

Ces mets venus d'ailleurs

Robert Beauchemin

Number 44, Winter 1996

Les plaisirs de la table

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/8546ac>

[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

Beauchemin, R. (1996). Ces mets venus d'ailleurs. *Cap-aux-Diamants*, (44), 32–35.



Ces mets venus d'ailleurs

par Robert Beauchemin

Montréal deuxième ville française du monde? Montréal capitale de la gastronomie française sur le continent américain? Nuançons. S'il est vrai que la cuisine française a évolué ici au même rythme que dans l'Hexagone - à qui elle doit sa paternité - tant dans sa version campagnarde que dans ses manifestations bourgeoises, les apports étrangers lui ont permis de se distinguer. Ainsi la cuisine à Montréal n'a pas évolué en ligne droite, de la française à l'anglaise, pour se trouver en cette fin de siècle en cuisine-carrefour de toutes les traditions du monde. Cuisine d'emprunts, elle a lentement absorbé toutes les traditions alimentaires qui sont venues se greffer à elle, intégrant les habitudes, les saveurs et les apprêts.

Variété culinaire en Nouvelle-France

Pendant les 150 ans du Régime français, l'immigration est peu importante et se limite presque exclusivement aux Français catholiques. Néanmoins, on signale la présence de voyageurs

ou de colons venus en petit nombre d'Autriche, d'Allemagne, d'Angleterre et d'Écosse, de Grèce, d'Irlande et d'Italie, de Pologne, du Portugal, de Suisse, de Chine. On trouve même des esclaves africains. L'histoire d'un jésuite italien, le père Francesco Bresciani ou Bressani, un Romain débarqué à Québec et installé à Trois-Rivières vers 1642 est assez bien documentée. Des marins et des artisans allemands de la province de l'Alsace-Lorraine — environ 200 familles — s'établissent le long de la vallée du Saint-Laurent. Un chirurgien nommé Charles Joseph De Feltz, de Montréal, et un seigneur, Jean Lucas Schmid, représentent déjà une certaine élite non française au XVIII^e siècle, après que la Couronne eut permis l'établissement dans sa colonie de tous les catholiques, quelle que soit leur origine. Ces gens ont tous des goûts culinaires spécifiques et différents de ceux des Français.

La situation géographique privilégiée de Montréal - comme carrefour du commerce de fourrures au confluent de plusieurs voies de communication maritimes et terrestres - lui assure une expansion commerciale qui attire les entrepreneurs. Contraste saisissant avec l'esprit «coureur des bois» qui a prévalu ailleurs dans les

Le plaisir de mélanger les saveurs et les arômes des mets venus d'ailleurs. Photo Paul-Émile Rioux. (Ministère des Communautés culturelles et de l'immigration)

postes de l'Ouest. En outre, profitant de la paix avec les Iroquois, Montréal devient le chef-lieu d'un important territoire agricole qui alimente la ville et dont les surplus commencent à se rendre à Québec et même jusqu'à Louisbourg.

L'arrivée des Britanniques

Après la conquête de la Nouvelle France en 1760, les Anglais venus s'installer peu à peu dans leur nouvelle colonie, à l'époque même où les saveurs asiatiques affluent à Londres via les Indes et la Chine, donnent une coloration plus internationale à Montréal. Comme dans toutes les autres colonies de l'Empire, les administrateurs, bureaucrates et gens de l'armée représentent plusieurs nationalités. Des Écossais et des Irlandais d'abord, mais aussi des Italiens, des Indiens et même des Juifs d'Europe centrale. Tant et si bien que la métropole devient une ville à majorité anglophone entre 1831 et 1866 mais avec un contingent pluriethnique de plus en plus important.

Au milieu du XIX^e siècle, l'arrivée des navires à vapeur et les travaux de dragage et de canalisation du Saint-Laurent permettent à Montréal de ravir à la ville de Québec, son rôle de porte d'entrée du continent. Les navires européens apportent des produits des coins les plus éloignés de cet empire sur lequel «le soleil ne se couche jamais». Parallèlement, les marchés publics offrent aux consommateurs de la ville, les produits des potagers locaux, déjà beaucoup mieux fournis que ceux de la vieille capitale.

Au menu à Montréal : des chutneys importés de Grande-Bretagne manifestement d'inspiration indienne, du thé de Chine, des épices d'Orient, des fromages d'Angleterre comme le cheddar, la sauce soya, des alcools de Jamaïque (principalement du rhum, censé remplacer ceux des colonies françaises), des vins d'Espagne (jerez), du Portugal (porto) et des clarets de la région de Bordeaux qu'exploitent les marchands britanniques. L'élite britannique goûte et aime ces produits venus d'ailleurs et commence à transmettre ce goût aux nouveaux marchands canadiens-français et anglais.

Et la pomme de terre, et le rôti de bœuf, et le gâteau aux fruits de Noël? Tous ces aliments sont intégrés à la cuisine d'ici par le biais des coutumes britanniques. Par exemple, la pomme de terre n'est propagée en France qu'au début du XIX^e siècle grâce aux efforts de Parmentier. On la considère insipide, trop simple, juste bonne à nourrir les cochons, bref comme un aliment malsain. En revanche, les Anglais qui la découvrent fortuitement en Virginie, l'intègrent à leurs traditions culinaires un siècle plus tôt car ses propriétés «bourratives» conviennent bien au climat froid et humide des îles Britanniques.

Contrairement à l'élite française qui mange toujours dans l'intimité, les repas pris à l'extérieur de la maison font partie des mœurs des nouveaux colons et propriétaires terriens qui manifestent déjà un intérêt pour la cuisine professionnelle, les goûts sucrés-salés, les viandes rôties servies froides et enfin la bière. Ainsi, on voit se multiplier les auberges, les cafés et les

Un gigot cuit à point et tranché par le cuisiner est un vrai régal! Photo Jean Bernier, 1982. (Ministère des Communautés culturelles et de l'immigration)



tavernes. Les hommes se réunissent au *Café Sullivan* ou au *Montreal Hotel*, et les dames prennent le thé ou dînent dans une atmosphère champêtre au *Montreal Tea Garden*. On mange de la *turtle soup*, des huîtres et des moules de New York dans le confort et le luxe des plus modernes. Tous les ingrédients sont disponibles dans les épiceries pour réussir une cuisine à la mode : des oranges de Floride au café gourmet en passant par les

Une façade d'un restaurant italien à Montréal. Photo André Rival, 1989. (Ministère des Communautés culturelles et de l'immigration)

cognacs et les vins liquoreux. On trouvait même le «curry» au menu du *Quebec Driving Club* vers 1831. Désormais, Montréal n'avait plus rien à envier aux grandes capitales. Et les Montréalais audacieux commencent à développer un goût distinctement urbain, cosmopolite, qui ne se limite pas aux ragoûts de pattes et aux tourtières.

La cuisine juive

Les Juifs sont d'abord venus en nombre important avec des militaires anglais. Puisqu'à l'époque leurs droits sont menacés, il leur importe de s'intégrer rapidement et de manière apparente à l'élite anglophone qui représente la mobilité sociale ascendante. Limitée à environ 2 000 personnes d'origine espagnole à la fin du siècle dernier, la communauté juive de Montréal dépasse les 30 000, une douzaine d'années plus tard. Cette croissance rapide est principalement due à une vague de réfugiés politiques d'Europe de l'Est qui fuit les pogroms. Après l'indépendance du Maroc en 1956 et face au refus du nouveau gouver-

nement élu de garantir les libertés civiles, Montréal accueille 30 000 Juifs séfarades. Symbole de cette diversité sont les nombreuses traditions culinaires auxquelles on associe généralement Montréal, comme les *bagels*, les *pastramis* et autres viandes fumées venues d'Europe centrale. Les Juifs perpétuent leurs traditions en faisant tuer les animaux dans des boutiques spécialisées, près des grands marchés publics, et particulièrement au marché Jean-Baptiste, au coin des rues Saint-Laurent et Rachel, dont la poissonnerie demeure l'un des points de ralliement de la communauté jusqu'à sa fermeture en

1966. La communauté juive continue de faire preuve de dynamisme tant du point de vue culturel que gastronomique. Ainsi, les Juifs marocains ouvrent des cafés, des restaurants et des boutiques spécialisées dont les effluves parfumés d'épices contribuent à l'enrichissement culturel de certains quartiers de l'ouest de la ville.

La petite Italie

Quant aux Italiens, la plupart de ceux qui travaillent dans l'industrie de la gastronomie ont reçu une formation à la française, ou se sont spé-



Vitrine d'une épicerie du quartier chinois de Montréal. Photo Richard Robitaille, 1982. (Ministère des Communautés culturelles et de l'immigration)

cialisés en pâtisserie. L'un d'eux, Angelo Gianelli, propriétaire de l'*Hôtel Cosmopolitain*, devient même consul d'Italie quelques années plus tard. Quant à Mario Catelli, son nom n'évoque-t-il pas encore aujourd'hui les macaronis qui l'ont rendu célèbre? Pasquale Gattuso importe de son pays natal, les huiles d'olive et les produits alimentaires auxquels on associe encore son nom.

C'est d'ailleurs à Montréal que se développe l'une des plus importantes communautés d'immigrants italiens du continent. D'abord installés près des quais, où ils travaillent comme manœuvres, ils se déplacent peu à peu vers le nord jusqu'à fonder leur propre quartier au tournant du siècle, près des rues Saint-Timothée et Sainte-Agathe.

Un exode vers le nord, amorcé pendant la première moitié du XX^e siècle, au moment où la ville se développe rapidement, permet aux Italiens d'assumer une présence de plus en plus marquante autour du marché Jean-Talon qu'ils contribuent d'ailleurs à fonder vers 1933.

PREZZI:
PANINO 1.25\$
PIZZA 50¢
BIBITA 60¢
GELATO 40¢
GHIACCIOLO 20¢
(POPSICLE)
CHIPS + ORANGE DRINK 40¢
POPCORN 50¢

Quel menu! (Ministère des Communautés culturelles et de l'immigration)

Saveurs et arômes asiatiques

L'apport des Chinois dans l'univers culinaire montréalais se limite à quelques spécialités cantonnaises jusqu'à l'arrivée de nombreux réfugiés indochinois à la fin des années 1970 et jusqu'à l'immigration - encore plus récente - des familles de Hong Kong et de Taïwan. Avec l'arrivée de ces dernières, l'apport extrême-oriental s'est considérablement diversifié. Le Chinatown des années 1960 n'a plus rien à voir avec celui d'aujourd'hui qui est devenu en l'espace de quelques années, une réplique — même minuscule — d'un authentique marché chinois.

Installés à l'origine dans l'un des quartiers les plus pauvres de la ville, les Chinois, natifs pour la plupart de la province méridionale de Canton, sont embauchés au début du siècle par la Canadian Pacific Railway et se retrouvent dans un ghetto, car on ne leur permet pas d'accéder à la propriété. Sur la rue De la Gauchetière, on entend parler cantonnais. Et les dimanches, les restaurants et épiceries du quartier chinois commencent à attirer les autres habitants de la ville, puisque ils sont les seuls autorisés à rester ouverts. Les rouleaux aux œufs, les *foo young*, le porc rôti épicé incarnent le lien gustatif avec la mère patrie. Le quartier est devenu le centre de ralliement d'une communauté de plus en plus

cosmopolite, des Cambodgiens aux Coréens en passant par les Laotiens et les Japonais. Tout le charme exotique de l'Orient et de ses spécialités culinaires se retrouvent dans ces quelques rues.

Depuis Expo 67, Montréal n'a cessé de se diversifier. Cet événement marque non pas la naissance mais le couronnement de la nature cosmopolite de la ville. Accueillante pour les uns, farouche pour les autres, son histoire démontre que sa population sait se montrer généreuse avec l'étranger même si les autorités religieuses ou politiques prennent davantage de temps à le reconnaître. En ce sens, l'émergence d'une cuisine ethnique variée témoigne d'une grande ouverture d'esprit, synonyme de vivacité, d'esprit d'invention et de désir d'expérimenter. ♦

Pour en savoir plus :

Marcel Trudel. *L'esclavage au Canada Français*. Sainte-Foy : Presses de l'Université Laval, 1960.

Robin Winks. *The Blacks in Canada : A history*. Montréal : McGill Press, 1971.

Hélène-Andrée Bizier. *La Place Royale par le menu*. Publication du ministère des Affaires culturelles du Gouvernement du Québec, 1992.

Maguelone Toussaint-Samat. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*. Paris: Bordas, 1987.

Robert Beauchemin est ethnologue et journaliste-pigiste

L'HISTOIRE *comme un ROMAN* Les ROMANS de l'HISTOIRE



Louise Simard
LAURE
CONAN

La romancière aux rubans

Biographie romancée

222 p., 15,95 \$



Louis-Martin Tard
PIERRE LE MOYNE
D'IBERVILLE

Le conquérant des mers

Biographie romancée

210 p., 15,95 \$

XYZ
éditeur

1781, rue Saint-Hubert, Montréal (Québec) H2L 3Z1 Tél.: 514.525.21.70 • Téléc.: 514.525.75.37

LES ANCÊTRES MILLÉNAIRES DE GENGIS KHÂN

Du 29 novembre 1995
au 14 avril 1996



MUSÉE DE LA
CIVILISATION

85, rue Dalhousie, Québec

Tél. (418) 643-2158

Le Musée de la civilisation est subventionné
par le Ministère de la Culture et des Communications.