

Salmigondis gastronomique

Jacques Lacoursière

Number 44, Winter 1996

Les plaisirs de la table

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/8541ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Lacoursière, J. (1996). Salmigondis gastronomique. *Cap-aux-Diamants*, (44), 10–12.

Salmigondis gastronomique

par Jacques Lacoursière

Devais-je parler de «miscellanées» ou de «salmigondis» pour désigner mes quelques propos sur divers aspects de la gastronomie en terre québécoise? Si le premier mot réfère surtout à des «mélanges scientifiques ou littéraires», le second touche un peu mieux la gastronomie. On trouve dans le fameux

Temps. Samuel de Champlain en est le principal instigateur. Convaincu que manger frais peut chasser le scorbut, lui et Jean de Biencourt de Poutrincourt, assistés sans aucun doute de l'avocat parisien «décrocheur» Marc Lescarbot, font en sorte que, tous les jours, midi et soir, les repas aient l'allure de festin avec un décorum bien précis.

À tour de rôle, la plupart des Français qui hivernent à Port-Royal sont chargés de la préparation des repas d'une journée. Deux jours à l'avance, ils vont à la chasse et à la pêche, préparent le menu et veillent à la confection des plats. Le jour venu, «l'Architriclin ou maître d'hôtel», écrit Lescarbot, ayant fait préparer toutes choses au cuisiner, marchait la serviette sur l'épaule, le bâton d'office en main, et le collier de l'Ordre au cou, qui valait plus que de quatre écus, et tous ceux d'icelui Ordre après lui, portant chacun son plat». L'avocat, devenu poète, ajoutait :

*«Cuisiner, ces canards sont-ils point à la boche?
Qu'on tue ces poulets, que cette oie on embroche,
Voici venir à nous force bons compagnons,
Autant délibérez des dents que des rognons».*

N'oubliant pas qu'une des missions de ces Français explorateurs était la recherche des mines, Lescarbot précise sa préférence : «La plus belle mine que je connaisse, c'est du blé et du vin. Qui a ceci, il a de l'argent. Et des mines nous n'en vivons point. Et tel bien souvent a bonne mine qui n'a pas bon jeu». Il est fort probable que Champlain, dès son installation à Québec, a dû essayer de maintenir une bonne qualité d'alimentation et, à l'occasion, organiser de grands repas. S'il eut parfois à souffrir de la disette, sa table dut être habituellement bien garnie.

Cheval sur plat

Pour lutter contre la disette, il faut parfois faire appel à des viandes inhabituelles. Ainsi, en 1757, alors que la guerre fait rage, les habitants de Québec manquent de tout, sauf de chevaux. Selon l'intendant François Bigot, la colonie laurentienne en comptait trois mille de trop. Alors pourquoi ne pas les manger? Tout simplement, comme le font valoir plusieurs habitants : on ne mange pas son meilleur ami! Rien n'y fait, même les menaces. Les autorités militaires et civiles décident donc de prêcher par l'exemple. En décembre, le marquis de Montcalm organise un

Dictionnaire de Trévoux cette définition d'un salmigondis : «Espèce de ragoût qu'on fait de différentes viandes déjà cuites, auxquelles on fait une sauce après les avoir dépecées». Si on lui ajoute son sens figuré, le mot prend une teinte différente qui convient bien aux propos que je veux tenir : «mélange confus de divers éléments en parlant d'un discours, d'une conversation, d'un ouvrage». Comme il est encore impossible de rédiger une histoire complète de la gastronomie au Québec (et non de la gastronomie québécoise), je me contenterai d'un arrêt sur quelques moments «jalons» de cette histoire.

L'Ordre de Bon-Temps

On peut affirmer, sans risque de se tromper, que la gastronomie fait son apparition en Nouvelle-France en même temps que débute son histoire officielle, c'est-à-dire son histoire «blanche». C'est, en effet, à Port-Royal, en Acadie, que naît le premier club gastronomique : L'Ordre de Bon-



Un dîner de l'Ordre de Bon-Temps en 1606 à Port-Royal. Illustration de C.W. Jefferys (Archives nationales du Canada, C 98232)



grand repas où le cheval est omniprésent. Le menu a de quoi réjouir tous les hippophages :

«Petits pâtés de cheval à l'espagnol
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 boucanée
Gâteau de cheval, comme les gâteaux de lièvre».



Dans cette lettre au chevalier de Lévis, le général se dit fier de son succès : les soldats du régiment de la Reine, le soir «mettent à cuire le cheval, l'écument bien, jettent la première eau, le retirent, en font le lendemain de la bonne soupe en le remettant au pot avec le bœuf, mangent le bœuf qui a servi la soupe bouillie le matin, et le soir le cheval en frigousse. La colonie fait de même».

Un menu gargantuesque

Ceux qui furent obligés de manger du cheval ignoraient qu'un peu plus d'un siècle plus tard, quelques-uns de leurs descendants se retrouvaient à la même table que les descendants des vainqueurs de la Guerre de la Conquête. Les participants à la Conférence de Québec préparatoire à la Confédération, en octobre 1864, terminent leurs travaux par un grand banquet. Le repas est servi au St. Lawrence Hall de Montréal. Ceux qui veulent participer aux agapes doivent déboursier la somme de six dollars, montant assez élevé pour l'époque. Mais quel menu! «Soupe : à la tortue verte. Viandes, plats ornements : hures de sanglier, pâté de perdreaux aux truffes, galantine de dinde à l'aspic, aspic d'huîtres à la Maréchale, salade à la russe, jambon de Cincinnati à la Parisienne, mayonnaise à l'italienne, tête de cochon au fromage, galantine de poulet truffée à la duchesse, filet de veau en aspic, langues de bœuf glacées décorées, mayonnaise de homard, pâtée de foie de volaille aux truffes, ronde de bœuf glacée à la gelée. Rôtis : bœuf, quartiers d'agneau, perdreaux, bécasses, dindes farcies, poulets de grain, canards noirs, bécassines. Patates chaudes. Hors d'œuvres : marinades mêlées, olives, sauce horse-radish, sauce aux champignons, marinades d'oignons, sauce Chutney, sauce Worcester, sauce Harvey. Pâtisseries : compote de pêches, bavaroise de framboises, charlotte russe aux fruits, nougats à la Chantilly, crème à l'italienne, tartes aux prunes, meringues de pommes, poires à la crème, gelée au maraschino, pâté, fromage, macarons, biscuits décorés, gâteaux à la Suisse, gelée de fruit, ge-

lée de rhum, blanc-mange, tartes aux groseilles, pyramides de cocos, bonbons, mottos. Fruits : raisins de serre, poires, pommes, prunes, amandes, confiture au gingembre, fruits cristallisés, raisins de Malaga. Vins : champagne, sherry, Hock, Claret, Ale.» Voilà un excellent exemple de mélanges de cuisine française et anglaise, avec un petit accent nord-américain! On comprend alors pourquoi la Confédération est devenue réalité...

Un attelage à trois chevaux en 1760 près de l'église des Jésuites à Québec. Sans doute des rescapés du banquet chevalin organisé par le marquis du Montcalm! Gravure de Richard Short (Coll. privée)

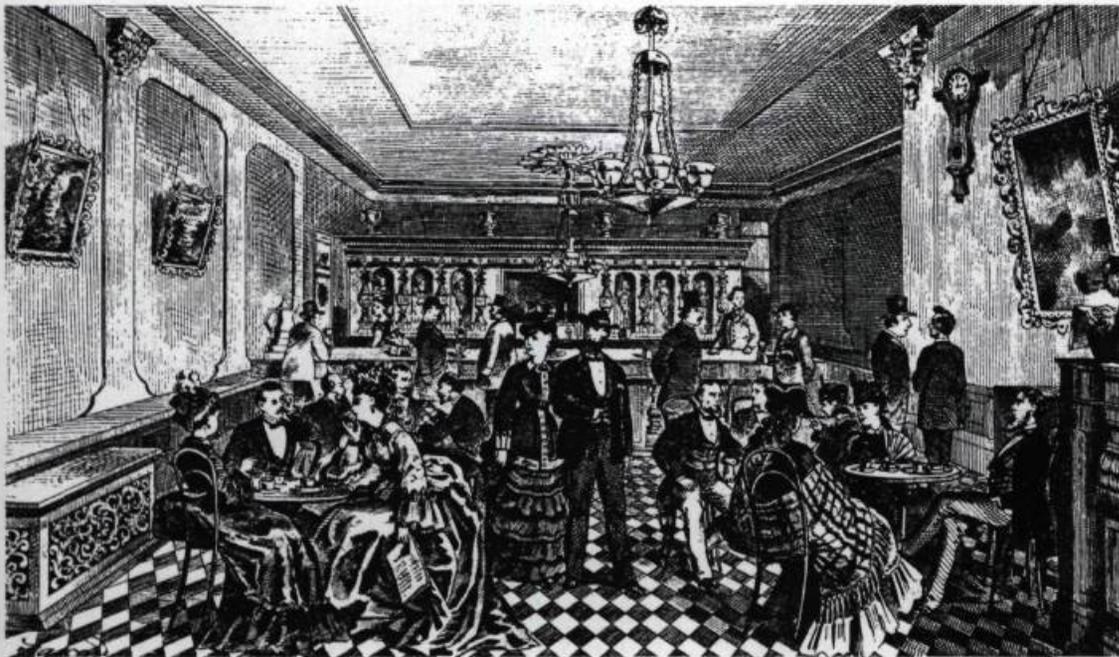


«St. Lawrence Hall». C'est dans cet édifice que les «Pères de la Confédération» tiennent un banquet mémorable en 1864. (Canadian Illustrated News, 25 décembre 1880)

Les huîtres de Jos Poitras

Lors du banquet pré-confédératif, les huîtres durent être à l'honneur. C'était la saison. Les premières arrivaient à Montréal dès le mois de septembre, trois jours environ après avoir été pêchées dans les Maritimes. Les bouctouches, les caraquettes, les malpecques et les saint-simons étaient acheminées sur l'Intercolonial. L'historien Edouard-Zotique Massicotte affirme que, dans les années 1860-1870, un des meilleurs endroits pour déguster les huîtres, c'était chez Angelo Gianelli, dont le restaurant était situé à l'angle sud-ouest de la place d'Armes et de la rue Saint-Jacques, à Montréal. Plus populaire devint le restaurant de Joseph Poitras, originaire de la paroisse Saint-Roch de Québec. Sa renommée lui valut d'être versifié :

«Le voilà, le voilà
Le fameux Jos Poitras



«Restaurant Ethier, coin des rues Notre-Dame et Saint-Gabriel, Montréal». Gravure de G. Gascard. (*L'Opinion Publique*, 16 avril 1874)

*Que tous ceux qui voudront manger de bonnes huîtres
Se rendent là, dimanche prochain, le dix-huit
C'est lui, l'importateur des plus belles malpecques.
Il les vend au gallon, au minot ou au peck.
Il les sert en potage, en stew ou en friture,
Que c'est le plus beau plat de toute la nature!
Nuit et jour, le petit Windsor est ouvert,
Coin de la rue Saint-Jacques et d'là Côte St-Lambert.»*

Vers la même époque, Québec avait son concours d'ouvreurs d'huîtres. Le 23 octobre 1874,



«Vous avez des huîtres?» Bertall. «La comédie de notre temps», Paris, 1874. (Coll. François Drouin)

au restaurant de Bergeron, rue Saint-Pierre, F. Descharnais remporte la palme ayant ouvert un gallon d'huîtres en vingt-cinq minutes et demie. Ce n'est plus de la gastronomie, mais on trouve de tout dans un salmigondis!

Une douceur italienne

Si la restauration doit beaucoup aux Italiens, ils sont aussi à l'origine d'une des «douceurs» de la saison estivale. À la fin du siècle dernier, à Montréal, ce furent des Italiens qui les premiers se firent vendeurs itinérants de crème glacée ou de la *ice cream*, comme on di-

sait à cette époque. «Dans une voiturette à bras, écrit E.-Z. Massicotte, était un baril enfermant un barillet entouré de glace. Celui-ci contenait du lait congelé et aromatisé. Dessus le couvercle du grand baril logeaient de minuscules vases appelés «cocotiers», aussi des verres ou des tasses. Pour un sou, on avait un petit 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. L'eau du seau, à la fin d'un trajet, devait être blanche, grise ou grasse! Cela importait peu.» Dans *La Presse* du 30 août 1907, on pouvait lire l'annonce suivante : «Demandez à votre épicier la poudre à crème à la glace de Mace et vous verrez des résultats. Pas de difficultés — pas de saletés — pas d'ennuis. Rien à ajouter que du lait.» On en était déjà rendu aux succédanés!

Tout salmigondis mérite d'être bien arrosé. Mais il se trouve toujours un convive qui a le vin triste, quoi qu'il en dise! Émile Nelligan, par exemple :

*«Je suis gai! je suis gai! Dans le cristal qui chante,
Verse, verse le vin! verse encore et toujours,
Que je puisse oublier la tristesse des jours,
Dans le dédain que j'ai de la foule méchante!»*

Quand le poète devient gâte-sauce, vaut mieux terminer le repas! ♦

Jacques Lacoursière est historien et animateur de l'émission «J'ai souvenir encore» diffusée le dimanche, de 7 heures à 9 heures à la radio de Radio-Canada (Québec).