

Gastronomie? Vous avez dit gastronomie?

Françoise Kayler

Number 44, Winter 1996

Les plaisirs de la table

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/8544ac>

[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

Kayler, F. (1996). Gastronomie? Vous avez dit gastronomie? *Cap-aux-Diamants*, (44), 24–26.

Gastronomie?

Vous avez dit gastronomie?



par Françoise Kayler

Le mot gastronomie est entré dans le dictionnaire en 1835. Comme la langue, il a suivi les vicissitudes de nos mœurs. L'origine du mot est grecque, formée de *gastros* (ventre) et de *nomos* (lois). Prise au pied de la lettre, la définition n'est pas très jolie. On l'a bien embellie. Si l'on s'en tient à la définition brute, la gastronomie a évolué...

Au Québec, quand avons-nous commencé à parler de gastronomie? Peut-être en 1954, avec la création du club Prosper Montagné, le premier de nos clubs gastronomiques. Ce qui ne veut pas dire que les gastronomes soient nés cette année-là. Loin de là. C'est le mot qui a commencé à vivre. Il a eu des heures glorieuses et d'autres, plus ou moins sombres. En 1950, la gastronomie touche «tout le monde», à la recherche de la qualité, tout simplement, d'une mode, d'un snobisme. À la fin de 1995, peut-on dire que,

gastronomiquement, nous sommes plus évolués qu'en 1950?

«Il y a gastronomie quand, il y a perpétuelle querelle des Anciens et des Modernes et lorsqu'il y a un public capable, à la fois par sa compétence et par ses richesses, d'abriter ces querelles.» Si on suit Jean-François Revel, qui a écrit ces lignes dans *Un Festin en Paroles*, nous avons vécu notre plus grande période gastronomique au temps de la nouvelle cuisine... et nous vivons la pire, en ce moment. Les querelles se sont éteintes avec les assiettes qui se sont remplies. Et qui pourrait arbitrer d'éventuelles querelles, quand c'est la mode qui dirige les destinées de la cuisine?

Si le climat gastronomique est à la morosité, c'est peut-être le reflet d'une situation plus générale. C'est aussi, parce que la clientèle de nos restaurants est d'une frivolité déconcertante. La gastronomie ne loge pas qu'aux enseignes des restaurants. Mais c'est tout de même là que l'on peut mesurer son état de santé. Or, loin d'être des

Une image de la gastronomie québécoise vers 1950. Photo The National Filmboard.
(Coll. Yves Beauregard)

autels de la gastronomie, nos restaurants sont, de plus en plus, des lieux à la mode que l'on fréquente pour se rencontrer, beaucoup plus que pour apprécier un repas. La nouvelle cuisine avait engendré une certaine anarchie. Sous des formes différentes, le même phénomène se répète. Nous sommes à l'époque de la cuisine californienne, de la cuisine fusion (sans que personne puisse donner des définitions convaincantes), nous sommes dans une période d'hésitation, de tâtonnements, de flottements, où l'inspiration vient d'ailleurs et suit des courants à la mode. Nous portons aux nues une cuisine hybride. Peut-elle avoir des descendants ? Quand les «vieux», les tenants des bases classiques de la cuisine qui ont assis l'édifice depuis Carême, Escoffier, auront disparu, que restera-t-il ? On ne voit que peu de choses à l'horizon qui soit garant de jours glorieux. Les uns osent, les autres copient. Les premiers s'essouffent, les autres profitent de la crédulité, du snobisme.

Pourtant, la qualité des cuisiniers est toujours la même. Nous avons eu de grands cuisiniers. Nous en avons encore. Nous avons une relève qui a de grands espoirs. Mais nous ne sommes pas à la hauteur. On a les restaurants que l'on mérite. Il faudrait donner des cours, non pas aux artisans... à la clientèle. Ce qui a servi de support, pendant longtemps, au maintien d'une certaine culture culinaire, a disparu. Les revues gastronomiques se sont éteintes, les unes après les autres. On publie encore beaucoup de recettes. Mais, la cuisine, c'est plus que des recettes. Les écoles de cuisine qui, pendant des années, ont contribué à former le goût et l'esprit critique, ont fermé leurs portes, «au bout de leur âge», sans relève, les écoles d'Henri Bernard, de sœur Berthe Sansregret, de sœur Monique Chevrier. Le Grand salon culinaire survit péniblement. Les clubs gastronomiques, vivent sur l'évocation de leur passé et ne jouent plus ce rôle dynamique qui était leur raison d'être... Lorsque l'on se penche sur notre passé gastronomique, on a l'habitude de marquer deux étapes décisives : l'Expo et la nouvelle cuisine. Avant et après.

L'impact d'Expo 67

Dans bien des domaines, 1967 a été le démarreur. Pour la gastronomie, l'effet a été spectaculaire. C'est à se frotter à la culture des autres que l'on développe la sienne, à fréquenter d'autres tables que l'on affine ses goûts. C'est en voyageant que l'on apprend. En 1967, pendant tout un été, le monde entier nous a donné rendez-vous, chez nous, sans faire d'effort, sans dépaysement, on a pu goûter à toutes les cuisines du globe. D'un seul coup, les palais les plus timides ont approvoisé de nouvelles saveurs. L'horizon s'est élargi, élargi... Après l'Expo, on a mis les bouchées doubles. La vie gastronomique a continué sur son élan. Beau-

coup de ceux qui étaient venus travailler sur les Îles sont restés et ont ouvert des restaurants. Tout était prêt pour que l'on accueille, avec enthousiasme, la nouvelle cuisine, ce mouvement révolutionnaire venu de France.



Une nouvelle cuisine décriée maintenant, quand on ne voit que ses excès ou ses égarements, mais qui a eu des répercussions heureuses. Elle a été, chez nous, le point de départ d'une «nouvelle cuisine québécoise», et elle a été l'inspiration qui a fait naître la génération des cuisiniers québécois. C'est le Centre de recherches technologiques de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec qui a été le laboratoire de cette «nouvelle cuisine québécoise», née d'une volonté de donner une identité culinaire à la province. Une cuisine s'inspirant des produits alimentaires locaux et du patrimoine culturel. La cuisine régionale, dont on parle maintenant, a puisé là son inspiration, sans rien inventer.

De grands noms

Il ne faudrait cependant pas faire l'erreur de croire que tout est arrivé avec l'Expo, avec la nouvelle cuisine. L'erreur de penser qu'avant, nous vivions dans un désert gastronomique ! Le premier cuisinier français est arrivé au Canada en 1910. Auguste Burdauron, qui fut chef au réputé *Queen's* de 1930 à 1940, tenait des propos que l'on tient encore : «Il faut rentrer dans la cuisine de bon cœur... changer souvent d'établissements pour apprendre de nouvelles techniques et, surtout, considérer l'art culinaire comme une vocation qui confère les même satisfaction que celles du peintre devant une toile, ou du musicien avec son instrument.»

Les chefs qui exigent, aujourd'hui, d'être approvisionnés en produits frais, ne sont pas des pré-

Classe de cuisine de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal. (Médiathèque de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec)



courseurs. Madame Leroy, qui avait repris le restaurant *Chez Pierre*, en 1936, s'approvisionnait en fruits et légumes frais du marché, et cultivait elle-même, sur sa ferme de l'île Bizard, sans engrais chimiques, des légumes, de l'oseille, de l'estragon, des melons... Ouvert en 1956, *Le Paris* a toujours refusé la congélation.



Quelques plats illustrant la «nouvelle cuisine québécoise». (Médiathèque de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec)

Il ne faudrait pas croire, non plus, que l'arrivée des *psarotavernas*, restaurants grecs spécialisés dans le service du poisson et des fruits de mer, a ouvert une ère nouvelle. Ces restaurants les servent dans la plus grande simplicité. *Pauzé*, ouvert en 1862, *Chez Desjardins*, ouvert en 1882, les servaient... cuisinés. Albert Desjardins, personnage important dans l'histoire de la restauration, avait fondé l'Association des gastronomes amateurs de poissons (AGAP), un club gastronomique comme il n'y en a jamais eu d'autres depuis. Que dire du *Café Martin*, ouvert en 1930, une grande table et une grande cave, où le chef Roger Delfour dirigea les cuisines pendant 22 ans. Que dire du restaurant *Le 400*, ouvert en 1950 par Édouard

Lelarge, le fils d'Élise Lelarge qui avait tenu *Le Cordon Bleu*, dès 1916, le rendez-vous des écrivains, des intellectuels, des artistes. Rôle que joua aussi *Le 400*, qu'avait choisi Pierre Tisseyre pour y remettre le prix du Cercle du livre de France. Que dire de *Chez Son Père*, que François Bouyeux, «maître queux de France», ouvrait en 1944, restaurant d'une époque, autant pour la cuisine que pour la vie politique, artistique, journalistique. Que dire de *Chez Bardet*, ouvert par André Bardet en 1959, «maître queux de France», (avec Lucien Barraud, chef des cuisines de l'hôtel *Mont-Royal*, ils étaient trois à détenir ce titre convoité). Ce restaurant, où l'on ne travaillait qu'avec des produits frais, où la cave était unique autant par le nombre que par la qualité de ses vins, a joué un rôle prépondérant dans le développement de la cuisine au Québec. Que dire de *La Torre di Pisa* que Luigi Magnani ouvrait en 1952, pour nous faire connaître la vraie cuisine italienne et nous faire découvrir les vins italiens. Que dire, de ces hôtels où les brigades étaient dirigées par de grands noms, le *Ritz*, le *Windsor*, le *Mont-Royal*...

Des espoirs

Sans vins, point de gastronomie. Et de ce point de vue-là tous les espoirs sont permis. En 1950, quand on buvait, on buvait bien. Mais rarement. Le scotch, le gin, le cognac, la bière emplissaient les verres. Il a fallu beaucoup de temps pour donner une place au vin. La première association de sommeliers était constituée d'amateurs, et non de professionnels comme elle l'est devenue. Le triomphe du Québécois François Chartier, premier prix au concours international SOPEXA 1994, médaillé de bronze à Tokyo en 1995, — deux concours où des sommeliers du monde entier étaient en lice — plus que tout autre exemple, prouve une évolution certaine du goût.

Du côté cuisine, le succès de trois grands dîners, de véritables galas de la gastronomie qui viennent de se tenir cet automne, à Montréal, devait redonner des forces aux cuisiniers, et à tous ceux qui œuvraient dans les métiers de bouche. En 1972, la Chaîne des rôtisseurs avait choisi Montréal pour y tenir le Congrès mondial de la gastronomie, parce que nous étions la «capitale gastronomique du Nouveau Monde». Pourquoi ne le redeviendrions-nous pas ? ♦



Françoise Kayler est journaliste à *La Presse*.