre l'âme. Aimaient-ils donc tant Poppée ?

Eh bien... non !

Ils pleurent parce que Néron a confisqué toute leur cannelle de Ceylan, importée depuis un an, pour la mettre sous le bûcher de sa chère Poppée. Ils sont inconsolables. Pline l'Ancien évalue 350 grammes de cannelle à l'équivalent de cinq kilos d'argent : on pleurerait à moins !

La cannelle est la plus ancienne épice. Elle est mentionnée sur les stèles égyptiennes, chez les Chinois, les Indiens et dans la Bible. Le mot vient de l'hébreu *kaneh*, tige creuse, qui a donné en grec *kinnamom* et *cannula* en latin. Diminutif de *canne* parce qu'il forme en séchant de petits tuyaux (Alain Rey). Elle a engendré la *cameline* en usage au Moyen Âge : sauce à base de pain grillé, vin rouge, vinaigre, gingembre et cannelle, couleur de la robe du chameau. On l'appelait aussi autrefois *écorce de bois d'Inde*.



Dieu l'estimait en ordonnant à Moïse dans l'*Exode*, de préparer un onguent sacré à base de cassia, cannelle, huile d'olive, myrrhe et calame pour la consécration des lieux et objets du culte. « Sa composition était interdite pour un usage profane. Elle servait uniquement à la consécration du grand prêtre et des autres prêtres, ainsi qu'à celle du Tabernacle et de son mobilier²⁵. » Notons que les Juifs distinguaient déjà la casse originaire de Chine, la *Cinnamomum aromaticum*, de qualité inférieure mais quand même très chère au xv^e siècle, de la cannelle de Ceylan, la *Cinnamomum zeylanicum*, plus subtile et encore plus chère. John Russel dans *Le livre des aliments*, cultivant les distances sociales, écrit : « La cannelle est pour les nobles, la casse pour les gens du commun. »

Au xvii^e siècle, la guerre des épices fut cruelle pour les peuples vivant dans les régions où elles poussent. Les natifs étaient mis en esclavage et devaient respecter des quotas de production invraisemblables. Ceux qui étaient pris à saboter la cannelle avaient la main droite tranchée. Ceux chez qui on en trouvait étaient exécutés !

Plus tard, les Hollandais vont trucidar les Anglais et détruire leurs plantations afin de sauvegarder leur monopole. L'offre augmentait considérablement, menaçant une chute des prix catastrophique. Pour maintenir les prix, les Hollandais, totalement maîtres du marché, stockent les récoltes parfois plusieurs années durant et brûlent régulièrement les excédents. Le 10 juin 1760, alors à Amsterdam, le Français Valmont de Bomare écrit : « J'ai vu près de l'Amirauté un feu dont l'aliment était estimé à huit millions argent de France : on devait en brûler autant le lendemain. Les pieds des spectateurs baignaient dans l'huile essentielle de ces substances, mais il n'était permis à personne d'en ramasser. Quelques années auparavant, et dans le même lieu, un pauvre particulier qui, dans un semblable incendie, ramassa quelques muscades qui avaient roulé hors du foyer, fut pris au corps, condamné tout de suite à être pendu et exécuté sur-le-champ²⁶. »

L'incendie dura deux jours et toute la Hollande fut embaumée.

Cette plante, de la famille des laurinéas (lauracées), est un tonique stimulant, digestif, antiseptique, énergique et activateur de la circulation affirme le naturaliste québécois Paul Codère²⁷. En cuisine, on l'utilise pour les marinades, poudings, gâteaux, tartes, fruits confits. La cannelle est indispensable sur l'antique pouding au riz, entremets remis régulièrement au goût du jour au cours de l'histoire. Dans le salé, on la retrouve dans les tourtières, ragoûts de boulettes, ragoûts de pattes, six-pâtes, terrines, cretons, tête fromagée, boudin. L'hypocras, ainsi

nommé en l'honneur du médecin grec Hippocrate, a la cannelle comme épice majeure dans la version que donne le *Ménagier de Paris*.

De honesta voluptate (De l'honnête volupté), écrit par Bartolomeo Sacchi dit Battista Platina, vers 1470, affirme qu'elle servait à parfumer de nombreux mets de l'époque : voussac de lièvres, hochepot de volaille, lamproie fraîche à la sauce chaude, le saupique. On l'utilise depuis la nuit des temps pour rectifier le vin.

Aujourd'hui encore elle parfume la sangria, le punch²⁸ et le grog notamment. L'Angleterre est le plus grand consommateur de cannelle depuis longtemps. Les petits Anglais dévorent les *cinnamon toasts* le matin. Suivis des Américains qui se délectent de *cinnamon buns*. L'Espagne la combine avec le gingembre dans plus de la moitié de sa pâtisserie : on en saupoudre les *natillas* et les *helados*. Certains pays d'Europe Centrale et du Nord, héritiers des traditions de Charles Quint, en parfument leurs savoies, gâteaux, glaces et chocolats. Les Grecs l'utilisent pour assaisonner leur sauce tomate. Elle fait partie de la composition du Coca-cola.

Au XVIII^e siècle, à propos de la préparation du chocolat, le poète et médecin Du Four de La Crespelière, dans ses *Poésies amoureuses*, recommande :

*À chaque cent de cacao
pour faire la chose à gogo
une goussette de campesche
avec pesant deux écus d'or
d'excellente cannelle encore.*

Le clou

« Si petit de taille, et si grand par la popularité. »

Louis Lagriffe

Originaire des îles Moluques, le clou de girofle pousse sur un petit groupe de cinq îles, dont la fameuse île de Banda. Les Chinois le nommait *Langue d'oiseau*. Les Grecs et les Romains ne l'ont probablement pas connu. On trouve la première mention du clou de girofle dans le *De Re Medica* du Byzantin Paul d'Egine (625-695) qui le recommande pour ses propriétés antiseptiques et analgésiques. Au Moyen Âge, on prélevait des impôts sur le clou de girofle, produit de luxe valant cinq fois plus que la muscade. Il entre dans la composition du *khol* arabe. En



Charcuterie à Montréal-Ouest, le 10 mai 1957

Europe, on piquait une pomme d'un clou de girofle, ancêtre des pommandres, populaires à la Renaissance, pour se prémunir de la peste et des épidémies.

Un Français au nom prédestiné et à la vie fort mouvementée dans le style « roman de cape et d'épée », Pierre Poivre, a réussi à briser le monopole hollandais en déjouant leur surveillance. Il est parvenu à sortir d'une île voisine quelques plants, puis à les transplanter sur l'île de France et de Bourbon (d'où provient la célèbre vanille). Pendant longtemps, il a fait le bonheur des apothicaires et toutes les écoles de médecine lui ont trouvé des vertus médicinales.

Le clou de girofle est l'épice principale pour condire la viande fumée ou *smoked meat* avec poivre, grains de coriandre, de carvi, etc. La quantité d'épices utilisée pour condire la viande fumée est énorme. Elle est comparable aux recettes les plus excessives du Moyen Âge. Elle est totalement recouverte d'épices. Pourtant, les longues files d'attente à la porte de cet établissement réputé de la rue Saint-Laurent à Montréal laissent voir des clients qui en raffolent : « J'ignore ce qu'ils leur font (à la viande fumée) mais c'est délicieux », affirmaient récemment des touristes français. Le *bundenfleisch* allemand, ou « conserve de viande », est un chef-d'œuvre ancien de viande fumée²⁹. Notons en passant que le terme allemand *delicatessen* n'est pas apparenté au mot français *délicatesse*. Tout le monde sait

ce qu'est une délicatesse en français. *Délicatessen* signifie friandise ou, mieux, gourmandise, certaines charcuteries étant plus ou moins lourdes.

À cause de la grande quantité d'épices utilisée pour la viande fumée, on peut rapprocher cette technique de celle utilisée pour réaliser le steak au poivre ou steak Albert. Albert était le réputé maître d'hôtel de chez *Maxim's*. Henri Mercier raconte son invention : « Un certain jour, un client demanda un steak poêlé très relevé en poivre ; deux fois il le retourna afin qu'il soit plus condimenté en poivre. Albert, patient mais furieux, descendit en cuisine et demanda au chef que l'on mette sur son steak du poivre concassé, le client fut enfin satisfait. Le steak Albert appelé couramment steak au poivre, était né³⁰. » Pour réaliser le steak Albert, on doit paner l'entrecôte dans 250 grammes de poivre réduit en mignonette, ce qui le rendrait in mangeable servi tel quel. Mais, tour de main professionnel, les grillardins grattent l'excédent de poivre après son passage sur le gril avec le dos d'un couteau avant le service. Il reste piquant sans être volcanique. Or, l'excédent d'épices de la viande fumée se perd elle aussi pendant le fumage et la manipulation. Les historiens trouvent les recettes du *Viandier*, du *Ménagier* et de *The Forme of Cury* très vagues, surtout en ce qui concerne le dosage des épices. Le *Viandier* a été écrit sur ordre de Charles V le Sage pour faire connaître le faste de sa table et assurer la transmission de ces recettes aux officiers ultérieurs. On peut penser que les généreux dosages d'épices visaient à impressionner et à donner un avant-goût de la puissance du monarque, à cause de leur coût élevé.

Fidèle aux méthodes du compagnonnage, la manière de procéder était transmise de maître à élève. Ces livres sont des aide-mémoire, un peu comme le *Gringoire-Saulnier*³¹ aujourd'hui. Ces anciennes recettes ne comportent pas de mesures quantitatives ni de méthodes détaillées. Les officiers de bouche chez Taillevent savaient quoi faire par expérience. Nos mères également : « Bien que nous n'ayons pas recueilli beaucoup de recettes de viande, ceci ne veut pas dire qu'on ne mangeait pas beaucoup de viande, au contraire ! L'explication en est simple : on ne faisait pas de plats compliqués. Les viandes étaient tout simplement rôties et bouillies selon leur âge et leur tendreté. On n'avait pas besoin de recettes pour ça. Les assaisonnements étaient très simples aussi : sel, poivre, clou, cannelle et quelques herbes, c'est tout. Quand on faisait des sauces, c'était des sauces brunes faites à partir des jus de viande épaissies à la farine et aux miettes de pain. On se servait de tout. On ne gaspillait rien. On faisait des pâtes, des ragoûts ou de la soupe avec le reste³². » Ici, simplicité voisine perfection.

Que de sagesse et d'humilité! *On n'avait pas besoin de recettes pour ça*. Elles n'ont même pas conscience de leurs talents : elles savent quoi faire de façon innée. « Votre grand'mère, mes enfants, elle n'était pas battue pour faire de la bonne cuisine. C'était toujours elle qui allait au presbytère pour « recevoir l'évêque » et organiser les repas des quarantes heures³³. »

De nos jours, le clou est très apprécié en cuisine. Il se mélange parfaitement bien avec les autres aromates. En cuisine française, il est indispensable dans le bœuf bouilli et dans le gigot à l'ail car il amoindrit ses effluves.

L'oignon piqué de clous de girofle sur une feuille de laurier est un incontournable dans la confection des sauces, fonds et ragoûts. Ils travaillent en osmose : l'oignon neutralise l'âcreté du clou et ce dernier développe le côté sucré de l'oignon. Il rend des services inestimables en cuisine. Une petite pincée lorsqu'on saute un chou ciselé neutralise l'odeur de soufre et l'adoucit. Si nous envisagions une transposition allégorique en musique, il serait la « fondamentale » de l'accord des épices.

En bouche, on doit le deviner davantage que le goûter. À forte dose, le girofle gèle les papilles gustatives. Il est, avec le curcuma, le fondement de toutes les sauces barbecue de ce monde. La plus populaire, celle des *Chalet Suisse* (chaîne de rôtisseries), est celle qui en contient le plus. Il est présent dans les sauces tomates américaines.

On utilise l'essence de clou de girofle en confiserie, en liquoristerie et pour la confection d'aromates. On tire du clou de girofle l'eugénol avec lequel on fabrique la vanille artificielle, la vanilline.

La muscade

Aimez-vous la muscade?

On en a mis partout.

Boileau, *Le repas ridicule*

Le mot *muscade* dérive de l'ancien provençal *muscada* au XII^e siècle, et est relié au persan *mushk*. La muscade est originaire de l'île de Banda et des Moluques. Inconnue des Grecs et des Romains, elle fut introduite en Occident par les Arabes au Moyen Âge où elle connaîtra son apogée aux XVII^e et XVIII^e siècles. Sa culture capricieuse exige beaucoup de soins. Du même fruit, le péricarpe ou arille donne le macis, plus délicat et plus cher. Portugais et Hollandais se sont disputés le

monopole de cette épice. Elle était connue des anciens Égyptiens. On en a retrouvé dans les tombeaux des pharaons. L'Inde l'utilise depuis toujours.

Les pèlerins qui se rendaient à Compostelle en portaient sur eux. Il semble que les Chinois l'aient boudé, car on n'en trouve pas de traces dans leur cuisine. Au Moyen Âge, l'école de Salerne mettait en garde contre ses excès : « Une noix est salubre, la seconde nuit, la troisième tue. » En effet, à forte dose, elle peut être hallucinogène. Nostradamus s'est prêté lui-même à des expériences sur la muscade. Autrefois, elle était rare et chère : une livre valait trois moutons ou une vache. À Venise, en 1704, un certain monsieur Paullini écrit une délirante anthologie de 876 pages uniquement sur la muscade : « Bonne pour tous ; bien portants, malades, vivants, ou morts ! »

En gastronomie, elle parfume agréablement les sauces blanches, les épinards, le chou-fleur, les pommes de terre, le navet, la charcuterie, l'ananas, les escargots. Les barmans l'utilisent abondamment, entre autres, pour le *planter's punch*. Autrefois, les Anglais fortunés saupoudraient leur bière de muscade pour étaler leur richesse. Elle convient très bien aux fruits de mer et aromatise parfaitement le beurre à l'ail additionné de cayenne. Elle entre dans la composition du *Parfait amour*³⁴ et de la *Grande Chartreuse*. Le beurre de muscade est apprécié des Italiens et des Anglais. Lorsqu'utilisé en doses homéopathiques, le macis parfume merveilleusement bien la pâtisserie. Elle est la *prima donna* des épices : elle supporte mal d'être associée à d'autres.

Elle est associée à la mandragore, aux dents de requin et aux cornes de licorne. De nombreuses légendes ont longtemps illustré les pouvoirs secrets et les propriétés magiques de la muscade. Quiconque reçoit une noix de muscade le jour de l'An et la garde dans sa poche, peut tomber sans se casser le moindre petit os. Celui qui porte une noix de muscade sous son aisselle ne risque pas d'être ignoré par le sexe opposé au bal, mais cela ne fonctionne que le vendredi soir... à moins qu'il ne soit très habile, en ce cas, la chose pouvait durer toute une fin de semaine... Un moine du xvi^e siècle affirme que tout homme enduisant un certain membre de son anatomie avec de l'huile de muscade le garde actif plusieurs jours.

Conseil éprouvé sans doute...

Huile d'olive

*Il faut cueillir les olives un peu avant leur maturité
complète, lorsqu'on veut avoir de l'huile fine.*

Stéphanie Félicité de Saint-Albin, Comtesse de Genlis (1746-1830),

Maison rustique, t. III.



La présence d'huile d'olive est confirmée à Montréal dès 1657 : « Jusqu'alors, on s'était servi des lucioles pour luminaire devant le tabernacle : elles furent remplacées par de l'huile d'olive, qu'il avait été impossible de se procurer faute de ressources. Le nouveau curé fit les frais de cette dépense jusqu'à ce que la paroisse pût s'en charger³⁵. » Le 27 octobre 1662 à Québec, dans une *Requête de Maurice Poulain dit la Fontaine, procureur fiscal, contre le sieur Niel*, il est écrit « qu'il lui livre un baril d'huile d'olive que François le Maistre aurait enlevé de la chaloupe lui appartenant et que lui envoyait Arnault Peré, marchand de La Rochelle. Ordonné audit le Maistre de remettre le baril entre les mains dudit sieur de la Fontaine, avec les frais du procès. » Le 10 août 1664, un notaire écrit : « Protestation de Pierre Dandonneau dit la Jeunesse, à l'encontre de Alexandre Petit, marchand de la Rochelle, de tous dépens, dommages et intérêts ; faute par ledit Petit d'avoir envoyé un baril de 100 livres d'huile d'olive dont il aurait eu paiement. » Nous trouvons encore dans nos archives : « À la requête de Pierre Berthelot, aubergiste, domicilié au quai du Cul-de-Sac, assignation du nommé Gentil, maître canonnier sur le navire *L'Hidremède*, afin qu'il paie au requérant la somme de 10 livres et 15 sols pour de la boisson et de l'huile d'olive, 26 mai 1747. » Le 9 août 1755 : « Cause entre le sieur Guillaume Estèbe, conseiller au Conseil supérieur de la Nouvelle-France, demandeur, comparant par maître Jean-Antoine Saillant, notaire royal, son procureur, contre le sieur Louis Hardouin, capitaine du navire *L'Aimable Marguerite*, défendeur, comparant par le sieur Decharnay, son procureur, est donné acte au demandeur de ses offres, il lui est permis de se justifier par enquête sommaire à propos d'un baril d'huile d'olive qui aurait défoncé selon lui par une pierre ou intentionnellement et non par des avaries. »

L'huile d'olive était présente dès les débuts du pays. Il semble, d'après les textes qui précèdent, qu'elle était abordable à toutes les couches de la société. Dans le *Journal d'un bourgeois de Québec*, il est écrit qu'on s'approvisionne en huile d'olive. Il faut aussi savoir qu'elle est essentielle dans le fonctionnement des forges. Et les forges sont toujours les premiers établissements d'un village. Elle est aussi nécessaire pour la confection du Saint-Chrême. Elle était également utilisée en pharmacologie et en médecine. Sa disponibilité a peut-être pu diminuer après 1760, car elle n'est pas utilisée en cuisine anglaise. Aujourd'hui, on assiste à son retour en force. Ce qui est très bien, car l'huile d'olive est le meilleur corps gras pour la santé de l'être humain, de même qu'elle est essentielle dans les cuisines méditerranéennes, nommément le fameux menu crétois dont on fait l'apologie aujourd'hui.

Des femmes et des herbes

Il est apparu tout naturel d'attribuer la science des herbes aux femmes. Si l'agriculteur travaille les céréales, la femme gouverne le potager. « Les femmes parlaient surtout de leur jardin. Aux hommes revenait la culture des patates, du trèfle, de l'avoine, du maïs, du tabac. Elles se réservaient les légumes et les fleurs³⁶. » Ce sont elles qui cultivent, cueillent et utilisent les plantes du jardin et de la forêt. Ces sont des entremetteuses de magie. « Et là, il faut imaginer le rôle des prêtres, des prêtresses, des femmes surtout, raflant de leurs mains expertes toute une flore aux facultés encore mystérieuses³⁷. »

La littérature orale regorge de légendes sur les pouvoirs magiques des herbes. *Le Grand Albert* ou *Livre des secrets d'Albert le Grand sur les vertus des herbes, des pierres et de certains animaux* est un célèbre grimoire de magie populaire, rédigé en latin et attribué au théologien et philosophe Albert le Grand (vers 1200-1280). Il est souvent accompagné du *Petit Albert*, *Livre des merveilleux secrets du Petit Albert* paru en 1668. Ils contiennent de nombreuses



Des tâches féminines,
filer et récolter au jardin

recettes de magie et un chapitre sur les talismans. On peut y entendre l'évocation de mille plantes dont la plupart ont disparu à l'orée du Moyen Âge.

Ce qui sera le destin de la sariette au XVII^e siècle.

La sariette

Sarriette ne dure fors jusques à la saint Jehan

Ménagier de Paris, II, 2.

La sariette a été écartée de la cuisine française vers 1650, reléguée aux fèves au lard, gibiers, charcuteries et fèves des marais. Le nom allemand de la sariette, *bohnenkraut*, veut dire « herbe à fèves ». Nous lisons dans *La cuisinière bourgeoise* : « Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre de fines herbes, la sariette ne sert pas beaucoup que pour les fèves des marais : le fenouil sert pour des ragoûts au fenouil ; vous les faites cuire un moment dans l'eau ; il y a peu de monde qui aime ces sortes de ragoûts. » *Ragoût* signifie ici *mets*. Chez les Anglais, elle est restée l'herbe maîtresse.

Dans les épiceries de Terre-Neuve, contrairement aux villes du Québec-Labrador, on trouve d'imposants étalages composés uniquement de sariette qu'ils nomment *savoury*. Elle était présente dans les recettes de nos arrière-arrière-grands-mères, mais à très petites doses, savamment balancées avec d'autres aromates. « Dans la sauce qu'elle a préparée pour le souper, maman a mis en très petites quantités de la sariette, du thym, de la marjolaine, de la cannelle, du sel et du poivre, le tout a mijoté quelques minutes et a servi à arroser de bons petits pâtés de veau individuels. Ah ! Quel régal ! C'est tellement bon qu'à la première bouchée on se sent un appétit d'ogre³⁸. »

Elles préféraient la sariette d'été, plus fine que celle d'hiver. Les peuples latins lui préfèrent le thym, plus subtil. Notons que, probablement à cause de notre climat, le thym québécois est moins puissant que son cousin français. À forte dose, la sariette rend les plats amers. Son nom signifie « herbe à satyre » (1339, diminutif de l'ancien français *sarrie* ; latin *Satureia* qui veut dire satyres (dieux moitié homme et moitié bouc), car autrefois, on lui prêtait des propriétés aphrodisiaques. Selon la légende, la sariette aurait été offerte par Dionisos au satyre Anos, ce dernier étant insatisfait de ses performances.

Elle ne fait pas partie des sept inventaires d'herbes cultivées de Nouvelle-France cités par M. Audet³⁹ en 2001. Pehr Kalm n'en parle pas non plus. De nos jours, elle est absente des livres de langue française sur les épices, mais fait encore partie des *Herbes de Provence*.

Jehane Benoît la qualifiait « d'épice des Anglais » avec raison. Ils l'ont remise au goût du jour après 1760. Au xvii^e siècle, elle avait la réputation de corriger la « ventosité » des légumineuses et du chou, et selon une vieille légende anglaise, elle éliminerait les coliques (de *côlon*) connues sous le nom de « constipations » au Québec.

La sariette fait partie des herbes salées. Plusieurs l'utilisent comme pesticide naturel, car elle protège les haricots nains des pucerons. Autrefois, on mettait des sachets de sariette séchée dans le linge pour éloigner les insectes et les mites.

La sauge

La sauge et sa variante, la *Toute bonne*, plantes aux vertus médicinales prodigieuses, affirme Paul Codère, appelée vulgairement « herbe sacrée », dédiée à Apollon, devait sûrement faire partie de l'ordinaire de nos ancêtres⁴⁰. Poètes, écrivains et médecins ont chanté ses louanges. Elle est toujours associée au porc et à la charcuterie. Elle aide à la digestion des graisses. Elle était également réputée rendre la viande de porc salubre. Son usage est si habituel qu'on ne la mentionne même plus ! Elle faisait partie du terme générique « herbes de jardin ». Voilà sans doute pourquoi on en trouve si peu de mentions chez les mémorialistes de Nouvelle-France. Le père Biard écrit en 1616 : « À Saint-Sauveur, nous aurions semé à la my-juin des grains, des pepins, des poix, des febues et toutes sortes d'herbes de jardinage. » Marc Lescarbot écrit l'année suivante : « Dieu a beni nôtre travail, & nous a baillé de beaux fromens, segles, orges, avoines, pois, fèves, chauve, navettes, & herbes de jardin. » Paul Le Jeune ajoute en 1637 : « Les herbes potageres y viennent fort bien, il en faut apporter des graines. »

La sauge devait probablement en faire partie. De tout temps, elle fut appréciée. Les Aryens la vénéraient. Les Égyptiens l'utilisaient pour favoriser la fécondité chez les femmes et pour l'embaumement. Les moines de Saint-Benoît la cultivaient dans les jardins de leurs monastères. Elle est présente dans les *Capitulaires* de Charlemagne⁴¹. Strabon (vers 57 av. J.-C.), en fait la panacée. Les druides gaulois utilisent la sauge pour guérir de toutes les maladies et même « ressusciter les

morts» ! Elle faisait partie de leur Hypocras. Sur le fronton de l'École de Salerne, il était écrit : « *Pourquoi mourrait-il l'homme qui a sauge en son jardin ?* » Vers 1680, les Chinois troquent deux caisses de thé pour une seule feuille de sauge qu'ils ajoutent à leur infusion de thé. « Ils sont même étonnés que possédant une si excellente plante, les Européens viennent de si loin chercher leur thé » (Lagriffe). Furetière ajoute : « Les Hollandais préparent des feuilles de sauge de la même manière qu'on prépare le thé en Chine et les portent aux Chinois comme une chose fort précieuse : ce qui leur a si bien réussi, qu'on leur donne maintenant pour une livre de feuilles de sauge quatre fois autant de thé qu'ils revendent fort cher en Europe. »

En Italie, on savoure en friture une variété à grandes feuilles : la *Fritura di salva*. Louis XIV buvait, nous dit Saint-Simon, des tisanes de sauge et de véronique à la fin de sa vie. Et si le roi en usait, la Nouvelle-France en usait également !

Étymologie : XII^e siècle, *saule* ; *salje*, fin X^e siècle ; latin *salvia* de *salvus*, « sauf », à cause des propriétés médicinales de cette plante⁴². Furetière débute son article sur la sauge par « Herbe médicinale ». Le naturaliste québécois Paul Codère lui trouve les propriétés suivantes : tonique stomachique, affections des voies digestives, affections nerveuses, goutte, paralysie, sueurs nocturnes, hystérie, maladies de la peau, coups, contusions, plaies, ulcères, crises d'asthme, angine et maux de gorge, atonie nerveuse, plante qui relève les forces de l'estomac et des intestins, de tout l'organisme en général, tonique expectorant, antisudorifique, astringent, dans les tremblements nerveux.

Les pots de *salvia* faisaient partie de la pharmacopée des religieuses apothicaires de Nouvelle-France.

Le laurier

Dans le panégyrique des cérémoniaux des reines d'Égypte, on déclamait : Ô Cléopâtre, déesse du laurier et de la sauge.

Le laurier, *laurus nobilis*, dit également laurier-sauce, a probablement été présent dès le début de la Nouvelle-France. Il est peu dispendieux, se conserve bien et est léger à transporter. On ne trouve que rarement sa mention dans nos livres d'histoire. Possiblement parce qu'on devait le transporter clandestinement. En effet, pendant longtemps, à bord des navires, le laurier était considéré comme inflammable. « Lorsque frotté avec un peu de soufre, il provoque le feu », disait-on.

Voilà probablement pourquoi on ne le voit jamais sur les listes de marchandises. Les religieuses hospitalières mentionnent un « petit paquet de feuilles de laurier » en 1756. Il est présent dans Rabelais. Dès 1650, le laurier est indispensable dans la composition du bouquet garni ou paquet. Plusieurs cuisinières et cuisiniers ajoutent une feuille de laurier dans l'eau de cuisson des pommes de terre. Pour le goût, car le laurier révèle l'arôme vanillé de la pomme de terre, mais aussi parce qu'il est réputé neutraliser la solanine, une toxine présente dans de nombreux légumes de la famille des solanacées.

Le *laurin* est l'huile extraite des baies du laurier. En Amérique, le laurier des Iroquois se nomme *sassafras*. Pehr Kalm rapporte en avoir vu à l'île Sainte-Hélène. Les hospitalières l'utilisaient abondamment.

Le laurier-rose

Le laurier-rose, ou *nerum oleander* en latin et *delphinium* en grec, est toxique. L'Oracle de Delphes mâchait ses feuilles pour entrer en transe. Cet art se nommait la daphnomancie. Pline l'Ancien raconte qu'un groupe de soldats, ayant fait rôtir des cubes d'agneau enfilés sur des brochettes de laurier-rose, sont tous morts. Depuis, on ne puise plus d'eau là où il pousse.

Les herbes salées

Les « herbes salées » sont une spécialité québécoise. Elles sont mentionnées dans un acte notarié de 1703⁴³. Les meilleures viennent du Bas-du-fleuve à cause de l'air et la terre salins. En 1720, Noël Jérémie écrit : « Quoique l'été soit fort court, nous avions cependant un petit jardin qui ne laissait pas de produire de fort bonnes laitues, des choux verts, & autres menues herbes que nous salions pour faire de la soupe pendant l'hiver⁴⁴. » Nicolas Gaspar-Boucault signale que les marchands de Québec en exportait : « Les négociants de Québec envoyaient autrefois du biscuit de mer, des farines, des choux, des oignons, ails, eschalottes, pommes, herbes salées, et de toutes sortes de légumes et de racines, tant à Plaisance qu'aux autres postes, que nous avions en l'isle de Terre-Neuve, et aux environs, ils en envoyaient aussi en la province de l'Acadie, mais presentement que ces lieux sont aux Anglais, ils n'en envoient qu'en l'isle Royale et en l'isle St Jean⁴⁵. »

Bacqueville de La Potherie écrit en 1722 : « On a la précaution dès la fin de septembre de saler des herbes pour le potage. On arrange les salades et les légumes dans des caves, qui sont comme autant de petits jardins potagers. On se munit selon la portée de son ménage de viande de boucherie, de volaille et de gibier, qui, étant gelés, se conservent tout l'hiver⁴⁶. » À son tour, le visiteur anglais John Lambert note vers 1806 : « Juste avant l'hiver, les Canadiens entassent des provisions de légumes et d'herbes qui leur dureront jusqu'au printemps. Dans la maison de l'Habitant, à cette période de l'année, on voit des rangs d'oignons, de poireaux, de choux et de sacs de papier plein d'herbes séchées qui régaleront l'odorat aussi bien que l'œil, mais qui rendent une nuit passée dans une de ces pièces la moins enviable qui soit. » Évidemment, fidèle aux préjugés culinaires et culturels anglais à l'égard des choses de la cuisine, ce visiteur n'apprécie guère dormir parmi les plantes odorantes du jardin. Il ajoute : « Le Séminaire de Québec entretient d'ailleurs à cet effet au Cap Tourmente un petit potager rempli de toutes sortes de plantes utiles en cuisine. »

L'écrivain, homme politique et historien québécois Joseph-Edmond Roy, mentionne des pots d'herbes salées dans les caves des maisons. Presque tous les ménages du Québec ont des herbes salées de Gaspésie dans leur garde-manger. Cette antique tradition ne nous a jamais quittés. On retrouve les herbes salées dans la majorité des recettes québécoises. Si mes souvenirs d'enfance sont exacts, les Gaspésiennes disaient « qu'il fallait d'abord discerner les herbes puissantes des herbes douces ». Elles obéissaient à une vieille coutume qui recommandait, pour le mélange des fines herbes, de « ne jamais mélanger moins de trois sortes et pas plus de sept ». Sœur Berthe utilise sept sortes d'herbes : « Faites tremper les herbes dans de l'eau froide avant d'aromatiser les soupes, les pommes de terre en purée, les farces et les rôtis de porc. » C'était le meilleur moyen de les conserver hors saison.

On empotait également des herbes salées cuites. Les ursulines écrivent : « Persil, ciboule, cerfeuil, oseille, porée. Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe et des ragoûts, des farces ; les personnes ménagères doivent en couper l'été pour l'hiver. Quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'est si aise à faire pour le peu que l'on y apporte de l'attention. Prenez toutes ces herbes à proportion de leur force ; épluchez-les, lavez-les plusieurs fois et égouttez-les ; puis vous les hachez et les pressez. Placez-les dans un chaudron avec du beurre et du sel autant qu'il est besoin. Faites cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et après qu'elles sont un peu refroidi,

mettez-les dans les pots qui leur sont destinés. Une fois entamées, les herbes ne se gardent au plus trois semaines. Pour garder les herbes, couvrir celles-ci de beurre fondu tiède, une fois le beurre bien pris, couvrez de papier les pots et réservez. Mettre dans le bouillon et vous avez de la soupe faite dans le moment. Cela sert aussi à faire de la farce ou bien à mettre en dessous les œufs durs, ou quelque plat de poisson cuit sur le gril. Se garde tout l'hiver jusqu'à Pâques. Le temps le plus convenable pour confire les herbes est sur la fin de septembre⁴⁷. »

En 1755, « six barils d'herbes salées » font partie des réquisitions des bataillons de Bourgogne et d'Artois stationnés en Nouvelle-France. En 1765, les ursulines achètent 1 minot et demi de sel pour « saler les herbes⁴⁸ ». Les herbes salées sont conservées dans des tinettes d'épinette ou de sapin : « Les contenants impropres à la préparation ou à la conservation de la nourriture provenaient généralement du bois de cèdre ; mais les tinettes à viande, à beurre, à herbes salées, les barattes à beurre, se tiraient plutôt du bois de sapin ou d'épinette⁴⁹. »

Salades

Pehr Kalm confirme qu'au Canada le dernier service du repas est presque toujours une salade. La grande vogue des salades date de la France du xvii^e siècle. C'était la mode de l'époque et le roi donne le ton : « Toute l'année, il mangeait à souper une quantité prodigieuse de salades⁵⁰. » Toutes les herbes potagères sont mises à contribution : « On y ajoute toutes les herbes de la Saint-Jean car il est d'usage de les parfumer (les salades) beaucoup plus qu'aujourd'hui : fenouil, estragon, violette même. Ces salades provenaient du potager du roi, le célèbre potager de La Quintinie vers lequel Louis XIV dirigeait volontiers ses pas en bon propriétaire terrien⁵¹. »

On nommait alors « fournitures », les herbes destinées aux salades. L'épinard était très populaire. Kalm note également un usage qui s'est transmis jusqu'à nous : « Durant cette même saison on cueille les racines de pissenlits au moment où les feuilles commencent à sortir et on les mange en salades sans jamais les cuire, également, on prépare les turions de cottoniers pour les manger comme des asperges. » On apprenait très tôt aux enfants à cueillir les plantes sauvages. *La bonne ménagère* enseigne qu'« il y a deux sortes de salades : salades de jardins (laitue, chicorée, céleris, etc.) et salades des champs (dent de lion, cresson, etc.). Il sera bon d'habituer les enfants à cueillir ces dernières, ils apporteront ainsi aux repas un appoint sain et point couteux. »



Abraham Bosse, *Le marchand de vinaigre poussant une brouette*, XVII^e siècle.
Le texte dit: « Mon vinaigre est bon à merveille, Belle Picarde en voulez-vous? Ou si vous aimez mieux le doux? J'en remplirai votre bouteille. »

Le Canadien Pierre Boucher affirme qu'on utilise les fleurs d'hysope, de bourrache et de buglosse pour décorer les salades. » L'expression « *retourner la salade avec les doigts* », signifiait être encore jeune, en parlant d'une femme. Autrefois, les jeunes femmes tournaient la salade avec les doigts. La locution est disparue avec l'usage.

Vinaigrette

Pour bien faire une salade, il faut être trois personnes: un sage pour y mettre du sel, un avare pour y mettre du vinaigre et un prodige pour y mettre de l'huile.

Richelet

Pendant le haut Moyen Âge, la vinaigrette ne comportait pas d'huile, mais du verjus, du citron, du vinaigre, des épices et des herbes. Probablement parce que les autres mets comportaient déjà une assez grande quantité de matière grasse, et que cela devait aider à maintenir l'équilibre gustatif. Maître Chiquart, dans *Du fait de cuisine* (1420), utilise du bouillon de bœuf et du verjus comme « vinaigrette ». Sauce qui s'est rendue jusqu'à nous. Le restaurant Pickwick, rue Drummond à Montréal, dans la décennie 1970, était renommé pour sa vinaigrette au jus de bœuf dont il arrosait ses salades de chicorée. L'huile ne fut ajoutée à la vinaigrette, de manière usuelle, qu'après l'arrivée de Catherine de Médicis. Nicolas Boileau (1636-1711) dénigre l'huile dans *Le repas ridicule*:



Service à ingrédients

*À côté de ce plat paraissaient deux salades,
L'une de pourpier jaune, et l'autre d'herbes fades,
Dont l'huile de fort loin saisissait l'odorat,
Et nageait dans des flots de vinaigre rosat.*

Le *Rôti-cochon* écrit: « La salade se sert dans un plat, l'huile et le vinaigre dans un autre, à la façon qui court. Cette manière est bonne pour ceux qui n'aiment point l'huile. »



Arthur Guindon, *Le génie du Lac des Deux-Montagnes*, ca 1900-1923. Guindon est l'un des rares à illustrer les légendes amérindiennes. La musique magique réveille les forces de la nature et des êtres surnaturels apparaissent fouettés par le vent.



Charles Huot, *La veillée du diable*, 1905. À un bal interdit par l'Église, le diable apparaît et tente d'enlever une jeune fille. Il échoue et se sauve à travers un nuage noir. Ce thème revient souvent dans plusieurs régions de France.

Chaudrons et sorciers

*« Tandis c'temps-là, l'animal qui tournaillait dans la place nous avait aperçus,
et m'entrouve tout d'un coup avec une paire de z'yeux qui remuaient, tenez,
pareils à des trous de feu dans une couverte de laine... Là, j'vous dis, j'ai eu peur.
Et ma foi d'geux! j'aurais aimé mieux m'voir entouré d'une gang de chats-tigres en furie
que de m'savoir face à face avec c'vendu au mistigri, c't'étripeur de poules noires, c'te
chasseur de galeries..., tout c'que vous voudrez de maudit. »*

Texte de Louvigny de Montigny, cité par Jean-Charles Harvey⁵²

Nous, Québécois, possédons une culture riche en légendes, contes et mythes. Lady Tweedsmuir, épouse de Lord Tweedsmuir, gouverneur général du Canada, écrit dans ses *Carnets canadiens* en 1939 : « Les habitants de la province de Québec possèdent un trésor de légendes qui ont été recueillies et reconstituées avec une délicieuse élégance... Les contes de fées de Québec m'ont valu de bien bonnes heures.



Alfred Laliberté, *Édouard Tassé se battant avec le diable*, ca 1927-1931.
Ouvrier aux forges de Saint-Maurice, Tassé était célèbre pour sa force. Il n'avait peur de personne, même pas du diable.

Leur originalité est vraiment intéressante, et les tours curieux de la narration sont révélateurs de la tournure d'esprit d'un peuple imaginaire. Faisons une fervente prière pour que les gens de la campagne québécoise ne perdent pas, au contact des choses modernes, leur aptitude à imaginer et à conter des légendes. Espérons que, à la vue de l'écran lumineux des cinémas, ils n'oublieront pas qu'ils sont capables d'inventer des histoires qui sont bien plus belles que ces aventures fabriquées en série qu'on fait trembloter sous leurs yeux. Car le peuple du Québec possède toutes les caractéristiques des bons conteurs. L'humour, le choix du détail significatif, une délicieuse conclusion, et cette parfaite clarté dans le récit qui fait partie de son héritage français. »

Par exemple, l'expression consacrée « Le diable est aux vaches » est antique. Dans l'esprit du fermier, les vaches sont toujours les premières à subir les mauvais sorts. Elle se tarit, ne mange plus, ou tombe malade : c'est la faute au sorcier. Ou au voisin. Ou au quêteux. Il existe tout un monde relatif à ces superstitions. La plupart sont héritées de la Vieille France. Nos croix de chemin décorées avec les instruments de la passion existaient encore en Savoie au début du xx^e siècle. L'habitude que l'on a de clouer un fer à cheval sur les poutres des édifices pour les protéger remonte au Moyen Âge. À l'église Saint-Séverin de Paris, les portes de l'église étaient autrefois chargées de fers à cheval ; ils attestaient une des pratiques pieuses de nos aïeux. « Quand un chrétien, dit l'écrivain, romancier et académicien français Charles Naudier (1780-1844), se disposait à partir pour un voyage lointain, il venait invoquer le noble chevalier Saint-Martin, dans sa chapelle particulière, faisait rougir la clef de la chapelle au feu des thuriféraires, en marquait les flancs de sa haquenée et clouait le fer à cheval votif à la porte du saint édifice⁵³. »

En Franche-Comté existe la légende de « la tronche », une bûche de bois qui acquiert des pouvoirs magiques à la fête de Noël, qui rappelle notre bûche de Noël. Dans cette même province, on « s'enherbait » les Vendredi Saints en mangeant de l'oseille, des épinards, etc. pour se préserver de la gale. En Auvergne, on trouve le

mythe de « la corde du pendu » qui porte chance, qui a donné l'expression « avoir une chance de pendu ».

Aussi, dans cette même province, celle des loups-garous et celle de la « chasse des morts » qui ressemble beaucoup à notre *Chasse-galerie*, sauf que le canot magique est remplacé par un oiseau⁵⁴.

Au début du siècle, existait encore en France de nombreux sorciers, sorcières et rabouteurs qui exerçaient leur art.

Les Autochtones faisaient souvent appel aux *jongleurs*, les sorciers amérindiens. Grasset de St-Sauveur écrit vers 1750 : « Il guérit les maladies, il préside aux danses, il est en même temps le prêtre, le médecin & le musicien de l'habitation. Il marche à la tête des armées portant d'une main le sac qui contient les simples (plantes curatives), & de l'autre le chikikoué, qui est un fruit creux rempli de petites pierres. On peut juger du crédit de ce Jongleur par l'empire que nos prêtres auroient sur l'esprit du peuple, si chaque village trouvait en eux un prêtre, un médecin & un tambourin⁵⁵. »

Le père Brébeuf raconte que pour conjurer une sécheresse : « On faisait appel aux sorciers les plus fameux et ceux-ci exigeaient des présents considérables, faisaient force incantations, les hantises et pactes qu'ils avoient avec le diable. »

Le jésuite François-Xavier Charlevoix, dans une lettre à la duchesse de Lesdiguières, Gabrielle-Victoire de Rochechouart de Montemart, nièce de M^{me} de Montespan, évoque la réputation de « sorciers » des habitants de l'île d'Orléans⁵⁶ : « Le dimanche vingt-deux (septembre) nous étions mouillés par le travers de l'île d'Orléans, où nous allames nous promener en attendant le retour de la marée. Je trouvai ce pays beau, les terres bonnes, et les habitants assez à leur aise. Ils ont la réputation d'être un peu sorcier, et on s'adresse, dit-on, à eux pour savoir l'avenir, ou ce qui se passe dans les lieux éloignés. Par exemple, si les navires de France tardent un peu trop, on les consulte pour en avoir des nouvelles, et on assure qu'ils ont quelques fois répondu assez juste. C'est-à-dire, qu'ayant deviné une ou deux fois, et ayant fait accroire, pour se divertir, qu'ils parlaient de science certaine, on s'est imaginé qu'ils avaient consulté le diable⁵⁷. »

L'archiviste et écrivain québécois Robert de Roquebrune écrit : « Les sorciers de la province de Québec descendaient, comme tous les Canadiens, des armées



Chasse-galerie

de Louis XIV et Louis XV. Et si le guérisseur composait des philtres, ce devait être avec les légumes de son jardin. Chez lui, le chaudron du sorcier voisinait avec le pot-au-feu sur le poêle de la cuisine. »

Autour de la fête de la Saint-Jean, on faisait, depuis toujours, la cueillette des herbes magiques. On récoltait les herbes qui composent « la poudre de badinage » pour avoir le cœur en amour : marjolaine, thym, verveine, myrte. Cette ancienne tradition païenne est fortement ancrée dans les mœurs depuis la nuit des temps. Elle est encore célébrée dans plusieurs pays. Elle est toujours vivante dans plusieurs régions de France, où l'on tresse des bouquets de fleurs séchées comme porte-bonheur. On cueillait les plantes sauvages à ce moment-là, parce qu'elles étaient réputées être à leur force maximale. L'Église y a déplacé une fête religieuse pour la récupérer dans son giron. Elle a christianisé la fête germano-celte de *Midsummer*.

Les chercheurs estiment à 27 le nombre de plantes de la Saint-Jean. En voici la liste : achillée millefeuille, armoise commune, armoise aurone, arnica, camomille, chiendent, chrysanthème des moissons, chrysanthème des prés, cuscute, drosera, épervière, feuilles de noyer, grande fougère, immortelle, joubarde, lierre terrestre, lycopode officinal massue, marguerite sauvage, menthe pouliot, millepertuis, pissenlit, sauge sauvage des prés, souci, sureau noir, thym, verveine.

Autrefois, l'expression « les herbes de la saint Jean » signifiait employer tous les remèdes et toutes les inventions possibles.

Les appellations populaires de nos herbes sauvages démontrent leurs antiques liens avec la magie : herbe à curer (*Chara vulgaris*), herbe à la clef (*Chimaphila umbellata*), herbe à liens (*Spartina cynosuroides*), herbe à pauvre homme (*Gratiola virginica*), herbe aux ânes (*œnothera biennis*), herbe à chat (*Nepeta cataria*), herbe aux perles (*Lithospermum officinale* L.), herbe aux sorcières (*Circae lutetiana*), herbe aux verrues (*Chelidonium majus* L.), herbe de la Saint-Jean (*Hypericum perforatum* L.)⁵⁸, herbe de l'hirondelle (*Chelidonium majus*), herbe des magiciens (*Datura Stramonium* L.), herbe du diable (*Datura Stramonium*), herbe empoisonnée (*Atropa Belladonna* L.), herbe sacrée (*Nicotiana tabacum* L.), herbe aux sept vertus (*Agrimonia eupatoria* L.) et l'herbe à lutin (*Lithospermum officinale* L.)⁵⁹. Selon le Littré, l'expression « il a marché sur une mauvaise herbe » signifie quelque chose qui met quelqu'un de mauvaise humeur (locution tirée d'une superstition commune à la France et aux pays).



Agrimonia eupatoria L

Orfèvrerie sucrière

«...c'était les éclats de rire des jeunes garçons et des jeunes filles qui, tout barbouillés de mélasse, se poursuivaient et s'agaçaient avec les longues filasses de tire, semblables à des échevaux de fils d'or et d'argent.»

P. J. O. Chauveau, *Charles Guérin*

Les grandes fêtes sont des occasions qui permettent aux confiseurs d'exprimer leur créativité dans le travail du sucre, ultime raffinement du banquet. Dès l'arrivée du sucre, les confiseurs rivalisent d'ingéniosité et de créativité dans cet art. Bagdad, Venise, Paris, Londres, Madrid, Rome ont leurs artistes confiseurs. Les apothicaires florentins, génois, vénitiens et romains excellent dans la pâtisserie. Ils préparent non seulement des fleurs et des fruits, des gâteaux, des tartes, des galettes, des biscuits et des fouaces, mais aussi des statues symboliques, des scènes mythologiques, des arcs de triomphe hauts de plusieurs pieds, des scènes champêtres, le tout en sucre. Ils fabriquent des friandises en pastilles, en boîtes, en poudre, en pain. Les apothicaires particuliers, mais aussi ceux des hôpitaux, des couvents et des monastères se livrent à cet art⁶⁰.

Frontenac importe cette discipline à Québec grâce à son confiseur talentueux. Poussées dans le dos par le haut-clergé, les religieuses vont s'y intéresser. Les moules de métal utilisés pour façonner des fleurs en cire vont servir d'exemple à cet art. Le célèbre bédéiste Hergé, «père» de Tintin, est honoré par son public d'un château de Moulinsart en sucre d'érable, lors de sa visite au Québec dans les années soixante.

Le sucre utilisé est le sucre blanc, le plus pur et le plus cher. On le nommait «raffinée». La moindre impureté empêchait d'atteindre les températures nécessaires. On façonne des fruits, des fleurs, des vases, des statuettes, des feuillages avec ce matériau translucide et multicolore. On va même les orner de poudre d'or comestible, mode encore en usage. Ces œuvres d'art sont extrêmement fragiles. Elles incarnent l'éphémère, une vraie leçon d'humilité pour l'artisan-confiseur. J. S. Mercier, auteur des célèbres *Tableaux de Paris*, écrit: «Mieux vaut passer à table sans bruit et sur la pointe des pieds, la moindre manœuvre intempestive, le moindre souffle, la moindre goutte d'eau suffisent à détruire le chef-d'œuvre.»

La fameuse tire québécoise baptisée *tire Sainte-Catherine* est issue de cette industrie. On la consommait également à la mi-carême. On attribue son invention

à Marguerite Bourgeois (17 avril 1620-12 janvier 1700). Louis Hémon, dans *Maria Chapdelaine*, décrit avec bonheur tous les détails de sa fabrication un soir du Nouvel An.

On a pu également admirer à Montréal des chefs-d'œuvre de sculptures en stéarine et en pastillage lors de réceptions tout aussi audacieuses dans leurs conceptions, que celles des plus grandes maisons de prestige européennes. Franchiolo, célèbre pâtissier des années 1940-1960, était un représentant de ces disciplines. Le style graphique utilisé pour décorer et écrire sur les gâteaux avec la glace royale est encore très semblable à celui du XVII^e siècle présenté dans *L'Encyclopédie*. Nous avons apprécié ces œuvres d'art lors de fêtes dites « à thèmes » qui furent des sommets de raffinement.

L'art de travailler le sucre, grâce à l'initiative de l'ITHQ, est pratiqué par de plus en plus de confiseurs au Québec. Ses plus célèbres représentants sont Albert Simon, chef pâtissier de l'année en 1997, et Yves Petit, lauréat du même titre en 1999.

Sucre du pays

Le *pimi* amérindien est le sirop d'érable. Le frère Marie-Victorin écrit : « Lorsqu'une branche d'érable à sucre casse sous le poids du verglas, la blessure coule au printemps. De cette entaille naturelle, la sève suit toujours le même trajet, parfois même jusqu'au pied de l'arbre. Jour après jour, le chaud soleil printanier évapore l'eau et il ne reste finalement qu'une traînée de tire d'érable que les écureuils roux lèchent goulûment. » C'est peut-être là l'origine de sa découverte. Les Amérindiens savaient extraire la sève et la faire bouillir. Parfois, ils congelaient la sève dans des pots. Ce procédé permettait de séparer le sucre de l'eau d'érable. Cependant, leur insouciance quant à la propreté en cuisine et le long procédé de réduction, devait fournir un produit de moindre qualité. Pehr Kalm rapporte : « Les Français aussi bien que les Sauvages d'Amérique en fabriquent, mais celui des Français est habituellement supérieur, car les Sauvages y mélangent souvent de la farine pour que la quantité à vendre soit plus considérable ; on peut cependant, en fondant leur sucre, en séparer la farine et le purifier⁶¹. »

L'Encyclopédie confirme : « Les Sauvages & les François du Canada mêlent quelquefois les sucre d'érable avec de la farine de froment ou de maïz, & en forment une pâte dont ils font une provision pour les grands voyages qu'ils entreprennent. Ils trouvent que ce mélange qu'ils nomment *quitsera* leur fournit un aliment très



« Bouillissage » du sucre d'érable

nourrissant, dans un pays où l'on ne trouve point de provisions. Les habitants de ces pays mangent aussi ce sucre étendu sur leur pain, chacun en fait sa provision au printemps pour toute l'année. »

Les Français ont probablement perfectionné la technique de fabrication du sucre d'érable. Le chimiste, pionnier de l'organisation des pêcheries au Québec et sous-ministre Arthur Labrie écrit : « La fabrication du sucre d'érable remonte à une époque antérieure à l'arrivée des Blancs en Amérique. Le procédé de fabrication employé par les Sauvages fut quelque peu amélioré par les Français ; il est cependant resté le même dans ses grandes lignes : on a seulement perfectionné les appareils de fabrication⁶². »

Vaudreuil et Raudot attribuent ce perfectionnement à la *seigneuresse* Madame de Repentigny (celle-là même qui créa la catalogne à base de retailles), sa mise au point : « Elle n'a rien exagéré lorsqu'elle assure qu'il se faisait plus de 30 000 livres

de sucre dans l'île de Montréal (en 1706) sans ce qui se faisait aux environs. Il n'est pas raffiné comme aux Îles de l'Amérique. Ce sucre se fait par une incision qu'on fait aux arbres, tant qu'il y a de la sève. Il s'en fait aussi de très blanc de cotonnier qui est merveilleux pour la poitrine. Elle en a mis quelques tablettes dans une boîte qu'elle envoie⁶³. »

Ces boîtes étaient expédiées au roi de France. Louis XIV savourait ces tablettes avec délice. Amateur de sucreries, il anticipait leur arrivée. Frédéric-Ernest-Amédée Gagnon, organiste, folkloriste, professeur, historien et haut fonctionnaire écrit : « Et Montcalm lui-même écrivait, un peu plus tard, à la supérieure de l'Hôtel-Dieu de Québec, pour la prier d'envoyer en France du « suc » d'érable dans une caisse « bien amarrée⁶⁴ ». Sur ses qualités médicinales, *L'Encyclopédie* écrit : « On regarde le sucre d'érable comme beaucoup plus sain que le sucre ordinaire, & l'on en vante l'usage pour les rhumes & pour les maladies de la poitrine. Mais d'un autre côté il ne se dissout point aussi aisément dans l'eau que le sucre des cannes, & il en faut une plus grande quantité pour sucrer. Il y a lieu de croire, que si on le préparoit avec plus de soin que ne font les Sauvages & les François du Canada, on pourroit tirer de ce sucre d'érable un plus grand parti qu'on ne fait, & on le perfectionneroit considérablement. La liqueur que fournit l'érable, mise dans un barril, & exposée au soleil d'été, fait un très bon vinaigre. » Une avenue que peu d'entrepreneurs ont explorée jusqu'ici.

« Deux personnes peuvent au cours d'une saison de printemps, fabriquer sans difficulté 200 livres de sucre », rapporte Pehr Kalm. Il ajoute plus loin : « On expédie en France chaque année de grandes quantités de ce sucre, car on l'estime infiniment supérieur à tout autre sucre pour la santé⁶⁵. » Une assertion confirmée dans le mot *réduit*, réduction d'eau d'érable, inclus dans cette phrase consacrée : « Boire du *réduit* en se levant est excellent pour la santé⁶⁶. » On nageait dans le sirop d'érable.

Joseph-Charles Taché (1820-1894) écrit : « La production totale du sucre d'érable atteignait déjà le chiffre de 10 000 000 de livres lors du dernier recensement général en 1851⁶⁷. » Et on y nage encore plus aujourd'hui. Le Québec compte 13 500 producteurs de sirop d'érable. En 2010, on en a produit 101 535 911 livres. Son actif atteint aujourd'hui le milliard de dollars. De plus, afin d'éviter une surproduction et la baisse des prix, seulement la moitié des érables disponibles sont entaillés !

C'était le sucre usuel des habitants. Chaque famille faisait ses propres réserves : « Mon grand-père avait une sucrerie là. Y faisait assez de sucre et du sirop pour



Cueillette de l'eau d'érable à la mode

toute sa famille. On avait toujours cinquante livres de sucre chez nous, du sucre d'érable et quatre ou cinq gallons de sirop d'érable⁶⁸. » Le sucre blanc étant plus cher, le sirop d'érable avait la préférence : « Le sucre de canne était rare et très cher et on s'en servait très peu à la campagne. On trouvait dans chaque garde-manger bien pourvu des barils de pain de sucre et des quantités de gallons de sirop d'érable. On cassait le sucre par petits morceaux et on s'en servait pour sucrer le thé et les gâteaux ; et les tartines au sirop d'érable faisaient les délices des petits⁶⁹. » Kalm le remarque partout. On l'estimait au point de le soustraire au troc, contrairement au blé, à l'avoine et au tabac.

Au ^{xix}^e siècle, des Sauvagesses de Caughnawaga vendent du sucre d'érable dans de petits cornets d'écorce à Montréal. L'industrie s'en est emparée en remplaçant les cornets d'écorce par des cornets en pâte gaufrée, eux-mêmes issus des oublies du Moyen Âge. Le *Littré* écrit : « L'oublie est ordinairement roulée en

cylindre creux: on lui donne le nom de “plaisir” quand elle a la forme d’un cornet. » On découvrira assez tôt les vertus antiscorbutiques du sirop d’érable.

Colbert et le sucre

« Je m’en vais dans un vaisseau qui ne porte que moi et huit cents caisses de sucre. De sorte que si je viens à bon port, j’arriverai confit; et si d’aventure, je fais naufrage avec cela, ce me sera au moins quelque consolation, de ce que je mourrai en eau douce. »

Vincent Voiture, *Lettre à M^{lle} Paulet*, Lisbonne, octobre 1633



Colbert

Jean-Baptiste Colbert était contrôleur général des finances de l’économie et de l’agriculture. Les hommes les plus qualifiés et renommés voguaient dans son entourage tant pour son administration que pour sa maison.

Il veillait lui-même à la préparation des menus destinés aux personnes de marque dont il souhaitait s’assurer le concours politique. Ainsi, il eut recours aux services de Vatel pour organiser la réception du duc de Mantoue. Le célèbre Audiger fut également son maître d’hôtel. « Je le quittai et entrai chez Monsieur Colbert, où je demeuray l’espace de deux ans :

pendant lequel temps, Monsieur de Colbert donnant à manger au Roy, à la Reine, à Monseigneur et à toute la Cour en sa maison de Seaux, j’eus encore l’honneur de les y servir en qualité de Chef d’Office⁷⁰. » Le célèbre Jean Baptiste de la Quintinie, jardinier et agronome exceptionnel, réalisera de magnifiques jardins pour Colbert, avant que ce dernier ne le présente à Louis XIV.

Colbert est celui qui donna toute son importance au triangle France-Antilles-Nouvelle-France, nous assurant l’approvisionnement des « îles à sucre » en mélasse, sucre, sirop de canne, rhum, épices, agrumes, coco⁷¹, piments et autres produits exotiques⁷².

L’essayiste et romancier québécois Jean Marcel témoigne: « Dans ce voyage triangulaire, on apportait de chez l’un ce qui manquait chez les autres. C’est ainsi que des tonneaux de bons vins parvenaient en Nouvelle-France et aux Antilles, le



La fabrication du pain de sucre au xvii^e siècle

rum et la mélasse passaient des Tropiques au Septentrion, en échange de morues séchées et de sirop d'érable ; toutes les fourrures finissaient à Versailles⁷³. »

L'enseignant Florent Quellier de Rennes, lauréat du 8^e « Marron littéraire de la confrérie de Redon », ajoute : « Au cours du xvii^e siècle le sucre de canne, associé à la traite négrière dans le cadre du commerce triangulaire, est devenu la principale denrée du commerce maritime et un enjeu entre les puissances coloniales, notamment entre la France et l'Angleterre⁷⁴. » En 1640, sous la gouverne de Jean Aubert, la culture du sucre est introduite dans les Antilles françaises. Colbert écrit en 1665 : « Les quantités de sucre envoyées à la métropole s'accroissent, les raffineries se multiplient et le Royaume, naguère tributaire de l'étranger pour le sucre, commence à lui en vendre. »

Le sucre étant considéré depuis longtemps comme un médicament, « Colbert fut le premier à en comprendre l'importance comme aliment de base, et aussi à le frapper d'un impôt spécial... ce qui l'incita à faire acheter à la France la Martinique, la Guadeloupe et un certain nombre d'îles des Petites Antilles⁷⁵. » « En créant

les Compagnies, Colbert avait visé l'élimination du commerce hollandais dans les possessions françaises. Les Hollandais avaient été au démarrage sucrier de la Guadeloupe et de la Martinique en apportant les techniques, les capitaux et les esclaves. Devant l'hostilité des colons antillais envers le système de la Compagnie à monopole et l'inefficacité de celui-ci, Colbert accorda en 1670 la liberté du commerce avec les îles en contrepartie d'un droit versé à la Compagnie des Indes fixé à 5 % de la valeur des retours⁷⁶. » Colbert a établi les raffineries en France. D'abord à Bordeaux, qui traitait le sucre produit aux Antilles, îles de France (Maurice) et de Bourbon (La Réunion). Puis, ce fut au tour de Rouen, Nantes, La Rochelle et Marseille de traiter le sucre produit aux Canaries, à Madère et au Brésil.

Dans une lettre à Jean Talon, intendant de Nouvelle-France, écrite en février 1671, Colbert suggère d'utiliser les navires construits à Québec pour faire le commerce « et de s'en servir pour le transport de leur bois et denrées ausdites Isles, y charger les sucres, les apporter en France, et de là reporter audit Pays les denrées et autres marchandises qui leur seront nécessaires⁷⁷ ». La France commence à exporter le sucre à cette époque. « Ces mesures jointes à un contexte international favorable (amoindrissement de la prédominance maritime et commerciale hollandaise) provoquèrent un développement du commerce maritime français dont le sucre antillais fut le moteur⁷⁸. » Déjà en 1600, l'Europe dispose de 1 240 000 arobes⁷⁹ de sucre, soit 16 000 tonnes. En 1700, on en produit 22 000 000 de livres et en 1754, 119 220 000 de livres. Son commerce était fort important. Il jouait alors le même rôle que le pétrole dans l'économie d'aujourd'hui.

Flandrin et Montanari, auteurs de *l'Histoire de l'alimentation*⁸⁰, écrivent : « Il est évidemment impossible d'avoir une idée précise de la quantité de sucre consommée en Europe au début du XVII^e siècle. » Il en est de même pour la Nouvelle-France. Au contraire de ce que l'on admet généralement, je n'ai pas le sentiment que le sucre ait été rare en Nouvelle-France. Bien entendu, le sucre blanc était plus cher, mais beaucoup d'autres variétés l'étaient beaucoup moins. Les îles à sucre avaient un besoin criant de nos matières premières comme le bois pour construire les charpentes des maisons, le merrain pour faire les barils servant au transport du sucre, ainsi que le blé, les poissons séchés, les pois, etc. De plus, le Canada était le seul débouché pour écouler les sous-produits de la fabrication du sucre : le sirop de sucre, la cassonade et la guildive.

Les Européens dédaignaient ces sous-produits. Arthur Mangin, dans *Les plantes utiles* (1886), atteste : « La mélasse est une substance vile, objet du mépris

de tous, excepté des écoliers, qui s'en régalaient et s'en barbouillaient, et des épiciers qui en mettent dans leurs confitures.» Le Canada, au contraire, s'en accommodait. Jacques Mathieu, spécialiste de l'histoire de la Nouvelle-France, écrit : « Production de base et fond de commerce, le sucre trouva un bon débouché au Canada. Les dérivés de ce produit, mélasse guildive ou tafia, qui ne se vendaient pas en Europe, furent exportés de préférence au Canada, qui en constitua le principal marché⁸¹. » Monsieur Mathieu cite une lettre des sieurs Champigny et d'Orgeville datée du 2 septembre 1731 : « Il est certain qu'on voit toujours avec plaisir arriver les Batimens canadiens, ils nous portent des morues, des saumons et autres poissons secs, de la farine de froment, des pois qui nous sont d'un grand secours, des planches et bordages de chesne et de sap dont nous ne pouvons nous passer. Ils emportent principalement et par préférence à tous nos syrops et nos taffias qui n'ont presque point d'autres débouchements⁸². » Ce commerce, d'après Jacques Mathieu, aurait pris son importance en 1708.

Dans le *Littré*, on écrit à *mélasse* : « Espèce de sirop qui reste après la cristallisation du sucre de betterave, de canne, et qui refuse de donner des cristaux. Mélasse, sortant du sucre, chacun tonneau de mer, pesant 2 milliers, payera 10 livres, Tarif, 18 sept. 1664. » *L'Encyclopédie* ajoute : « Mélasse, s. f. (Mat. méd.) c'est cette matière grasseuse & huileuse, mais fluide qui reste du sucre après le raffinage, & à laquelle on n'a pu donner, en la faisant brûler, une consistance plus solide que celle du sirop ; on l'appelle aussi pour cela sirop de sucre. Les gens de la campagne des environs des villes où se fait le raffinage du sucre, usent beaucoup de cette sorte de sirop ; ils en mangent ; ils en mettent dans l'eau ; ils en font une espèce de vin, & s'en servent au lieu de sucre ; quelques épiciers en frelatent leur eau-de-vie. » La mélasse apparaît pour la première fois dans les comptes des hospitalières en 1711. À partir de 1720, sa présence est signalée chaque année. Les habitants fabriquent leur bière d'épinette avec la mélasse⁸³. Elle sert également à faire les levures alimentaires, usage généralisé aujourd'hui dans cette industrie. On en fera plusieurs desserts et spécialités québécoises dont les célèbres biscuits à la mélasse et le « rat musqué » : « Espèce de gâteau fait de pâte roulée et arrosée de mélasse. »

Les registres des hospitalières de Québec mentionnent régulièrement l'achat de fruits pour confire, ainsi que l'achat de sucre pour faire des confitures. L'écrivain François Rousseau note : « Le sucre est une denrée que l'on rencontre pratiquement chaque année parmi les dépenses⁸⁴. » Il est entré dans nos habitudes. Le père Labat, explorateur, esclavagiste et mémorialiste, témoigne : « Ne voyons-nous pas

que les droits d'entrée du sucre blanc, qui n'étaient que de huit livres par cent jusqu'en 1698, ayant été augmenté jusqu'à quinze livres, n'ont aucunement diminué la vente et la consommation de cette marchandise⁸⁵? » De plus, il existait un marché noir où le sucre des îles pouvait être écoulé clandestinement. Par exemple, Louis XIV avait émis un édit interdisant l'importation d'indiennes (des toiles de coton imprimées venues des Indes) pour protéger l'industrie textile française. Et pourtant, les mémorialistes de Nouvelle-France décrivent les *créatures* vêtues de belles robes d'indienne⁸⁶. Pendant son administration, l'intendant Bigot se montrait fort agacé de la contrebande des flibustiers à Québec.

Il existait plusieurs sortes de sucre à des prix très variés selon leur qualité, et certains événements l'ont rendu davantage accessible. Étant produit dans plusieurs pays, les producteurs devaient faire face à de nombreux concurrents. « Finalement à tant produire et à casser les prix de la concurrence, on en arriva à ce que le sucre devienne à la fois meilleur marché et d'une consommation en constante augmentation⁸⁷. » Suite aux crises économiques causées par les guerres de Louis XIV, son prix avait considérablement baissé après 1666. Madame de Maintenon (1635-1719) écrit : « Le sucre ne coûte que onze sous la livre⁸⁸. » Le père Labat ajoute : « D'ailleurs ce n'était que du sucre brut, décrié pour sa mauvaise qualité, et que la guerre avait réduit à si bas prix que le cent ne valait que cinquante ou soixante sols, pendant que les autres denrées de France étaient à un prix excessif⁸⁹. »

En 1736, sœur Marie-Andrée Duplessis de Sainte-Hélène écrit à propos du sucre d'érable : « On le vend cependant 8, 10, 12, et 15 s. la livre, et nous en avons des îles beaucoup plus beau à 4 s.⁹⁰. » Le sucre d'érable se vend jusqu'à quatre fois plus cher que le beau sucre blanc des îles !

En Martinique, la culture sucrière prit une grande expansion après 1654 lorsque que les juifs hollandais chassés du Brésil soient venus demander l'hospitalité aux Martiniquais en échange de leur procédé de fabrication secret. En 1687, elle comptait 184 sucreries, en 1720, on en dénombrait 338 et en 1742, ce nombre grimpa jusqu'à 452. En 1717, avec l'abolition des droits excessifs, son développement prit un grand essor, et ce, jusqu'en 1755. La Guerre de Sept ans viendra mettre un terme à cette expansion. Ce fut peut-être à cause de son prix coupé qu'on put en créer l'habitude ici.

À la fin du XVII^e siècle, les Portugais délaissent la culture sucrière brésilienne pour se concentrer sur l'exploitation des mines d'or. Les Antilles prendront la relève et connaîtront une expansion fulgurante. On adopta alors le terrage,

méthode beaucoup plus économique utilisée par les Portugais, qui permet de consommer le sucre sans passer par la méthode usuelle du raffinage. Le sucre blanc avait un droit d'entrée supérieur au sucre brun. Et je crois que le sucre brun, beaucoup moins cher que le blanc, avait la faveur des habitants de Nouvelle-France, puisque ces desserts anciens ont traversé le temps sans interruption, et qu'on retrouve la cassonade comme édulcorant principal dans nos desserts encore aujourd'hui. Sa ressemblance avec la couleur du sucre d'érable a sans doute aidé à sa propagation.

Les colons des Antilles tiraient un grand profit à le raffiner eux-mêmes. Le père Labat explique la disposition de l'arrêt sur les droits du sucre terré: « On regarda cet arrêt comme une permission générale que le roi donnait à tous ses sujets de faire du sucre blanc. On se mit à en faire partout. Les vaisseaux de Bordeaux trouvant un profit considérable à apporter les pots et les formes, en apportèrent des quantités considérables. Les Portugais nous aidèrent encore à faire valoir cette manufacture parce qu'ayant trouvé des mines d'or et des rivières qui en charriaient dans leurs sables, ils occupèrent une partie de leurs esclaves à ce travail et négligèrent beaucoup leur sucre, ce qui fit que beaucoup de lieux d'Europe qui se servaient du leur eurent recours au nôtre qui trouva par ce moyen un débouchement considérable tant du côté du Nord que dans toute la Méditerranée. »

Détenant l'exclusivité des trafics entre les métropoles et les Antilles, la France devint premier producteur mondial. Les autres nations n'avaient que le droit de réexporter le sucre français dans le monde. L'Angleterre était exclue de la méthode du terrage du sucre et devait écouler sa production sur son propre marché. Ce qui fait que les Anglais furent submergés de sucre. En 1750, l'Angleterre consommait 119 millions de livres de sucre. Une habitude qui va s'incruster. Encore aujourd'hui, les Anglais consomment quatre fois plus de sucre que les Français. Et cet état de fait est décrié aujourd'hui par les autorités sanitaires d'Angleterre avec le sel et le gras.

Le produit vendu sous le nom de « cassonade » aujourd'hui n'est pas du vrai sucre casson. L'industrie américaine le nomme *brown sugar*, traduit par *sucre brun* en français. Le vrai sucre casson, qui tient son nom des caissons utilisés pour son emballage et son transport, n'est pas fabriqué ici. Le terme *casson* provient du portugais *cassa*. L'*Encyclopédie* écrit: « *Cassonade*, s. f. (Hist. nat.) espece de sucre que les Portugais du Brésil ont les premiers apporté en France; & comme ils le livroient dans des caisses qu'ils appellent *cassa*, on lui a donné le nom de

cassonade.» Furetière ajoute: « Sucre qu'on amène & qu'on vend en poudre ou en gros morceaux, qui n'a pas eu sa dernière préparation, par laquelle on le durcit & on le met en pain. » D'où l'expression « casser du sucre ». Les Français en disposent, comme celui de la marque À *La Perruche*. Le nôtre est du sucre blanc teint en doré pâle ou doré foncé avec de la mélasse. Car de cupides épiciers ont réalisé que les cuisinières québécoises, fidèles à leur ordinaire, l'utilisaient beaucoup plus que le sucre blanc dans leurs confiseries comme la tire, tarte au sucre, sucre à la crème, et ont du coup triplé son prix⁹¹. Un informateur confirme: « La farine coûtait plus cher qu'aujourd'hui. Le lard se vendait 10 cents la livre. On n'avait pas de sucre blanc; la "castonnade" se vendait 10 ou 12 cents la livre⁹². » Le lard et la cassonade se vendaient au même prix, ce qui n'est pas si mal. Ce sucre est en réalité une variété de *moscouade* ou *mosconnade*, mot venu du portugais *mazcabada* voulant dire *déprécié*. Le *Journal d'un bourgeois de Québec* écrit: « Il voudrait bien me voir acheter un baril de sucre de Muscovado. Je lui ai promis d'en parler à ma sœur⁹³. »

Au XVIII^e siècle, la moscovade grise ou « sucre des îles non atterré⁹⁴ » était utilisée pour faire des sirops et des « confitures rouges », c'est-à-dire à base de fruits rouges. Pehr Kalm les remarque ici en 1749. Sur un inventaire de l'Hôtel-Dieu de Québec daté de 1690, nous voyons 200 livres de beurre à 10 sols la livre comparé à 300 livres de cassonade à 15 sols la livre⁹⁵. Dans une note de ces mêmes religieuses, écrite le 27 octobre 1686, elles évaluent un pot-de-vin (1,5 litre) à 16 sols, contre 15 sols pour une livre de sucre⁹⁶. Ce sucre blanc était donc plus cher. En janvier 1712, elles utilisent 50 livres de sucre pour la confection de biscuits, ce qui devait donner environ 300 douzaines. Une provision d'à peu près un mois pour cent cinquante patients. Ces religieuses ont inventé nos biscuits au sucre et les biscuits à l'érable qui devaient être plus économiques, en plus de confectionner ceux à la mélasse, à l'anis et les pains d'épices. Le sucre non atterré servait aussi comme base pour la confection d'autres sucres, dont celui de sept livres, clarifié et moulé en pain. Il pouvait être refondu à nouveau et moulé en petits sucres, plus chers. Rabelais mentionnait les sachets de sucre. On l'offrait en cadeau et il servait également à la confection des « confitures blanches ».

Atterré voulait dire clarifié à l'argile. Les religieuses de l'Hôtel-Dieu le nomment « sucre gris ». Dans *Histoire des drogues* (1735), le sieur Pommet explique le procédé: « Après que le sirop est égoutté, on met sur le sucre l'épaisseur d'un pouce de terre glaise détrempée dans de l'eau, afin que l'eau qui est dans la terre

passé au travers du sucre et entraîne avec elle ce qui pourrait y être resté de sucre gras et vilain. Lorsqu'il n'en découle plus rien et que la terre de dessus est sèche, on retire le sucre des moules, on coupe les pains en trois, c'est-à-dire qu'on met le bas du pain d'un côté, le milieu d'un autre et le bout d'un autre, ou pour mieux dire les Américains font d'un pain de sucre trois sortes de cassonades, que l'on distingue par cassonades de bas de pain, du milieu et de la tête. » La cassonade de tête était la plus commune et la moins chère.

Les religieuses ont toujours travaillé le sucre. En décembre 1650, le feu ayant pris dans la boulangerie, la résidence des ursulines est rasée. Le 2 janvier, les Jésuites écrivent : « Le 2^e jour de janvier la conclusion fut prise *unanimi omnium Patrum consensu, imo & fratrum* de nous priver de nos desserts afin d'en secourir ces bonnes Mères, qui ont plus de nécessité de ces douceurs que nous⁹⁷. » Le sucre gagne constamment en popularité. Nicolas Andry⁹⁸ écrit dans le *Traité des aliments de caresme*, en 1713⁹⁹ : « On ne se contente pas même d'user de sucre dans les repas, on porte sur soi des sucreries de toutes sortes, pour en pouvoir manger en toute heure. » Pour chaque soldat, au milieu du XVIII^e siècle, « à Québec il se distribue en plus de l'ordinaire et par mois, un pot de mélasse et une livre de beurre¹⁰⁰ ». Preuve que le sucre est devenu essentiel, dans un tableau analytique sur le régime de l'Hôtel-Dieu de Québec entre 1664 et 1763, les édulcorants procurent entre 58,93 et 64,72 % des calories¹⁰¹.

Lors de son séjour au Canada, Pehr Kalm se régale d'un vaste assortiment de desserts. Il écrit : « Une fois ces plats desservis, on apporte des confiseries variées, à savoir : 1. Des noix longues confites dans le sucre. 2. Des poires au sirop de sucre ; on dit ici, que les poires viennent assez bien à Montréal, mais qu'à Québec elles ne vont pas vite par ce que l'arbre est pris ordinairement par la gelée. 3. Pommes confites dans le sucre ; je note que j'ai goûté hier chez les Pères Jésuites, des pommes conservées dans le marc de vin. 4. Tranches de cédrat confites dans le sucre. 5. Tranches de lemon également confites. 6. Petits citrons des îles d'Amérique. 7. Gâteaux. 8. Fraises sauvages confites dans le sirop de sucre. 9. Amandes. 10. Noisettes. Chez les Jésuites hier, j'ai eu presque autant de confiseries, mais non pas toutes celles que j'ai ici aujourd'hui ; l'une d'elle est la racine d'angélique confite, mais cela n'a pas beaucoup de goût¹⁰². » L'angélique est une plante ombellifère aromatique originaire des pays nordiques, introduite en France par les Vikings. On en fait des liqueurs dont la Chartreuse. Aujourd'hui, en pâtisserie, on utilise l'angélique confite surtout pour le décor.



Le vaisseau de caillé
avec du sucre

John Lambert (1806) décrit l'ordinaire de l'habitant: « Leur dîner consistait en soupes, ragoûts et les plats traditionnels français avec dessert de fruits et sucreries. » L'introduction du thé, café et chocolat contribue au premier plan à la diffusion du sucre. Furetière (1690) rapporte à propos du chocolat: « Il est si commun en la Nouvelle Espagne, qu'il consume par an (pour la préparation du chocolat) plus de 12 millions de livres de sucre. » L'Espagne, grande consommatrice, ne deviendra jamais fournisseur de sucre en Europe.

Nous retrouvons dans nos inventaires des « poëllones à confitures », l'équivalent des bassines à confitures modernes. « *Poêles* (à frire) — *Poêlons* — *Poêlones* — Ce sont des « petits plats de métal munis d'une queue ». Il y en eut en cuivre jaune ou rouge¹⁰³. Les mots poêlon et poêlonne étaient plus fréquemment employés. Ceux-ci étaient plus petits que les autres mais plus profonds. On écrit une fois « grande poêlonne ». Il

y en eut avec pieds et une sorte nommée « poêle à confiture¹⁰⁴ ». Robert-Lionel Séguin écrit qu'on trouve en 1692: « ung poislon de Cuivre a deux Ance a Confiture de Cuivre » dans l'héritage du sieur de Chateauguay. Il s'empresse d'ajouter: « L'ustensile sera bientôt dans toutes les cuisines¹⁰⁵. »

La disponibilité du sucre est tributaire des événements politiques. L'ethnologue Jacques Rousseau témoigne: « Autrefois et jusqu'à la guerre de 1939 la fabrication des confitures constituait un rite familial récurrent: pendant quelques semaines, fraises, framboises, bleuets et prunes, pêches et poires, sans oublier la compote de rhubarbe¹⁰⁶, les gelées de pommes, de cassis et de gadelles. La prune de l'Islet, une espèce de mirabelle, donnait la meilleure des confitures; mais on en a pratiquement abandonné la culture ou même simplement la cueillette. »

Le géographe français Pierre Deffontaines note: « Toutes les maisons ont des armées de pots de confitures variées¹⁰⁷. » On pourrait en dire autant des communautés religieuses qui tiraient profit de la vente de ces produits finis pour leur subsistance. Marie de l'Incarnation confectionnait des confitures de prunes. La



Un garde-manger rempli de pots de confitures variées

confiture de prunes avec noyaux était notre *principale* à la maison. On la nommait autrefois *moyeu*, comme le confirme *Rôti-cochon*.

Miel

Le miel est la seule matière sucrée connue et employée dans l'antiquité, qui en faisait beaucoup de cas.

Fourcroy, *Connaissances chimiques*, t. 7.

Nos ancêtres devaient probablement disposer de miel, même si sa mention est rare dans nos livres. Depuis des milliers d'années, en Amérique centrale et en Amérique du Sud, on pratique l'apiculture traditionnelle ou méliponiculture, avec des mélipones, ou abeilles sans aiguillon. Il existe des documents écrits, principalement les codex mayas, qui montrent le rôle central des abeilles sans

aiguillon dans la vie religieuse et culturelle. Maguelonne Toussaint-Samat écrit : « Il y a comme cela une pâte exquise, le *miskwimin amo sisi bakwat*, framboises écrasées dans du miel pur et que les tribus amérindiennes du Canada, de toute éternité, ont fabriquée l'été pour leurs provisions d'hiver. Frais préparé, c'est aussi une merveille¹⁰⁸. » « La fabrication du miel au moyen des ruches ne se répandit dans la colonie que vers la fin du xvii^e siècle, alors qu'on importait déjà la mélasse des Antilles et que l'on faisait grand usage du sucre d'érable, qui était alors considéré comme le véritable « sucre du pays », écrit Éric Major¹⁰⁹. Le sarrasin est très mellifère et sa culture était répandue au Québec. Il existait aussi une *Tribu des abeilles*. Les Autochtones savaient l'utiliser comme en fait foi cette prière iroquoise : « Nous remercions les céréales, les haricots, les courges et les abeilles, qui nous font offrande de leur miel et nous conservent ainsi la vie¹¹⁰. » Les Autochtones récoltaient le miel des ruches sauvages et les habitants des campagnes devaient probablement s'en procurer de ces derniers, ou encore les imiter. Ce miel avait un goût prononcé. On en importait également. Au xvii^e siècle, on écrit de très nombreux volumes pour qui veut s'initier à l'apiculture, tant en français qu'en anglais. Les abeilles avaient la réputation d'être un cadeau du ciel. Plusieurs légendes avaient cours sur les abeilles dont celle-ci, rapportée par l'abbé Decorde : « On dit que les abeilles qui essaient le jour du Saint-Sacrement forment, dans la ruche, un travail en forme d'ostensoir, c'est-à-dire que les rayons aboutissent au centre de la ruche, au lieu d'être transversaux. Nous ne nions pas ce genre de travail ; mais, jusqu'à preuve contraire, nous croyons que tous les essaims qui sortent en ce jour ne travaillent pas de la même manière, et qu'on peut observer ce genre de travail dans les ruches d'essaims sortis en d'autres jours. » Et cette autre : « Lorsqu'il meurt une personne dans la maison de celui qui possède des ruches, on a l'habitude de placer à chaque ruche un morceau de tissu noir, afin de *faire faire le deuil* aux abeilles, sans quoi, dit-on, elles mourraient. Nous ignorons ce qui a pu donner lieu à cette crédulité ; mais nous pouvons assurer que nous avons eu la preuve qu'elle ne reposait sur aucun fondement¹¹¹. »

Dans les églises, selon le rituel catholique, on devait utiliser des cierges de cire et non des chandelles de saindoux. En France, le miel de la Champagne était réputé. Celui de Normandie était moins apprécié, « par manque de soins adéquats », dit-on. Les religieuses de Nouvelle-France l'utilisaient pour la confection des pains d'épices, des sucreries destinées à la vente et aussi comme excipient dans leurs remèdes.

Plusieurs auteurs mentionnent la présence de ruches au Québec au XVIII^e siècle. Un voyageur entre Saint-Luc et La Prairie, en 1833, note que chaque ferme possède des ruches et des abeilles en abondance¹¹². Jacques Rousseau, botaniste et ethnologue, écrit : « Notons aussi les miels particuliers comme celui de salicaire, produit notamment à la baie du Febvre, est l'un des plus savoureux du Québec¹¹³. »

Autres sucres

À part l'*Acer saccharum* Marsh, dit érable à sucre et érable franc, nos ancêtres jouissaient également de sèves tirées d'autres variétés d'érables, dont l'érable argenté *Acer saccharinum*, dit aussi plaine blanche et plaine de France, l'érable rouge *Acer rubrum* L., ou plaine, plaine rouge, et dans la région de Montréal, l'érable noir ou *Acer nigrum*. Le bois d'érable était très apprécié pour la fabrication d'ustensiles de cuisine. Le bouleau fournit également une sève sucrée de luxe qui se vend de nos jours 100 \$ le litre ! Le noyer amer était aussi mis à contribution. Pierre-François Xavier de Charlevoix parle d'une *liqueur de frêne*, mais Pehr Kalm croit que le père Charlevoix aurait pris pour frêne l'érable qui a des feuilles de frêne, l'*Acer fraxini foliis* qui est abondant chez nous.

Antoine Denis-Raudot¹¹⁴ écrit vers 1721 : « Il y a (au Canada) différentes fleurs, plantes et herbes, dans les bois et dans les deserts ; il s'est trouvé dans ce dernier endroit deux qui me paroissent particulieres et qui sont peu connues en France : l'une est le cotonnier et l'autre l'herbe à la puce. Cette premiere produit au bout de sa tige une fleur qui sent bon ; elle se trouve pleine d'une espece de sirop quand on la ceuille devant ou bientost après le lever du soleil ; on la fait boüillir pour pouvoir la conserver, et on en fait du sucre qui est un peu meilleur que celui d'érable en luy donnant plus de cuisson¹¹⁵. » Kalm a observé en 1749 des habitants faisant du sucre de cotonnier.

On connaissait le sirop de maïs ou sirop de blé de Turquie fabriqué avec les tiges de blé d'Inde coupées avant maturité qu'on appelle en Amérique anglophone *golden syrup*. Furetière écrit : « De cette farine & de l'eau simple les Indiens font leur breuvage ordinaire, qui ensuite se tourne en excellent vinaigre. Des tuyeaux de ce mays qui sont forts doux avant que le grain ne se murisse, il se fait d'excellent miel. Quand on y mesle quelques ingrédients, il s'en fait un breuvage qui enyvre





John Leech's Pictures from the Collection of M^r. Punch :
Les visiteurs nord-américains en 1851.

soudain, c'est pourquoi il est défendu. » Cette note laisse croire que les autorités religieuses devaient l'interdire à cause de son potentiel enivrant. Ordinairement, dans les chaumières québécoises, on utilise le sirop de maïs doré. Les confiseurs se servent quant à eux de sirop de maïs blanc.

Desserts français

Affirmer que les Anglais auraient introduit l'usage des desserts dans notre ordinaire relève de la légende. Nous avons retracé, comme vous avez pu le lire dans ce livre, les recettes originales de nos desserts dans les ouvrages français du xvii^e siècle. Comment les Anglais auraient-ils pu introduire ces recettes après 1760 puisqu'elles leur sont inconnues ? Elles ne font pas partie de l'ordinaire anglais.

Ils ne connaissent pas la tarte au sucre, le sucre à la crème, la tarte Sainte-Catherine, les croquignoles, les bleuets, les galettes bretonnes, les crêpes de sarrasin, les beignes au levain, les petits pains à l'anis, les chalands, les pommes cuites à

la tourtière que les ménagères apportaient à l'habitant travaillant aux champs, les tartes à la ferlouche¹¹⁶, les œufs à la tripe, les desserts à la citrouille, le sucre rose, les quatre mendiants, les desserts au sucre d'érable dont les biscuits mis au point par les religieuses, les biscuits à la cassonade, à la mélasse et le régiment de tartes dont celle aux bleuets. De plus, la pâtisserie est beaucoup plus difficile à réussir que la cuisine et les Anglais affirment eux-mêmes être « les pires cuisiniers au monde ».

En 1760, la consommation de sucre en Angleterre était quinze fois supérieure à celle des autres pays européens. Mais ce sucre servait d'abord à édulcorer le thé qui a connu une croissance exponentielle, et aussi à la confection des innombrables pâtisseries sucrées qui accompagnent le thé. Le visiteur anglais John Lambert cite nos desserts français en 1806 : « Leur dîner consistait en soupes, ragoûts et les *plats traditionnels français, avec dessert de fruits et sucreries.* »

Nos desserts sont bel et bien d'origine française.

Les *plum-pudding*, *mincemeat*, *seapie* et compagnie n'ont pas pénétré notre ordinaire. Si nos historiens n'ont pas trouvé beaucoup de traces de sucre dans les legs, c'est qu'on devait le soustraire aux inventaires. Albert Laberge, dans son roman *La scouine*, fait dire à son personnage Caroline, alors mourante, obsédée de l'arrivée d'une nouvelle belle-mère pour ses enfants : « *Si je meurs, mangez toutes les confitures* » !

Du café

« Ainsi que le café soit froid ou chaud, sec ou humide tout le monde en prend, sans excepter les médecins; on croit s'en trouver bien, prenons-en aussi; et puisque la bonté du Roi nous met en état d'en prendre à bon marché, suivons le torrent, prenons-en, comme nous prenons du tabac, du thé, du chocolat et autres drogues nouvelles: si elles ne nous font pas de bien, elles en font à ceux qui les vendent. »

Père Labat

Au XII^e siècle, les Arabes attribuent à Chadili, fondateur de l'ordre mystique de la *chadiliya*, à la suite de longues nuits de méditation, la découverte des vertus stimulantes du *Coffea arabica*. Sa culture débute au sud de Hedjaz, province d'Arabie Saoudite, en même temps que dans le Hadramawt yéménite. Après Moka et l'Éthiopie, il gagne Le Caire au début du XVI^e siècle et se répand dès lors dans tout l'Empire ottoman. On signale sa présence à Istanbul en 1554¹¹⁷.



Madame Eustache-Ignace Trottier prenant le café, 1793.

Le café fait son entrée en France à Marseille au milieu du xvii^e siècle. Les jardins royaux possédaient des plants de caféier dès 1613. Brillat-Savarin écrit : « Soliman Aga¹¹⁸ ce Turc puissant dont raffolèrent nos triaïeules, leur en fit prendre une tasse en 1660 : un Américain en vendit publiquement à la foire de St-Germain en 1670 ; et la rue St-André des Arts eut le premier café orné de glaces et de tables de marbre, à peu près comme on le voit de nos jours¹¹⁹. »

À la foire Saint-Germain, un jeune noble sicilien de 20 ans, Francesco Procopio dei Coltellei, aidait deux Arméniens, Pascal et Maliban, à la vente du nouveau breuvage qui se vendait deux sous et demi la tasse en 1672. En 1675, Procope ouvre le premier café à Paris au 13 rue Tournon. Les dames de qualité en consomment sans descendre de leurs carosses, n'ayant pas l'habitude d'entrer dans les cafés. On en vendait également de porte-à-porte pour la modique somme de deux sous la tasse. Sa popularité grandissante favorise cette industrie. Le moulin à café, accessoire indispensable à sa préparation, apparaît en 1687 selon Legrand D'Aussy.

Le père Labat affirme que les Malouins furent les premiers importateurs de Moka en France en 1709 : « Ils firent quelques prises considérables sur leur route et conclurent un traité de commerce avec le gouverneur de Moka. Ils rapportèrent une quantité considérable de café, avec toutes les instructions nécessaires pour se bien servir de ce simple¹²⁰. » Le « café de France » apparaît dans les registres des hospitalières de Québec en 1728.

En France : « À partir de 1730 les importations des îles françaises commencèrent. Ainsi une hiérarchie de la qualité s'établit, le meilleur café étant celui de Moka, puis venaient ceux de Java et de l'île Bourbon, ensuite de la Martinique (12 millions de pieds de café en 1737) et de la Guadeloupe, enfin de Saint-Domingue¹²¹. » Lors de la signature du Traité d'Utrecht en 1713, qui mettait fin à la succession d'Espagne et confirmait la perte de l'Acadie, le bourgmestre d'Amsterdam fit présent à Louis



Fillettes mangeant des croissants devant une boulangerie, France, vers 1915. On remarque l'aspect fusiforme des croissants à base d'une pâte à pain.

XIV de plants de caféier qui furent plantés au Jardin du Roi et rapportés à la Martinique par le chevalier Gabriel de Clieu en 1721.

Les cafés que l'on buvait en Nouvelle-France vers 1743 provenaient de la Martinique, très recherché depuis 1730, mais considéré comme marchandise de contrebande. Ensuite, celui de l'île Bourbon, le Moka et le café d'Amérique. On achetait le café vert et on le torréfiait à la maison. On trouve dans nos archives en 1747 : « Une vieille poëslé a caffé¹²². » En effet, la drupe de café n'a aucun effet excitant s'il n'est torréfié. Ce qui exclut, de fait, la légende selon laquelle des chèvres broutant des plants de caféiers seraient devenues nerveuses.

La Marquise de Sévigné aime le café au lait. Elle écrit en 1690 : « Nous sommes en fantaisie de bien faire écrémer de ce bon lait et de le mêler avec du sucre et du café. Ma chère enfant, c'est une très jolie chose, et dont je recevrai une grande consolation de Carême. » Edmond Jean François Barbier, avocat au Parlement de Paris et mémorialiste (1689-1771), écrit le 27 novembre 1721 dans son *Journal* une note concernant l'exécution d'un criminel Place de Grève à Paris : « Son rapporteur lui demanda s'il voulait du café au lait que l'on prenait. Il dit que ce n'était pas sa boisson et qu'il aimerait mieux un verre de vin avec un petit pain. » C'était sa dernière communion.

Le naturaliste Buffon tenait en haute estime son cuisinier. Il était le mieux payé de sa maison. L'auteur de *L'école parfaite des métiers de bouche* (1717) affirme que les appareils à torréfier et les moulins à café sont très répandus à cette époque et qu'on le boit noir et sucré en France. Pehr Kalm, alors en Nouvelle-France, note que : « La plupart des gens, en particulier les femmes, prennent au déjeuner du café qu'elles boivent avec du lait tout en prenant leur petit-déjeuner (*sic*¹²³) qui se compose ordinairement de café au lait¹²⁴. » La couleur café était la plus à la mode vers 1715 à Paris.

Le père Labat remarque une façon de le consommer aujourd'hui consacrée : « Il sert de déjeuner, on le prend au lait, avec un petit pain fait exprès pour cet usage¹²⁵. » Le petit pain en question est le précurseur du croissant. À l'origine, il était fait d'une simple pâte à pain. Les pâtisseries le perfectionneront en le feuilletant avec une pâte levée. Aujourd'hui, en France, la *baguette* est la compagne inséparable du café au lait le matin. Le café se buvait noir et sucré le midi en Nouvelle-France : « Aussitôt après le dîner on prend du café, mais sans lait¹²⁶. » Brillat-Savarin confirme : « Le café est devenu populaire, le matin comme aliment et après dîner comme boisson exhalante et tonique¹²⁷. » Labat conclut : « Un dîner paraîtrait estropié s'il n'était pas accompagné de café. »

Le café au lait, au milieu du XVIII^e siècle, était fait de grains de café infusés dans le lait. Celui que l'on consomme de nos jours au petit-déjeuner, lait bouilli mêlé à un café pression, n'arrive qu'à la fin du XIX^e siècle. Le terme italien « *capuccino* » réfère à la couleur de la robe des frères capucins. La méthode décrite dans *L'École parfaite des Officiers de bouche*, livre écrit en 1717, est celle du café turc : à l'eau bouillante, on ajoute le café moulu et on laisse monter la mousse de trois à quatre fois, puis on jette un peu d'eau froide pour arrêter la cuisson et faire tomber le marc au fond de la cafetière. « Le café et le chocolat sont les principaux breuvages des habitants », remarque John Lambert vers 1806. Dans *Le journal d'un bourgeois de Québec*, l'auteur confie : « Mes trois breuvages favoris : le café pour le matin, le thé le midi et un bol de chocolat le soir. Le premier exerce une influence heureuse sur les humeurs de la nuit ; le thé garde le sang frais et le chocolat dispose au sommeil. » Usage qui a peu changé si ce n'est le thé ou la tisane pris au souper.

Brillat-Savarin estime que le café pilé au mortier est supérieur en qualité à celui moulu. Le livre *Les ursulines de Québec* nous apprend qu'elles confectionnent un café à base de blé grillé pour Monseigneur Plessis, à qui son médecin avait interdit thé et café. Ce breuvage était nommé *Café des sages*.

Vers 1800 est inventée la dubelloire, une cafetière composée de deux contenants superposés entre lesquels on met le café moulu. On verse l'eau bouillante dans la partie supérieure, l'eau infuse le café et tombe dans le récipient inférieur. Originellement, elle était faite en grès. Le filtre de papier, quant à lui, fut créé en 1908 par l'empereur allemand Mellita Bentz.

Du chocolat

Lors de son exploration continentale, Champlain notait sur le chocolat : « Ceux qui en boivent le matin, tout comme nos marins boivent de l'eau de vie, s'en trouvent si bien après l'avoir bu, qu'ils peuvent passer toute une journée sans manger et sans avoir grand appétit. » L'historien québécois Jacques Lacoursière affirme qu'en 1668 à Trois-Rivières, on pouvait déguster des poitrines de canard accompagnées d'une sauce au chocolat.

Le chocolat était disponible de façon régulière dès 1692 en Nouvelle-France. Celui-ci était sans doute originaire de la Martinique. Le père Jean-Baptiste Labat dénonce l'action pionnière du « Juif nommé Benjamin Dacosta », le premier à avoir planté, en 1660, une cacaotière en Martinique. Dans *Voyage aux isles*¹²⁸, il

précise que, vers 1680, «l'on songea sérieusement à cultiver les arbres qui produisent le cacao aux Antilles¹²⁹». De même, à Saint-Domingue, le jésuite Pierre François-Xavier Charlevoix écrit que les plantations de cacao «s'étaient ensuite extrêmement multipliées, surtout du côté de l'Ouest, au Fond des Nègres, aux environs de la Rivière des Citronniers et de celle des Cormiers et dans toutes les gorges des montagnes de ces quartiers-là», et ce, à partir des expériences tentées en 1666 par le sieur d'Orgeron, gouverneur de l'île de la Tortue.

En 1657, le cardinal Mazarin et le maréchal de Gramont font venir «deux habiles cuisiniers», les sieurs Andrea Salvator et More, pour «distiller toutes sortes de fleurs et préparer le chocolat, le thé et le café, que peu de gens connaissent encore en France». Le cardinal-archevêque de Lyon, Alphonse-Louis Du Plessis, frère aîné du cardinal Richelieu, avait, l'un des premiers en France, usé «de cette drogue pour modérer les vapeurs de sa rate» et dit qu'il tenait ce secret de quelques religieux espagnols qui l'apportèrent en France¹³⁰.

L'épouse de Louis XIV, Marie-Thérèse, en buvait, ayant apporté cette habitude d'Espagne où cette boisson connaissait un grand succès depuis le xvr^e siècle. En 1659, Louis XIV accorde à David Chaillou, Toulousain, le privilège de la fabrication et la vente «d'une certaine composition qui se nomme le chocolat, soit en liqueur ou pastilles ou en boîtes, ou en telle autre manière qu'il lui plaira». La marquise de Sévigné dans une lettre à sa fille madame de Gringan, écrite en avril 1671, dit: «Tous ceux qui m'en disaient du bien m'en disent du mal; songez que ce n'est plus la mode du bel air.» Le 28 octobre suivant, elle change d'idée: «J'ai voulu me raccommode avec le chocolat. Je le trouve plaisant.» En janvier 1672, Madame de Gringan se voit prier de «prendre du chocolat afin que les plus méchantes compagnies paraissent bonnes». On ne dit pas, dans la suite du texte, si cela a marché...

Le terme «chocolat» apparaît pour la première fois dans le dictionnaire *Richeliet* en 1680. Le chocolat fait partie des réceptions données trois fois par semaine à Versailles, annonce *Le Mercure galant* de 1682. Le Régent fera la fortune de ce breuvage. Voltaire est un fervent adepte du chocolat mêlé au café-au-lait sucré que l'on nomme aujourd'hui *moka*.

En 1687, Nicolas Blégnny décrit le moulinet servant à faire mousser cette décoction: «Petite sorte de masse de bois dont la tête est diversement ciselée et dont le manche ou bâtonnet est assez long par rapport à la tête.» En cette même année 1687, l'orfèvre de Launey livre au roi une chocolatière en or «avec sa petite lampe,

quatre gobelets ronds sertis de bois, pour éviter de se brûler les doigts, et six petites cuillères».

Pehr Kalm note à plusieurs reprises la présence de chocolat en Nouvelle-France en 1749. À propos du sucre d'érable, Kalm écrit : « Ce sucre est bien meilleur dans le chocolat que le sucre blanc ordinaire. » *L'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert (1753) dit : « *Chocolat* : Espèce de gâteau ou tablette préparée de différents ingrédients, dont la base est la noix de cacao. La boisson qu'on fait avec cette tablette, retient le même nom : elle est originellement Américaine : les Espagnols la trouvèrent fort en usage au Mexique, lorsqu'ils en firent la conquête vers l'an 1520. Il n'y a presque que la seule vanille qui soit parvenue jusqu'à nous (de même que la cannelle est le seul aromate qui ait eu l'approbation générale) & qui soit restée dans la composition du chocolat. En Espagne et en Italie le chocolat préparé sans vanille, s'appelle présentement chocolat de santé ; & dans nos îles Françaises de l'Amérique, où la vanille n'est ni rare ni chère, comme en Europe, on n'en use point du tout, quoiqu'on y fasse une consommation de chocolat aussi grande qu'en aucun autre



Un cavalier et une dame prenant le chocolat

endroit du monde. En quatrième lieu, ce chocolat est à si bon marché que la tasse ne revient presque à un sous. Si les artisans en étoient une fois instruit, il y en a peu qui ne missent à profit un moyen si aisé & si gracieux de déjeuner à peu de frais, & de se soutenir avec vigueur jusqu'au dîner sans autre aliment solide ni liquide. »

On apprêtait le chocolat de plusieurs manières, certaines moins estimées que d'autres. Le père Labat raconte : « Les Anglais des îles le font souvent avec du vin de Madère. J'en ai goûté une fois de cette façon par pure curiosité, et j'en ai été si content que l'envie ne m'est jamais revenue d'en faire une seconde épreuve¹³¹. »

Les Sud-Américains estimaient les grains de cacao au point d'en faire une monnaie-étalon, comme le poivre le fut à une certaine époque en Europe. En ce cas, on pouvait dire que « l'argent pousse dans les arbres » ! Le chocolat est une matière mystérieuse. Le livre de la Genèse maya, le *Popol Vuh*, attribue la découverte du chocolat aux dieux. D'ailleurs, on le baptisera *Théobroma* ou « breuvage des dieux » en Occident. Pour parvenir à lui donner son aspect lisse avec cette texture ferme caractéristique, les chocolatiers doivent lui faire subir la « courbe de cristallisation ». On le fait fondre et on abaisse sa température rapidement pour la ramener autour de 33 °C. L'on remarque que cette température est étrangement près de celle du corps humain, soit 37,2 °C. Le roi maya le buvait « teint en rouge comme le sang » avec des graines d'annato. Le piment et la vanille entraient dans sa composition. Cette dernière lui a toujours été associée.

Le chocolat est aujourd'hui le deuxième produit en importance dans les exportations alimentaires du Québec. Plus d'un milliard et demi de dollars par année, juste après l'industrie du porc.

Du thé

Les Chinois disent *Tcha*, et les autres pays *Tay*, pour ce que l'on nomme ici *thé*. La première importation de thé est réalisée en 1610 par la Compagnie des Indes orientales basée en Hollande. En 1662, le roi Charles II d'Angleterre épouse la princesse Catherine de Bragance du Portugal. La nouvelle reine d'Angleterre est une buveuse de thé confirmée avant même de toucher le sol de sa nouvelle patrie. Dans sa dot, elle apporte le précieux thé chinois. L'usage du thé est désormais lancé. Le 30 juillet 1666, la Compagnie des Indes en Angleterre rapporte l'achat de 22 livres de thé au prix de 36 livres sterling comme présent au roi. La consommation de thé augmente de façon constante. En 1833, l'Angleterre consomme plus de 30



Sally Eliza Wood, *Dames prenant le thé avec des oranges et des biscuits*, Québec, vers 1900. Le « *five o'clock tea* » se répand dans la bourgeoisie anglaise vers 1860. Les oranges viennent de Floride ou de Californie.

millions de livres de thé. En France, le goût du thé se répand après les Guerres napoléoniennes, alors que les Anglais occupent la France. Il atteint la bourgeoisie à partir de 1814. Jusqu'alors, il n'était guère sorti des salons de luxe, sauf dans certaines villes tel Bordeaux, où les mœurs françaises sont profondément empreintes des habitudes étrangères, surtout anglaises et hollandaises. Le thé venu par terre, appelé « thé de caravane », passait pour être meilleur que celui venu par mer.

Le cérémonial entourant le service du thé permet aux « *ladies* » d'étaler leur richesse par le déploiement des fines porcelaines anglaises. On est alors assez *comfortable* pour se laisser aller à rapporter les ragots du jour. Thé et potinages restent inséparables. Le fermier, journaliste et politicien pamphlétaire anglais William Cobbett critique cet usage: « Les potins autour du thé font une excellente école pour qui se prépare à entrer dans les maisons closes. » Harassé par les ragots des salons de thé, l'administrateur du Canada James Murray, vers 1769, condamne lui aussi cette manie stérile: « Les disputes inutiles des tables de thé », écrit-il. Cette mauvaise habitude s'immiscera bientôt dans la société québécoise francophone: « Après une heure de conversation sur le même ton, où l'on se donna, à la dérobée,

force coups de griffes, tout en faisant pattes de velours et s'appelant *ma chère*, ces tendres amies purent se décider à une séparation, en se promettant bien de se revoir le lendemain, pour recommencer le même jeu¹³². »

Vers 1763, le capitaine John Knox commandant de la garde à l'Hôpital général de Québec, est invité par la supérieure Charlotte de Ramezay, mère de St-Claude, qui le trouve un peu trop encombrant à son goût, à un déjeuner anglais. Elle lui précise qu'elle a pris soin, pour lui faire plaisir, de bien faire bouillir une demi-pinte de thé dans la cafetière, et ce, pendant plusieurs heures... Ce dernier s'excuse en prétextant que ce thé est « trop bon pour lui ». La religieuse lui confesse alors que ce n'est pas la coutume des gens du pays que de prendre le thé : « D'habitude, on n'en sert qu'aux gens malades », répond-elle. Effectivement, on trouvera sa trace dans les menus des patients de l'Hôtel-Dieu au XIX^e siècle.

Philippe-Aubert de Gaspé décrit les réactions de sa famille lors de son introduction : « Les Anciens Canadiens détestaient le thé. Les dames en prenaient quelquefois comme sudorifique pendant leurs maladies, donnant la préférence néanmoins à une infusion de camomille. Lorsque la mère de l'auteur, élevée dans les villes où elle fréquentait la société anglaise, introduisit le thé dans la famille de son beau-père après son mariage il y a soixante-huit ans, les vieillards se moquaient d'elle en disant qu'elle prenait cette drogue pour faire l'anglaise et qu'elle ne devait y trouver aucun goût. »

Il y a longtemps, Joseph Quesnel, marchand, compositeur, violoniste, dramaturge, poète et comédien, écrivait dans *L'anglomanie*, première pièce de théâtre québécoise, cette phrase encore en usage aujourd'hui : « Les buveurs de thé, ces faces de carême. » Le thé sera souvent dénigré en France malgré les accès d'anglomanie. À ce sujet, le père Labat ne peut s'empêcher de remarquer : « Nos Français, toujours très ardents imitateurs de ce qu'ils voient de mauvais chez nos voisins. » Le très prolifique romancier français Honoré de Balzac dénonce les effets pervers de ce breuvage : « Si l'expérience anglaise est vraie, il donnerait la morale anglaise, les mises au teint blafard, les hypocrisies et médisances anglaises ; ce qui est certain, c'est qu'il ne gâte pas moins la femme au moral qu'au physique. Là où les femmes boivent du thé, l'amour est vicié dans son principe ; elles sont pâles, malades, parleuses, ennuyeuses, prêcheuses¹³³. » Selon lui, le thé serait ennemi de l'amour, de la vérité et de la santé.

Le « miserere », du latin *miserere* « aie pitié », est le début d'un psaume de pénitence. Ce mot, au XVI^e siècle, était synonyme d'occlusion intestinale. « M. de Saint-

Laurent est mort d'une colique de miserere », écrit Racine¹³⁴. Vers 1662, le *miserere* sert également à mesurer le passage du temps : « Le temps de dire, de réciter un miserere. » (*Robert*) Les Jésuites écrivent que le tremblement de terre de février 1663 dura *deux miserere*¹³⁵. Dans *L'École parfaite des Officiers de bouche* (1717), aux instructions pour préparer le thé, on fait réciter un *miserere* pour le calcul du temps d'infusion. Ce *miserere* chronométrique finira sans doute lui aussi en un *miserere* intestinal ! Sœur Barcello, diététicienne, écrit vers 1950 : « L'acide tannique retarde l'action digestive de la salive et du suc gastrique, par conséquent il ne faut pas le donner aux personnes qui souffrent du tube digestif. Cet acide tend aussi à produire la constipation¹³⁶. »

Quelques écrivains de mœurs ont prétendu, dit le baron de Zach, Adam Smith, célèbre économiste écossais, que l'usage du thé en ce pays, était la cause indirecte des visages larges et joufflus qu'on appelle des *patapoufs*. Le journaliste et homme politique britannique William Cobbett, qui écrivait sous le pseudonyme de Pierre le Porc Épic, affirme vers 1821 que le thé est mauvais pour les pauvres ! Les Anglais l'utilisent pour combattre la faim¹³⁷. « On est surpris de constater les progrès faits au XVIII^e siècle par la consommation du thé, devenue la boisson habituelle de tous ceux qui trouvaient la bière trop chère : les plus pauvres, plutôt que de s'en passer, le buvait sans sucre¹³⁸. » Furetière, à son époque (vers 1670), mentionne qu'il existe à Londres « trois mille lieux publics où l'on va boire du thé ». En 1800, en Angleterre, on boit 2 livres de thé par année par personne, soit environ 550 tasses. À la fin du XIX^e siècle, on en consomme le double ! Catherine M. Buckton rapporte dans *Health in the house*, les ravages de ce breuvage chez les Anglaises : « Je suis certaine que les mères et les filles de la classe moyenne en Angleterre se rendent malades en buvant trop de thé. Plusieurs mères et épouses m'en ont fait la confidence lors de mes lectures de l'hiver dernier (1876) et j'ai été désolée d'apprendre jusqu'à quel point elles souffraient de mauvaise santé. Maux au visage, tics, rhumatismes et bronchites sont les maladies communes rapportées. J'ai découvert que presque toutes buvaient beaucoup de thé. »

Aujourd'hui, chaque Anglais consomme en moyenne six tasses de thé par jour. Dans *La bonne ménagère*, on déplore ses ravages : « On ne saurait trop regretter d'avoir vu le thé se substituer dans nos campagnes à la bonne soupe qui



Gaulthérie couchée

constituait un aliment complet et de digestion facile soutenant les agriculteurs dans leur rude travail. »

On buvait également des thés sauvages comme celui de la gaulthérie, dit Petit thé des bois, de Palomnier ou encore Thé des montagnes en France. Son nom, gaulthérie, lui fut accordé par Linné d'après le botaniste et savant Gaulthier que Kalm avait rencontré à Québec. C'est de cette plante que l'on tire la gaulthériline ou « essence de wintergreen ». Plusieurs autres tisanes étaient aussi très populaires. Aujourd'hui, le thé vert est le plus prisé pour ses vertus antioxydantes. Remarquons que les puristes ne mettent jamais de lait dans leur thé. Cela équivaut, selon eux, à « mettre du lait dans son vin ».

Des liqueurs

Au lieu de Cannes dont les Pores
Rendent le Sucre blanc qui nous vient de plus loin,
Pour les Acadiens, la Nature a pris soin
D'en mettre dans les Sycomores,
Au commencement du Printemps,
De leur écorce il sort une liqueur sucrée
Qu'avec grand soin les Habitants
Recueillent dans chaque contrée,
Ce breuvage me sembloit bon,
Et je le beuvois en rasade ;
Il ne fallait que du Citron
Pour en faire une limonade.

Dièrre De Dièreville, *Relation du voyage du Port Royal
de l'Acadie ou de la Nouvelle-France*

Au chapitre des *Liqueurs à la mode d'Italie*, Audiger, celui-là même qui introduisit les « petits pois verts frais » au Louvre en 1660, emploie les mêmes mots que ma grand-mère Ernestine¹³⁹. Ils possèdent toujours leur sens original. « Liqueur » signifie : doux, sucré, alcoolisé ou non (*Le Robert*). Furetière ajoute : « On dit aussi qu'un limonadier vend des liqueurs, en parlant de la limonade, orangeade, sorbet, eaux de cerises, framboises, verjus et autres compositions agréables au goût. »

Lorsque grand-mère m'offrait une liqueur à l'orange, celle-ci avait traversé le temps et l'espace sans perdre son sens original. C'était « l'orangeade » du XVII^e siècle ! La même liqueur, d'ailleurs, qu'on utilisait pour confectionner les sorbets. On en

vendait dans les rues de Québec, et plus tard, de Montréal. Philippe-Aubert De Gaspé a noté la coutume des liqueurs lors d'une fête: « Les traiteurs criaient sans cesse d'une voix monotone, en accentuant fortement le premier et le dernier mot: « À la bonne bière! Au bon raisin! À la bonne pimprenelle! » Le terme usuel contemporain « liqueur douce » est la traduction littérale de l'américain *soft drink* qui veut dire « breuvage sans alcool », ou plus précisément, « breuvage édulcoré¹⁴⁰ ».

N'est-il pas étonnant de retrouver de nos jours les mêmes parfums qu'au XVII^e siècle: fraise, cerise, orange, citron-lime, ratafia (crème soda), et même la racinette (*root beer*), celle-ci apprêtée de deux façons: une de luxe à base d'orge, de raisins secs, pruneaux, jujubes et racines, et une seconde, plus abordable, avec réglisse et citron. On fabriquait également le rossolis, à base de fleurs, alcool, sucre, cannelle, musc et ambre, liqueur fort appréciée de Louis XIV. Furetière mentionne que le plus réputé est importé de Turin. Procopé en préparait dans son café. On confectionnait aussi le populo dit « petit rossolis », à base des mêmes ingrédients, mais en moindre quantité.

Parfois, au Québec, on utilise l'archaïsme « liqueur » pour *vins domestiques*: « Elle pensera même à fabriquer certaines liqueurs de cerises, de betteraves, de pissenlits, ou de gadelles. Le printemps, par exemple, elle aidera son mari à fabriquer la bière d'épinette si appréciée au temps des chaleurs d'été¹⁴¹. »

Voyons cette célèbre bière d'épinette, breuvage fétiche des Québécois.

De la bière d'épinette

Le grand voyageur et poète Chancels de Lagrange écrit en 1716: « Outre le vin et les eaux de vies qui viennent de France la boisson ordinaire du pays est une sorte de biere faite avec de l'eau et du levain bouillis parmi les quels on infuse des



Femme de qualité au rafraîchissement
des liqueurs

branches et le fruit ou pommes d'un arbre sauvage appelé du purse (pruche) ou de la sapinette fort gommeux; ils y mettent quelques livres de melase ou casonade noire qui reste des raffineries¹⁴². »

Pehr Kalm décrit en long et en large tout le processus de fabrication de la bière d'épinette. Ce breuvage est à base de branches d'épinettes, cônes inclus. On fait bouillir ce mélange avec des céréales torrifiées. Soit du blé, de l'orge ou du maïs. Le liquide est ensuite filtré et on lui ajoute un sirop ou de la mélasse et du moût de bière, plus un levain. On laisse fermenter le tout et la boisson est prête 24 heures plus tard. « Les habitants et les personnes de qualité de ce pays-ci en ont fait depuis longtemps leur boisson courante et s'en trouvent fort bien. » Bougainville l'avait remarquée à Carillon en 1756. Après 1763, les Anglais en commanderont des quantités effarantes pour les militaires.

L'auteur Pierre Morency l'apprécie : « Pendant des siècles, au Québec, la boisson la plus fréquemment servie aux repas était la bière d'épinette. Rafraîchissant, nourrissant, économique, moins spiritueux que la bière de houblon, ce breuvage pétillant doué de vertus diurétiques salutaires, semble-t-il pour les maladies de reins, possédait aussi des propriétés apéritives à cause de son amertume légèrement acidulée¹⁴³. »

Du gingembre

L'Inde, la Chine, la Perse connaissent le gingembre depuis la nuit des temps. L'Occident, depuis le XII^e siècle. Les croisades l'ont rendu populaire. On le retrouve chez Taillevent et *The Forme of Cury*. Il a longtemps été considéré panacée universelle. Certaines de ses vertus sont avérées, affirme le botaniste et écologiste Jean-Marie Pelt. Le naturaliste québécois Paul Codère lui accorde des qualités carminatives et astringentes. Il permettrait d'augmenter l'activité cérébrale. Aujourd'hui, on le commercialise comme médicament antinauséeux. Au Moyen Âge, il faisait partie de la fameuse sauce cameline. Il entre dans la composition de la recette de « *croton* » consignée dans *The Forme of Cury*.

Il a été écarté de la cuisine française vers 1650. Jehane Benoît l'utilise partout dans ses recettes d'origine anglaise. En Nouvelle-France, Marius Barbeau mentionne sa présence chez les ursulines de Québec vers 1650. Elles l'utilisaient pour les fameux biscuits au gingembre et la bière du même nom. Il faisait partie des importations des îles et, vers 1688, « son prix courant était de douze à quatorze

livres le cent pesant », ce qui en faisait une épice très abordable. Il ne faisait plus partie de la cuisine mais de l'Office. Les religieuses aromatisaient les confitures de citrouille et de poire avec le gingembre. Mais surtout, il servait à préparer la fameuse bière de gingembre dont nous avons conservé la tradition dans plusieurs régions du Québec, à l'île-aux-Grues et à Pointe-au-Père notamment. L'auteur Michel Sainte-Marie écrit : « Les bouteilles en poterie étaient surtout utilisées pour la bière de gingembre, et cela pour plusieurs raisons. L'opacité de la bouteille protégeait la bière de gingembre de la lumière et des rayons du soleil tout en préservant la fraîcheur du breuvage¹⁴⁴. »

Il existe au Québec une variété de gingembre sauvage, l'*Asarum Canadense*. Pehr Kalm l'a noté : « Il s'en trouve par endroits dans la forêt près de laquelle nous sommes ; sa racine dégage une forte odeur aromatique et il est bon, dit-on, d'en ajouter aux mets. Les Français l'appellent *gingembre*¹⁴⁵. »

Notons que le galanga, de la même famille que le gingembre (*Zingibéracées*), très présent dans les recettes du *Viandier*, est revenu à la mode au Québec avec l'arrivée des immigrants thaïlandais vers 1980.



OISEAUX, VOLAILLES ET VIANDES



« *La volaille est pour la cuisine ce que la toile est pour les peintres.* »

Anthelme Brillat-Savarin

Dans notre romancero national, le rossignol est la plupart du temps le porte-courrier des amants. Les oiseaux sont messagers de joie et d'amour. Ils sont aussi des aliments. Dans la culture arabe, les oiseaux font partie des nourritures du Paradis. Et on peut penser que nos aïeux vivaient en quelque sorte dans un « Paradis ». Le géographe français Pierre Deffontaines écrit : « Les airs apportèrent aussi aux premiers habitants de précieuses ressources; le Canada détient une des grandes voies de migration et c'est par troupes énormes que défilent les bandes venant des immenses champs de nidification du Grand Nord; ces passages, qui s'effectuent juste avant les rigueurs de l'hiver, apparaissent comme une providence¹. » Plusieurs autres oiseaux possèdent un intérêt gastronomique réputé. Pour le naturaliste et apothicaire français Pierre Belon (1517-1564), auteur de *Nature des Oyseaux* et *Portraits d'Oyseaux*, ils bénéficient d'une place spéciale parmi les vivres : « Viandes Royales, Viande de Noblesse et Grands Seigneurs, Viandes Exquises es Délices Francôyses ». Pendant longtemps, on a cru que tout ce qui poussait dans la terre était vulgaire, donc laissé aux paysans et aux pauvres, contrairement à ce qui s'élevait au dessus du sol, plus près du ciel. Aussi, plus un oiseau volait haut, plus il était estimé aux grandes tables. D'où le succès des hérons et des grues.

L'estime pour la gent volatile a survécu chez nous. Oiseaux et volailles font partie de notre ordinaire. Les hospitalières de Québec écrivent à l'intendant en 1748 : « Monsieur Lintendant trouveroit il mauvais, par exemple que la Dépositaire eut avancé ses jours cy vingt écus a un homme qui doit descendre de Champlain aux p(res) traines pour apporter a lhospital des perdrix et des poulardes graces, sil

vient des Malades distinguez, nest on pas flattée d'avoir quelques choses de plus propre à leur présenter². »

Nicolas-Gaspar de Boucault, dans son rapport sur l'état du Canada en 1754, écrit : « Le pays est abondant en toutes espèces de gibier à poil et à plume ; les perdrix et les outardes y sont fort communs, outre les canards ordinaires, il y en a qui se branchent qu'on nomme canards branchiés ; ils sont excellents et d'un très beau plumage. On trouve dans les pays d'en haut depuis le fort Frontenac des dindes sauvages des faisans et des cailles. Au commencement du printemps, il vient des pays chauds, une quantité inexprimable de pigeons ramiers que le vulgaire nomme tourtes. Il y a des années qu'il vient du nord pendant l'hiver une quantité à peu près semblable de perdrix³. »

En France, on fait la chasse « à la pinsonnée ». Le romancier français Michel Chaillou la décrit : « C'est une chasse pratiquée l'hiver dans les bois taillis. Chacun sort armé d'un battoir, et d'une chandelle tenue entre le troisième et le quatrième doigt de la main gauche. On cherche l'arbre à l'abri du vent. Les oiseaux dorment sous les feuilles. Les éblouir, et cogner tant qu'on peut⁴. » En Normandie, on pratiquait le *ramachard*, sorte de chasse aux oiseaux qui se fait la nuit, à deux personnes ordinairement, avec une couline⁵ ou brandon de glui⁶ enflammé. Celle qui porte la couline va le long de la haie où sont juchés les oiseaux, et les effraie par du bruit et par la flamme de la couline. Les oiseaux s'enfuient du côté opposé ; mais ils y trouvent l'autre chasseur, armé d'une rame ou ramée, qui les « machacre », c'est-à-dire les assomme et les tue. *Ramachard* vient de l'acte et de l'instrument⁷. En Wallonie, la chasse de nuit aux oiseaux se nomme *dame*⁸.

On pratiquait une chasse semblable en Abitibi. Deux comparses, l'un, muni d'un fanal aveuglant, apeure les oiseaux en les dirigeant vers son complice qui les capture à l'aide d'un filet.



Colombe du Saint-Esprit

Des pigeons

Colombe est le nom poétique du pigeon blanc. Elle tient un rôle important dans plusieurs religions. On les bénit et les offre en sacrifice. Une colombe rapporte à la fin du Déluge un rameau d'olivier : « Comme elle veut se poser, elle doit mettre ses pattes dans l'eau, mais l'eau du châtiment est tellement salée qu'elle lui brûle les pattes. C'est depuis ce temps qu'une certaine espèce de colombe a les pattes rouges dégarnies de plumes », raconte une légende arabe⁹. En effet, son nom latin *Hæmatopus* signifie « pattes rouges ».

On l'utilise comme messagère depuis la plus haute Antiquité. Elle est symbole de paix. Pour les chrétiens, elle symbolise le Saint-Esprit. « Rappelant par trop les naïves colombes de bois qui jouent gravement le rôle du Saint-Esprit, au-dessus de nos chaires de campagne¹⁰ ! » Du XII^e au XV^e siècle à Notre-Dame de Paris, à l'instant même où l'on entonnait le *Veni Creator*, un pigeon blanc s'échappait des voûtes pour figurer la descente du Saint-Esprit.

À l'époque de Louis XIV, le pigeon était l'égal gastronomique du chapon. Pierre de Lune propose une soixantaine de manières de l'apprêter. Le valet de chambre du roi, auteur d'un livre de jardinage très populaire au XVII^e siècle, Nicolas de Bonnefons, écrit dans un autre ouvrage¹¹ : « L'excès est venu à tel point, que quand ils sont extrêmement chers, qui est dans l'hiver, c'est alors qu'ils sont les plus estimés, et que l'on en fait plus grande profusion¹². »

Champlain possédait un pigeonnier. Monsieur De Maisonneuve accorde une terre à Marguerite Bourgeois en janvier 1669. Elle écrit : « Cette bicoque, don du gouverneur, avait servi de colombier et de loge pour les bêtes à corne. » Le 16 juin 1689, Monsieur Louis de Tronson écrit que les Jésuites de Montréal possèdent « un colombier avec tant de pigeons ». En revendiquaient-ils l'exclusivité ? Peut-être

selon l'agronome québécois Joseph-François Perreault : « Le pigeon est le dernier animal dont je parlerai : je le recommande aux cultivateurs du pays, quoique dans l'opinion de plusieurs, il passe pour être plus nuisible que profitable ; mais, comme le contraire est prouvé par des agronomes célèbres, je ne laisserai pas que de le recommander puisque, dans le fait, les profits qu'il donne surpasse de beaucoup sa dépense. Je sais que plusieurs seigneurs dans le pays prétendent être les seuls qui puissent tenir colombier ; mais ils me permettront de douter de ce droit jusqu'à ce qu'ils produisent un titre qui leur accorde, en termes exprès, ce privilège exclusif³. » Robert de Roquebrune écrit que, même si Louis XIV avait anobli des Canadiens, « il ne leur avait pas octroyé de privilèges pour autant ».

L'habitant de Nouvelle-France ne se privait pas, naturellement, des colombes gracieusement fournies par la providence. Il en importait aussi ! Pierre Boucher rapporte vers 1695 : « Les oyseaux qu'on a apporté de France, sont Poules, Poules-d'Indes, & des Pigeons⁴ ». Il est intéressant de remarquer qu'on importe des « poules d'Inde » de France ! Celles-ci devaient être plus charnues que les dindes sauvages, grâce aux méthodes d'élevage. Plusieurs colombers étaient exploités en Nouvelle-France autant dans les communautés religieuses que chez l'habitant. Le 11 avril 1734, Marie-Josèphe-Angélique, 29 ans, et Claude Thibault, sont accusés d'avoir mis le feu au pigeonnier de Thérèse de Couagne. En France, ce droit exclusif est issu d'une longue tradition. À l'origine, le « droit de pigeon » prenait compte de la nécessité de ne pas nuire à autrui. Les pigeonniers devaient être érigés sur des terres cultivées afin de préserver les champs voisins. Lors des semailles, les pigeons étaient enfermés. Les cultivateurs pouvaient les abattre s'ils se trouvaient sur leurs terres, mais non pas conserver leurs carcasses. Le nombre de pigeons était lié à l'étendue du domaine et aux titres de propriété.

Voici comment ce système fonctionnait en France : « Comme les seigneurs féodaux, les religieux bénéficient du "droit de pigeon" et entretiennent souvent sur leurs terres un colombier, non seulement comme symbole de leur privilège, mais aussi pour en tirer une partie de leur subsistance. En effet les œufs sont appréciés sur les tables monastiques du Moyen Âge et si saint Benoît proscribit formellement la consommation de viandes issues de quadrupèdes, il ne fait pas allusion aux volailles et autres volatiles qui échappent donc à l'interdit⁵. » Les bénédictins peuvent déguster leurs volailles la conscience tranquille. Saint Benoît, natif de Norcia en Italie (capitale de la charcuterie n'oublions pas), a-t-il choisi la modération en omettant d'inclure les volailles dans les Règles de l'ordre ? Peut-être pas.

Autrefois on nommait « *demi-eusieu* (ou demi-oiseau) » tous les oiseaux du genre *sarcelle*, parce qu'ils paraissent par leurs mœurs aquatiques, demi-oiseau, demi-poisson. Dès le IV^e siècle, les chrétiens regardaient les volatiles et volailles comme des viandes maigres, et se sont permis l'un et l'autre dans les temps de l'année où la viande était défendue. Parce que la *Genèse*, parlant de la Création, dit que le cinquième jour Dieu commanda aux eaux de produire les poissons et les oiseaux qui volent sur la terre. Ce texte paraissait donner une même origine à deux espèces d'animaux différents: on leur supposa en conséquence une même nature, et l'on crut pouvoir user également des uns et des autres les jours de jeûne et d'abstinence. En France, cette décision fut regardée comme un principe incontestable; même dans les ordres religieux les plus austères, dans ceux qui se dévouaient à un carême éternel. En certains temps de l'année, on accordait aux moines du gibier et de la volaille. Dans un grand nombre de vies de saints et de saintes, il est remarqué, comme une mortification particulière, qu'ils s'abstenaient, non seulement de chair, mais encore de volaille et de gibier bipède. Il était assez consolant pour les moines de ces temps reculés de se mortifier en mangeant tous ces oiseaux délicats, domestiques ou autres. Les bénédictins souffraient avant tout de vivre dans un même dortoir tout habillés avec leur ceinture de corde, prêts à prier à toute heure. Cela devait probablement les aider à mettre un baume sur leur inconfort. Ne disait-on pas: « Bonne cuisine, bonne discipline »?

En France, sauf exception, ce n'est qu'après 1789 que le commun des mortels peut tenir colombier. Mais Furetière ajoute que: « Ceux qui n'ont pas droit de colombier à pied, peuvent avoir des *fuyes* », c'est-à-dire une « petite volière qu'on ferme avec un volet, où on nourrit des pigeons domestiques en petites quantités ». Au Québec, on pouvait lire à la fin du XIX^e siècle dans *La bonne ménagère*: « Le pigeon qu'il faut choisir de l'espèce dite sédentaire et de la catégorie des pigeons pattus peut être une source appréciable de revenus pour le ménage. Les pigeons pattus ont jusqu'à 10 couvées annuelles. » En 1949, le ministère de l'Agriculture du Québec encourage l'élevage du pigeon. Paul-Émile Bernier, professeur d'aviculture, recommande les races suivantes: le roi blanc, le carneau rouge, le mondain suisse et l'homer géant. Il déconseille d'élever plus de trente couples par pigeonier. Il dit aussi que mâle et femelle se relaient lors de la couvée qui dure dix-sept jours.

La « colombine » était un engrais de pigeon si apprécié autrefois qu'on pouvait le vendre.

Le cul-blanc

Les marins mentionnent souvent le cul-blanc¹⁶ venant se percher sur les cordages des navires lorsqu'ils approchent de la côte. Cet oiseau porte le même nom en France ou parfois « thiathias ». Le cul-blanc est un oiseau très apprécié des gastronomes. Furetière écrit : « Oiseau qui fréquente les rivières, gris par dedans, & blanc par dessous. Il est bon à manger. » Charles-Eusèbe Dionne, curateur du Musée zoologique de l'Université Laval, note : « Ce gentil pluvier qui fait ordinairement son apparition sur nos grèves dès le mois d'août, se montre par bandes considérables. Nos chasseurs le désignent sous le nom de cou (*sic*) blanc. » Bougainville ajoute : « On a aussi des pigeons et une quantité étonnante de toute espèce de manne pour le pays et dans l'arrière-saison des petits oiseaux appelés culs-blancs, aussi bons et aussi délicats que les rouges-gorges de Verdun¹⁷. »



John James Audubon, *Cul-blanc*

L'alouette des grèves

On guettait l'arrivée de l'alouette des grèves avec impatience: « Si la chasse aux alouettes des grèves et non celles des champs était si attendue, c'est que de tradition on en faisait un excellent ragoût ainsi que des six-pâtes délicieux. Lorsqu'on avait abattu cinq douzaines d'alouettes grasses, on les plumait et les vidait, et on en étendait ensuite une première couche dans le fond d'une marmite, puis on la recouvrait d'une couche de pâte roulée. On répétait ces couches de viandes et de pâtes, jusqu'à ce que le récipient soit plein. On comprendra alors pourquoi la grande marée du mois d'août ou "grand'mer des alouettes" étaient si attendue par les chasseurs¹⁸. »

Les rangs d'oiseaux devaient alterner avec des couches de légumes plutôt que des rangs de pâtes, du moins avant 1760.

Les perdrix

Le père Charlevoix présente trois variétés de perdrix (la gélinotte huppée est communément appelée « perdrix » au Québec): « Nos Perdrix sont de trois espèces, des grises, des rouges et des noires. J'ai dit que les Perdrix noires n'étaient pas les plus estimées; quelques uns, néanmoins, les préfèrent aux rouges mêmes. Toutes sont plus grosses qu'en France, mais si sottes, qu'elles se laissent tirer, et même approcher sans presque remuer. » Le père Biard écrivait vers 1611: « Le gibier d'eau y abonde; celui de terre non, sinon à certain temps les oiseaux passagers, comme outardes & oyes grises & blanches. On y trouve des perdrix grises, qui ont une fort belle queue, & sont deux fois plus grosses que les nostres; on y voit force tourtes, qui viennent manger les framboises au mois de Juillet¹⁹. »

La perdrix est l'oiseau le plus estimé de Nouvelle-France. Plusieurs ordonnances sont proclamées pour protéger l'espèce tant avant 1760 qu'après. Son prix est le plus élevé de tous les oiseaux sauvages, et il est interdit de la chasser du 15 mars au 15 juillet²⁰.

Jeanne Pomerleau explique sa grande popularité: « La perdrix du Québec, tétras ou gélinote, fut toujours recherchée en raison de sa chair excellente. Les vieux chasseurs distinguent les perdrix de savane, les perdrix des bois francs et les perdrix blanches. » Les Jésuites écrivent en décembre 1648: « Il y eut cette année une quantité prodigieuse de perdrix blanches; on en avoit tué à Beauport plus de 1 200 depuis un mois²¹. » Pehr Kalm ajoute: « *Perdrix blanche*: correspondent sans doute à nos

lagopèdes. On en trouve beaucoup, dit-on, dans ces régions là (Grand Nord) l'hiver ; plus il fait froid, plus il y a de neige et plus il en vient ; elles ont des pattes blanches, garnies de plumes ; trois à quatre plumes noirâtres sur la queue ; assez bon goût²². »

L'équivalent français pourrait être la fameuse perdrix rouge ou bartavelle*, gourmandise favorite de Marcel Pagnol. Cyrano de Bergerac les apprécie « les bartavelles sont aux perdreaux, ce que les cardinaux sont aux frères gris ». Voilà peut-être pourquoi Grimod de la Reynière ajoute : « Les bartavelles méritent un si profond respect, qu'on ne devrait les manger qu'à genoux. »

Notre visiteur suédois remarque au sujet des perdrix brunes : « L'espèce brune, décrite lorsque j'étais à Racoon, est actuellement abondante dans les forêts d'ici ; nous en tirons quelques-unes, qui sont très grasses ; les Français les appellent *Perdrix*²³. »

Des cretons

« Une carrière de charcuterie formée dans un immense ravin qui était jadis jonché de plantes aromatiques. Or, un jour, un incendie se déclara, si bien que toutes les bêtes, cerfs, biches, durent se réfugier dans le ravin. Avec le feu qui se propage et la chaleur étouffante qui envahit le lieu, les animaux ne tardent pas à cuire à l'étouffée ! Les matières les plus lourdes plongent vers le fond, tandis que la graisse remonta vers le haut de cette immense marmite. Les petites herbes aromatiques se chargèrent de parfumer le pâté. »

Alphonse Allais, *Le capitain Cap*²⁴

L'écrivain, journaliste et humoriste français Alphonse Allais est l'auteur de la fameuse répartie : « L'Angleterre est une ancienne colonie française qui a mal tourné ! » Et de cette autre : « Le café est un breuvage qui procure le sommeil lorsqu'on n'en boit pas. » Il avait bien saisi l'esprit rabelaisien de notre cuisine en inventant cette recette de « creton » originale lors de sa visite au Québec en 1894.

Mais d'où vient le mot *creton* ?

Plusieurs mets de notre ordinaire se retrouvent dans *Le cuisinier français* de 1651 : un pâté au poulet avec sauce blanche, un pâté au saumon, une tourte de crème qui est notre tarte au sucre, dessert partagé avec les Belges qui la baptisent « la tarte au sucre brun », devenue chez nous à cause des pénuries de blé, notre fameux sucre à la crème²⁵. À la recette « liaison de farine », il est écrit : « Faites fondre votre lard, ôtez-en les crêtons. »

Le *Glossary of Medieval & Renaissance culinary terms* donne comme référence : *craytoun, crytayne, crotoun, and cretene* : « Une soupe, ou potage, assaisonné contenant du lait. Poulets et lapins étaient cuits dans cette sauce²⁶. » *Creta*, en latin, désigne la craie ainsi que diverses argiles blanches. « Un ancien emploi figuré comme symbole de la pureté, est propre à l'ancien français », précise Alain Rey.

Dans *The Forme of Cury*, nous trouvons deux recettes intéressantes de cretons : *Croton* et *For to make Crayton*. Dans *croton*, un chapon est haché et cuit dans le lait, épaissi avec *payndemayn* ou pain de mie (autrefois appelé *pain du maître*), assaisonné avec « poudre doulce » soit cannelle et muscade. Ce plat est cuit en pot, enrichi de jaunes d'œufs frits et coloré au safran. Les œufs cuits durs servis en garniture remontent aux périodes gréco-romaines.

Dans *For to make crayton*, ce sont des lapins « *checonys* » cuits dans du lait avec gingembre, poivre et cumin. La cuisson dans le lait donne son nom aux plats *crayton* qui veulent dire crayeux, de couleur craie, si on omet le safran à la mode. Nos cretons sont à base de porc et sont cuits effectivement avec lait, oignons, clou, cannelle, thym, sel, poivre et chapelure. Anciennement, les cretons étaient à base de volaille, viande noble, comme dans les recettes ci-haut mentionnées. Le porc n'étant pas une viande noble, il est laissé aux gens de modeste condition. La présence de gingembre et de cumin relève du goût de l'époque.

On peut voir une presse à cretons ainsi que tout le processus d'extraction du saindoux dans *L'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert²⁷. Cretons, frittons, grattons et rillons comme « petit morceau de lard rôti » sont synonymes. L'étymologie de notre mot « creton » est obscure. Il se peut qu'il y ait eu croisement de sens entre les « craytonys » du Moyen Âge à base de lait, et les « cretons », crôte, croûton, du *xvii^e* siècle. Nous avons conservé le terme *creton* pour la préparation à base de gras de porc, et l'avons augmenté en chair de porc²⁸. C'était une conserve très commode probablement transmis par les matelots. En marine, on nommait « adaubages » (de l'italien *addobbo*, assaisonnement) les viandes conservées dans des barils pour les longues croisières. On retrouve aussi une autre variante, « endaubage », qui signifie des mets cuits en daube

Nos cretons se nomment « rillettes » en France. Ils sont composés des mêmes ingrédients, à la seule différence que les rillettes sont effilochées à la fourchette, tandis que les cretons sont composés de chair hachée. En Gaspésie, il existe une version fouettée.

En Belgique wallonne, le *crèton* est le petit morceau de lard frit dans la poêle qu'on mange avec son pain ou qui sert à accommoder certains mets.

Les Belges disent affectueusement « mon p'tit crèton ». Chez les Québécois, il signifie gentil, joli : « Est-il crotton ce bébé²⁹. »

Ragoût de boulettes

Quand on bouloitt' du fricot d'pattes,

Du boudin avec des pétaques

C'ta toi qu'on pense.

Où donc que s'rait l'ragoût d'boulettes

Si tu étais par crain' du frette,

Resté en France.

Albéric Bourgeois, *Voyage autour du monde de Joson et Josette*

Le philosophe, écrivain et journaliste français Jean-François Revel écrit : « Le plat de fêtes du peuple au Moyen Âge était la galimafrée, sorte de soupe, moitié soupe, moitié ragoût, dans laquelle entrait de la viande hachée, du poulet, du lard, du vin, des épices, du verjus et de la cameline³⁰. » Il s'agit de notre fameux ragoût de boulettes. L'abbé Caron confirme dans son *Dictionnaire* : « *Galimafrée* : Anciennement ragoût fin fait à partir de viandes fraîches, semblable à notre ragoût de boulettes. » Sans doute le plus vieux plat dont la recette nous soit encore connue³¹. S'il était un plat de fête autrefois, il fait aujourd'hui partie de notre ordinaire. Souvent, on ajoute un poulet à notre ragoût. La version du *Viandier* est à base de chapon ou poularde. Un gigot d'agneau cuit à point puis haché est consigné dans *Le ménagier de Paris*. Le livre de maître Chiquart contient une galimafrée à base de perdrix.

On retrouve deux de ses ancêtres dans *The Forme of Cury: For to make pome dorryle* (pommes dorées) et *For to make pommedorry* (ou boulettes).

La première recette est composée de porc haché assaisonné de poudre forte, gingembre, cassia (cannelle chinoise), muscade, poivre, poivre long, graines de paradis (maniguette), galingal (famille du gingembre), safran, sel, raisins de Corinthe : « Façonner de petites boulettes et tremper dans le blanc d'œuf. Pocher d'abord puis rôtir dans une poêle jusqu'à doré. Finir au safran. » Les raisins de Corinthe présents dans cette recette salée sont de goût typiquement anglais.

La deuxième recette, similaire, est finie au jaune d'œuf. *Le ménagier de Paris* possède aussi une recette de *pommeaulx*: de simples boulettes pochées, rôties à la broche et présentées dans une toilette de mise pour la table bourgeoise: elles sont teintées en vert avec du jus de persil. Le symbolisme des couleurs à table est extrêmement important à cette époque. Il se réfère aux règles et symboles de l'art héraldique. Taillevent en sera le grand spécialiste. Il utilise les myrtilles pour colorer en bleu, le tournesol pour le rouge, les herbes pour le vert et le safran pour le jaune. Voici la recette du *Ménagier*: «*Pommeaux*: Prenez d'un cuisseau de mouton le maigre tout cru, et autant de la cuisse de porc maigre (à cette époque, on acceptait ce mélange); soit tout ensemble haché bien menu, puis broyez ou mortier gingembre, graine, girofle, et mettez en pouldre sur vostre char hachée, et puis destrempez d'aubun (blanc d'œuf) et non pas du moyeu (le jaune) puis paumoyez (travailler avec les mains) les épices et la chair toute crue en luy donnant forme de pommes, puis, quand la forme est bien faite, l'on les met cuire en l'eau avec du sel, puis les ostez, et ayez de broche de couldre (bois de coudrier pour le gril) et les embrochiez et mettez rostir; et quant ils se roussiront, ayez percil broyé et passé par l'estamine et de la fleur meslée ensemble, ne trop cler ne trop espois, et ostez vos pommeaulx de dessus le feu et mettez un plat dessous, et en tournant la broche sur le plat, oingnez vos pommeaulx, puis mettez au feu tant de fois que les pommeaulx deviennent bien vers³². »

Cette méthode de pocher les boulettes est encore en usage chez nous aujourd'hui. Un célèbre restaurant italien de Montréal poche ses boulettes de veau dans un fond blanc et les mijote ensuite dans une sauce tomate. Curieusement, la recette originale de ces boulettes, transmise par mon grand-père ami du propriétaire, italien lui aussi, contient beaucoup d'épices et d'herbes comme celle du *Ménagier*. Le mot *galimafrée* est devenu péjoratif vers 1764, dans le sens de « mets peu appétissant ».

Ragoût de boulettes de la mère

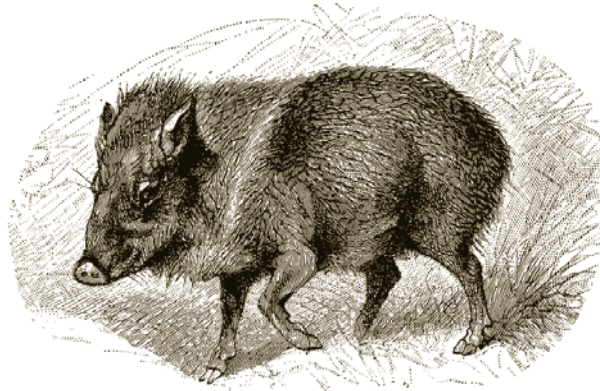
« Gérald savoura tout particulièrement le ragoût de boulettes
que sa mère avait préparé expressément pour lui. »

Roger Legal et Paul Ruest, *Le pensionnaire*³³

Léo Moulin relève une observation on ne peut plus à propos au sujet du ragoût de boulettes : « Bien que chaque Suédois affirme qu'aucune boulette de viande n'est aussi bonne que celles que confectionne sa propre mère, écrit un voyageur qui néglige le fait que, pour le Suédois, cette préparation est tout autre chose que de la viande hachée, de la chapelure, des œufs, du persil, etc., comme toutes les préparations de ce genre dans le monde, puisqu'elle a été faite par sa mère³⁴. »

Pehr Kalm aurait sans doute été d'accord avec lui. Même que je le soupçonne d'avoir transmis *notre* recette de ragoût de boulettes à ses compatriotes. Elle est apparue en Suède vers 1754. Kalm était ici en 1749. Il a noté en plus, moult autres recettes dont plusieurs pour la citrouille, les confitures de noix, le maïs, le sucre d'érable, la bière d'épinette, etc. Cela n'a rien d'impossible.

Nos goûts, façonnés par le milieu et la tradition, sont inscrits dans nos gènes. Notre corps est préprogrammé pour assimiler son ordinaire, transmis par tradition orale, par mimétisme, que l'expérience des siècles a porté à la perfection de génération en génération. Léo Moulin constate que : « Les hommes se nourrissent comme la société leur a appris à se nourrir, aiment ce que leur mère, c'est-à-dire la société incarnée et personnifiée, leur a appris à aimer. D'où le profond conservatisme alimentaire des hommes, leur attachement inconditionnel à la cuisine maternelle³⁵. »



Rôti de porc

Dans le *Viandier*, Taillevent propose un rôti de porc avec ail, oignons, vin et verjus pour le déglacage. Malgré le passage du temps, il est resté tel quel dans notre ordinaire. On déglace la lèchefrite le plus souvent avec un bouillon ou simplement de l'eau, mais le verjus utilisé par Taillevent est redevenu « très tendance » aujourd'hui, comme disent les chroniqueuses culinaires à la mode.

Les Français ne consomment pas le rôti de porc comme nous le faisons traditionnellement, sauf en Provence et en Bretagne. Ils apprécient à l'occasion le soc ou l'épaule rôtie. La cuisinière bretonne Raymonde Charlon utilise l'échine ou la palette et l'apprête avec ail, moutarde, huile, beurre demi-sel, poivre et pommes de terre : c'est notre rôti de porc aux patates brunes³⁶. En Toscane, on rôtit le filet avec les os assaisonné d'ail et de fenouil. La cuisinière québécoise Germaine Gloutnez



Le boucan de Théodore de Bry

donne une recette de rôti de porc au lait très près de l'antique *Layt Lardé* que l'on trouve dans le *Viandier*.

Le père Labat a laissé une recette de boucan de cochon. Il s'agit d'un cochon de lait farci et rôti sur le « boucan ». Le *boucan*, du tupi « gril à viande » (1578), désigne à la fois la hutte des flibustiers et le gril de bois sur lequel on rôtit et fume les viandes. Il est l'équivalent français de *barbecue*, mot anglais datant de 1697 : « Brasero à charbon de bois pour faire des grillades en plein air. » Ce mot est tiré de l'arawak *barbacò* et signifie « cadre de bois sur pieds ». René de Laudonnière, explorateur français du xvi^e siècle, alors en Floride, note en 1586 : « Ils mangent toutes leurs viandes rosties sur les charbons, & boucanees, c'est à dire, quasi cuictes à la fumee³⁷. » Théodore de Bry a peint un boucan où l'on voit plusieurs espèces d'animaux se faire fumer et rôtir en même temps. Marc Lescarbot, dans son *Histoire de la Nouvelle-France*, le décrit en 1609 : « Le boucan est une grille de bois assez haute, bâtie sur quatre fourches. » Le boucan et le barbecue sont donc le même objet.

Furetière écrit à propos de *boucan* et *boucanier* : « Ces mots viennent de *boucan* dont les Caraïbes peuples des Antilles se servent pour signifier une *claye*, sous laquelle ils font du feu pour rostir et fumer les prisonniers qu'ils ont pris, & qu'ils mangent ensuite. Ainsi *Boucaner*, c'est proprement, Faire rostir ou fumer la chair & le poisson : ce que font maintenant les *Boucaniers* qui se sont habitués dans ces Isles. » Il s'agit bien du *barbacoa* ou *boucan* en langue française. Notons que ces boucans, étant l'occasion de grandes ripailles et de bon temps, on fête bruyamment, d'où *boucan* pour *bruit*.

Le père Labat ne cesse de vanter la succulence des porcs cuits sur le boucan. Ces animaux se nourrissent principalement de fruits sauvages, très abondants dans les îles. Ce qui, d'après lui, leur octroie une qualité inégalable. Il rapporte en avoir mangé « au moins six livres » au cours d'un seul boucan de cochon.

Le six-pâtes

« Il appartient à l'art d'humaniser la matière. »

Wilfrid Corbeil c.s.v.

Le six-pâtes, ancien pâté québécois, est un mets que l'on trouve sous une myriade de variations depuis la nuit des temps. Apicius cite la *Patina*, un mets semblable à notre six-pâtes : des viandes cuites superposées, séparées par une abaisse et recouvertes d'une pâte. Notre vrai six-pâtes diffère complètement dans ses composantes et dans sa confection du *sea pie* anglais qu'on a faussement cité comme étant son modèle.

Pour porter ce titre, le six-pâtes devait obligatoirement contenir de la viande des bois : orignal, caribou, chevreuil, lièvre, perdrix « *en souvenir des fameuses tourterelles* », en plus des viandes de boucherie : veau, bœuf, porc, jambon, dinde, poulet, canard, oie, *Ad libitum*.

Le cuisinier français (1652) donne une recette de pâté d'assiette qui en est un modèle : « Prenez chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, faites une façon de godiveau, puis faites dresser votre pâte bien proprement à hauteur de demi-pied & l'emplissez d'un lit de chair & au dessus un autre lit de champignons, un autre lit de cardes, ou de hadeaux & pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, ensorte que le lit de dessus soit de godiveaux, couvrez-le & l'assaisonnés, puis (lorsqu'il sera cuit) servez. »

Nous venons de voir là un pâté de six pouces de haut ! Composé de viandes, légumes et petits délices, les godiveaux. François Massialot, dans *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* (1712), confectionne un grand pâté baptisé *pâté à la royale* : « C'est un pâté qui se sert ordinairement pour grosse Entrée ; il y entre une élanche (épaule) de Mouton désossée, des filets de Bœuf, des Perdrix, le tout bien lardé de gros lard, moitié Jambon, moitié lard, avec du lard pilé dessous la viande, avec toutes sortes de fines herbes & bon assaisonnement, une petite pointe d'ail, sur tout le bien nourrir, & qu'il cuise dix heures ; avant que de le servir, il faut le bien dégraisser, & y mettre une sausse hachée faite au coulis de Perdrix. » Voilà une manière de l'appréter qui nous est bien familière.

La version québécoise avec viandes assorties est attestée dès 1646 dans le *Journal* des Jésuites chez les ursulines sous le nom de « tourtières » parce que cuites dans une tourtière : « & les religieuses envoyèrent des lettres de grand matin pour

faire leur compliment ; et les Ursulines force belles estreintes avec bougies, chapelets, crucifix &c. & sur le disner deux belles pièces de tourtière³⁸. » Félix-Antoine Savard note : « Tourtière présentée dans un chaudron de fer : perdrix, lièvre, morceaux de porc, le tout enrobé de pâte dorée³⁹. » Comme on vient de lire, il n'y a pas de pâtes à l'intérieur. Les gens du lac Saint-Jean nomment ce plat « tourtière », alors qu'ailleurs au Québec, il se dit six-pâtes. Hector Grenon admire celui cité par Philippe Aubert de Gaspé servi à Pâques, de même confection que celui servi aux Fêtes : « Cette fois, l'affaire avait débuté par un excellent potage ce qui, paraît-il, était alors de rigueur. Puis on avait apporté un énorme pâté de Pâques lequel comprenait une dinde, deux poulets, deux perdrix, deux pigeons, le râble et les cuisses de deux lièvres, le tout étant recouvert de solides lisières de lard gras. Tout cela reposait sur un godiveau de viande hachée provenant de deux jambons complets et agrémentés de gros oignons et de fines épices. Mais, ajouta Aubert de Gaspé, l'essentiel était assurément « la surveillance étroite de la cuisson préalable de ce géant culinaire⁴⁰ ». Il s'agit bien d'un véritable six-pâtes. Sa taille est prodigieuse : on pourrait facilement accommoder, d'après sa description, de 70 à 90 personnes avec celui-ci. Il était d'usage d'utiliser les plus grands ustensiles disponibles pour le réaliser : « Elle avait fait des grands pâtés dans les grands poêles, là, les grands (*sic*) poêlonnes, les grands, grands poêlonnes, a'avait mis de la viande là-dedans⁴¹. » De Gaspé ajoute que dans les grandes familles, on en confectionne deux !

La cuisson de ce grand pâté devait être fort périlleuse en raison de sa taille. *Le pâtissier français*, de La Varenne (xvii^e siècle), adresse une directive à cet égard : « Quand le pasté sera garni, vous le couvrirés avec l'autre bout de l'abesse qui a demeuré vuide, & lors qu'il sera bien fermé & bien façonné, il faudra le dorer pâr dessus, puis le mettre au four sur une feuille de papier, & prendre garde de ne le point rompre. » Il s'agit d'un mets de la même famille que notre six-pâtes.

Madame Ernest Soucy, cuisinière de Saint-Alexandre de Kamouraska, en prépare un en grand : elle le recouvre d'un superbe *drap de pâte*. L'abaisse du dessus est souvent feuilletée, « normalement », selon le *Larousse gastronomique* de 1996. Comme dans cette autre recette, « une tourte de Franchipanne », par La Varenne (1652). Une tourte composée d'abaisses « *fines comme des voiles transparents* ». « Incontinent après que la paste sera étenduë, vous graisserez avec du sain doux le fond d'une tourtière, & on y estendra un des bouts de la pâte pour faire une abesse, il faudra graisser de sain doux cette abesse, replier la paste par dessus, & graisser encore ce ply de paste avec du sain doux, & mettre encore un quatrième

ply de paste, lequel il ne faut point gresser par dessus. Quand la tourte sera remplie suffisamment, il faudra replier quatre fois la paste par dessus cet appareil pour faire le couvercle, & graisser de sain doux le dessus de chaque feuillet de paste. Il faut dorer la tourte par dessus, & la mettre au four sur un peu de braise qui ne soit pas bien ardente, & que la tourtière soit bien droite. Il faut prés d'une heure pour cuire cette pièce de four, qui devient époisse quasi d'un demy pied d'époisseur. » *Sain doux* signifie ici *non salé* par opposition à *lard salé*. Une telle pâte est encore préparée de nos jours en Gascogne, pour les tourtières, entre autres. Elle se compose de farine, d'eau, de sel, d'alcool et d'œufs.

Nous avons ici un « quatre pâtes ». Encore un autre pâté de six pouces de haut ! Céline Vence et Robert J. Courtine reprennent cette même recette mais, selon leur bon vouloir, confectionnent six pâtes plutôt que quatre⁴². La Varenne donne une autre version de tourte à la franchipane (*sic*) : « Faites ensuite votre pâte, la détrempez avec blancs d'œufs & sel & laissez reposer. Faites-en six abaisses fort déliées, & en faites encore six autres, & les mettez l'une après l'autre bien beurrées & particulièrement celle de dessus, pour lui donner couleur. »

Six abaisses ou six pâtes... voilà l'origine de notre fameuse appellation *six-pâtes* ! Les *Dons de Comus* donne une recette de pâte délicate pour toutes sortes de tourtes de viande. Il s'agit d'une pâte feuilletée et indique pour le tourage : « Ensuite vous l'abaissez & y mettez un quart de beurre sur la quantité de pâte. Vous l'étendez & l'enfermez bien & la laissez reposer : ensuite il faut étendre cette pâte bien mince, mais surtout prendre garde que le beurre n'en sorte, pliez-la l'un sur l'autre, & l'étendez encore jusqu'à six fois en deux tems, & vous en servez. » Voilà indubitablement une pâte à six-pâtes.

Ces six pâtes servent à la composition de la pâte feuilletée qui en forme l'enveloppe et non le contenu, comme on a souvent prétendu. Il donne en outre deux méthodes de feuilletage. Notons que la pâte feuilletée classique comporte toujours six tours de base qui peuvent être simples ou doubles. Robert-Lionel Séguin a inventorié trois *tours à pâtes* dans les inventaires du XVII^e siècle en Nouvelle-France⁴³. Ces tours à pâtes sont des tables rondes inspirées de celles des menuisiers, pivotant sur elles-mêmes pour faciliter le travail de la pâte. En pâtisserie, on abaisse la pâte phylo en poussant le rouleau à pâtisserie vers l'avant. On ne doit jamais faire l'inverse, d'où la grande utilité de cet outil. L'expression « tourer la pâte » en provient, car en réalité on *plie* la pâte sur elle-même, sur le tour. À l'époque de *L'Encyclopédie*, celle-ci n'est plus qu'une table ordinaire réservée au tourage des pâtes feuilletées.

Nous avons perdu le vrai vocable de ce que nos grands-mères et ancêtres confectionnaient depuis si longtemps : « la grande tourtière cérémonielle » ou six-pâtes, ou encore le pâté royal. Le nom le plus près de la composition originale que j'ai pu retracer dans nos ouvrages culinaires est « ancien pâté canadien » de la Congrégation de Notre-Dame, consigné dans *La cuisine raisonnée* de 1926 à la page 232, aussi présent dans l'édition de 1967 à la page 225. Germaine Gloutnez, cuisinière et directrice de l'École des sciences ménagères affiliée à l'Université de Montréal, le nomme « pâté de Noël des anciens ». Le pâté au gibier ou au mouton de M^{me} Charles Gagné est un authentique ancien pâté sans pommes de terre. Nous pouvons le comparer aux tartes de paroisse du xvii^e siècle : « Les Pâtissiers appellent aussi tartes de Parroisse, de grandes tartes qu'ils font pour une assemblée où il y a plusieurs gens conviés », écrit Antoine Furetière⁴⁴. Un mets qui trouve ses racines très loin dans notre héritage culturel. « Les pâtés remontent au haut Moyen Âge et, s'ils ont reçu depuis les perfectionnements de détail, ils sont demeurés en substance ce qu'ils étaient voici pas moins de mille ans », confirme le *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes de France*.

Dans le livre sur la Côte-du-Sud de madame Gagné, on trouve une recette de pâté au gibier ou au mouton datant de 1892 qui nous vient de M^{me} Aurèle Pelletier Caron de Sainte Louise à L'Islet : un véritable six-pâtes ! Elle nous dit d'y mettre, entre autres choses, un lièvre ou 50 oiseaux et le cuit à l'antique. Sa recette de fèves au lard ne comporte pas de mélasse. Sa tourtière est faite de pur porc. M^{me} Pelletier, comme vous êtes belle !

Thérèse Gendron-Amiot en propose un vrai elle aussi, qu'elle nomme « ancien pâté canadien » : dinde, poulet, perdrix ou canard, lard, viande hachée, filet de porc, jambon, fines herbes, oignons⁴⁵. Après avoir donné la recette, elle note : « Comme c'est la saison de la chasse, les ingrédients de cette recette peuvent être changés par de la viande des bois, perdrix, lièvre, chevreuil, orignal, en alternant. » Et c'est ici qu'elle tente elle aussi de justifier son nom : « On superpose des rangs de pâtes entre les rangs de viande, d'où le nom "six-pâtes". » Elle poursuit : « On peut aussi y ajouter des carottes, du céleri, des oignons au goût. Cette recette m'a été transmise par Èdes Verrault Amiot, ma belle-fille, qui l'avait obtenue de sa grand-mère native de Mont-Joli, Québec. » Sans doute parce qu'elles avaient, comme on voit dans les livres de cette époque, l'habitude d'inclure des légumes dans leurs pâtés comme le suggère effectivement M^{me} Gendron-Amiot, les pâtes ont remplacé les légumes après 1760, par pollution. Dans *Saintes artisanes*, Marius Barbeau



C'est bien meilleur chez grand-maman

rapporte la recette du « sipaille » de la Congrégation Notre-Dame de Montréal, un vrai : volaille, gibier, canard ou outarde, lard, oignons, fines herbes, viande hachée (porc frais ou jambon). Les Gaspésiens ont l'habitude de mettre des pommes de terre dans leur six-pâtes. Ils suivent l'exemple des Acadiens réfugiés chez eux. Ils mettent des patates partout : « Les patates étaient cuites de différentes manières qui faisaient croire à une nourriture variée ; on y ajoutait la soupe aux patates, le pâté à la râpüre, les poutines râpées, les poutines en sac, les fricots, les tailles⁴⁶. »

Nous découvrons dans *Mes 500 meilleures recettes* de Germaine Gloutnez un six-pâtes. Un des meilleurs à mon humble avis. Un vrai, sans pommes de terre, cuit à l'ancienne lui aussi, comme s'il avait été cuit dans une antique tourtière. Elle utilise un chaudron de fer (certaines cuisinières écrivent *chaudronne*⁴⁷), foncé de tranches de lard, les ingrédients mouillés d'un jus, la pâte étalée autour et sur le dessus. Elle

dore la croûte au four à 400° F, puis pose le couvercle, le lute et le remet au four pendant six heures : c'est l'ancienne texture des tourtières cuisinées avec couvercles, comme celles décrites du XIV^e au XVIII^e siècle. Étonnamment, lorsque réussie, la pâte devient translucide, croquante et caramélisée : tout le monde se l'arrache.

Les recettes des fermières du Québec (1978) propose un autre véritable six-pâtes, toujours sans pommes de terre, à deux étages, cuit à l'ancienne encore, dans un chaudron de fonte muni de son couvercle. Ces dames répètent inconsciemment l'antique méthode de les cuire : tout à fait fascinant. Elles remettent le couvercle et l'enfourment. Au lieu de mettre les tisons dessus-dessous comme autrefois avec les tourtières-ustensiles, on le met au four avec son couvercle, malgré que ce ne soit plus nécessaire dans un four moderne : c'est la force de l'habitude.

Le chef québécois Abel Benquet (ça ne s'invente pas!), dans *La gastronomie au Québec*, confectionne un « cipaille » du Québec haut-de-gamme comprenant canard, poulet, dinde, truffes, fines herbes, porto et cognac. Ce plat est plutôt une terrine. Il la sert froide avec une sauce cumberland. Il s'agit d'une interprétation personnelle. La présence de truffes, « le Mozart des champignons » écrit Rossini, n'est pas inusitée au Québec. Dans l'inventaire après décès de M^{sr} Pontbriand se trouvait neuf livres de truffes ! On en consomme d'importantes quantités au Québec. On les importe de France, d'Italie et d'Amérique du Nord où elles sont cultivées pour le commerce.

Ce besoin naturel de bien manger a sauvé notre tradition, réfugiée dans la mémoire de nos mères et grand-mères. Elles nous ont transmis le goût des « bonnes pâtes », termes qui reviennent constamment dans les revues et journaux d'époque et qui remontent à Furetière. Pour réussir la pâte brisée, il faut une certaine adresse. Elle doit être légère, craquante, floconneuse. C'est ainsi qu'on l'aime et elle ne date pas d'hier.

Les viandes du six-pâtes proviennent habituellement de grosses pièces que l'on assaisonne selon leur nature. Souvent, on les aura fait mariner dans le cognac. On les soumet au feu ardent afin de bien les marquer pour en révéler tout l'arôme : là est le secret. On poche ensuite ces pièces dans un fond blanc, juste ce qu'il faut de cuisson selon la taille de chacun. Refroidies dans leur jus, elles sont alors dépecées et mises dans un moule tapissé de pâte : lèche-frite, chaudron, tourtière. On mouille ces viandes d'un peu de bouillon réduit et refroidi, et on les assaisonne ensuite avec sel, poivre, persil et thym. Certains ajoutent des légumes comme on faisait anciennement : oignons, poireaux, champignons, etc. On pose enfin le couvercle et on le

décore de feuilles, fleurs et fruits en pâte. On le cuit de 1 heure et demie à 5 heures selon sa taille et la force du four. Avant le service, on aura fait réduire le fond de cuisson des trois-quarts, puis on l'additionne d'une glace de veau. Le moment venu, on prépare un roux blond à 25 grammes de farine par litre pour lier la sauce. À une réduction de vin, on ajoute de la crème déjà réduite, des fines herbes, du thym, du persil ou cerfeuil, de la ciboulette, du sel et un peu de poivre du moulin.

Plusieurs variations de notre ancien pâté québécois contiennent de la pomme de terre: c'est par nécessité ou contrainte qu'elle y a été ajoutée. On la retire lorsqu'on peut se le permettre. On accompagne notre six-pâtes de préférence d'un légume vert, de cornichons, betteraves marinées et des olives colymbades⁴⁸ de Rabelais, tel que recommandé encore aujourd'hui par nos cordons-bleus. Lorsque notre six-pâtes est l'élément principal du repas, il aura été précédé d'un hors-d'œuvre, un consommé, ou un simple mais parfait bouillon de poulet, une entrée de poisson ou de fruits de mer, suivi idéalement d'une salade amère avant les fromages, fruits et desserts.

Notre ancien pâté, le six-pâtes, est issu de l'antique tradition des entremets, moment-clé des banquets d'autrefois. D'abord grand pâté, puis pièce montée spectaculaire, il est perfectionné au XVII^e siècle. Carême confectionnera encore de grands pâtés architecturaux au XIX^e siècle.

Il semble qu'au XVII^e siècle, en France, on ne consommait pas toujours le fond de certains grands pâtés: «Ainsi les pâtés de viandes solides et massives, comme les gibiers, sont coupés par tranches et de travers, sans en rompre le fond», écrit l'historienne française Dominique Michel⁴⁹. J'ai vu, effectivement, des tableaux d'époque où ce genre de pâté est servi à la cuillère, sans le fond.



Pâté à la viande et petits pâtés

« Lorsque les petits pâtés seront garnis, on les couvrira de la même pâte, vous les ferez cuire ;
il faut leur donner l'être doux, ils seront cuits en moins d'un quart d'heure. »

La Varenne, *Le cuisinier français*

Les pâtés à la viande sont antiques. Rabelais les nomme « Petits pâtés à la sauce chaude ». Au lac Saint-Jean, nos tourtières en portions individuelles sont les petits pâtés ou pâtés à la viande. Ils remontent au ^x^e siècle. Au ^{xiv}^e siècle, des marchands ambulants munis de fours sur roues en vendaient dans les rues de Paris. Dans *Pantagruel*, Épistémon, en enfer, a pour voisin Lucifer. Il y rencontre le pape Jules dit *Papa Giulo*, transformé en *crieur de petits pâtés*. Furetière explique : « On dit d'une femme en travail d'enfant, qu'elle crie les petits pastez pour dire, qu'elle crie bien haut, qu'elle souffre beaucoup. » Plus loin, il en énumère quelques variétés : « On appelle petits pastez tout chaud, des petits pastez qu'on crie par les rues : c'est le grand ragoust des écoliers. Un pasté de requeste est un pasté froid fait de menu volaille. Pasté à la Mazarine c'est celui qui a la croûte feuilletée. »

Incidemment, Robert-Lionel Séguin a inventorié « quarante-neuf mazarines à Faire des petits pataies » chez Vincent Dugas de la rue Saint-Paul à Montréal en 1699⁵⁰. Dans la profession, ce sont les pâtés d'assiette. En Acadie, ils ont la forme d'une demi-lune et on les nomme *petits cochons*, ancienne présentation. Ils porteraient ce nom parce que « les enfants lorsqu'ils en dévorent deviennent comme des petits cochons⁵¹ ». Ce sont aussi les petits pâtés pantins truffés. De Gaspé mentionne qu'il en a vu « d'au moins quatorze pouces de long ». On les nomme aussi « chaussons » comme dans chaussons aux pommes.

Autrefois, on leur donnait la forme de bottines de bébés et après cuisson, on enfilait un ruban en guise de lacet : « Chez nous, les pâtés de Noël étaient préparés de façon très spéciale. La viande étant prête, la pâte était découpée comme un petit pied d'enfant. La préparation déposée sur la première abaisse, on la recouvrait de celle du dessus, faisant des incisions à la place des œillets pour les lacets et on les faisait cuire. Quand on trouvait le chausson du petit Jésus dans notre bas de Noël, s'il était pâle, c'est que le petit Jésus avait marché sur la neige pour apporter des étrennes et son pied était froid ; il fallait beaucoup de chaleur pour le réchauffer. Par contre, si le petit chausson était foncé, c'est que le petit Jésus avait passé par la cheminée et il fallait que peu de chaleur pour le réchauffer », raconte

M^{me} P. Beaudin, de Kénogami, dans *Le Pinereau*. Dans les familles nanties, on dorait ces bottines à la feuille d'or ou d'argent lors des baptêmes⁵². Les petites bottines qu'on accroche sur les rétroviseurs des automobiles en sont un vestige.

Les « *petits pâtés à l'espagnolle* » n'ont rien d'espagnol. On les nomme ainsi parce qu'on les mange avec une *sauce à l'espagnole*. Cette sauce fut baptisée de ce nom après l'arrivée de cuisiniers d'Espagne pour le service du roi Louis XIV. La Varenne écrit justement : « Faire des petis pasteiz à l'Espagnolle. » On utilisait déjà la tomate et le piment dans cette sauce. Diderot et D'Alembert écrivent en 1765 dans *L'Encyclopédie* : « *Piment, poivre d'Inde ou de Guinée, corail de jardin* : Cette plante croît naturellement en Guinée et dans le Brésil. On la cultive en abondance dans les pays chauds, comme en Espagne, en Portugal, & dans les provinces méridionales du royaume. Les fruits ou gousses de cette plante ont une saveur âcre et brûlante, surtout dans leur état de maturité, c'est-à-dire lorsqu'elles sont devenues rouges. On les mange communément en salade avec l'huile et le sel, après en avoir séparé par une forte expression, le plus de vinaigre qu'il est possible. On a coutume d'y ajouter du persil & de l'ail haché : c'est là un mets fort appétissant, point mal-sain, & fort usité dans les provinces méridionales du royaume, mais seulement parmi les paysans, les gens du peuple, & les sujets les plus vigoureux & les plus exercés de tout état, tels que les chasseurs, &c. Le piment est très peu alimentaireux ; il ne sert, comme on parle vulgairement, qu'à faire manger le pain. »

Si la sauce espagnole était servie à Versailles, elle l'était également chez l'élite de Nouvelle-France, soyez-en assuré. L'usage d'employer des cuisiniers espagnols à la cour de France perdurera longtemps. Lors d'un bal masqué, donné le 24 février 1745, la dauphine danse avec un séduisant inconnu. Plus tard, elle apprendra que ce monsieur, à sa grande honte, est un cuisinier espagnol travaillant sous les ordres du marquis de Tessé⁵³.

Autrefois, on écrivait le menu sur un tableau ou une ardoise comme on peut en voir encore aujourd'hui sur les trottoirs et dans certains bistrots. Le menu rédigé sur un carton fait son apparition pendant le règne de Louis XV. Une création de Brain de Sainte Marie en 1751. Un document titré *État et menu general de la dépense ordinaire de la Chambre aux deniers du Roy* décrivant les dépenses de Louis XV en 1773, dernière année de son règne, comprend une page intitulée : *Menu pour le diné ou Soupé du Roy* présentant les petits pâtés entre la casserole de Riz et les cailles au Gratin⁵⁴. Le marquis de Montcalm, dans une lettre adressée au chevalier de Lévis le 4 décembre 1757, vante, parmi un menu exclusivement



Le boulanger (petits pâtés)

chevalin, les petits pâtés de cheval à l'espagnole qu'il a lui-même mangé afin d'encourager soldats et citadins à l'imiter. Citons ce menu fameux, création de Joseph, cuisinier de Montcalm : « Petits pâtés de cheval à l'espagnole; Cheval à la mode; Escalope de cheval; Filet de cheval à la broche avec une poivrade bien liée; Semelles de cheval au gratin; Langue de cheval au miroton; Frigousse de cheval; Langue de cheval boucannée, meilleure que celle d'orignal; Gâteau de cheval, comme les Gâteaux de lièvres. » Le *Littré* donne à *frigousse* : « Terme populaire. Bon repas, bonne chère. Faire la frigousse. Dérivé irrégulier de frire. » Toutes les recettes de frigousses comportent des marrons, boudés des Québécois. Les



Poivre de Guinée

frigousses n'ont pas eu de succès au Canada.

On doit préciser que les soldats du marquis de Montcalm faisaient cuire dans leur pot, moitié bœuf, moitié cheval. Le bœuf était mangé le midi, et le cheval transformé en frigousse le soir.

Des Canadiennes sont menacées de prison et même de pendaison pour refus de consommer du cheval le 1^{er} décembre 1757. « Lorsqu'au mois de décembre on substitua pour partie le cheval au bœuf, les femmes de Montréal s'attroupèrent tumultueusement à la porte du marquis de Vaudreuil. Il en fit entrer quatre et leur demanda ce qu'elles voulaient. Elles répondirent qu'elles venaient lui demander du pain. Il déclara qu'il n'en avait pas à leur faire donner, que les troupes même étaient à la ration, mais qu'il avait fait tuer des bœufs et des chevaux pour assister les pauvres dans ces temps de misère. Elles répliquèrent que la viande de cheval leur répugnait, que le cheval était l'ami de l'homme, que la religion défendait de le tuer et qu'elles aimeraient mieux mourir que d'en manger. Le gouverneur leur dit alors, que c'était là des chimères que la viande de cheval était bonne⁵⁵, et il les congédia en leur affirmant que si elles s'ameutaient encore, il les ferait mettre en prison et en ferait pendre la moitié⁵⁶. »

Le chevalier de Lévis écrit qu'elles s'en retournèrent chez elles « en tenant des propos séditions ». Il est quand même extraordinaire que même crevant de faim, ces femmes refusent de la viande de cheval, fut-il apprêté en petits pâtés. Quelle détermination ! Il s'agit bien là d'un trait français. Quelque temps plus tard, lorsqu'on entonnera le *Ah ça ira* en France, on entendra ce couplet : « Quand l'aristocrate protestera, le bon citoyen au nez lui rira. »

En ce temps-là, Québec dispose de nombreux pâtissiers et boulangers : le Sieur Jean Cassegrain, maître pâtissier et traiteur, le nommé Amiot pâtissier, le nommé Pélissier, pâtissier, Thomas Lorta, pâtissier, Nicolas Desse, dit Saint-Marcel,



Abraham Bosse, *La boutique du pâtissier*, 1638. Trois pâtissiers au travail. Sur la table, on voit les produits finis. « Cette boutique a des délices / Qui charment en mille façons / Les filles les petits garçons / Les servantes et les Nourrices », dit la légende.

pâtissier de profession, Alexandre Picard maître pâtissier, sieur Jean Cassegrain, maître pâtissier et traiteur, Claude Bourget, pâtissier, Étienne Burel, pâtissier, Nicolas Droisy, maître pâtissier, et Louis Boissy, fils de Julien Boissy, maître pâtissier. Existait-il un émule de Ragueneau parmi eux, équipé d'une charrette pleine de victuailles pour les approvisionner, dont ses célèbres petits pâtés comme dans *Cyrano de Bergerac*? Molière connaissait très bien les petits pâtés de Ragueneau. En 1608, Ragueneau avait ouvert une pâtisserie dans les faubourgs de la Bastille à

Paris, la *Pâtisserie des Mousquetaires du Roy*. Ragueneau était célèbre pour ses tartes, tourtes au musc et à l'ambre, les massepains, feuilletés, rissoles et craquelins. Il est l'inventeur des tartelettes amandines. À son grand désespoir, sa femme ose se servir de ses poèmes pour envelopper les fameux petits pâtés.

Les petits pâtés font partie de notre ordinaire depuis longtemps. Les « pâtés d'au moins quatorze pouces de long » que décrit Philippe-Aubert De Gaspé sont les petits pâtés pantins, parce que cuits hors d'un moule. Brillat-Savarin nous renseigne sur leur immense popularité à la fin du XVIII^e siècle : de petites tourtières à base de porc, ail, oignons et épices : « Et madame Sullot, dont le magasin, au Palais Royal, n'avait pas deux toises carrées, vendait par jour jusqu'à douze mille petits pâtés. » Ils sont disponibles de nos jours sous le nom de petits pâtés parisiens, descendants directs des *Pâtés de Paris*, appellation contrôlée avant la lettre au Moyen Âge. Ils étaient au menu des *Jardins Lenôtre* à Montréal vers 1984. Bocuse les nomme « petits pâtés à la bourgeoise ».

Grâce aux gens du lac Saint-Jean et de l'Acadie, nous avons conservé ces antiques appellations.



LA TOURTIÈRE



La tourterelle du Canada

Le naturaliste, mathématicien, biologiste, cosmologiste et écrivain français Georges-Louis Leclerc, comte de Buffon (1707-1788)¹, écrit : « La tourterelle comme le pigeon et le ramier a subi des variétés dans les différents climats & se trouve de même dans les deux continens. Celle qui a été indiquée par M. Brisson sous le nom de tourterelle du Canada, est un peu plus grande & a la queue plus longue que notre tourterelle d'Europe ; mais ces différences ne sont pas assez considérables pour qu'on doive faire une espèce distincte et séparée². »

Il n'est pas d'oiseau plus mythique à nos yeux que la fameuse tourterelle, l'*Ec-topistes migratorius*. La Bible classe ces oiseaux parmi ceux propres aux sacrifices et surtout pour certaines purifications³. Le *Cantique des Cantiques* (2:12) louange la mélodie de la tourterelle. Elle est fort attendue, car lorsque « la voix de la tourterelle se fait entendre, le printemps n'est pas loin ». Elles ont envahi notre imaginaire et sont là pour y rester, puisqu'on en parle encore aujourd'hui. Elles font rêver à une époque révolue digne du paradis terrestre. Champlain écrivait déjà : « En ces isles y a tant de groiselles rouges que l'on ne voit autre chose en la plus-part, & un nombre infini de tourtes, dont nous en prîmes bonne quantité⁴. » Ces oiseaux devaient être délicieux, car ils se gorgeaient de petits fruits sauvages dont les framboises. Gabriel Sagard observe en 1623 : « Les Framboisiers qui y sont là és environs y attirent tant de tourterelles en la saison que c'est un plaisir d'y en voir des arbres tout couverts. » Elles ont contribué à la prolifération des petits fruits par la dispersion des semences contenues dans leurs déjections. Pehr Kalm les a connues : « *Pigeons sauvages*. Les Français les appellent Tourte ; ils disent qu'en été les grandes forêts et terres vierges d'ici en renferment une quantité infinie et que ces oiseaux font leurs nids dans les arbres ; ils en obscurcissent souvent le ciel ; dès qu'il commence à faire froid ils quittent cette région en direction du sud et l'on



Antoine-Sébastien Plamondon, *Chasse aux tourtes*, 1853

n'en rencontre plus ici avant le printemps suivant. On a essayé à plusieurs reprises de les apprivoiser jusqu'à pouvoir leur donner à manger dans la main, et ils deviennent aussi dociles que des pigeons domestiques, mais dès qu'on les lâche à l'extérieur, il suffit de quelques jours pour qu'ils s'en aillent en forêt et qu'aucun d'eux ne revienne⁵. » Il est intéressant d'apprendre qu'on a tenté d'en faire l'élevage, ce qui aurait peut-être pu aider à préserver l'espèce.

C'était une véritable manne. Au Québec, les témoignages en ce sens sont éloquents. La baronne Riedesel raconte : « Alors que nous traversions un bois, je vis tout à coup quelque chose comme un nuage se lever devant notre voiture... C'était un volier de pigeons sauvages, qu'on appelle ici des tourtes, et qui se trouvent en si grand nombre, que le Canadien en vit pendant six semaines à la fois. Il va armé d'un fusil chargé de petits plombs. Quand il les aperçoit, il fait du bruit. Les oiseaux s'envolent et il tire au beau milieu d'eux, généralement avec un résultat surprenant; il lui arrive quelquefois d'en blesser deux ou trois cents; ils sont ensuite assommés à coups de bâton... On en fait soit une soupe ou encore une excellente fricassée avec de la crème et de l'ail. » Cette fricassée devait être fort délicate, l'ail, la crème et les volailles se mariant fort bien.

Le naturaliste Audubon, parcourant le Kentucky à l'automne de 1813, en vit passer cent soixante-trois bandes en vingt minutes. « À la fin, les bandes se touchaient en un immense nuage de Pigeons qui me déroba la lumière du soleil. » Il calcula que le nombre de tourtes composant ce nuage s'élevait à un milliard cent quinze millions cent trente-six mille oiseaux. Au début du XIX^e siècle, Testard de Montigny, fondateur du village de Saint-Jérôme, écrit « qu'on en tue des quantités désastreuses » à cet endroit : « On en mange, on en vend, on en gaspille. On chasse aussi la tourte pour sa plume dont on fait des matelas et des oreillers que les



John James Audubon, *Tourtes*

filles apportent en dot lors de leur mariage⁶. » Charles-Eusèbe Dionne, curateur du Musée zoologique de l'Université Laval, le nomme « pigeon voyageur », probablement d'après l'anglais « *passenger pigeon* ». Il écrit en 1883 à la veille de son extinction : « Ce pigeon connu sous le nom de Tourte est beaucoup moins commun aujourd'hui qu'il ne l'était au début de ce siècle ; alors, les paysans les tuaient par centaines. Aujourd'hui il faut que les éclats du tonnerre les fasse désertier nos montagnes, pour que nous en voyons quelques petites bandes à la lisière des bois⁷. »

L'historien et ethnologue québécois Paul-Louis Martin décrit le contexte de leur disparition : « Tout autour des grands lacs, des sources du Saint-Laurent jusqu'au golfe, l'heure était au branle-bas général : soldats des garnisons, habitants, jeunes et vieux, tous s'en donnaient à l'envi dans un désordre souvent dangereux. Cela amena l'extermination complète de l'espèce au début du xx^e siècle. La dernière tourte serait morte le 19 septembre 1914 au zoo de Cincinnati à l'âge vénérable de 29 ans, mettant ainsi le point final à une histoire ornithologique qui dépasse presque l'imagination. Parmi d'autres raisons de la disparition de la tourte il y avait la chasse commerciale pratiquée tant au Canada qu'aux États-Unis, la transformation de la plus grande partie de la forêt nord-américaine notamment les aires de nidification, en terres agricoles, et l'utilisation que l'on en faisait dans les clubs de tir⁸. »

L'historien Joseph-Edmond Roy rapporte une curieuse explication populaire qui avait cours au sujet de son extinction : « C'est parce que la tourte a été conjurée, nous disent les anciens, que l'on n'en voit plus maintenant⁹. » Il semblerait qu'on ait également conjuré avec succès des nuées de sauterelles. « Plusieurs processions avaient lieu chaque année. En plus de celle de la Fête-Dieu, on en organisait d'autres pour les biens de la terre, pour conjurer les sauterelles, les bêtes à patates, etc.¹⁰. » Ces conjurations ne fonctionnaient pas pour les chenilles. Le marchand Pierre Guy de Montréal écrit en 1797, avec une pointe d'humour : « Le goudron ne fait pas plus d'effet que les conjurations... des deux remèdes je choisirais le dernier comme le moins dispendieux. Le récollet est tout démonté de voir qu'elles ne cèdent pas à la force de l'exorcisme, au contraire, elles augmentent chaque année, je crois qu'elles sont protestantes, elles n'entendent plus rien aux prières¹¹. »

Bien triste fin pour une manne qui s'était montrée si généreuse. Le *Deutéronome* (22 : 6) proclame qu'il est interdit de capturer un oiseau qui fait son nid. D'autre part, on aura ignoré les restrictions que les Indiens s'imposaient eux-mêmes afin de préserver l'espèce. Pehr Kalm écrit : « Les Sauvages d'Amérique



Tourtière française, xvii^e siècle. Collection Musée Stewart

ne tirent jamais sur ces pigeons et ne les tuent jamais lorsqu'ils couvent ou qu'ils sont des jeunes ; ils ne permettent pas davantage que d'autres le fassent et ils disent que ce serait manquer gravement à la bonté envers les jeunes, car ils seraient contraints de mourir de faim. Certains Français m'ont raconté qu'ils étaient sortis avec l'intention d'en tuer à cette époque-là mais que les Sauvages, d'abord gentiment, puis en les menaçant, les en avaient empêchés, parce qu'ils ne pouvaient tolérer une action de ce genre¹². » Malheureusement, la loi permettait encore de les chasser en 1884¹³.

Les Hurons pensaient que l'homme possédait deux âmes. L'une poursuivait sa route au pays des âmes où elle vivait une vie semblable à celle des vivants. L'autre renaissait dans un corps humain. Jean de Brébeuf rapporte que les Hurons croyaient que certaines âmes « se changent en tourterelles » après la fête des morts¹⁴. D'où, probablement, leur profond respect pour cet oiseau.

On a mangé beaucoup et souvent de ces tourtes à en croire le nombre de recettes et de commentaires qui nous sont parvenus. Philippe-Aubert De Gaspé évoque

ce temps idyllique maintenant révolu. Un moment digne du pays de Cocagne : « Lorsque monsieur d'Egmont et son jeune ami entrèrent dans la maison après une courte promenade aux alentours, André mettait sur la table un plat de truites de la plus belle apparence et un plat de tourtes à la crapaudine couvertes de cerfeuil cru. C'est un souper peu dispendieux, dit le bon gentilhomme ; j'ai pris les truites moi-même, devant ma porte, il y a une heure environ, André a tué les tourtes ce matin au soleil levant, dans cet arbre sec à demi-portée de fusil de ma maison : tu vois que, sans être Seigneur, j'ai vivier et colombier sur mon domaine. Maintenant une salade de laitue à la crème, une jatte de framboises, une bouteille de vin : et voilà ton souper, Jules, mon ami ! »

Voilà un souper parfaitement français. En haute cuisine, on utilise de préférence le cerfeuil (« herbe de joie » en grec) plutôt que le persil, plus prononcé au goût. On dit « à la crapaudine », lorsque l'oiseau est ouvert par le dos et aplati, ce qui lui donne l'allure d'un crapaud. Il est ordinairement grillé sur les braises. Quelques instants avant de le servir, on le badigeonne de moutarde de Dijon, de chapelure grillée et de beurre fondu. On lui met deux fines tranches d'œuf dur de caille en guise d'yeux. On le sert avec une sauce diable. L'appellation « à la crapaudine » est apparue en 1721. Mère Caron préparait en 1877 les jeunes tourtes à la crapaudine et les vieilles à la daube. Ce mets fait toujours partie du répertoire classique et est surtout appliqué au pigeon.

C'était un bel oiseau. Le peintre naturaliste Édouard Traviès apprécie sa silhouette : « Le vol des tourterelles semble plus facile encore et plus rapide que celui des ramiers ; la forme de leur corps est plus svelte et plus élégante, plus féminine, pour tout dire. Leur queue s'épanouit en un gracieux éventail toutes les fois qu'elles se posent, soit sur un rameau, soit à terre. Leur gémissement, plus tendre que celui des pigeons, ressemble aussi bien plus à une supplique d'amour. La tourterelle est une suave créature dans toute l'acception du terme, et le nom de tourtour que lui ont donné les Romains est une des plus heureuses et des plus expressives onomatopées de la langue zoologique¹⁵. » Pehr Kalm rapporte un fait intéressant méconnu : « Le général Galissoniere (*sic*) m'a dit qu'il avait ramené avec lui en France quelque-uns de ces pigeons et qu'il les avait lâchés en forêt ; cette année, il en a rassemblé de nouveau une certaine quantité qu'il a l'intention de ramener avec lui lorsqu'il regagnera la France. » Nos tourtes se seraient-elles perpétuées de *l'aut'bord* ?

Elles étaient présentes partout. Même dans les villes. Pierre Boucher écrit en 1664 : « La chasse n'est pas si abondante à present proche de Quebec, comme elle a esté : le Gibier s'est retiré à dix ou douze lieuës de là. Il reste seulement des Tourterelles ou des Biseaux qui sont icy en abondance tous les Estez, il s'en tuë jusques dans les Jardins de Quebec, & des autres habitations ; elles durent seulement quatre mois de l'année¹⁶. » Une ordonnance de 1727 « réitère les défenses déjà faites de tirer dans la ville de Québec sur les tourtes, autres oiseaux et animaux à peine de cinq livres d'amende et de confiscation des armes¹⁷ ». Il y en avait des millions. Même les hospitalières achetaient du plomb à tourtes.

Nul printemps n'entendra plus le doux chant des tourterelles. Il faisait partie de l'ordinaire de nos ancêtres.

Il sera absent du nôtre.

La tourtière, ustensile

« Il n'est point de plus empêché que celui qui tient la queue de la poêle. »

Proverbe ancien

Marie-Laure Verroust, dans *Cuisines et cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*, associe daubières et tourtières : « Daubière, tourtière : Ils permettent la cuisson à l'étouffée des ragoûts, daubes, tourtes et tartes, mets qui sont à l'origine de leur nom. » Notons bien : *mets qui sont à l'origine de leur nom*, affirme-t-elle. Comme les saumonières servent à la cuisson du saumon, les turbotières à celle du turbot, et les truitières à celle des truites.

Les daubières sont construites comme les tourtières, c'est-à-dire avec un couvercle pouvant supporter les braises. Elles servent exclusivement à cuire les appareils liquides comme les daubes, les plats en sauce et les ragoûts. Daubière est synonyme de braisière. Les grandes daubières de cuivre arrivent sous le règne de François I^{er}, dit aussi François au Grand Nez.

L'auteure Sylvie Girard souligne l'ancienneté de la tourtière : « Et les inventaires notent des tourtouers à faire tourtée dès le xvi^e siècle¹⁸. » Le commissaire priseur Jean-Claude Renard, auteur de *Les cuivres de cuisine*, le décrit : « Ce couvercle emboîtant légèrement le plat est muni d'une grande poignée fixe verticale, en fer. On peut glisser dans cet anneau une barre de fer ou un bâton, pour le soulever, afin d'éviter de se brûler. La tourtière faisait office de four à feu dessus

et feu dessous et était utilisée pour les gratins et les gâteaux¹⁹. » Dans l'inventaire après le décès de Molière en 1673, nous trouvons : « Une grande tourtière avec son couvercle en cuivre rouge. »

L'ancêtre du *Larousse gastronomique*, le *Dictionnaire portatif de cuisine* (1765), précise les avantages de la cuisson dans une tourtière, ou daubière, ainsi que la différence entre les braises ordinaires et les braises blanches : « *Braise* : Manière de cuisson qui relève infiniment le goût des viandes qui cuisent sans évaporation sensible. On distingue deux sortes de braises. La braise ordinaire se fait en fonçant une marmite de bardes de lard et de tranches de bœuf épaisses d'un doigt, qu'on assaisonne de fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre et sel. Sur cet assaisonnement l'on place la pièce que l'on veut faire cuire ; on la couvre et on l'assaisonne par dessus de même que par dessous. On couvre bien la marmite et on lute le couvercle avec de la pâte, pour qu'il n'y ait point d'évaporation ; et l'on fait cuire le tout feu dessus et feu dessous. Cette braise sert pour les grosses pièces, qui ont besoin d'un plus fort assaisonnement. La braise blanche, ou demi-braise, se fait avec lard, tranches de veau, dont on diminue l'assaisonnement en raison de la pièce. Le surplus du procédé est le même que pour la braise ordinaire. » Comme il n'y a pas ou très peu d'évaporation puisque le couvercle est luté, cette cuisson se dit à l'*étouffée*. La grande braise équivalait à un feu nourri, tandis que la braise blanche ou demi-braise était un feu modéré.

Ustensiles anciens

L'ustensile précédant la tourtière était le *test*, terme d'alchimie qui signifie « pot de terre ». Les Italiens le nommaient *testo*. Il servait à faire les essais sur l'or. Il est encore en usage dans ce pays. Ou encore la *trappe*, autre ustensile en deux parties composé d'un fond et d'un couvercle pouvant recevoir les tisons : « Dans le sud de la France il existait pourtant de petits fours portatifs nommés "trapa" que l'on posait sur les braises du foyer²⁰. » Mot fort bien connu au Québec dans l'expression « ferme ta trappe » qui signifie *cesse de parler*. Alain Rey confirme le terme *trappe* comme plaque d'ouverture d'un fourneau vers 1755. Serait-ce là l'origine de notre expression ?

Les tourtières sont aussi anciennes que la cuisine elle-même. On peut en admirer sur des stèles vieilles de 4 000 ans en Égypte. Elles sont en terre cuite et ressemblent étrangement à nos soucoupes de pots de fleurs, posées à la renverse



Tourtière ancienne sans couvercle comme celles d'aujourd'hui

l'une sur l'autre. Elles servaient entre autres choses, et peut-être même avant tout, à la cuisson du pain : on les tournait à mi-cuisson²¹.

Les tourtières sont présentes tout au long de l'histoire. Les Romains cuisinaient leurs *panis artopticus* et *panis clibanis* dans une tourtière. Son nom actuel ne remonte qu'à 1397 selon Rey.

Les cuissons à la tourtière sont très rapides grâce à la chaleur intense des tisons. On comptait de cinq à huit minutes seulement, soit cinq « Je vous salue Marie » pour les petites pièces. *Le cannaméliste français* recommande la prudence : « De ne le point saisir tout-de-suite à force de feu, parce que ce four, comme étant fait de tôle de fer, ou de cuivre rouge, est sujet à rougir, & par là, vous seriez en risque de perdre tout ce que vous auriez dedans. » Sage conseil. Anciennement, les *tortes* étaient confectionnées avec une pâte à pain, ce qui explique qu'elle soit passée de la langue de la boulangerie *torta*, pain rond, à celle de la pâtisserie : « torte-tourte-tourtière-tarte ». Au Moyen Âge, un pain usuel est rond et bombé et à peu près de la même dimension que les tourtières-ustensiles.

L'ethnologue Jacques Rousseau écrit : « Dans le Québec, le nom d'un récipient, la tourtière, passe au contenu et le contenant s'appelle désormais l'assiette à tarte. »

Nous devons bannir les termes *assiette à tarte* venus de l'anglais *pie plate* après 1760, longtemps après le mot *tourtière*. D'Alembert et Diderot, dans leur *Encyclopédie*, illustrent plusieurs modèles de tourtières utilisés vers 1750. Ce sont nos tourtières ou *moules à tourtières*. Sur la planche *Pâtisserie* se trouvent les petites tourtières, celles dans lesquelles sont cuits les petits pâtés à la viande décrits au chapitre précédent. Dans son livre, *Les cuivres de cuisine*, Jean-Claude Renard discerne les deux sortes : « Il faut distinguer la Tourtière, l'ustensile avec couvercle

pour braises, des Moules à tourtes ou tourtières ; moule rond à petits bords relevés unis ou godronnés », précise-t-il. Sylvie Girard confirme l'exactitude du vocable *tourtière* utilisé au Québec pour l'ustensile qui sert à cuire nos tourtières : « Aujourd'hui, toutes les cuisinières sont équipées d'un four, mais la tourtière n'a pas disparu de la batterie de cuisine : elle désigne tout simplement un moule rond de diamètre variable, à bord peu élevé, légèrement évasé, uni ou cannelé. »

La cuisson des tourtes et tartes se fait à *sec* comme dans un four conventionnel. On cuit à l'*étuvée* à l'aide d'une vapeur forte comme celle produite par l'ustensile de ménage nommé *marguerite*. Le cuisinier gascon écrit *étouffez-le*, pour dire « cuisez-le à l'étouffée » soit, au contraire de l'étuvée, avec très peu de liquide, généreusement graissé, le couvercle luté et sur feu très doux.

Nos fours modernes ont fait tomber les anciennes tourtières avec couvercles en désuétude, mais nos tourtières traditionnelles sont toujours faites dans des... tourtières ! On a appliqué le même terme, tourtière, à d'autres formes d'ustensiles qui servent à cuisiner d'autres types de mets comme les biscuits.

Les tourtes et tourterelles existaient lors de la naissance de la tourtière en France et elles y sont toujours présentes. On en compte plusieurs variétés. Lapérousse (1741-1788), (*Voyage*, T. II, p. 339), écrit : « *Nous achetâmes, dans le village, des tourterelles à coup de poignard ; on leur a donné ce nom, parce qu'elles ont au milieu de la poitrine une tache rouge qui ressemble exactement à une blessure faite par un coup de couteau* ». Il existe d'innombrables recettes de tourtes à base d'oiseaux tout au long de l'histoire gastronomique. *Les dons de Comus* (1750) comporte de nombreuses recettes « du tourterreau ou de la tourterelle ». Il s'en trouve jusqu'à soixante uniquement pour le pigeon dans *Le dictionnaire portatif de cuisine*.

Les tourtières-mets existent également en France. Carême nous informe qu'« à 17 ans, j'étais chez Bailli son premier tourtier ». Et que fabrique un tourtier ? Des tourtes ou des tourtières ? (Si une femme occupait ce poste, serait-elle « tourtière » ?) Ce poste n'existe plus dans les brigades d'aujourd'hui. Mais on trouve un *tourrier* pour confectionner les pâtes. Chez les professionnels, cet ustensile, même sans couvercle, se nomme tourtière. Notez qu'il n'est pas impossible qu'il y ait eu croisement de sens entre le mot « tourtière » issu de « torte », et le mot québécois « tourtière », peut-être issu de « tourtes ».

La tourtière a suivi l'évolution des modes de cuisson et s'est modernisée. On ne fait plus cuire volailles et pâtés dans une tourtière couverte, mais au four.

Four économique ou de campagne

Le frère de la tourtière, le four de campagne, est souvent mentionné chez mère Caron et également dans la *Cuisinière canadienne*, ainsi que dans *La cuisine des campagnes*. Dans *A proper new book of cookery* écrit en Angleterre en 1545, à l'article *To make pies* on prévoit « *Add a pastry lid* ».

Cet ustensile est recommandé pour la cuisson du gâteau de cerises tiré de la *Maison rustique des dames* de madame Millet-Robinet : une génoise cuite sur des cerises pochées au préalable dans un sirop léger. Pour la cuisson : « Mettez dans le four du fourneau économique. Trois quarts d'heure suffisent à cuire ce gâteau, qu'on peut faire sur une chevrette (petite base de métal), dans le coin de la cheminée. On entretient dessous un feu doux, et on le couvre avec un four de campagne garni de feu. »

Le four de campagne est encore en usage aujourd'hui dans certains coins du Québec et de France.

Rejetons

Au début du xx^e siècle à Paris, le gaz est maintenant accessible à tous les étages. Albert Dupuy, propriétaire de *La cornue*, invente une rôtisseuse-pâtissière directement inspirée de l'antique tourtière. Celle-ci disparaîtra à son tour dans les années 1950 avec l'avènement de l'électricité et de nos fours modernes.

Le micro-onde aurait pu être sa version futuriste, car il cuit dessous-dessus et même autour. Cependant, Edmond Outin nous prévient qu'il serait prudent d'éviter cet appareil si on ne veut pas cuisiner « à la Frankenstein ». Inventé à partir du magnétron, composante de base du radar, il rendrait toutes les substances bio-incompatibles. Ainsi, le lait développe la D proline, une neuro-toxine. Il écrit : « En conclusion, l'utilisation du four à micro-ondes est évidemment cancérigène à moyen terme ! Le principe de précaution est donc de se débarrasser au plus vite de cette facilité technologique fatale. » Un conseil qu'on ne saurait négliger d'aucune manière²². Les batteries de cuisine munies de revêtements anti-adhésifs sont aussi à proscrire. Elles contiennent de l'acide perfluorooctanoïque, APFO ou PFOA en anglais, source de nombreuses pathologies dont le cancer²³.

Chaufferette

Montaigne, dans *Voyage en Italie*, découvre la broche à rôtir mécanique. Dans la suite du texte, il décrit une nouveauté, les petites rôtissoires, et livre un mot très connu des Québécois : « L'époque est également venue où l'on commence à rôtir volailles et petites pièces dans une rôtissoire et où les chauffouers vont prendre le nom de chaufferettes puis de réchauds. » Au Québec, le mot *chaufferette* est resté vivant et est appliqué aussi, comme au Moyen Âge selon Viollet-le-Duc, à un petit foyer portatif.

Nous possédons également de ces chaufferettes ou « rôtissoires pour petites pièces » dans nos musées.

La tourtière, le mets

*Qu'est-ce qu'on dévore Ah !
Mais la tou-re tou-re'
La tour-tière,
Qu'on sa-vou-re vour'
Toute en-tière,
Quand c'est fê-te fêt-'
Mé-na-gères !
Fai-tes fai-tes fai-tes fait's
Des tourtières !*

Lionel Daunais, Les tourtières

Sous le nom *Tourte de veau*, Jean-François de La Varenne livre une recette de tourtière dans *Le cuisinier français* (1652) : « Prenés un morceau de veau, le faites blanchir, puis le hachés avec deux fois autant de graisse de bœuf ; étant bien assaisonnée, faites une abaisse de votre pâte fine, mettés dessus votre viande, au milieu de laquelle vous mettrés ce que vous aurés comme béatilles & Sucrés si vous voulés, puis étant cuites, servés. »

La tourtière, pâtisserie farcie de viande entre deux abaisses de pâte, est encore présente dans l'Ouest de la France sous les vocables « grand pâté » dans le Mus-saint, « tourte à la viande » dans le Limousin, ainsi que « tourte Lorraine », « tourte à la Vosgienne », etc. Nous trouvons un autre exemple de tourtière dans *La nouvelle cuisinière bourgeoise* de 1745. L'article « Tourtes de toutes sortes de farces »



Concours de tourtière commandité par le fabricant de farine Robin Hood, comprenant le tirage d'un téléviseur au Salon national de l'agriculture de 1962 à Montréal.

mentionne celle-ci: « Prenez de telles sortes de viande que vous jugerez à propos, comme tranche de Bœuf du plus tendre, ruelle de Veau, gigot de mouton, ou Gibier et Volaille; qu'il n'y ait point de petits os, ni de filandre, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez; il n'en faut que d'une sorte à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent; il faut les hacher avec le couteau à hacher & mettez avec autant de bonne graisse de Bœuf, persil, ciboule et champignons, le tout haché très fin, assaisonné de sel fin avec un peu d'épices mêlées. Quand le tout est bien fini et bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers & mouillés avec un bon demi-huchau de crème. Quand cette farce est finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût; foncez votre tourtière d'une abaisse de pâte; mettez cette farce dessus, de l'épaisseur d'un pouce; vous la couvrez ensuite de pâte & la finissez comme les autres. Faites-la cuire deux heures. Si c'est du Bœuf ou du Mouton, vous la laisserez

plus long temps. Quand elle est cuite et bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper à petits carraux & mettez dessus un bon coulis clair & servez. »

Voilà une tourtière composée selon nos goûts, nos traditions et nos ressources.

Plus loin, dans ce même ouvrage, à propos de la confection des pâtés, il écrit : « Voici la façon de faire les pâtés de telle espèce de viande que vous voudrez mettre en pâte : Prenez ruelle de Veau, gigot de Mouton, Perdrix, Bécasses, filets de lièvres, Poulardes, Chapons, n'importe, l'assaisonnement & la façon en est tout de même, à peu de choses près. Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, il dépendra de vous d'y mettre de la ruelle de Veau pour garnir. Elle fera bien partout où elle se trouvera. Les Dindons désossez, garnis de Veau, font d'excellents pâtés. Les Perdrix, Bécasses, Chapons, Poulardes, après qu'ils sont vidés, troussiez-leur les pattes dans le corps & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet ; faites-les revenir sur de la braize : après les avoir essuyés & épluchez, lardez-les par tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboule hachez. Vous faites la même chose pour le Veau & Mouton à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braize. Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande. »

Et alors, on assemble ce chef-d'œuvre : « Prenez la moitié de la pâte, que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte ; vous la battez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi doigt ; mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre & l'assaisonnez de sel fin, & fines épices ; couvrez de bardes de lard & beaucoup de beurre par dessus ; mettez ensuite une abaisse de pâte, non aussi épaisse que celle du dessous ; mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, pour qu'ils se collent bien ensemble ; appuyez par tous les doigts pour les unir ; vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté ; relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez-la proprement sans trop appuyer de crainte de percer la pâte. Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au dessus, de la largeur d'un pouce ; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant, vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune, pour l'enjoliver, vous y mettrez des fleurs de lys faites avec de la même pâte & le redorez une seconde fois ; un moment avant que de le mettre au four, vous mettez par la cheminée du pâté deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un

bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble. Faites le cuire au moins quatre heures, vous en jugerez suivant sa grosseur. Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir & boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez. »

Que voilà un fort beau pâté en croûte, décoré de fleurs de lys, qui ressemble comme un jumeau à ceux de chez nous. Les professionnels utilisent encore la carte pour garder la cheminée ouverte pendant la cuisson. On remarque qu'il le laisse tiédir avant le service. Battre la pâte à tarte avec le rouleau à pâte est une caractéristique typique des cuisiniers français. Carême utilisait cette méthode.

On trouve dans La Varenne quantité de tourtes salées dont une de viande hachée. Les hachis sont à la mode au XVII^e siècle. Ils sont considérés comme des délicatesses et sont servis en tant que tel. Dominique Michel les décrit : « Ces ancêtres de la quenelle, qui évitent une mastication grossière et relèvent d'un désir de raffinement, se multiplient avec les godiveaux, à base de veau haché, les andouillettes de poisson, les boudins de foie gras et chapon et les croquets à base d'une farce augmentée de champignons, de ris de veau, d'herbes et de jaunes d'œufs qui, une fois panés sont frits²⁴. »

Les *croquets* deviendront les *croquettes*, et des « *chops* » en anglais²⁵. Autre avantage, ils prennent moins de temps à consommer, car à cette époque, tout allait déjà trop vite.

Mère Caron donne quatorze recettes de tourtières dans ses *Directions diverses*. Elle transmet les instructions qu'elle a tirées de *La cuisinière canadienne* : « Des pâtés et tourtières ; Il n'y a que ceux au porc frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'une bordure de quatre doigts autour du plat, puis, on y place la viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure. Il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les instructions ci-dessus. »

La cuisinière canadienne nomme « pâté au porc frais » notre tourtière québécoise dite *pâté à la viande du lac Saint-Jean* par les Saguenéens et les Jeannois. Chez les Jésuites en décembre 1744, figure au *Repas de la Rénovation* donné à Québec : *Un quartier de pâté à la viande*. Pourtant, le *Dictionnaire historique du Français québécois* ne date ce mot qu'en 1830. Marius Barbeau dans *Saintes artisanes* affirme : « Les recettes de tourtes de porc frais et de tourtière ou de pâté de porc frais sont traditionnelles à la Congrégation Notre-Dame de Montréal. »

Tourtière est un terme générique pour les pâtés en croûte. Il se conjugue en d'innombrables variations.

Métonymie

« Ce mets ou cette pâtisserie, la tourte, s'apprête dans les deux genres
et appartient à la pratique ancienne. »

Paul Bocuse

« *Tourtière*: Pâté de viande hachée menu chez les Canadiens. Ce pâté se faisait avec des tourtes autrefois d'où le nom. Aujourd'hui on fait des tourtières (prononcer tourquière) avec de la viande de porc », écrit Pascal Poirier dans son *Lexique acadien*. Ce terme existe depuis longtemps des deux côtés de l'Atlantique. Ce sont les pains, *tortes* ou *torta*, qui ont donné leur nom à l'ustensile et non l'inverse. En France, on mangeait des Tourtes avec ou sans tourtes ou tourterelles avant la découverte du Nouveau-Monde. Le *Larousse de l'ancien français Moyen Âge* le confirme au mot Torte :

I. Voir **Tortre, tourterelle**.

II. **Torte** : Pain de forme ronde.

Et **tortre, torte** : Tourterelle.

Les mots *tortes* et *tourterelles* sont associés dès le début. Le *Littré* ajoute : « Terme vieilli. Nom de la tourterelle en cuisine. Un plat de tourtres ». Au Québec, on mangeait des tourtières qui étaient confectionnées avec des tourtes. Dans les écrits d'ici, elle s'est toujours nommée « tourtière » : « Pourquoi ça donc mémère Angèle, que t'appelles ça des tourquières, toi, des pâtés à la viande ? — Ben Dame, mes enfants, en voilà une question ? Pourquoi que tu t'appelles Alice toi ? On appelle ça des tourquières parce que c'est des tourquières, quoi...²⁶ »

« Ça s'appelle encore des tourtières, malgré que c'est fait avec de la viande ordinaire ; ast'heure, c'est rien qu'un pâté à la viande. Mais avant c'était pas de même. Il y avait des oiseaux qu'on appelait des tourtes, qu'étaient ce qu'il y a de meilleur au monde à manger²⁷. »

L'abbé Caron écrit : « Tourte : Pièce de pâtisserie dans laquelle on met les viandes, du poisson, etc. et qu'on sert chaude. *Littré*. Ne pas dire tourtière. » Il est bien évident que l'abbé est allé faire un tour en France et néglige, comme eux, nos précieux archaïsmes. Et les archaïsmes, faut-il le rappeler, ne sont pas des fautes²⁸.

Ces oiseaux ont été cuits en tourtières fort souvent et fort longtemps. On aurait pu les nommer : pâtés de tourtes, tourtes en croûte, pâté aux tourtes, tourtes de

tourtes, tourtières aux tourtes... Mais non, *tourtière* suffit: « Jadis on faisait les tourtières avec les fameuses tourtes, aujourd'hui, les tourtières dont le nom nous rappelle ces oiseaux légendaires sont à base de gibier. Fierté des cordons-bleus du Royaume du Saguenay, elles emploient un mélange de deux ou trois sortes de viandes », signe *une Jeannoise* dans *Le Pinereau*.

Il est fréquent de rencontrer des métonymies en cuisine: paella pour poêlée, daube l'instrument pour daube le plat, cassole pour cassoulet, casserole l'ustensile pour casserole plat cuisiné, marmite pour « petite marmite », etc. Le lien est maintenant établi entre l'ustensile, tourtière, et le produit fini, la tourtière-pâté. Notez qu'on ajoutait déjà d'autres viandes à ces oiseaux: lard, veau, poulet, légumes. Sa forme également peut justifier son nom: les tourtes une fois éteintes, les tourtières sont désormais faites avec d'autres viandes, mais conservent leur nom. Comme les *haricots* blancs qui nous servent à faire des *fèves au lard*.

La tourtière du lac Saint-Jean, à part les patates qui ont été ajoutées après 1760, est un six-pâtes qu'on a faussement nommé cipaille & compagnie ailleurs au Québec. Les gens du lac Saint-Jean, « ceux dont la tradition a dormi pendant deux cents ans comme la Belle au bois dormant²⁹ », ont miraculeusement conservé les anciens termes « tourtière » pour une grosse pièce de pâté, et « pâté à la viande » pour un pâté garni de viande hachée. Ces pâtés changent de composition selon la région, le gibier et les ressources disponibles.

Tourtes et tourtières de France

Parmi les recettes françaises de *tourtes*, plusieurs se rapprochent de notre *tourtière*. La tourte bourguignonne des Sans Filistes Gastronomes est une tourte au porc et veau haché. La tourte de campagne de Robert Sourdille est une tourtière à base de porc et volaille. La tourte Lorraine de Pélissier est à base de filet de veau et de porc. La tourte à la Vosgienne de Louis Voirin est à base de porc frais. Et toutes ces tourtes de France sont cuites dans des tourtières semblables à celles que mère Caron utilise et nomme « plats à tarte ». En France, à la fin du XIX^e siècle, on les nommera « tôles à tartes ».

Existe-t-il des *tourtières* comme celles du Québec en France avec ce même nom ? Oui ! Dans le Haut Val de Sèvre, on fabrique la tourtière du Créchois à base de lapin, chair à saucisses, oignons, herbes de Provence. Le Périgord a la tourtière au canard avec ses gésiers confits. La Loire, en Anjou, a la tourtière de poulet avec blancs de poulet, pommes de terre, lardons, champignons, oignons, thym, crème fraîche. Près de Dunkerke, on fait la tourtière de Noël avec porc et veau haché, oignons, ail, persil, thym. Le Lot-et-Garonne a la tourtière aux pommes, qu'on nomme ici « pâté aux pommes ». La Gascogne prépare des tourtières aux pommes-chocolat poires-framboises, frangipane-fruits, armagnac, amandes et poires. L'Angoulême apprécie la tourtière modernisée en vol-au-vent avec poulet et salsifis.

La métonymie existait dès l'origine entre l'ustensile et le mets.



PRÉJUGÉS ALIMENTAIRES



« *Le préjugé est une opinion sans jugement.* »

Voltaire, *Dictionnaire philosophique*

Les préjugés alimentaires, comme ceux entretenus envers le pâté chinois, sont regrettables. Les aliments ont de tout temps été l'expression du statut social des individus, et les bien nantis sont les premiers à dénigrer ceux qui deviennent accessibles au commun des mortels. « Faites-en des choux, des raves, des pasteurs », disait-on au XVIII^e siècle, d'une chose qu'on abandonne à autrui, signale Furetière. On a surnommé le poireau, l'asperge du pauvre, la pomme de terre, la truffe des pauvres, l'aubergine, le caviar du pauvre, le cassia, la cannelle du pauvre, les piments, le vin du pauvre, l'aloë, le saumon du pauvre et les champignons, la viande du pauvre. Les pauvres ont le dos large. Et ma foi, un menu assez varié, qu'ils mangeaient évidemment dans de l'étain : l'argenterie du pauvre !

Brillat-Savarin, entretenant les préjugés, prétend que les peuples qui consomment beaucoup de poissons sont pâles et ont moins de courage... Allez donc dire cela aux Norvégiens, descendants des Vikings.

La *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin contient des inexactitudes. L'indigo viendrait d'Amérique. Graisse et huile seraient « synonymes ». Les chèvres qui brouaient des plants de café étaient nerveuses et « hilares ». Sigmund Freud, père de la psychanalyse, affirme qu'aussi sûrement que la consommation de riz conduit à l'opium, la consommation de pomme de terre conduit au whisky et à l'alcoolisme !

Les citoyens de Venise, assiégée par les Autrichiens en 1849, ont survécu grâce à la *Baccalà* ou morue. « Depuis ce temps elle est l'objet d'une vénération dans les

cuisines populaires, ce qui explique aussi pourquoi elle ne paraît jamais dans les repas de fête», explique Jean Clausel¹. Exactement comme notre pâté chinois. Le cassoulet français entre dans cette catégorie : « C'est le plat unique par excellence, celui qu'on ne peut préparer, attaquer, déguster et savourer *qu'à la maison*. Nous sommes formels : le cassoulet n'est *en aucun cas* un plat de restaurant », tranche Christian Guy.

Sophia Loren raconte que sa grand-mère Nonna Louisa préparait en temps de disette *La Panzanella* : des tranches de pain rassis mouillées à l'eau, recouvertes de tomates et d'oignons, assaisonnées de fines herbes, et arrosées d'huile d'olive². Elle affirme que dans sa grande naïveté, elle aurait souhaité en manger plus souvent. On peut en trouver aujourd'hui dans les restaurants « souvent à un prix très élevé », écrit-elle.

On ne doit pas rougir de notre pâté chinois. Il a rendu et rend encore de fiers services dans les moments où nous en avons le plus besoin. Nos mères en sont les témoins privilégiés. Il a été notre garde-fou contre la faim. Comme la pomme de terre l'est devenue peu à peu en Europe, malgré le dénigrement systématique dont elle fut l'objet par les classes supérieures.



PÂTÉ CHINOIS



La première mention des mots « pâté chinois » se trouve dans *La cuisine raisonnée* de 1926 édité par la Congrégation Notre-Dame de Montréal. Josette Dupuis-Leman raconte, dans *Dupuis frères*, en avoir mangé de savoureux dans les années vingt à son couvent¹. Marie Le Franc le mentionne dans son roman publié en 1934². Commençons son étude par la lecture d'un article de *La Presse* paru le 19 novembre 1930, intitulé « Notre cuisine », où on lit les mots « pâté chinois » pour la première fois dans un journal :

« Québec, 19. Le ministère de la Voirie provinciale, de concert avec le département du revenu de la province et l'Association des hôteliers de la campagne, veut continuer, au cours de l'hiver, à enseigner la bonne cuisine canadienne dans les hôtels situés le long de nos grandes routes nationales. Il n'y a pas de doute que si nos hôtels de campagne sont devenus si populaires, surtout parmi les touristes américains, c'est grâce, en grande partie, à l'amélioration de la cuisine et à la plus grande variété du menu servi aux tables. [...] Il y a cent façons, on le sait, d'apprêter chaque sorte de viande. Qu'une ménagère en apprenne très bien cinq ou six et le voyageur le plus gourmand en sera satisfait. On verra, par exemple, que le bœuf ne fournit pas seulement l'éternel « bœuf à la mode » ni le sempiternel « *roast beef* ». Durant trop longtemps, on eut dit qu'il n'y avait dans le monde que ces deux derniers mets à servir au repas du midi comme on a cru également longtemps que l'on ne pouvait offrir, au déjeuner, que les « bacon and eggs » et le « pâté chinois » au repas du soir. Il est donc fort heureux que l'on puisse maintenant varier un peu plus et que l'on puisse distinguer notre menu du menu américain que les touristes américains ne prennent pas la peine de venir déguster chez nous. Ce qu'ils veulent, c'est du nouveau. »

Sainte-Foy

Par cet article, le gouvernement veut transmettre ses intentions en matière de tourisme à des hôtes limités au plan des ressources culinaires. Il vise à les rassurer sur la facilité d'apprentissage des recettes. On note « l'éternel » bœuf à la mode, effectivement créé en 1650, et le *roast beef* servi au repas du midi. Tandis que les



John Leech's Pictures from the Collection of Mr. Punch. Servante: «Madame, il y a un reste de viande à la cuisine, est-ce pour moi?» Lady: «Bien sûr, ce sera un bon dîner.» Servante: «En ce cas, madame, je démissionne et partirai vendredi.»

Français mangent le classique poulet rôti du dimanche, les Anglais quant à eux consomment leurs rôtis de bœuf le dimanche midi. Les pauvres aussi mangent carné le dimanche: «Nourriture des pauvres: du pain et du fromage, avec du lait ou de l'eau, un peu de petite bière. Jamais de viande sauf le dimanche³.» Et ce rôti est toujours servi bien cuit: «Le classique *roastbeef*, que les Anglais mangent cuit à point, et non presque cru, comme on le croit chez nous⁴.» Louis XIV a goûté au *roast beef* anglais. Ce dernier avait été offert au monarque en octobre 1690 par le roi d'Angleterre Jacques II et la reine lors d'un «souper de remerciement». Les cuisiniers royaux vont ensuite cuisiner des «rôts de Bif» qui n'ont plus rien à voir avec l'original, puisque ce sont des rôtis... d'agneau!

Il est surprenant d'apprendre que l'on servait du pâté chinois aux touristes au repas du soir. On reconnaît là l'esprit pratique des ménagères : les restes du rôti de bœuf du midi sont transformés en pâté chinois le soir, vieille habitude. L'auteur anonyme de l'article de *La Presse* précise : « ...et le pâté chinois au repas du soir ». Antique usage. Audiger, celui-là même qui a rapporté d'Italie les petits pois en France, écrit dans *La maison réglée* : « Qu'il ait soin de bien ménager (économiser) les viandes qui reste du midi pour le soir⁵. » L'auteur André Lachance rapporte : « Le souper que l'on prend vers dix-neuf heures est constitué des restes du repas du midi⁶. » Jean Provencher confirme : « Le soir, pour souper, la mère réchauffe les restes du dîner⁷. » Pehr Kalm témoigne : « Les plats servis le soir sont, pour la plupart, les mêmes que ceux du midi⁸. » Gilbert Larocque écrit : « Puis c'est le dîner, les restes du dimanche, qui ont déjà été réchauffés lundi, ne rien perdre et s'il reste encore du bœuf pour demain on fera un pâté chinois, rien ne se perd, vieille loi⁹. » Et Louis Morin termine : « Pour le souper, la ménagère réchauffe la soupe du midi et prépare un hachis avec le reste du dîner¹⁰. »

Les Anglais font exactement l'inverse : ils déjeunent des restes du souper de la veille servis froids, d'où l'expression « assiette anglaise » pour *assiette froide*. À l'époque victorienne, les restes de viandes de la veille sont maintenant réchauffés et servis au repas du midi.

L'auteur de l'article s'égare en attribuant les *bacon and eggs* et le *roastbeef* aux Américains. Ces plats sont de tradition anglaise. C'étaient autrefois ceux des barons de France. Ceux-là mêmes qui ont traversé la Manche avec Guillaume le Conquérant en 1066. « De lait et de pain bis sa table était garnie / un peu de bacon, des œufs, voilà la vie / de cette veuve au jour le jour », écrit le poète anglais Geoffrey Chaucer en 1386. Les Gascons se délectent encore aujourd'hui d'œufs frits à la gasconne, c'est-à-dire, au plat et au jambon. En Nouvelle-France, en 1752, l'ingénieur Franquet déjeune d'un jambon¹¹ à Saint-Sulpice. Il écrit : « Entrés dans le dit cabaret, entamés un jambon pour le dit déjeuner, mais avertis que la messe allait commencer, sortis pour l'entendre¹². »

L'origine de notre pâté chinois est un mystère pour nous et une véritable énigme pour les immigrants asiatiques. Quoi de plus extraordinaire que de voir la mine des Thaïlandais, Vietnamiens, Japonais, Chinois devant un pâté chinois québécois ! Il faut voir leur expression d'étonnement, de curiosité, de stupéfaction, d'incrédulité. Ils cherchent désespérément quelque chose de « *chinois* » dans ce plat. Ce mystère perdure aussi chez les Québécois. Chacun a son idée.

Parmi la multitude de légendes qui existent sur l'origine du pâté chinois, j'en ai retenu quatre. La première, qui voudrait qu'il soit originaire de la ville de China dans le Maine ne repose sur rien de concret. La deuxième, celle des Chinois du rail, est un mythe qui a la couenne dure. La troisième, celle où le pâté chinois serait une variante de l'antique tourtière, se veut une hypothèse sage et raisonnable. La quatrième, celle accolée au Sieur René-Robert Cavelier de Lasalle, se révèle assez séduisante lorsqu'on creuse un peu.

Voyons-les.

Les Chinois du rail

Question : Quel est le seul légume qu'on ne retrouve jamais dans un restaurant chinois, ni dans leur épicerie, ni dans leurs jardins, ni même dans leurs menus ?

Réponse : La pomme de terre !

Voilà qui est tout à fait original venant d'omnivores patentés, consommant de tout, des singes aux méduses, en passant par les lèvres de carpes, les pattes d'ours, les estomacs de grenouille et, qui plus est, le tofu ! Les plus grands experts en techniques culinaires n'aiment pas la pomme de terre. En 2008, année de la pomme de terre décrétée par l'ONU, la Chine est devenue le deuxième producteur mondial de ce tubercule. Elle est surtout transformée pour l'industrie et l'alimentation des animaux. Les Chinois commencent à peine à l'introduire dans leur alimentation, et elle ne fait jamais partie de leurs menus pour invités.

Au début de l'aventure du rail, il n'était pas évident d'embaucher des Chinois comme ouvriers. Aux États-Unis, ces entreprises étaient financées par des Britanniques. Un peu plus tard, ces derniers répéteront le même scénario au Canada. Les entrepreneurs doutaient fort de la capacité des « fils du ciel » à accomplir ce genre de tâches. « En outre, Strobridge se demandait qui pourrait jamais leur préparer la nourriture bizarre qu'ils consommaient. Seiche, pousses de bambous, champignons, riz et même des algues marines, voilà bien une nourriture qui n'était guère faite pour des travailleurs du rail¹³ ! » Suite à une grève des ouvriers irlandais qui formaient le plus gros de la main-d'œuvre, le patron Strobridge engagea une première équipe de Chinois. Ce fut la révélation.

Non seulement leur compétence s'est tout de suite affirmée, mais aussi, poussés dans le dos, les Irlandais reprirent aussitôt le travail. De plus en plus, d'autres



Camp des Chinois de l'autre côté de la gare Keefer, C.-B., 1889-1890

groupes furent organisés. « Mais, avant d'être embarqués pour Sacramento afin de travailler à la voie ferrée, les jeunes Orientaux étaient constitués en petits groupes de 12 à 20 hommes, ayant chacun leur cuisinier et leur chef de groupe. Mais le salaire des travailleurs blancs de l'une et l'autre ligne incluait le vivre et le couvert, tandis que les Chinois se logeaient sous la tente ou dans un abri et payaient les produits exotiques qu'on leur expédiait du quartier chinois de San Francisco¹⁴. »

Au Canada, les ouvriers chinois du rail font eux-mêmes leur cuisine sur des feux à l'air libre. Leur menu est composé principalement de riz, saumon séché et thé. Leurs faibles salaires ne leur permettent pas d'acheter des légumes frais. Plusieurs sont atteints du scorbut à cause de leur déficience en vitamine C. Comme ils n'ont pas accès à un médecin, ils se soignent à l'aide d'herbes médicinales chinoises traditionnelles.

Les Chinois arrivent à Montréal avant les années 1880 et s'installent autour du port et de la gare. En 1888, la colonie chinoise de Montréal compte 30 membres.

Beaucoup d'autres arrivent après l'achèvement du chemin de fer Canadien Pacifique en Colombie-Britannique. En 1894, ils sont 500, en 1902, ils grimpent à 700 et en 1951, ils sont 1272. En 1960, ils étaient vingt-cinq mille. Aujourd'hui, on en compte autour de quatre-vingt mille à Montréal.

Un jour, j'ai remis à deux cuisiniers chinois du maïs en épi, des pommes de terre et du bœuf haché en leur demandant de créer un plat *chinois*. Évidemment, je me suis bien gardé de préciser que c'étaient là les ingrédients du pâté chinois. Ils n'étaient pas très motivés par ce projet, on s'en doute, mais après discussion, ils acceptèrent.

Ils ont d'abord préparé un potage. Ensuite, le premier a grillé les grains de maïs, puis les a mêlés à une sauce courte liée et a déposé le tout au fond d'un plat. Dessus, il a mis le bœuf transformé en petites boulettes avec gingembre, ail et piment. Sur le tout, il a parsemé les pommes de terres frites, taillées fines comme des cheveux.

Le second a préparé un sauté : les pommes de terre blanchies dans un bouillon assaisonné avec la Nuoc-Mam, refroidies puis taillées en cubes. Il a égrené l'épi, ris-solé les pommes de terre dans de l'huile très chaude jusqu'à ce que bien dorées, puis a sauté le bœuf avec le maïs et des copeaux de *bok chow* (chou chinois). Légèrement lié, il a mis cet appareil dans un plat avec les pommes de terre autour, des ciboules fraîches et échalotes grises frites et des noix de cajou par dessus. Excellent.

Mais nous sommes à des années-lumière de notre pâté chinois. Le type même du plat les rebute. En plus, depuis toujours, ils n'ont généralement pas accès à un four. Leur cuisine est conçue pour se préparer rapidement à cause de la rareté du combustible. Dans les restaurants chinois munis d'une cuisinière au gaz, le cuisinier prend en moyenne 50 secondes pour sauter un plat.

La démonstration est concluante : les Chinois ne mangent pas de pâté chinois et ne cuisinent pas de pâté chinois.

Town of China, Maine

« Héritiers de la culture française sur ce continent, vous en avez vécu et vous en avez bénéficié. Il ne faut pas la circonscrire aux limites étroites d'une minorité. Il ne faut pas qu'elle aille s'affaiblissant pour disparaître. Tout élément racial doit contribuer à la grandeur de l'Amérique. » Ce texte de M^{gr} Cushing, archevêque de Boston, fut écrit en 1950. À la fin du XIX^e siècle, la perception des Américains à l'endroit des Canadiens français était à l'exact opposé. « En 1881, les journaux canadiens de la Nouvelle-Angleterre eurent à s'occuper d'une affaire retentissante



Notman & Sons, *Le groupe de M^{me} Sang Kee*, 1897. Montréal a sa première blanchisserie à la main en 1877. En 1911, on en compte 284. À cause de leur extrême prudence avec le feu, les Chinois bénéficiaient des tarifs d'assurance les moins élevés.

qui souleva la colère et l'indignation des Canadiens émigrés. C'était un rapport officiel de Carroll-D. Wright, commissaire des statistiques du travail à Boston où les Canadiens émigrés étaient qualifiés de « Chinois des États de l'est ». Cet extrait, tiré de l'ouvrage d'Alexandre Bélisle, *Histoire de la presse franco-américaine*, nous transporte en plein cœur de la polémique du « *pâté chinois from Maine*¹⁵ ».

Certains ont cru et croient encore que le nom de ce plat serait attribuable à cet événement et qu'au retour de nos compatriotes au pays, le mot se serait répandu dans la population. Les Canadiens français ont réagi immédiatement à cet article, l'erreur fut corrigée et monsieur Wright répara les torts : « J'ai trouvé dans mes études que pas une nationalité ne s'est développée si rapidement et d'une manière si satisfaisante, en venant en ce pays, que l'ont fait les Canadiens français et je suis convaincu qu'ils ont eu beaucoup à faire dans le développement du pays », rapporte M. Bélisle.

Par la suite, outre cet article de journal, aucun d'eux n'a été traité de « *Chinois* » de vive voix. L'incident était clos. De plus, cet épisode fut de courte durée car les Américains avaient bien d'autres chats à fouetter. Les Canadiens français n'étaient pas les seuls à subir l'effet des préjugés des autres immigrants dans les États-Unis d'alors. Ceux des Irlando-américains étaient particulièrement variés : « Comme les Italiens, les Juifs, les Chinois et les Noirs, les Canadiens français s'aperçurent qu'attaquer les nouveaux venus était pour les Irlandais une sorte de sport¹⁶. »

Chez les Anglais, lorsqu'on mentionne les mots « *pâté chinois* », on traduit automatiquement par *shepherd's pie*. Qui plus est, les recettes composées de ses éléments traditionnels, c'est-à-dire : pommes de terre, blé d'Inde, bœuf, qu'on retrouve dans leurs livres ou sur la Toile se nomment toujours *pâté chinois* ou *chinese pie from Quebec*. Les rares fois où on le trouve, il est classé avec les *shepherd's pies*. Comme tant d'autres impostures commerciales douteuses où le profit domine la pertinence, l'industrie du prêt-à-manger a traduit erronément *shepherd's pie* par *pâté chinois*. Il existe un nombre invraisemblable de variantes de *shepherd's pie* : aux aubergines, aux petits pois, aux mangues, au pepperoni, toutes plus curieuses les unes que les autres. Il y a même une version soupe !

Dans le livre *All Maine cookin* publié en 1979, on trouve un *busy day casserole* longtemps après que le *pâté chinois* a été connu. Il est composé de bœuf haché, oignon, purée de pommes de terre, une boîte de maïs en crème, plus une autre de soupe aux tomates. Est-ce là un *pâté chinois* ? Non. Le bœuf est sauté avec l'oignon, puis est mêlé au maïs et à la soupe aux tomates, et est recouvert de purée de pommes de terre : c'est une variante du *shepherd's pie*. Encore plus significatif,

le « *François pie* » publié dans le *Kitchens of our grand-mères*, à Milwaukee (1991), écrit par les descendantes de Canadiens français, contient du bœuf haché, une purée de pommes de terre et du maïs en crème : est-ce là un pâté chinois ? Encore non ! La purée de pommes de terre recouvre la viande et sur le tout on met le maïs en crème ; c'est encore une autre variante de *shepherd's pie*.

Dans la traduction française de *La cuisinière Five Rose* (1960), le *shepherd's pie* se nomme « pâté anglais ». En Angleterre, le *shepherd's pie* est à base d'agneau. Lorsqu'il est confectionné avec du bœuf, il prend le nom de *cottage pie*. Dans *La cuisine rendue facile*, on trouve une petite note très révélatrice à l'article « pâtés de viandes¹⁷ ». Les viandes sont d'abord mouillées d'une sauce (*gravy*) puis recouvertes au choix de pâte à tarte, pâte à la cuillère, pommes de terre pilées ou patates sucrées ou pommes de terre et navets. En somme, n'importe quoi fait l'affaire !

Or, aucune de ces variantes ne correspond à notre pâté chinois. Et ce qui fascine le plus est qu'à l'étranger, sa composition reste invariable et est toujours attribuée au Québec. Jusqu'au Japon où des habitants de Tokyo en ont mangé en 2006 lors d'une compétition de ping-pong. Des Japonais montréalais ont pris cette initiative. Ils disposent également de poutine chez Becker's à Tokyo¹⁸. Par contre, rien à China, Maine.

Voyons du côté de l'histoire de cette petite ville : « Le nom de la nouvelle ville fut choisi par Japheth C. Washburn représentant de la législature du Massachusetts. Le nom originellement choisi pour des raisons inconnues était Bloomville, mais des représentants de Bloomville, plus haut la Kennebec près de Skowhegan, s'y objectèrent craignant que la similitude des deux noms ne cause des problèmes dans la livraison du courrier. Donc M. Washburn choisit à la place le mot *China* qui était le titre d'un de ses hymnes favoris et n'était point utilisé nulle part ailleurs aux États-Unis. »

Cet air tant aimé de M. Washburn est un poème symphonique avec contralto et s'intitule en français *Je t'aime, Chine*. *A priori*, rien de chinois ici à part cette œuvre.

Personne ne connaît le pâté chinois à China. Ni à la mairie, ni à la bibliothèque, ni à l'école. Le menu de l'école primaire de China le 10 février 2005 présente un... *shepherd's pie* ! Quand on regarde la carte de répartition des immigrants canadiens-français aux États-Unis, lors de « la grande saignée », on se rend compte que le groupe le plus important niche autour de Boston¹⁹.

L'auteur américain John Dufresne affirme en avoir mangé dans son enfance au Massachusetts dans les années cinquante, et que c'était alors son plat favori. Il le

nommait « pâté de chinois²⁰ ». La mère de l'auteur, née au Massachusetts, croit que la recette origine de son grand-père, un dénommé Bérard, originaire de L'Ange-Gardien puis de Bedford au Québec. Monsieur Dufresne affirme sans ambage que c'est un mets originaire du Québec²¹.

China est une ville d'anglophones. Il n'y a eu aucun immigrant venu du Québec. Il ne reste donc rien de solide sur quoi élever cette hypothèse.

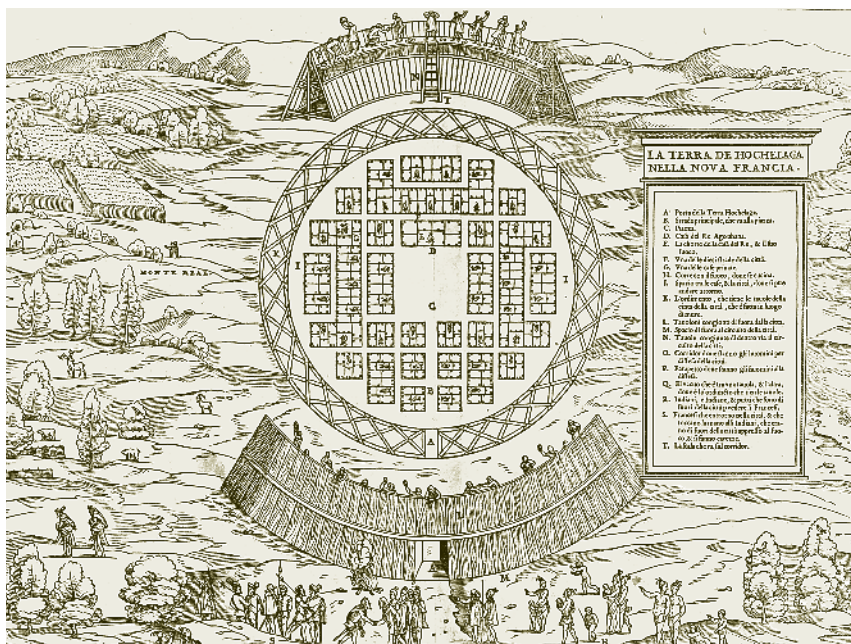
Nous ne pouvons que le constater : la cuisine du terroir ne voyage pas.

René-Robert Cavelier de Lasalle

La première objection que l'on brandit ordinairement pour contester la présence du pâté chinois du temps de Cavelier de Lasalle, est que nous ne connaissions pas la pomme de terre à cette époque. Or, à l'article sur la pomme de terre, nous avons vu qu'elle était probablement officieusement connue en Nouvelle-France en 1666, et peut-être même dès 1608. Pehr Kalm écrit : *Presque personne n'a de pommes de terre*. Donc, certains en avaient.

Les ingrédients du pâté chinois ont pu changer avec le temps. Il est adaptable : c'est un palliatif à la gêne. Les légumes les plus répandus en France avant la pomme de terre sont le navet blanc et les marrons popularisés sous Louis XIV. On a très bien pu préparer un pâté chinois avec navets ou tout autre légume disponible comme le topinambour, l'oignon, etc. Robert-Lionel Seguin mentionne une famille Lalonde à Lachine à la même époque, possédant de grandes réserves de maïs et de navets. Pehr Kalm a lui aussi noté d'importantes cultures de navets. Pendant longtemps, ce fut le légume favori des Parisiens. Ils en raffolaient. Une des manières les plus répandue de le cuisiner était de le cuire sous la cendre. On enveloppait le navet pelé et citronné posé sur ses jeunes fanes avec beurre et romarin dans un papier mouillé que l'on posait sur les cendres et qu'on recouvrait ensuite de braises. Une méthode connue en Amérique. Dière de Dièreville, chirurgien et écrivain français, auteur d'un récit de voyage en Acadie, écrit : « Ils mettent les navets à la cave, ils sont moelleux et sucrés, & beaucoup meilleurs qu'en France, aussi les mangent-ils comme des marrons cuits dans les cendres. »

Ce genre de plat existait dans le répertoire culinaire de l'époque. « C'est au xvii^e siècle que se développe la mode des aliments réduits en hachis et servis en tant que plat²². » Furetière écrit : « Hachis : Terme de Cuisine. C'est une préparation



La Terra De Hochelaga Nella Nova Francia

de viandes hachées bien menuës & assaisonnées. Il se fait des hachis de poisson, aussi bien que de chair.»

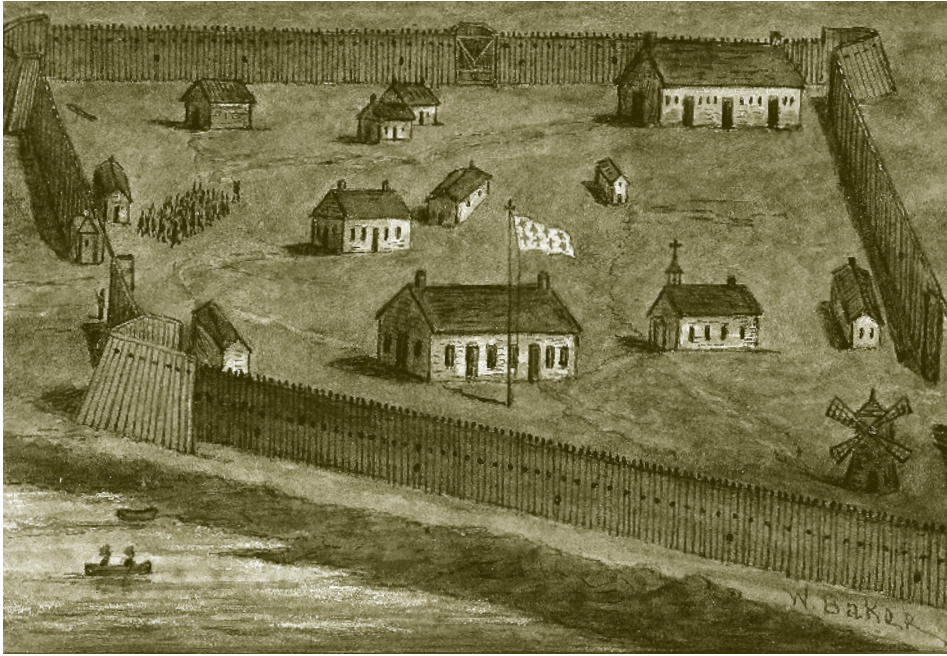
Pierre-François de La Varenne en donne quelques versions. Nous pouvons lire dans *La cuisinière bourgeoise* de Menon sur le *Navet en ragoût*: « Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande; coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau & les mettés après cuire avec du bouillon & du coulis, & un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnez de bon goût, dégraissez le ragoût, servez-le dessous la viande que vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braize.» Il s'agit là de la recette de «haricot distingué», c'est-à-dire, avec la viande découpée menue, dite en *halicot*. Il en propose une autre version bourgeoise: «Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût. Si cette dernière façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse & n'est pas si embarrassante.» On le voit, il s'agit d'une version davantage utilitaire et économique. L'apparence est sacrifiée à la nécessité.

Les supérieurs de Rouen trouvaient au frère Cavelier « un tempérament émotif et imaginaire, de même que farouche, autoritaire et colérique, peu propre à se plier à la rigidité de la règle ». Camille de La Rochemonteix, auteure d'ouvrages sur les Jésuites de Nouvelle-France, le décrit : « D'une santé exubérante, grand, vigoureux, impressionnable, fier, entêté, dominateur, emporté, il avait beaucoup de peine à se soumettre, à s'assouplir, à se dompter ». Les Jésuites le qualifiaient de « frappé », adjectif resté vivant au Québec.

Lasalle confesse : « J'ai choisi une vie approchante à mon humeur solitaire ». « Il n'est pas surprenant que je ne m'ouvre à personne, me deffiant de tout le monde et en ayant des sujets que je ne sçaurais escrire ». Ce qui laisse croire qu'il entretient des objectifs secrets... Dans un petit village d'à peine 760 personnes, on doit se sentir isolé, épié même. Dans sa seigneurie de Saint-Sulpice (futur Lachine), on le voit se promener seul, les mains derrière le dos absorbé dans ses pensées, l'air préoccupé, la tête légèrement inclinée²³. Il ne répond pas aux salutations des autres. Il a le même comportement à Montréal où certains le prennent pour un fou. « Ses adversaires accueillent avec joie ces calomnies, on le conçoit », remarque le rédacteur, romancier et scénariste hollywoodien Thomas B. Costain²⁴.

Monseigneur Olivier Maurault, recteur de l'Université de Montréal, décrit deux Cavelier : « Il y a deux Cavelier de Lasalle : celui des calomniateurs, arrogant, intraitable, vaniteux et égoïste, à la fois secret et bavard, rapace jusqu'à la malhonnêteté, cruel et sans pitié, bref un monstre oriental, un grand pacha comme osa dire son assassin en poussant son cadavre du pied ; et le Cavelier de Lasalle de l'histoire, un homme encore, certes, avec ses faiblesses, mais capable d'inspirer de fidèles et profonds attachements, un politique aux vues immenses, une sorte de paladin de l'aventure, un génie de la découverte. Le gouverneur Frontenac au Canada, Louis XIV, Colbert et Seignelay en France de même que monsieur Tronson, supérieur du Séminaire St-Sulpice, avaient été frappés par la noblesse de son caractère et de ses ambitions²⁵ ». En effet, le supérieur Jésuite dans une lettre à Henri de Tonty exprimait sa confiance. Il écrit : « Nous prierons bien Dieu pour son entreprise qui est digne de lui ».

L'événement capital, si nous envisageons l'hypothèse de l'existence du pâté chinois à cette époque, est le retour le 18 juin 1670, des membres de l'expédition que Cavelier de Lasalle avait organisée un an plus tôt. C'est à ce moment que ses compagnons devinrent l'objet de risées en raison de l'échec de leur entreprise. À cause de leur obsession pour le pays de Cathay, ses hommes sont surnommés



Walter Baker, *Le village palissadé de Lachine*, 1689 ca 1898-1912. Les habitants cultivaient la terre hors l'enceinte. À chaque danger, la vigie sonnait la cloche. Marie-de-L'Incarnation décrit la terreur toujours renouvelée des cultivateurs.

« *les Chinois* », et ce, pour deux raisons. La première, parce qu'ils revenaient d'une Chine imaginaire. Les explorateurs de cette époque, dit l'historien français Fernand Braudel, possédaient dans leurs malles un costume « chinois » pour les éventuelles rencontres avec les émissaires. Et on sait combien les Français aiment le protocole et l'apparat. L'écrivain français et historien du cinéma Pierre Leprohon commente : « Ayant vécu à la Cour du Roi Soleil, le comte de Frontenac connaissait le puissant effet de la pompe et du faste sur l'imagination des hommes. Pour assurer son prestige, il résolut de traiter les Sauvages exactement comme le roi de France traitait ses sujets²⁶ ». Les Jésuites, dans leurs *Relations*, parlent « des représentants du Roy accueillis avec éclat » et de « grand déploiement pour accueillir les chefs Iroquois ». Ils disent aussi que « les nobles se font porter par des Suisses aux Hurons » : on imagine la parade ! On comprend mieux maintenant pourquoi nous aimons tant les défilés. Il y en avait souvent et beaucoup : pour honorer, demander

une faveur, pour remercier Dieu ou pour plaire, tout simplement. Ils nous apprennent que Jean Nicolet, étant sûr d'être sur la route de la Chine, porte une robe de damas, et que Cavelier de Lasalle possède un habit écarlate gallonné d'or pour ses rencontres officielles. Chanceux, ceux qui, en 1673, ont vu la tête des Illinois, lorsque ces explorateurs se présentèrent dans leurs costumes protocolaires flamboyants.

Ainsi donc Lachine fut fondé: «Pour passer le 1^{er} (*sic*) sault nommé St-Louis qui est auprès de la Chine que Monsieur de la Salle, dont je crois vous avoir déjà parlé, avoit nommé comme cela parce qu'il prétendoit s'en aller par là aux grandes Indes, dessein fort chimérique²⁷.» Il est à noter que ce n'est pas Lasalle lui-même qui a baptisé cet endroit La Chine. À «*Chine*» Pehr Kalm écrit: «Le curé actuel se nomme *monsr. Chevalier* et il appartient à une famille noble en renom; c'est un homme d'une noblesse et d'une douceur sans égales, et d'un commerce fort agréable. Il est originaire de France. Le nom du lieu où nous nous trouvons, me dit-il, tire son origine de ce qu'un *monsr. Salée* (*sic*), alors qu'il se trouvait en Canada, eut l'idée de découvrir un chemin raccourci pour atteindre la Chine en suivant le Saint-Laurent. À cette époque-là, il ne parlait que de cela; quand, après avoir équipé un ou plusieurs bateaux bondés de gens et de tout le nécessaire, ils ne dépassèrent pas l'endroit où nous sommes actuellement et qu'à la suite d'un incident quelconque ils furent obligés de s'en retourner, le projet d'atteindre la Chine fut réduit à néant, mais on en prit occasion pour appeler ce lieu *La Chine*²⁸.» C'est donc par la force de l'usage que le terme *Lachine* fut reconnu civiquement en 1722.

Dollier de Casson est à la première loge comme témoin de ces moments historiques: «Il faut que nous commencions cette année par cette transmigration célèbre qui se fit de La Chine, en ces quartiers, en donnant son nom, pendant cet hiver, à une de nos Côtes, d'une façon si authentique qu'il lui est demeuré, si elle nous avait donné aussi bien des oranges et autres fruits qu'elle nous a donné son nom, (quand nous aurions dû lui laisser nos neiges en la place), le présent seroit plus considérable, mais toujours son nom en attendant est-il quelque chose de grand et fort consolant pour ceux qui viendront au Montroyal, lorsqu'on leur apprendra qu'il n'est qu'à trois lieues de La Chine et qu'ils pourraient y demeurer sans sortir de cette Isle qui a l'avantage de la renfermer²⁹.»

Le ton est donné. Dollier de Casson, réputé pour ses mots d'esprit, est le candidat idéal comme auteur des termes *pâté chinois*. Le politicien, juge et historien québécois Désiré Girouard, dans une conférence donnée le 6 août 1889, écrit: «Il me semble impossible de contester que le nom de Lachine ait été imposé par ironie, à la



Jean-Adolphe Bocquin, *Prise de possession de la Louisiane*. Le 9 avril 1682, LaSalle érige une croix en Arkansas au confluent des trois bras du Mississippi. La parution de cette lithographie en 1870 contribua à faire de LaSalle un héros en France.

suite de l'expédition manquée. Lasalle qui n'a jamais employé ce nom dans les actes aujourd'hui connus, ne doit pas en avoir été l'auteur. C'est plutôt M. Dollier qui le créa ou s'en fit le propagateur, après son retour de la baie Quinté au printemps de 1670. Dans son *Histoire du Montréal* publié par la Société historique de Montréal, M. Dollier dit, en plaisantant, que le nom de Lachine fut donné à la localité d'où était partie (1669) l'expédition du sieur de Lasalle. Il fait entendre que le retour des « Chinois » causa quelques risées dans le public. M. Dollier aimait à rire; je pense qu'il est l'auteur du terme satirique Lachine. Il parle de la « transmigration » des voyageurs de La Salle, voulant par là signifier que ces braves gens, partis pour se rendre à la Chine et revenant penauds, méritaient le surnom de Chinois³⁰. » Dollier de Casson pourrait donc être à l'origine des mots *La Chine*. Il est un homme hors du commun et a grandement contribué à l'érection de Montréal³¹.

Thomas B. Costain note : « La facilité avec laquelle Lasalle se crée des ennemis ne semble pas le préoccuper. Il est trop pris par ses rêves pour se soucier de ce que l'on peut penser de lui. » Le prêtre sulpicien René de Brehant de Galinée colporte des médisances sur son compte. Il raconte que Lasalle eut cette fièvre qui l'obligea à revenir à Montréal lorsque « (certains) disent que ce fut à la vue de trois gros serpents à sonnettes qu'il trouva dans son chemin montant à un rocher ». Plusieurs ne portent pas Lasalle dans leur cœur. À son deuxième voyage en Nouvelle-France en 1675, il est accompagné de récollets dont Louis Hennepin. Celui-ci n'hésitera pas à butiner d'autres relations et à s'accaparer les découvertes de Cavelier de Lasalle. Il ne se gêne pas pour le diminuer et lui ravir les honneurs : « C'est ici que je veux bien que toute la terre sache le mystère de cette découverte que j'ai caché jusques à présent pour ne pas donner de chagrin au Sieur de Lasalle qui voulait avoir seul toute la gloire et toute la connaissance la plus secrète de cette découverte. » Il ose encore ajouter ces lignes vipérines : « C'est pour cela qu'il a sacrifié plusieurs personnes lesquelles il a exposées pour empêcher qu'elles ne publiassent ce qu'elles avaient vu & que cela ne nuisit à ses desseins secrets. » Dire que Cavelier de Lasalle avait écrit : « Pour ne pas laisser à un autre l'honneur de trouver le chemin de la mer du Sud, et par elle celui de la Chine. »

C'est une bien curieuse relation que celle de ces deux hommes. Tantôt cordiale, jamais amicale, tantôt orageuse jusqu'à l'antagonisme. Deux caractères forts, deux générations différentes, Hennepin étant deux fois plus âgé. Costain raconte qu'à son deuxième voyage : « Sur le même navire se trouve un ecclésiastique obstiné, un Récollet du nom de Louis Hennepin. Bien que durant ce long voyage Lasalle ait eu l'obligation de rabrouer Hennepin qui s'était mêlé d'affaires qui ne le concernait pas, il l'accepta lorsqu'il voulut se joindre à son expédition et insista même auprès du Provincial de son Ordre en sa faveur. Il avait tort. Hennepin était un touche-à-tout invétéré. Lasalle semble avoir eu le don de s'attacher des subalternes indociles et obstinés. »

Lasalle avait rabroué Hennepin sur le navire, parce que celui-ci s'opposait à ce que quelques passagers chantent et dansent sur le pont. Chose étrange, une fois de retour de captivité, Hennepin fait le trajet Montréal-Québec en compagnie de Frontenac, mais ne lui souffle mot de sa « découverte » du Mississippi. Ni d'ailleurs à M^{gr} de Laval qu'il rencontre à Québec... En 1698, à la publication de son *Nouveau Voyage d'un Pais plus grand que l'Europe*, il insiste sur sa contribution à la découverte du Mississippi. Il est alors devenu indésirable au



Eugène Hamel, esquisse pour *La visite de Jacques Cartier à Hochelaga*. Hamel étudia en Europe et enseigna à Québec. Cette œuvre était un projet destiné à l'Assemblée nationale.

sein même de sa communauté. Il espère retourner en France, mais Louis XIV ordonne en 1699 qu'il soit arrêté si jamais il tente un retour en Nouvelle-France. Il décède en 1705.

Hennepin est au nombre des suspects qui auraient pu baptiser notre plat « pâté chinois ». Il ne faut pas oublier qu'il est belge. Léo Moulin dit que la pomme de terre a été reçue en 1620 en Belgique et qu'elle était courante dès 1670. De plus, il a dû la voir et peut-être même en manger lors de la guerre franco-hollandaise, puisqu'elle était déjà adoptée dans ce pays, et que c'est de là qu'il arrive en Nouvelle-France.

D'autre part, de nombreux Jésuites sont passés par la Chine. Le père Matteo Ricci s'habillait à la chinoise et habitait Pékin dès 1601. Il est celui qui stupéfia les courtisans et l'Empereur avec une horloge mécanique qu'il avait apportée. Il dessina également une mappemonde qui surprit toute l'assistance par le peu d'espace que la Chine occupait sur celle-ci. Ceux-ci considéraient la Chine comme le centre du monde. Furetière écrit : « Le Grand Tartare Roy de la Chine après son *disner* fait publier par ses Heraults, qu'il permet à tous les autres Rois & Potentats

du monde d'aller *disner*, comme s'ils attendaient sa permission pour cela. » Ferdinand Verbiest, jésuite flamand, dirigea pendant vingt ans, sous le règne du grand empereur Kang Hi (1662-1723), l'observatoire de Pékin et la fonderie impériale de canons. Il n'est pas impossible que les mots « pâté chinois » soient de leur invention. Furetière écrit que les Flamands sont des : « gens habitués aux pâtés en pots ». Ils avaient la culture et le cynisme pour le faire : « Ils savaient faire le coup de feu aussi bien que donner le baptême », écrit Pierre Leprohon.

Les Jésuites devaient certainement connaître la pomme de terre : ils étaient maîtres en toutes sciences et spécialement en botanique. Le père Lafiteau a identifié le premier le ginseng québécois. Il écrit en 1717 : « Étant donc à Québec, le dixième recueil de ces lettres me tomba entre les mains. J'y lus avec plaisir celles du P. Jartoux. J'y trouvai une description exacte de la plante du Gin-Seng, qu'il avait eu lieu d'examiner dans un voyage qu'il avait fait en Tartarie en 1709³². » Il a également noté la présence de pommes de terre. Ils ont transplanté beaucoup de plantes venues du monde entier dans les jardins de Nouvelle-France. Ils étaient établis en Amérique du Sud depuis 1532, région d'où origine la pomme de terre, les piments, les courges et bien d'autres légumes, sans oublier la tomate. Je ne serais pas surpris d'apprendre qu'ils l'auraient introduite ici les premiers. La preuve se trouve peut-être dans les pages perdues du *Journal* des Jésuites ou encore dans les correspondances personnelles destinées à leurs familles, parents et supérieurs ou à leur Père Général qui n'ont jamais été publiées. Certaines autres lettres circulent seulement parmi les différentes maisons de cet Ordre.

Lachine était un passage obligé³³. Le prêtre sulpicien, professeur et historien Michel-Étienne Faillon écrit : « M. De Queylus avant son départ du Canada avait établi les maisons de St Gabriel et de Ste Marie. S'il fit construire cette dernière dans un lieu éloigné de plus d'une demi-lieue de Ville-Marie et par conséquent si exposé aux pilleries des Iroquois, c'est qu'apparemment il y avait là des grands espaces de terres, défrichées autrefois probablement par les Sauvages du village de Tutonaguy, dont parle Jacques Cartier et qu'on pouvait les remettre en culture plus aisément et avec moins de dépenses ; car le village de Tutonaguy semble avoir été situé dans le lieu même de Ste Marie (aujourd'hui en dehors de la barrière du Pied de Courant) puisque d'après Cartier ce village était environ à deux lieues au dessous des Chutes d'eau, appelées ensuite de la Chine, ce qui convient très bien à la position de Ste Marie³⁴. » Pehr Kalm avait remarqué lors de son passage à *Chine* : « À la sortie de la ville, nous avons à traverser de grandes étendues plates,

qui étaient autrefois des champs puisqu'on y voit encore la trace des rigoles, selon la disposition habituelle ici : ces surfaces sont maintenant des pâturages³⁵. »

On cultivait donc la terre à Lachine depuis fort longtemps. Or, quelles cultures y faisait-on ? Le maïs certainement, les haricots, la citrouille, le topinambour, les courges, le tabac et... quoi d'autre ? Auraient-ils pu cultiver la pomme de terre ?

L'historien Frédéric Baraga écrit vers 1835 : « Le blé de Turquie, la pomme de terre et la citrouille sont les principaux ou plutôt les uniques objets de leur culture. Tous leurs instruments d'agriculture consistent en un hoyau, à l'aide duquel ils remuent un peu la terre et font de petits trous dans lesquels ils mettent quelques grains de blé de Turquie ou de petites pommes de terre³⁶. » Une aussi longue période de culture à un même endroit suppose qu'on a eu le temps d'échanger des marchandises dans l'axe Nord-Sud du continent. D'autres légumes venant du Sud ont pu migrer vers le Nord avec le blé d'Inde. Les Indiens nord-américains utilisent le même terme *mays* originaire du Pérou, et ce, deux siècles après que Christophe Colomb l'a noté dans son journal sous le nom de *mahiz* en 1492 ! Cela semble bien être une confirmation de l'importance de l'axe de transmission Sud-Nord.

Cavelier de Lasalle avait de multiples ressources : « Car s'il était homme de sciences, s'il montra pour l'étude un « certain talent » s'il pouvait dessiner le plan d'un navire et celui d'un port, il sera tout aussi capable, le moment venu, non seulement de commander, mais de saisir la hache, la scie, la bêche ou la broche, pour défricher, abattre, bâtir, cuisiner. Il le prouva maintes fois », écrit Leprohon³⁷. Ses compagnons et lui n'auront mangé presque exclusivement que du maïs lors de leur première expédition. De Casson et lui ont eu tout le temps d'ironiser. Leur moral était au plus haut : ils se croyaient sur le point de découvrir la voie vers la Chine. Ils ont fort bien pu qualifier eux-mêmes leur nourriture de « *pâté chinois* » par pur esprit, pour s'exalter, se galvaniser. Cavelier mettait lui-même la main à la pâte, n'oublions pas.

De grands pans de l'histoire manquent. La mémoire des Jésuites, interdits de séjour après 1760, s'est éteinte avec leur dernier représentant en 1800, le père Jean-Joseph Casot. La vie de Lasalle a été complètement occultée jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Nous devons à Margry et à l'historien bostonnais Francis Parkman sa résurrection dans les livres d'histoire. Bien des éléments ont eu le temps de disparaître.

Le massacre de Lachine, survenu quelques années après le passage de Lasalle, a sûrement aussi contribué à effacer de la mémoire collective un élément de leur

ordinaire. Presque toutes les maisons furent brûlées et le bétail tué. Les colons mirent du temps à s'en remettre. Moins de trois ans plus tard, Marguerite Celle, veuve de Joseph Cartier, explique la pauvreté de son inventaire en déclarant : « Lors de l'invasion faite par les Iroquois en cette coste il y a environ deux ans leur maison size en cette coste saint-Jean fut brulée avec meubles et papiers », rapportent les auteurs de *Pour le Christ et le Roi*.

Pâté chinois contre tourtière

*Ce pâté est excellent : That pie is very nice*³⁸

*Apple's pie : Pâté de pommes*³⁹

Au Québec, les pâtés sont au cœur de notre ordinaire. Tous les genres de pâtés. Froids comme ceux de foie gras, de lièvre, de jambon, ou chauds comme ceux au poulet, au saumon, ou encore les très variés pâtés à la viande. Au terme *Pâté*, le *Dictionnaire de L'Académie des gastronomes* précise : « Le terme de pâté a toutefois une extension plus vaste : On appelle ainsi une préparation analogue à l'intérieur d'un pâté mais cuite soit dans un pot, soit dans une terrine sous une enveloppe de bardes de lard. C'est alors le pâté en pot, comme le marron en pot d'Harpagon ou le pâté en terrine ou plus simplement la terrine, toujours froide bien entendu. » D'autres observateurs ajoutent : « C'est probablement la raison pour laquelle un hachis gras, confit dans un pot se transforme tout à coup en "pâté" alors qu'il n'est prisonnier d'aucune pâte. Le pot à cette époque était en terre, de fabrication très rustique et sans grande valeur ; il n'était pas conçu pour durer et il tient ici lieu d'enveloppe au même titre que la croûte d'un pâtissier⁴⁰. »

Dans *The accomplish cook, or the art and mysytery of cookery* de Robert May, publié à Londres en 1685, les termes les plus importants de tous, ceux qui nous concernent au premier abord sont : *A roast chine of beef* (une échine de bœuf rôtie), *A chine of pork* (une échine de porc), *A chine of beef or surloin roast* (une échine de bœuf ou rôti de surlonge), *A chine of roast pork* (une échine de porc rôtie) et *A chine of beef* (une échine de bœuf).

Dans une publication antérieure de 1615, intitulée *Cookery*, de Murrell, on trouve : *To boyle a chyne of mutton, or veale, in sharpe broth, on the french fashion* (comment pocher une échine de mouton ou de veau dans un relevé à la française) qui commence par le mot-frontière *couer* qui signifie *cuire*. À la recette *To sowce a pigge in collors*, on

dit *Chine your pig in two parts* (fendez votre porc en deux parties). Cela nous amène à croire que les termes «pâté chinois» dérivent de l'ingrédient principal de la tourtière au xvii^e siècle: l'échine de porc, bien connue au Québec, que l'on retrouve dans *La cuisinière canadienne* et *Direction diverses données par mère Caron*.

Joseph-Edmond Roy raconte cette rare anecdote sur la cueillette de la chignée lors des guignolées: «La veille à la tombée de la nuit les jeunes gens se sont réunis. Armés de longs bâtons et de sacs profonds ils vont de porte en porte chanter la guignolée. Ils battent la mesure avec leurs bâtons et dans leurs sacs ils recueillent la chignée, c'est-à-dire l'échine d'un porc frais que l'on destine aux pauvres, car il faut bien eux aussi, qu'ils aient leur part de joie au jour de l'an⁴².» On ramassait la chignée pour que les pauvres puissent fêter eux aussi le Jour de l'An. On mange encore aujourd'hui des tourtières ce jour-là⁴³.

On a pu faire à cette époque des pâtés de chignée ou pâtés d'échigne, ou encore des pâtés d'échine de porc, devenus pâté d'échine, pâté de Chine, *pâté chinois*. Après 1760, le français étant interdit, ce vocable, *pâté d'échine*, notre tourtière, a pu être confirmé par la présence anglaise dans les chaumières et les couvents. «*China pie*» est le terme le plus rapproché de notre tourtière dans leur langue: «*Chine* est le nom d'un pâté traditionnel du Lincolnshire au porc et aux herbes. «Chaque boucher a sa propre recette⁴⁴.» Qui plus est, *A chine* désigne également le boucher. C'est aussi un verbe: *To chine*: équarrir⁴⁵.

Mais comment notre tourtière s'est-elle retrouvée travestie sans pâte, avec patates et maïs, affublée d'un nom étranger? Comment se fait-il que le *shepherd's pie* originaire du Nord de l'Angleterre et d'Écosse composé de pommes de terre et d'agneau haché se nomme *pie* alors qu'il n'a pas de croûte de tarte? Pris en ce sens, le pâté chinois et le *shepherd's pie* pourraient avoir connu des parcours parallèles.

À la fin du xviii^e siècle, le prix de la farine et des grains en général atteint des sommets prohibitifs. La famine est répandue en Europe après de mauvaises récoltes. Souvenons-nous de la fameuse phrase attribuée à Marie-Antoinette: «Qu'on leur donne de la brioche.» Ces facteurs économiques influencent directement le monde manufacturier. De grandes entreprises se remettent alors à fabriquer des pièces de grès vitrifié qui imitent les pâtés en croûte. Avec ou sans couvercles, ces pièces représentent la précieuse croûte sans en payer le prix exorbitant. En anglais, on les nomme *pie-crust ware*. La compagnie Wedgwood, fondée en 1760, copie les Français et est aussitôt imitée par des concurrents.

Ces ustensiles existaient en Nouvelle-France. Nous avons retrouvé de ces ustensiles dans les ruines de Louisbourg. L'anthropologue Jean-François Blanchette explique ce curieux accommodement : « L'élimination des abaisses par l'utilisation des pâtés de faïence brune permettait donc sans doute de substantielles économies. Qui plus est, les pâtés (terrines) sont décorés comme des abaisses avec des fleurs de lys⁴⁶. »

Nous voilà donc devant une première possibilité : la tourtière faite avec l'échine de porc, devenue « pâté chinois ». Puis, elle perd sa croûte de pâte à cause des mauvaises récoltes de blé et, enfin, a lieu l'ajout de pommes de terre et de maïs qui viennent compléter les portions en 1858, comme on a vu au chapitre *Parcours de la pomme de terre en Nouvelle-France*.

Une deuxième possibilité nous est fournie par les livres de cuisine de l'époque, dont ceux de La Varenne et de Furetière, qui donne trois définitions pour « Pasté ».

La première : « Pièce de four faite de viande cuite hachée, ou lardée, & enfermée avec plusieurs bêtillies ou assaisonnements dans de la paste, afin de la rendre plus tendre & de meilleur goust, ou pour faire qu'elle se conserve plus long temps. Un pasté de lièvre en paste bise se peut envoyer par des Messagers. Un pasté de bêtillies ou de godiveaux se mange à déjeuner. » Nous avons ici un mets composé de différentes viandes qui se rapproche beaucoup de la tourtière du lac Saint-Jean. Il précise que la pâte a deux fonctions : améliorer le goût, et prolonger sa durée de conservation. La pâte bise « qu'on envoie par messagers » est plus dense, ce qui ne veut pas dire qu'on ne la mange pas lorsqu'elle a été bien préparée. Ce secret est consigné dans un poème du xvi^e siècle, qui nous apprend que, pour ce faire, on doit lui adjoindre des œufs.

La deuxième sorte de pâté : « Se dit de plusieurs choses broyées ou pulvérisées qu'on peut mettre en masse en les humectant & pétrissant. » Ce sont les pièces moulées. On forme des tortues, lièvres, poissons, bouquets de légumes à l'aide de farces et de mousses. On les fait cuire et les présente chauds dans des plats de service en faïence, munis de couvercles décorés avec les mêmes sujets et de la même manière que le mets.

Et la troisième sorte : « Pasté en pots, ou hochepot, est un ragoust bourgeois fait de bœuf dans un pot, qui luy tient lieu de crouste : c'est la nourriture ordinaire des Flamans. »

La Nouvelle-France a eu la visite de nombreux Flamands dont certains étaient des Jésuites. Taillevent cite un « Chaudeau flamen ». *L'Escole parfaite des officiers de bouche* (1662) possède une recette de Chaudeau à la Flamande. *Le nouveau traité de cuisine de Menon* (1739) donne un Hochepot de tendron de bœuf à la flamande. Dans *Les suites des dons de Comus I*, 1742, François Marin cite un « *Tendron de bœuf à la flamande* : Faites cuire dans une demie braise avec des choux, saucisses, quelques gros oignons, du petit lard, un peu d'huile ». La garniture *À la flamande* codifiée au XIX^e siècle, comprend des choux braisés, des carottes et des navets glacés.

Cette préparation pourrait correspondre à notre pâté chinois, si on lui adjoint ses légumes traditionnels et si on en fait une « bisque » selon la définition de Furetière : « réunion d'éléments cuits séparément ». C'est ainsi qu'on cuit séparément le bœuf, le maïs et les pommes de terre du pâté chinois, avant de les réunir dans un même contenant. Nos ancêtres auraient connu et utilisé les termes pâté de Chine, pâté chinois, suite au « grand bruit » que fit Cavelier de Lasalle à son retour de Chine « par transmigration » en 1670. Tympanisé par de Casson, repris et cuisiné ensuite par sœur de Brésoles. À ce moment-là, il aurait été composé d'une viande, bœuf ou autre, de maïs ou autres légumes : navet, topinambour, carotte, chou, etc. Les pommes de terre sont ajoutées à la fin du XVIII^e siècle après son introduction dans notre alimentation, suite aux mauvaises récoltes récurrentes de céréales. En 1848, temps de disette, le blé d'Inde revient compléter les portions.

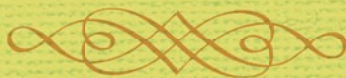
Mère de Brésoles aura probablement créé ou recréé ce « pâté chinois » après que de Casson, ou Lasalle lui-même lui auront raconté leurs péripéties avec le blé d'Inde et le mets qu'ils auraient baptisé *pâté chinois* par ironie au cours de leur expédition vers la *Chine*. Pendant celle-ci, ils ne se nourrissent presque exclusivement que de blé d'Inde. Il y a vingt-six mentions dans le récit de Hennepin, *Découverte...*

Dans *Les dons de Comus*, François Marin livre un hachis sans pâte : « *Hachis ou pâté sans pâte* : Hachez de la rouelle de bœuf, veau ou mouton, cochon, volaille, gibier ou autre viande, avec un gros morceau de graisse de bœuf, cinq ou six gros oignons. Assaisonnez de sel, poivre, têtes de clous de gérofle pilé et muscade. Mettez le tout dans une terrine bien bouchée sur des cendres chaudes pendant cinq heures. Ensuite, découvrez la terrine & servez sans autre façon. »

La recette de Hochepot que donne Furetière est issue du même principe : « *Hochepot, ou pasté en pot* : C'est un hachis de bœuf qu'on laisse cuire dans un pot avec des marons, des navets ou autres assaisonnements. On l'appelle quelque

GENÈSE DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE

À travers ses grandes et ses petites histoires



Pâté chinois, six-pâtes ou tourtières... quelles en sont au juste les origines? Comment s'est donc transmis ce désir toujours vif de cuisiner? D'où proviennent nos produits de base, dans le temps et dans l'espace? En connaissant bien nos origines, nous ne pourrions que mieux interpréter cette savoureuse cuisine qui est la nôtre. À lire absolument! Les passionnés et les gourmets gourmands n'en feront qu'une bouchée...

DENIS PAQUIN, *La Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec*

Tout en répondant à ces questions et à bien d'autres encore, cet ouvrage retrace la genèse de ce qui compose depuis toujours la table des Québécois. Des mets nobiliaires aux plats du quotidien, des coutumes aux instruments, des heures de repas aux ustensiles, des méthodes de cuisson aux aliments, ce grand livre raconte la cuisine québécoise à travers le récit captivant des jeux d'influences qui l'ont façonnée, de l'Arabie à l'Italie, de l'Italie à la France et de la France jusqu'à la Nouvelle-France. Révélant les riches origines de ce patrimoine culinaire et la générosité de sa cuisine, cette très belle histoire, remplie d'anecdotes savoureuses et de secrets bien gardés, constitue une pièce essentielle à la connaissance de notre gastronomie.

JEAN-MARIE FRANCOEUR a œuvré dans l'univers du théâtre, de l'opéra et du cinéma et est également diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). En tant que chef décorateur, il a collaboré à plusieurs films et documentaires, dont *Le Matou* et *Les Plouffe*. Côté cuisine, il a été, entre autres, premier de cuisine pour la Maison Lenôtre à Montréal. Chercheur passionné, il travaille depuis plus de dix ans à ce projet qui étudie le jeu des influences culinaires ayant contribué à créer l'authentique cuisine québécoise.



49,95 \$

ISBN 978-2-7621-3029-4

