

## Au menu du réveillon

Micheline Mongrain-Dontigny

Number 47, Fall 1996

Magie des Noël's d'antan

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/8236ac>

[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

Mongrain-Dontigny, M. (1996). Au menu du réveillon. *Cap-aux-Diamants*, (47), 34–38.

# AU MENU DU RÉVEILLON

par Micheline Mongrain-Dontigny

**L**a veille de Noël, avec mes frères et sœurs, j'attendais fébrilement l'heure de partir pour la messe de minuit pour qu'enfin arrive le moment de recevoir les étrennes de Noël et de déguster les délices de maman qui nous attendaient sur la table du réveillon. Pour les étrennes, d'une année à l'autre, on se demandait, à tort, si les nouveaux cadeaux allaient nous plaire, mais pour ce qui est du repas du réveillon, c'était certain qu'on allait se régaler de pâtés à la viande, de pâtisseries et de friandises. Le lendemain, pour le souper de Noël, ma mère faisait cuire une volaille, la plupart du temps un gros chapon, entouré de boulettes de farce et accompagné de «patates pilées», d'une salade et de marinades. Au dessert, elle apportait la belle bûche de Noël à table et la plaçait entre deux chandelles allumées afin qu'on prenne le temps de la contempler avant de la déguster avec un bon verre de lait.

vaient pour le dîner et les grands-parents Mongrain pour le souper. Même si tous les mets étaient délicieux, on espérait bien ne pas avoir à manger les mêmes plats aux deux repas. Les soupers du jour de l'An de ma grand-mère Anna Mongrain sont encore bien présents dans mes souvenirs. Avec une famille de 14 enfants, plus petits-enfants et conjoints, elle préparait et servait le souper du jour de l'An pour 40 à 50 convives dans son logement de cinq pièces. Lorsque nous arrivions vers la fin de l'après-midi, grand-maman Anna s'affairait déjà au fourneau. Elle arrosait sa dinde, mettait les pâtés à la viande à chauffer, arrangeait les légumes pendant que deux ou trois tantes essayaient (la famille s'agrandissait tous les ans) de disposer tables et couverts pour qu'idéalement toute la famille mange au même moment. Lorsque cet exploit semblait impossible à réaliser, on se résignait à servir une tablée d'enfants suivie d'une tablée d'adultes. Une quinzaine de minutes avant le service, un homme aux bras forts était appelé pour piler les patates dans le gros chaudron. Après, le service commençait : les assiettes



«Le réveillon de Noël à la campagne». Illustration d'Henri Julien, parue dans *L'Opinion publique*, 22 décembre 1881, p. 601. (Collection «Cap-aux-Diamants»).

ment de recevoir les étrennes de Noël et de déguster les délices de maman qui nous attendaient sur la table du réveillon. Pour les étrennes, d'une année à l'autre, on se demandait, à tort, si les nouveaux cadeaux allaient nous plaire, mais pour ce qui est du repas du réveillon, c'était certain qu'on allait se régaler de pâtés à la viande, de pâtisseries et de friandises. Le lendemain, pour le souper de Noël, ma mère faisait cuire une volaille, la plupart du temps un gros chapon, entouré de boulettes de farce et accompagné de «patates pilées», d'une salade et de marinades. Au dessert, elle apportait la belle bûche de Noël à table et la plaçait entre deux chandelles allumées afin qu'on prenne le temps de la contempler avant de la déguster avec un bon verre de lait.

**Au** jour de l'An, on allait fêter chez les grands-parents. Les grands-parents Gaudet nous rece-

soupers du jour de l'An de ma grand-mère Anna Mongrain sont encore bien présents dans mes souvenirs. Avec une famille de 14 enfants, plus petits-enfants et conjoints, elle préparait et servait le souper du jour de l'An pour 40 à 50 convives dans son logement de cinq pièces. Lorsque nous arrivions vers la fin de l'après-midi, grand-maman Anna s'affairait déjà au fourneau. Elle arrosait sa dinde, mettait les pâtés à la viande à chauffer, arrangeait les légumes pendant que deux ou trois tantes essayaient (la famille s'agrandissait tous les ans) de disposer tables et couverts pour qu'idéalement toute la famille mange au même moment. Lorsque cet exploit semblait impossible à réaliser, on se résignait à servir une tablée d'enfants suivie d'une tablée d'adultes. Une quinzaine de minutes avant le service, un homme aux bras forts était appelé pour piler les patates dans le gros chaudron. Après, le service commençait : les assiettes

étaient garnies de dinde, de farce, de pâte à la viande, de ragoût et de légumes accompagnés de marinades et de petits pains maison, préparés sans recette, d'un goût et d'une texture que je n'ai jamais encore réussi à reproduire. Le dessert consistait en tartes aux fruits, tartes au sucre, gâteaux, beignes, crème glacée et jello. J'aimais tellement les beignes de ma grand-mère qu'il n'était pas question de gaspiller le peu d'appétit qui me restait en mangeant d'autres desserts. Elle savait combien j'aimais ses beignes et, chaque année, elle m'en enveloppait quelques-uns dans une serviette de table en me recommandant de les déposer secrètement dans un tiroir dans sa chambre. Il ne me restait plus qu'à récupérer mon trésor au moment du départ. Une fois le repas terminé, les hommes passaient au salon et discutaient de politique ou de sport, un «monocle» amenait les garçons jouer au hockey à la patinoire du coin pendant que les femmes et les petites filles essuyaient la vaisselle que ma grand-mère lavait avec une rapidité incroyable. Elle fournissait facilement trois essuyeuces. Ce n'était que vers les 8 heures que la corvée du souper prenait fin. Les adultes commençaient à jouer aux cartes, les filles jouaient à des jeux de société, tandis que grand-maman préparait les friandises. Elle écalait des arachides à la main et y ajoutait un petit peu d'huile et de sel; ensuite, il ne lui restait plus qu'à offrir chocolats, arachides, bonbons de couleurs et liqueurs de toutes sortes. Ce n'est qu'après avoir terminé cette dernière tâche qu'elle acceptait de prendre sa place à une table de joueurs de cartes.

Chaque famille se préparait et célébrait le temps des Fêtes à sa manière. Parfois, le réveillon se poursuivait jusqu'au lendemain midi. On se reposait quelques heures et la fête recommençait. Pour le souper de Noël, on mangeait les restes du réveillon. Un beau-frère m'a raconté que chaque année, sa mère préparait des petits mokas en assez grande quantité afin que chacune des familles invitées puisse en recevoir une boîte en cadeau. Les enfants participaient à cette corvée consistant à faire cuire le gâteau, à le tailler en petits carrés et à glacer chacun des petits mokas avant de les garnir d'arachides écalées et hachées à la main. Dans plusieurs familles, on demandait aussi l'aide des enfants pour préparer les beignes ou croquignoles.

### Des traditions et des mets d'origine française

Pour nos ancêtres, le temps des Fêtes commence environ trois semaines avant Noël. Les mères aidées de leurs filles préparent quantité de beignes, tartes, gâteaux, galettes, ragoûts, pâtés à la viande et rôtis. On commence par faire cuire les pâtisseries et on termine avec les plats de viande quelques jours avant le réveillon. Une

bonne partie de ces victuailles sont remises au froid dans la laiterie ou dans la dépense en espérant que les plus gourmands n'aient pas l'idée de voler quelques beignes ou galettes.



«La fête du jour de l'An chez grand-père», illustration de Thérèse Sauvageau, parue dans *Au matin de notre histoire. Souvenirs de nos ancêtres*. Éditions Anne Sigier, 1992, p. 216.

Plusieurs mets, comme les tourtières, les beignes, la bûche de Noël et le gâteau des Rois sont faits avec des recettes transmises par nos ancêtres français. Dans *La Cuisinière Bourgeoise* datant de 1751, on décrit une recette de tourte très semblable à la tourtière et une recette de frican-deau (rôti de veau bardé de lard) comme celui que ma grand-mère préparait. En France, le mot tourtière est utilisé pour désigner le contenant dans lequel on fait cuire la tourte. Ce n'est que plus tard qu'on emploiera le mot tourtière comme nous le connaissons aujourd'hui, c'est-à-dire pour désigner un mets et non un contenant. Les gâteaux aux fruits, les plum-poudings et les poudings vapeur ont plutôt des origines britanniques.

Les premiers habitants de la colonie gardent les coutumes françaises pour fêter Noël. Après la messe de minuit, sans perdre de temps, on réchauffe ragoût et tourtières et on dresse la table. Après s'être régalés, on réveillonne en dansant, en chantant et en se racontant des histoires jusqu'aux petites heures du matin.

La semaine après Noël, le curé et ses marguilliers visitent les paroissiens pour la quête de l'Enfant Jésus afin de défrayer les coûts d'entretien du presbytère. À chaque maison, on ramasse les dons de tabac, de savon du pays, de laine, de pièces de viande (souvent le plus beau rôti de porc) et de sucre du pays. Dans plusieurs familles, on sert des beignes et un petit verre de rhum à monsieur le curé et à ses marguilliers. Un petit goûter du même genre est offert aux jeunes gens de



Pâtisseries et biscuits du temps des Fêtes. Illustration tirée de *Old Quebec Recipes* par Brodie et Harvie Limited. (Collection de l'auteur).

la paroisse qui passent la «Guignolée» pour recueillir les dons pour les pauvres.

Au jour de l'An, les enfants reçoivent la bénédiction paternelle et déballent ensuite leurs étrennes : bonbons, oranges et raisins. Plus tard, lorsque le père Noël commence à être populaire, ces gâteries sont placées dans les bas de Noël et les étrennes sont de vrais jouets. Pour les journées où ils ont été moins sages, il ont droit à une «patate» dans le bas de Noël. À Saint-Siméon, on m'a raconté qu'on mettait un petit pâté à la viande de la mère Noël dans le bas des enfants. Une fois les étrennes distribuées, on va dîner et souper chez les grands-parents.

C'est le jour des Rois que prennent fin les festivités du temps des Fêtes. L'attrait principal de cette soirée est le gâteau des Rois; celui ou celle qui trouve la fève en le mangeant est élu roi

Les croquignoles. Photographie tirée de *La cuisinière Five Roses*. (Collection de l'auteur).

ou reine et tous boivent à sa santé. Lorsqu'on inventa le gâteau des Rois en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle, il s'appelait le gorenflot, nom donné en l'honneur du moine qui créa cette pâtisserie lorsqu'il travaillait comme pâtissier au Louvre. Autrefois, la supérieure de l'Hôpital Général de Québec divisait des gâteaux des Rois pour en donner aux pauvres.

### Beignes ou croquignoles?

Comme ces deux pâtisseries sont assez semblables, on a souvent tendance à les confondre. Les beignes ont une forme différente et une texture plus ferme que les croquignoles. Ils sont ronds avec un trou au centre, tandis que les croquignoles plus légères, ont la forme d'une boule, d'une branche, d'un rond avec deux incisions au centre ou encore sont tressées, selon les régions. Il semble que les croquignoles sont populaires principalement dans les régions du nord et de l'est du Québec. Le ou la beigne, dont les deux genres sont acceptés, s'accorde au féminin principalement dans les régions de la Côte-Nord, du Saguenay-Lac-Saint-Jean, de Charlevoix, de la Gaspésie et de la Mauricie. Cette pâtisserie prend ses origines en Europe au XIII<sup>e</sup> siècle et ressemble beaucoup aux beignets du mardi gras que l'on préparait en Alsace au XVII<sup>e</sup> siècle. C'est aussi à cette même époque que le mot beigne change pour beignet. Comme la population du Québec reste isolée de la mère patrie à la suite de la conquête anglaise,

on ignore ce changement et le mot beigne continue d'être utilisé. La

croquignole prend ses origines en France au XVI<sup>e</sup> siècle. Elle est servie chaude avec du sirop d'érable ou saupoudrée de sucre. En lisant cette ancienne recette d'un manuscrit de 1858, on constate que certaines mesures sont inexistantes et qu'il n'y a aucune directive quant à la façon de procéder : *Croquignoles de*



première classe : 3 œufs, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de beurre fondu, 1 chopine de lait sur, soda au besoin, crème de tartre dans la farine. Seule une pâtissière de talent pouvait utiliser une telle recette.

La plupart des livres de cuisine de la fin des années 1800 et du début des années 1900 publient des recettes sans mesures pour certains ingrédients et donnent très peu d'explications quant à la façon de procéder. Ce n'est que plus tard qu'on observe un changement. On peut le constater dans le livre *La Cuisinière Five Rose* publié en 1915; les recettes sont plus précises quoiqu'il manque encore certaines mesures et températures de cuisson. ♦

Pour en savoir plus :

Jean Provencher. *Les Quatres Saisons dans la Vallée du St-Laurent*. Montréal : Boréa, 1988.

Thérèse Sauvageau. *Au matin de notre histoire*. Sainte-Foy : Anne Sigier, 1992.

Raoul Lapointe. *Des mots pittoresques et savoureux*. Fédération des sociétés d'histoire du Québec.

Anonyme, *La Cuisinière Bourgeoise*, Paris : 1751.

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

Marius Barbeau. *Les Saintes Artisanas*. Vol. 2 : *Mille petites adresses*. Montréal : Fides, 1946, 157 p.

Ménagères de Saint-Pascal. *Manuel de Cuisine Raisonnée*. Saint-Pascal : L'Action sociale limitée, 1929.

*Livre Culinaire*, Blue Ribbon et Pure Gold, 1905.



*La cuisinière Five Roses pour pain et pâtisserie*, publié en 1915. (Collection de l'auteur).

(Suite et fin de l'article à la page 38)

LA FORMATION CONTINUE... UN INVESTISSEMENT STRATÉGIQUE !

UNIVERSITÉ LAVAL

FORMATION CONTINUE

LE SAVOIR DU MONDE PASSE PAR ICI

www.ulaval.ca

## AJOUTEZ DE LA VIE À VOS ANNÉES ET DES ANNÉES À VOTRE VIE !

SI VOUS AVEZ 50 ANS ET PLUS, C'EST LE TEMPS DE PROFITER DU PROGRAMME DES ACTIVITÉS DU 3<sup>e</sup> ÂGE

ENTRETIENS • ATELIERS  
PETITS DÉJEUNERS CULTURELS

POUR RENSEIGNEMENTS :  
**656-3202**

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA FORMATION CONTINUE  
Pavillon Louis-Jacques-Casault, Bureau 4731  
Téléphone : (418) 656-3202 ou 1 800 561-0478 poste 3202  
Télécopieur : (418) 656-5538  
Courrier électronique : dgfc@dgfc.ulaval.ca

**LA SOCIÉTÉ ST-JEAN-BAPTISTE DU CENTRE DU QUÉBEC**  
449, rue Notre-Dame, Drummondville  
(819) 478-2519

**SSJB**

*Le succès du passé, le défi de l'avenir!*

**NOËLS TRADITIONNELS** de Rémi Bouchard

primaire      Livre I      Livre II

24 p., 21,5 x 28 cm. 1995. 7,95 \$ ISBN 2-921347-32-6

28 p., 21,5 x 28 cm. 1995. 8,95 \$ ISBN 2-921347-34-2

28 p., 21,5 x 28 cm. 1995. 8,95 \$ ISBN 2-921347-35-0

Avec ces noëls (onze dans chaque cahier) populaires, spécialement adaptés à leurs différents niveaux, le compositeur/éducateur Rémi Bouchard initie les élèves de piano à une tradition bien de chez nous.

**Les Éditions du Bié**  
340, boul. Provencher, #143  
St-Boniface, MB R2H 0G7  
tél. (204) 237-8200  
télé. (204) 233-2373  
Diffusion prologue

Pour célébrer Noël et la Nouvelle Année, je vous offre trois recettes de mets traditionnels de nos grand-mères. Le ragoût de poulet et de porc a un goût plus doux que s'il est préparé seulement avec du porc. En préparant le bouillon une ou deux journées à l'avance, on peut dégraisser celui-ci en le laissant refroidir complètement. Les carrés aux noix et les croquignoles peuvent être préparés à l'avance, mis au froid ou congelés. Pour préparer plus rapidement les croquignoles, on omet l'étape d'abaisser la pâte et de jeter des boules de pâte dans la friture à l'aide de deux cuillères. Puisque la friture demande une attention continue, c'est une bonne idée de préparer des croquignoles avec un ami ou un membre de la famille. Pendant qu'une personne travaille la pâte, l'autre peut surveiller la friture.

### RAGOÛT DE POULET ET DE PORC

3 lb environ	poulet	1 1/2 kg
2 lb environ	pattes de porc	1 kg
1	gros oignon	1
	Sel et poivre	
2 lb	porc haché	1 kg
1	petit oignon haché finement	1
1/4 de c. à thé	cannelle moulue	1 ml
1/3 de tasse	eau froide	90 ml
2 c. à thé	sel	10 ml
1 c. à thé	poivre	5 ml
1	tasse de farine	250 ml

- Placer le poulet entier et les pattes de porc dans une grande casserole et recouvrir d'eau froide. Amener à ébullition et écumer. Ajouter le gros oignon entier et mijoter pendant une heure. Enlever le poulet et continuer la cuisson pendant encore une heure ou deux jusqu'à ce que la chair du porc se détache facilement des os. Remettre le poulet dans le bouillon, amener à la température de la pièce et placer la casserole au réfrigérateur. Avant de continuer à préparer le ragoût, enlever la couche de gras qui s'est déposée sur le dessus, mettre le ragoût à chauffer et retirer les viandes aussitôt que le bouillon est liquéfié.
- Désosser le poulet et les pattes de porc et réserver au réfrigérateur.
- Mêler le porc haché, l'oignon haché, le sel, le poivre, la cannelle et l'eau. Façonner en boulettes. Amener le bouillon à ébullition et ajouter les boulettes une à une au bouillon. Mijoter pendant 30 minutes.
- Pendant que les boulettes de porc mijotent, placer la farine dans un poêlon de fonte et griller à feu assez élevé en brassant constamment avec une fourchette jusqu'à ce que la farine soit un peu plus pâle que la couleur du beurre d'arachide.
- Lorsque la farine grillée est refroidie et les boulettes cuites, diluer la farine dans l'eau froide et verser en filet dans le ragoût. Cuire pendant 10 minutes. Si la sauce n'est pas assez épaisse, diluer un peu de fécule de maïs dans l'eau froide et ajouter au ragoût. Laisser mijoter quelques minutes pour obtenir une belle sauce. Répéter cette opération à nouveau si nécessaire. Ajouter la chair du poulet et des pattes de porc et réchauffer avant de servir. Servir le ragoût avec des pommes de terre bouillies et des betteraves au beurre.

### CARRÉS AUX NOIX

1/4 de tasse	beurre	60 ml
1/2 tasse	sucre	125 ml
1	gros œuf	1
1 1/2 tasse	farine tout-usage	375 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
1 c. à thé	poudre à pâte	5 ml
1/2 tasse	lait	125 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml

### GARNITURE DU CENTRE

1 1/2 c. à soupe	beurre	22 ml
1 1/2 c. à soupe	farine	22 ml
1/2 tasse	cassonade	125 ml
1/2 tasse	noix hachées	125 ml

### GLAÇAGE AU SUCRE À LA CRÈME

3 c. à soupe	beurre	45 ml
1/2 tasse	cassonade	125 ml
3 c. à soupe	lait	45 ml
1 1/2 tasse	sucre à glacer	375 ml

- Chauffer le four à 350°F (180°C). Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance homogène.
- Incorporer l'œuf et la vanille et bien battre. Mêler la farine, le sel et la poudre à pâte et ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Battre jusqu'à consistance homogène, pas plus.
- Pour préparer la garniture, mélanger la cassonade et la farine et incorporer le beurre à l'aide de deux curetteaux ou d'un mélangeur de pâte à tarte. Ajouter les noix. Cette opération peut être faite au robot.
- Graisser un moule carré de 8 pouces. Étendre à la cuillère environ la moitié de la pâte. Recouvrir de la garniture et ajouter le reste de la pâte en l'étendant avec le dos d'une cuillère. Il se peut qu'il ne soit pas possible de couvrir toute la garniture. Ceci n'affecte en rien la réussite de la recette.
- Cuire au milieu du four pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.
- Une fois refroidi, étendre le glaçage au sucre à la crème, couper en carrés et remiser dans une boîte hermétique.
- Pour préparer le glaçage, faire fondre à feu doux le beurre, la cassonade et le lait. Ajouter le sucre à glacer et bien mélanger jusqu'à consistance onctueuse. Étendre immédiatement sur les carrés.

### CROQUIGNOLES

3	œufs	3
	(les blancs séparés des jaunes)	
1 tasse	lait	250 ml
4 c. à soupe	beurre ramolli	60 ml
1 tasse	sucre	250 ml
4 tasses	farine	1 l
3 c. à thé	poudre à pâte	15 ml
1/4 de c. à thé	muscade moulue	1 ml
	Huile pour la friture	

- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et épais.
- Incorporer le beurre.
- Dans un bol propre sans trace de gras et avec des batteurs propres, ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs et battre en neige jusqu'à ce qu'il y ait des pics mous. Incorporer les blancs au premier mélange en pliant à l'aide d'une spatule jusqu'à consistance homogène, pas plus.
- Mêler farine, poudre à pâte et sel. Incorporer au mélange en alternant avec le lait, en travaillant toujours avec la spatule jusqu'à consistance homogène. On peut faire frire des boulettes de pâte ou abaisser un tiers de la pâte à la fois sur une surface très généreusement enfarinée et saupoudrer le dessus de farine avant d'étendre à 1/4 de pouce (1 cm). Tailler en rondelles ou carrés dans lesquels on fait deux incisions au centre ou tailler en lisières et former des tresses en scellant bien les bouts. Pour les boules de pâte, prendre des cuillères de pâte et les jeter dans l'huile en poussant avec une autre cuillère tout en faisant attention de ne pas faire éclabousser l'huile chaude.
- Dans une casserole profonde ou une friteuse, chauffer environ 3 pouces (8 cm) d'huile végétale jusqu'à 360°F (184°C) et faire frire 2 ou 3 croquignoles à la fois selon la grosseur. Retourner les croquignoles une fois durant la cuisson. Les croquignoles sont prêtes lorsqu'elles sont brun doré. Égoutter sur du papier brun ou des essuie-tout. Pour déguster, saupoudrer de sucre à glacer ou arroser les croquignoles chaudes de sirop d'érable.

Micheline Mongrain-Dontigny est auteure de *La Cuisine Traditionnelle de Charlevoix* et *150 Recettes pour le Saguenay-Lac-St-Jean* aux Éditions La Bonne Recette.