Document generated on 08/05/2025 8:29 p.m.

Les Cahiers des Dix

Astam mitchoun! Essai sur la gastronomie amérindienne

Jacques Rousseau, M.S.R.C.

Number 22, 1957

URI: https://id.erudit.org/iderudit/1079978ar
DOI: https://doi.org/10.7202/1079978ar

See table of contents

Publisher(s)

Les Éditions La Liberté

ISSN

0575-089X (print)
1920-437X (digital)

Explore this journal

Cite this article

Rousseau, J. (1957). Astam mitchoun! Essai sur la gastronomie amérindienne. *Les Cahiers des Dix*, (22), 193–211. https://doi.org/10.7202/1079978ar

Tous droits réservés © Les Éditions La Liberté,

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Astam mitchoun!
Essai sur la gastronomie amérindienne

Par JACQUES ROUSSEAU, *M.S.R.C.*

Lorsque je parcourais la forêt ou la toundra avec des indigènes, en quête de données biologiques et ethnologiques, j'entendais toujours avec plaisir cet appel : « Astam mitchoun ! » — « Vite, venez manger ! » Cela se répétait agréablement autour du feu de camp trois fois par jour. Pourquoi se laisser mourir de faim? Il faut se faire violence, obéir à la consigne. Profitant de l'expérience acquise, je vous convie aujourd'hui à un banquet amérindien.

La culture aborigène varie constamment, — emportée dans un perpétuel remous. Depuis toujours les bandes primitives se font mutuellement des emprunts. Dès les premières visites des Blancs, l'Europe apporte sa contribution à la vie indigène. Les Amérindiens sont avides de progrès.[1]

Leur cuisine change donc avec les époques, mais aussi avec le milieu et l'étape culturelle à laquelle est parvenue une peuplade.[2] L'habitant de la toundra arctique ne peut compter sur le menu des îles tropicales. Dans une même zone climatique, dans un même habitat, des bandes n'ont pas franchi l'étape de la cueillette. D'autres par contre en sont aux étapes de la chasse ou de l'agriculture. L'ordonnance du banquet dépend donc de l'évolution du groupement qui reçoit.

Premier blanc convié à des boustifailles par les Sauvages du Saint-Laurent, Jacques Cartier visite les Indiens de Stadaconé et d'Hochelaga en 1535. Il s'initie à leur cuisine. La narration de son voyage et surtout le glossaire annexé au texte, en témoignent. Que le journal ait été l'oeuvre de Cartier ou d'un scribe ne change rien au problème. Il importe

---

1. Rousseau, Jacques. « Du bon sauvage de la littérature à celui de la réalité. » *L'Action universitaire*, 20 : 12-23. 1954.

2. Rousseau, Jacques. « L'Indien de la forêt boréale, élément de la formation écologique. » in *Royal Society of Canada, Studia varia*, pp. 37-51. 1957.

peu que le glossaire ait été compilé lors du voyage ou au retour par des personnes comme Thévet ou Rabelais rendant visite au chef Donnaconna, à Saint-Malo, après 1536.[3] L'expérience de 1535-1536 a fourni à l'Europe les premiers renseignements sur le régime alimentaire des indigènes du Saint-Laurent.[4] C'étaient des bandes de Hurons ou d'Iroquois, mi-agriculteurs, mi-chasseurs, pratiquant un nomadisme agricole. Avec les seuls instruments primitifs on défricherait difficilement la forêt. Pour en venir à bout, ils la brûlent, mais l'humus disparaît en même temps. Aux arbres succède une culture en buttes où prend place un mélange de blé d'Inde, de citrouilles et de faséoles. Cette dernière espèce entrera dans la gastronomie française sous le nom de *haricot* et dans la cuisine canadienne-française, sous celui de *fève*, emprunté à une plante européenne. Ici et là des plants de tabac. Malgré la présence d'une légumineuse qui restitue un peu d'azote au sol, ces cultures sont néanmoins épuisantes, car on ignore les amendements. Aussi après une vingtaine d'années, la terre appauvrie par le feu et vidée par le maïs de ses éléments nutritifs, ne subvient plus aux besoins de la peuplade. Le village entier doit décabaner. A sa place désormais, le maquis d'aubépines.

Les Trois Soeurs, — le Maïs, la Courge et le Haricot, ces esprits agraires à demi divinisés, — ont fixé les caractéristiques de la cuisine huronne-iroquoise. La chair abondante de la citrouille cuit dans la cendre ou sur la braise. Les grains secs de haricots se conservent bien; riches en matières protéiques, ils peuvent remplacer le gibier. Enfin, le maïs, à la fois légume et céréale, l'aliment par excellence, se prête à d'abondantes recettes. L'épi, encore « en lait », se grignote une fois grillé. La bouillie des grains frais a donné naissance à notre sauce de blé d'Inde. Les grains secs broyés donnent l'*hominy*, plus populaire en Nouvelle-Angleterre que chez nous. Cuits avec la viande ou le poisson, c'est la *sagamité*. Le nom dérive d'un mot algonquin signifiant simplement « liquide chaud »,[5] et s'appliquant à tout ragoût; mais dans la gastronomie canadienne-française, on l'a restreint à une soupe de blé d'Inde, soit sec, soit lessivé. Ce dernier, qui constituait autrefois un élément important de la soupe aux

3. Pour une étude détaillée des éléments végétaux de la cuisine des indigènes rencontrés par Cartier voir : Rousseau, Jacques. « La botanique canadienne à l'époque de Jacques Cartier. » *Annales de l'ACFAS*, 3 : 151-236. 1937. Aussi *Contrib. Lab. Bot. Univ. Montréal*, No 28, 86 p. 1937.

4. La relation de Cartier nous renseigne également sur la lutte des indigènes contre l'avitaminose scorbutique. Rousseau, Jacques. «L'Annedda et l'arbre de vie.» *Revue d'Histoire de l'Amérique française*, 8 : 171-212. 1954.

5. Rousseau, Jacques. « Les Américanismes du parler canadien-français. » *Les Cahiers des Dix*, 21 : 89-103. 1956.

pois, est d'origine huronne-iroquoise. Les grains secs, macérés dans la lessive, — préparée en mélangeant de la cendre et de l'eau, — gonflaient sous l'action de la potasse.

A ces produits alimentaires, s'ajoutaient d'autres légumes et fruits : la médéole, dont le nom populaire *jarnotte* nous est venu de Scandinavie en passant par la Normandie, fournissait un légume à saveur de concombre que l'on cuisait sous la cendre; la patate en chapelet ou pénac donnait un légume amylacé facile à déterrer sur les berges, mais la pomme de terre, notre patate, d'origine sud-américaine, était inconnue dans le nord de l'Amérique à l'époque de la découverte; l'ail des bois apportait son parfum. Suivant la saison, les baies, — fraises, framboises, atocas, cerises, merises, petites poires *(Amelanchier)*, pommes de mai, — et les noix, — noix longues, noisettes, faînes et glands, — apportaient leur contribution. Chez les Hurons, on tirait du grand soleil une huile alimentaire, plus employée toutefois pour lubrifier la chevelure. Quand le soleil du printemps commençait à découvrir le sol de la forêt, l'eau d'érable bouillie se transformait en sirop.

Si la récolte des plantes cultivées faisait l'objet de fêtes religieuses et sociales, celle des plantes sauvages apportait également sa quote-part au calendrier, comme en témoignent le festival des fraises et celui de l'eau d'érable.

Aux aliments végétaux s'ajoutaient le gibier, — cerf, orignal, lièvre, castor, loutre, rat-musqué, oiseaux, etc., — et les nombreux poissons d'eau douce, sans oublier la petite morue des chenaux que l'on pêchait l'hiver à travers des trous dans la glace.

Pas de complications dans l'ordonnance des repas. On mangeait au gré de l'appétit et des occupations, se contentant d'un mets unique, simplement bouilli ou rôti sur la braise. La sagamité variait avec la saison. Tout aliment pouvait y prendre place : le poisson, les merises, le castor, les fraises, les haricots, les grains de blé d'Inde concassés s'y côtoyaient. Un mets particulièrement populaire dans la prairie canadienne consistait en un mélange de pemmican broyé et de saskatoons, nos petites poires *(Amelanchier)*.

Les Hurons et les Iroquois préparaient leurs aliments dans des vases de terre cuite. On y introduisait des cailloux chauffés au rouge.

Sans la cuisine huronne-iroquoise, les habitants de la Nouvelle-Angleterre ignoreraient aujourd'hui l'hominy et le succotash, un mélange de grains de haricots et de maïs, nous-mêmes nous n'aurions ni le blé

d'Inde sur épi, ni la crème de blé d'Inde, ni le blé d'Inde lessivé, ni les fèves au lard. Faute de haricot, plus de cassoulet toulousain dans la cuisine française. Et encore, je n'ai cité ici qu'une faible partie de la contribution de l'Amérique à la gastronomie mondiale. Sans l'Amérique, les cuisines française et chinoise seraient autres. Les cuisiniers de tous les pays en conviendront, l'humanité doit beaucoup aux maîtres queux amérindiens.

La civilisation amérindienne, en grande partie, se fonde sur l'agriculture du maïs, une céréale qui n'a rien de commun avec le blé méditerranéen.[6] Le blé est riche en gluten, substance élastique qui emprisonne les bulles de gaz carbonique dégagées par les microorganismes du levain : de là le gonflement de la pâte. C'est ainsi qu'est né le pain, base de l'alimentation européenne. Le maïs, par contre, n'est pas une céréale panifiable, parce que sa pâte manque d'élasticité. Avec la farine de blé d'Inde, les Mexicains obtiennent la *tortilla*, semblable à une galette de sarrazin, et les Iroquois, une pâte alimentaire rappelant le gnocchi roumain. En voici la recette telle que l'a communiquée à Marcel Rioux, du Musée National, une Iroquoise de Grand River : « Avec quatre pintes de blé d'Inde on fabrique trois galettes d'environ un pouce et demi d'épais. Passer le grain au moulin, puis au tamis. Ceci donne quatre à cinq pintes de farine. Dans un trou, au centre du tas de farine, verser environ une chopine et demi d'eau bouillante et démêler avec une cuiller de bois. (La quantité d'eau nécessaire est basée sur l'expérience). Quand l'eau est incorporée à la farine et que la pâte a la consistance désirée, on la pétrit avec les mains. On la divise ensuite en trois parts d'un pouce et demi d'épais qu'on laisse mijoter une heure dans l'eau bouillante. Les galettes peuvent se consommer à la sortie du chaudron, une fois salées. Ou bien, quand elles sont froides, on les tranche pour les faire frire dans du beurre roussi. Au besoin, on ajoute au maïs une tasse de haricots ou de raisins. »

Nous ne suivrons pas l'évolution de la cuisine iroquoise, depuis la découverte jusqu'à nos jours. Quand l'ouvrier de Caughnawaga laisse les chantiers de construction de Lachine pour regagner sa famille, ou que mon ami, le chef Poking Fire, abandonne son costume élaboré, pour se déguiser comme vous et moi, et entrer dans la mascarade des Blancs, le foyer leur fournit, à l'occasion, des mets traditionnels, mais habituelle-

6. Sur l'origine de l'agriculture et des grandes civilisations agricoles voir notamment : Rousseau, Jacques. «L'aurore de l'agriculture.» *L'Actualité économique*, 2 : 344-361. 1944.

ment le menu recourt aux boîtes de conserves et aux aliments congelés des *supermarkets*. Sur le plan culinaire, la culture iroquoise a vécu.

* * *

Lors de la découverte, la péninsule Québec-Labrador se partageait en trois groupes linguistiques différents. La famille huronne-iroquoise, depuis trois ou quatre siècles, avait transporté dans la vallée du Saint-Laurent son agriculture rudimentaire, ses huttes rectangulaires et son armature sociale élaborée. Sur le littoral de la toundra arctique ou hémiarctique,[7] l'Esquimau a bâti ses iglous de pierre, de peau ou de neige, à portée du kayak et du harpon articulé, pour mieux surveiller les mammifères marins. Entre l'Iroquois et l'Esquimau, dans la forêt d'épinettes tempérée, subarctique ou hémiarctique, les peuplades algonquines disséminées ont portagé leurs wigwams d'écorce de bouleau ou de peau et sillonné les cours d'eau sur des nefs agiles pour mieux surveiller la migration des mammifères forestiers. Hurons-Iroquois, Algonquins et Esquimaux, trois grandes familles linguistiques différentes, constituant d'autre part des groupes indigènes parvenus à des étapes culturelles divergentes.

Quand je vous convie à dîner chez les frères Itouk, dans un pays où il ne pousse plus d'arbres, vous ne pouvez plus vous attendre au menu des Iroquois. Le nom français *esquimau*[8] dérive d'un mot montagnais, signifiant « mangeur de viande crue ». Cette étymologie rend justice au menu esquimau. Dans la toundra arctique, le chauffage dépend des arbustes rabougris et des lampes de stéatite où la soie de linaigrettes baigne dans l'huile de loup-marin. Une telle lampe, dégageant une légère chaleur sans danger pour la construction de neige, n'est pas très pratique pour la cuisson des aliments. La viande crue, les viscères sans apprêt, l'épaisse couche de gras sous la peau des cétacés, le poisson cru, frais ou fermenté, sont pour l'Esquimau des mets courants. J'ai mangé du poisson cru une seule fois et sans plaisir; mais je suis peut-être un peu difficile. Lors de mon premier séjour dans un établissement esquimau, je me suis régalé de muktok, la peau de béluga, notre marsouin. Peau d'un pouce d'épais,

---

7. Pour une vue d'ensemble des zones climatiques du Québec voir notamment : Rousseau, Jacques. « Les zones biologiques de la péninsule Québec-Labrador et l'hémiarctique. » *Can. Journal of Botany,* 30 : 436-474. 1952. Aussi : *Mémoires du Jardin botanique de Montréal,* No 27.

8. Rousseau, Jacques. « L'origine et l'évolution du mot Esquimau. » *Les Cahiers des Dix,* 20 : 179-198. Voir aussi : Rousseau, Jacques, et Quinn, P. B., «Hakluyt et le mot « esquimau. » *Bulletin des Recherches historiques.* Sous presse.

sans saveur prononcée, mais délicieuse après légère cuisson. Le premier muktok qu'on m'ait servi avait un vague goût de noisette : il avait séjourné deux semaines dans des barils, pour servir de nourriture aux chiens. Les gastronomes esquimaux apprécient particulièrement un mets que je placerais sans hésitation parmi les menus de carême. Il s'agit de moules, prélevées de l'estomac du morse avant qu'elles ne soient entièrement digérées.

L'Esquimau, essentiellement chasseur et pêcheur, ne dédaigne pas pour cela les aliments végétaux. La toundra lui fournit les bluets, les baies noires de la camarine *(Empetrum)*, les raisins d'ours *(Arctostaphylos)*, les petites airelles que l'on nomme « graines rouges » ou « pommes de terre » autour du golfe Saint-Laurent *(Vaccinium Vitis-Idœa)*, enfin les chicoutés ou plaquebières *(Rubus Chamaemorus)*, une espèce de ronce ambrée également abondante autour du golfe. L'Esquimau grignote volontiers les galles charnues des saules nains et que la couleur rouge fait ressembler à des baies. L'hiver il recourt également au contenu de la panse des caribous. Je vous servirai plus tard ce plat à un banquet naskapi ou montagnais.

Malgré leurs mets sans apprêt, les Esquimaux sont parfois de fines gueules. Ils dégustent des friandises exigeant une préparation élaborée. Témoin le *suvalik*, que je vous offre au dessert. Les « graines rouges » dont il vient d'être question en constituent la base. Ce fruit fournit du sucre, des sels minéraux, des vitamines B_1 et C, et des déchets cellulosiques si utiles au bol alimentaire. Le suvalik contient aussi des oeufs de truite et de l'huile de loup-marin, riches en protéines, en graisses et en vitamines dont je ne sais pas très bien l'ABC. Pour la préparation, la ménagère mastique consciencieusement les fruits avant de les mélanger aux oeufs et à l'huile rance. Pour obtenir l'huile on laisse fondre le gras au soleil. Ce mets fort nutritif, sinon appétissant, conserve ses vitamines, vu l'absence de cuisson.[9]

Je crains que vous n'aimiez pas le suvalik !

* * *

Les indigènes que je connais le mieux sont les chasseurs algonquins. En leur compagnie, j'ai fait dix voyages d'exploration dans la forêt et la

9. Peacock, Rev. F. W. « Some Psychological Aspects of the Impact of the White Man Upon the Labrador Eskimo. » Travail manuscrit.

toundra. J'ai trouvé chez eux mes meilleurs professeurs d'anthropologie; mais ils ont encore beaucoup de renseignements à me révéler.

Les Algonquins constituent une grande famille linguistique, liée à la forêt d'épinettes et de bouleaux, qui s'étend de l'Atlantique aux Rocheuses, en bordant la Prairie au nord. Au Canada, ils sont représentés notamment par les Micmacs et Malécites, des Provinces Maritimes et de la Gaspésie, les Abénaquis réfugiés à Pierreville après avoir été chassés de la Nouvelle-Angleterre, les Montagnais et Naskapi de la forêt boréale du Québec (auxquels se rattachent les Mistassins), les Algonquins proprement dits du nord de l'Outaouais, les Têtes-de-boule des confins de la Mauricie et de l'Abitibi, les Ojibways des lacs de l'Ontario et du Manitoba, les Cris et les Pieds-noirs de la Prairie, les peuplades d'affinité crise de la baie James. Les Attikamègues ou Poissons-blancs, maintenant disparus, sauf les traces conservées par le métissage, faisaient également partie de la famille algonquine.

Quand Champlain fonda Québec en 1608, il n'y a plus trouvé les peuplades huronnes-iroquoises de l'ancien Stadaconé de Jacques Cartier. Elles avaient remonté le fleuve au-delà d'Hochelaga. L'île de Montréal était devenue un « no man's land ». Les chasseurs montagnais occupaient Stadaconé où vivaient antérieurement des peuplades agricoles. Le climat, la flore et la faune spontanées restaient inchangés, mais les nouveaux habitants possédaient un art gastronomique et une organisation sociale n'ayant pas son équivalent dans la vie huronne-iroquoise. La culture ne résulte pas seulement de l'habitat mais aussi de la tradition.

Les chasseurs algonquins de l'est, sauf les Naskapi de l'Ungava, ne sont pas des nomades, mais des migrateurs. Les vrais nomades, les chasseurs de bisons et de caribous, par exemple, sont des parasites des troupeaux qu'ils suivent dans leurs migrations. Les Indiens migrateurs ont des territoires où ils pratiquent la chasse l'hiver, et des centres où la bande se rassemble au début de l'été. Les réserves de chasse des Montagnais, avant que le commerce des Blancs n'en fasse des trappeurs d'animaux à fourrure, n'étaient sûrement pas aussi bien délimitées qu'aujourd'hui. Il est même possible qu'elles doivent leur origine au piégeage des animaux à fourrure, stimulé par le commerce des Blancs. Les premiers missionnaires jésuites ont peut-être joué un grand rôle dans leur création. Ils auraient ainsi cherché à stabiliser un peu les anciens nomades.

Avant l'établissement du commerce des fourrures, les chasseurs algonquins chassaient uniquement pour se procurer la nourriture et le vêtement. Les peuplades frontalières obtenaient du maïs et du tabac des

tribus iroquoises du sud, mais dans l'ensemble, les anciens Algonquins se nourrissaient de gibier, de poisson et des produits de la cueillette.

Leur régime alimentaire a été fortement influencé par l'apport européen, mais moins que celui des Iroquois. Qui voudrait connaître exactement les anciens Montagnais n'aurait qu'à s'en remettre aux *Relations des Jésuites* et surtout à celles du Père Le Jeune, le premier ethnographe canadien.[10] Pour ma part, je compte vous décrire la cuisine montagnaise et mistassine telle que je l'ai connue dans la forêt.

Je ne vous parlerai donc pas des anciens banquets à finir, dont il reste pourtant des traces dans les mokouchan,[11] ni des festins où l'on consommait des chiens, et dont la pointe Atimmakoushay,[12] au lac Mistassini, rappelle le souvenir.

Pour pénétrer les secrets culinaires des Indiens chasseurs, il faut un séjour prolongé avec eux loin du poste. Leurs recettes ne sont pas compliquées et leur repas de noce diffère relativement peu du repas ordinaire. Le chasseur indigène sait concocter des mets simples, comme seuls peuvent les imaginer les grands chefs. Brillat-Savarin, Ali-Bab, Curnonski, tous les bardes de la bonne table en auraient chanté les mérites. Une réserve s'impose. Les cuisiniers, les gastronomes, en bons psychologues, savent que le goût varie avec les lieux et les circonstances et qu'un réveillon, parfait à Noël, ne se comprend guère à Pâques. Un bon Anglo-Saxon aime le bacon surtout le matin. Tel crû, excellent au cours de la semaine, serait complètement déclassé le dimanche. Aucun maître queux ne servirait de la galette de sarrazin et de la mélasse aux grands événements mondains que sont les repas de fiançailles et de première communion. De même le gueuleton forestier ne se conçoit pas hors de la forêt. Après avoir avironné quatre heures par un vent glacial, qui rend les doigts gourds, ou portagé une journée entière dans la tourbière humide, — un sac de cent livres sur les reins, — la galantine de poulet et le chou à la crème n'ont guère de saveur.

Le gibier et le poisson font habituellement les honneurs de la table des Montagnais et des Naskapi. Suivant les circonstances, la marmite s'agrémente de morceaux d'ours, d'orignal, de caribou, de castor, de lynx, de loutre, de rat musqué et de porc-épic, de gibier à plumes, de tous les poissons.

---

10. Le Jeune, Paul, s.j. Voir ses relations annuelles de 1633 à 1641, faisant partie des *Relations des Jésuites*.

11. Rousseau, Jacques. « De menus rites païens de la forêt canadienne. » *Les Cahiers des Dix*, 19 : 187-231. 1954.

12. Signifiant étymologiquement « portage du festin de chien. »

Le roi de la forêt, l'ours, donne une chair rouge abondante et la graisse si appréciée dans les festins. Ayant une place de choix dans la religion, on la consomme après des cérémonies rituelles, au cours du mokouchan.[11] Dans le caribou et l'orignal, presque tout se mange. La viande se consomme fraîche ou séchée au-dessus du feu. La moëlle crue ou revenue rapidement dans la poêle est une friandise. Chez les Naskapi de l'Ungava, elle constituait presque l'unique source de gras. Les os broyés à la hache, puis bouillis dans des chaudrons, laissaient surnager la graisse qu'on prélevait une fois figée. Les noix de gras de l'intestin, et qui gardent un certain parfum des boyaux, se dégustent crues. Pour les longs portages, nous avions l'habitude d'en garder une poignée dans nos poches pour récupérer de l'énergie au besoin. Enfin, le contenu de l'estomac du caribou, composé surtout de lichens à demi digérés, et auquel on mélange parfois du sang, restait la seule nourriture végétale au cours de l'hiver. J'ai mangé une fois, dans le nord-est de l'Ungava, cette pâtée d'un jaune verdâtre douteux et d'un parfum aucunement douteux. Mets un peu amer, mais mon compagnon montagnais m'a expliqué que cette saveur provenait des feuilles des petits saules arctiques que le caribou mange l'été. Là aussi il y a des crus. Les grands cervidés fournissent également le foie, le coeur et le museau d'orignal, qui sont délicieux.

Le castor et le rat musqué ont une chair parfumée. La queue bouillie, — pièce de choix, — se compare à un petit salé qu'on aurait épicé. L'animal se nourrit surtout des couches tendres du bois de tremble. Cette pâte de papier tirée du tube digestif fait la joie des convives.

La chair du porc-épic est excellente, mais la peau reste le nec plus ultra. Pour la préparer, il faut d'abord brûler les piquants avec art pour ne pas l'endommager. On facilite cette opération en gonflant l'animal comme un ballon. Je vous laisse le soin d'imaginer la technique employée.

Le contenu de l'estomac du lièvre fournit une sauce verdâtre qui corrige le régime trop exclusivement carné.

Le gibier à plumes comprend, suivant les régions, l'outarde ou bernache du Canada, les canards, le moyac, dans les estuaires, les perdrix (gélinotte et tétras), le ptarmigan ou perdrix blanche, dans la toundra, le huard, enfin tous les oiseaux, sauf le goéland, réputé tabou, parce qu'il se nourrirait, croit-on, de chair humaine. Le huard jouit d'une grande faveur. La saveur du bouillon rappelle un peu le duvet d'oreiller. Ce gibier exige une longue cuisson. Des forestiers recommandent de le faire cuire avec un caillou : quand le caillou est tendre, l'oiseau est à point.

Certains restaurants présentent parfois les volailles amputées de leur plus noble partie. Les cuisiniers, connaisseurs, l'ont gardée pour eux. Les Indiens pratiquent une répartition, presque rituelle, du gibier.[13] Les hommes se réservent le museau de l'orignal : les femmes doivent s'en abstenir de crainte qu'il ne leur pousse de la barbe. La queue de castor va au bonhomme,[14] c'est-à-dire au chef de famille, et l'arrière-train de l'animal aux hommes en général; mais les femmes se partagent les pattes, l'avant-train, le foie, la pâte de bois de l'estomac et des boyaux. Les boyaux eux-mêmes se consomment bouillis. La tête d'ours — la meilleure partie de l'animal, — revient exclusivement au bonhomme et aux chasseurs. On la cuit d'ailleurs dans un chaudron séparé. Les coeurs de castor, d'ours et de caribou sont des mets de femme, mais les foies de caribou et d'ours et la langue de caribou peuvent être consommés par les personnes des deux sexes. Au petit garçon, — le futur chasseur, — échoit la tête de castor. Le croupion du gibier à plumes est le « morceau des dames », comme dans le Québec. Les noisettes de graisse de l'intestin du caribou sont un « manger de femmes », mais les hommes, loin de la tente familiale, en consomment à la dérobée. Un peu comme le père de famille, qui, chez nous, au temps des « fêtes », prend de petits poissons de sucre rouge dans le bas de Noël de son fils.

On grille parfois la chair du gibier à côté du feu en l'empalant sur un piquet fiché dans le sol et tourné au besoin. C'ect ainsi qu'on avait apprêté une pièce noble du porc-épic, réservée aux personnes éminentes, et qu'on m'a servie un jour dans l'Ungava. Je la partageais avec Antoine Grégoire que mes compagnons indiens avaient désigné comme leur chef. Moi j'étais celui des Blancs. Mon élection n'avait posé aucun problème, car j'étais seul de mon groupe. Les pattes de caribous grillées auprès du feu de camp sont l'équivalent des pieds de porc à la Sainte-Menehould. Pour le repas quotidien on préfère les mets bouillis. La chaudière reçoit volontiers ensemble le petit gibier avec des tranches de lard salé, de la graisse, du sel et du poivre, au besoin des oignons déshydratés, le tout recouvert d'eau. C'est le *pastenomitchoun*, que Simon Matabé nomme en français « le bouilli américain. » Suivant les jours, le lièvre, la perdrix de savane et la chair parfumée du rat musqué se donment rendez-vous dans la marmite pour le plus grand plaisir des convives.

---

13. Rousseau, Jacques. « Le partage du gibier dans la cuisine des Montagnais-Naskapi. » *Anthropologica*, 1 : 215-217. 1955.

14. Chez les Montagnais qui parlent français, le mot *bonhomme* a un sens respectueux, d'ailleurs conforme à l'étymologie.

Pour assaisonnement, la fumée du bois d'épinette crépitant de résine. De temps en temps, le cuisinier saisit la chaudière par l'anse et d'un brusque mouvement rotatif brasse le ragoût. Quel arôme ! A y penser, l'eau m'en vient à la bouche et pour cela, quand la forêt conifériennne éclate le printemps, je renoncerais au filet mignon et au chapon rôti. Mais où sont les pasténomitchoun d'antan ! Arrive un jour de fête, le pasténomitchoun peut s'ennoblir, en le coiffant d'une abaisse de pâte qu'on laisse cuire à la vapeur. C'est le *chipaye-djano.*

Dans les *Saintes Artisanes,*[15] Marius Barbeau décrit une recette de *sipaille* de la Congrégation Notre-Dame de Montréal. *Sipaille* viendrait, suivant une opinion qu'il a relevée, de *sea-pie.* J'en cite la recette : « Faire revenir des bardes de lard dans une casserolle avec des oignons et des fines herbes. Passer les morceaux de viande (volaille domestique ou gibier à plume) dans de la farine et les rôtir dans la graisse de grillades; couvrir la viande d'eau chaude; assaisonner au goût. Bien couvrir le chaudron et laisser mijoter 35 à 40 minutes. Garnir le fond et les parois d'un plat creux de pâte d'un pouce d'épaisseur; y placer un morceau de viande hachée (porc frais ou jambon) ; assaisonner de fines herbes, de sel et de poivre; mettre un rang de volaille; ajouter du jus de la cuisson. Alterner chaque rang de volaille de chapelure, d'oignons et de fines herbes; couvrir le tout de viande hachée et de bardes de lard; recouvrir d'une abaisse de pâte, ménageant une ouverture au milieu, pour ajouter par là, au besoin, du bouillon ou jus. Badigeonner le dessus du pâté de jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau. Cuire à four modéré environ deux heures. »

Y a-t-il une parenté linguistique entre *sipaille* (aussi *six-pailles* et *six-pâtes*) *sea-pie* et *chipaye-djano* (ou *sipaye-djano*) ? Lequel des mots français, anglais ou montagnais est à l'origine? La sipaille des Montagnais des Sept-îles, qui recourt à la farine de blé, comme celle de la Congrégation, date nécessairement d'une époque postérieure à l'établissement des Blancs dans la vallée du Saint-Laurent. Voici la recette que j'ai relevée alors que je campais le long de la rivière George, dans les solitudes de l'Ungava. Au fond d'une chaudière, placer trois livres de chair de caribou (ou tout autre gibier à poils ou à plumes), coupée en morceaux d'un pouce ou deux. Recouvrir d'une livre de lard salé coupé en tranches minces, saler et poivrer au besoin et couvrir d'eau. Pendant la demi-heure, nécessaire à la cuisson, pétrir une pâte ordinaire (farine, eau, sel et poudre à pâte) avec laquelle

15. Barbeau, Marius. *Saintes Artisanes, II - Mille petites adresses.* p. 133, Editions Fides. 1946.

on fabrique une abaisse d'un pouce d'épais, de la dimension du chaudron, pour coiffer la viande bouillie. La pâte toutefois ne doit pas baigner dans le liquide. Après une nouvelle cuisson de trente à quarante minutes, couvercle bien fermé, servir directement de la chaudière. Quand les convives sont nombreux, la sipaille peut avoir deux étages de pâte séparés par la moitié du bouilli de viande.

Parmi les mets de la forêt, je puis vous citer la perdrix à la Métawishish, que j'ai ainsi baptisée parce qu'elle était une recette préférée d'un ami mistassin. Les morceaux de perdrix, saisis dans la poêle avec un peu de graisse, sont ensuite recouverts d'eau, assaisonnés de sel, de poivre et d'oignons, puis après avoir mijoté quelques minutes, saupoudrés de farine d'avoine avant la fin de la cuisson. Sans être particulièrement raffiné, ce mets est néanmoins réconfortant les jours froids.

Les Mistassins, même aujourd'hui, comptent plus sur le poisson que sur le gibier pour leur subsistance. Les truites de lac de vingt-cinq à cinquante livres, — (et je vous préviens, je ne suis pas pêcheur), — les carpes, la lotte grosse comme une morue, le brochet, la belle truite rouge, le poisson blanc, — de tous le favori, — composent le menu ordinaire. Le poisson se consomme parfois frit, mais davantage bouilli, et avec du lard salé si on le peut. Quand le poisson sert de base à l'alimentation, on se rassasie vite de friture. Je puis en témoigner : après soixante repas de poisson en trente jours, j'aurais pu continuer ce régime de carême, pourvu que le poisson soit bouilli.

Le poisson se consomme également séché et fumé et pour en faire provision, chaque automne, les Mistassins s'arrêtent à des endroits particulièrement poissonneux. Savamment tailladés et débarrassés de leurs entrailles, les truites et poissons blancs sont disposés sur un treillis de branchages, au-dessus d'un feu de braise recouvert de bois pourri et dégageant de la boucane. On mange également les boyaux de poissons bouillis : de vagues petits tubes de caoutchout dont la saveur varie avec le contenu.

* * *

Les cuisines nationales n'obéissent pas à des rites immuables. Elles ne sont pas des formulaires transmis fidèlement sans retouches, d'une génération à l'autre. Les styles culinaires s'adaptent, s'assimilent, et sont en perpétuelle évolution. La cuisine vit. Rendez au Nouveau Monde le dindon, le cacao, la pomme de terre, la tomate, le piment, les haricots, les

courges, d'autres légumes encore, et les menus européens seront méconnaissables. Enlevez à l'Europe le tournesol et l'arachide, plantes oléagineuses originaires d'Amérique, et la falsification de l'huile d'olive est compromise. Ce qui caractérise les cuisines nationales à chaque stade de leur évolution, ce n'est pas tant l'origine des ingrédients que leur apprêt. Témoin le piment qui joue un si grand rôle au Mexique, dans la région méditerranéenne et en Hongrie : à chaque endroit, on en a tiré un parti différent.

Les Indiens chasseurs, eux aussi, ont emprunté à l'étranger, mais leur art culinaire n'est pas pour cela un article d'importation. Bien plus, les ingrédients nouveaux sont l'objet de recettes inconnues au pays d'origine. Le pain est la base de la civilisation blanche. Et pourtant, l'Amérindien a su l'adapter à son art et lui imposer son style.

La farine de blé a radicalement transformé l'alimentation de l'Indien chasseur. C'est même la principale denrée qu'il achète aux postes de traite, en échange des fourrures.

Les manuels culinaires décrètent le fourneau essentiel pour la cuisson du pain; mais heureusement les Indiens ignorent les traités de cuisine, et le cuisent à découvert avec succès. Ce pain, — la *banic* des voyageurs canadiens-français, de l'écossais *bannock*, — est un mélange de farine, de poudre à pâte, de sel et d'eau qu'on ajoute jusqu'à la consistance désirée. La pâte, enroulée autour d'un bâton fixé auprès du feu et tournée périodiquement, donne le plus croustillant des pains. Ce type allongé fait maintenant place à la banic plate, cuite dans la poêle, sur un feu doux, et qu'on retourne dès qu'elle est terminée d'un côté. Pain dense, mais délicieux quand il est frais. La pâte jetée dans la haute friture est une friandise réservée aux fêtes. Le même mélange, délayé davantage et apprêté également dans la haute friture, devient une crêpe légère, le *tékelep*. Le mot *tékelep* est d'ailleurs une simple déformation du français *des crêpes*.[16] Quand la poudre à pâte fait défaut, on obtient les crêpes ordinaires, faites parfois simplement de farine et d'eau. Consommées sans beurre ni sucre, elles ne jouent jamais l'office de dessert, d'ailleurs un article de luxe chez les Indiens; fréquemment, ils attendent d'accompagner des Blancs pour consommer des sucreries. Au cours d'un voyage, la poudre à pâte ayant disparu, — apparemment offerte en sacrifice propitiatoire à des esprits, — nous

16. En adoptant des mots français, les indigènes accolent habituellement l'article au nom; d'autre part, le *t* et le *d* sont habituellement interchangeables et on substitue, dans plusieurs dialectes, la lettre *l* à l'*r*. Cette étymologie se compare à celle de *lepin* (prononcez *lépine*), qui vient du parler populaire canadien-français, (*les bins*, de l'anglais *beans*, c'est-à-dire les haricots).

avons dû nous passer de pain et manger des crêpes pendant trente-six repas consécutifs. Comme Simon Matabé excellait à simplifier toutes les opérations, il fallait très souvent partager entre les six membres de l'expédition une seule crêpe épaisse d'un pouce.

Les recettes précédentes subissent parfois des modifications. La banic peut renfermer, dans les grandes circonstances, du sucre, des raisins secs, des baies sauvages ou même, suivant les moyens du bord, des épices. Au cours d'un voyage dans l'Ungava, j'avais apporté de la muscade, nouveauté pour mon cuisinier. Pendant un mois, trois fois par jour, j'ai mangé de la banic à la muscade. Je me demandais parfois si Marco Polo et Vasco de Gama et tous les découvreurs avaient bien fait de découvrir le pays des épices.

Le *wakountékelep* est une crêpe d'un type inattendu. On broie des oeufs de poissons, — de carpe rouge notamment, — en se servant de rameaux de lycopodes munis de feuilles raides et aiguës. A trois-quarts de tasse de cette masse gluante, on ajoute une demi-tasse de farine, un peu de poudre à pâte, du sel, mais pas d'eau.

Pour la cuisson du pain, on recourt parfois à une technique primitive qui consiste à envelopper la pâte dans de l'écorce de bouleau et à la placer sous la cendre. Sur une plage de sable, on peut se passer d'écorce. Après avoir fait un grand feu, pendant une demi-heure, on enterre dans le sable une masse de pâte aplatie; puis on recouvre de braise. Après quinze ou vingt minutes, on dégage la masse pour la retourner et la recouvrir de nouveau de sable pendant vingt minutes. Après quoi on sort le pain de son lit brûlant, en employant deux bâtons, et on l'époussette. L'évolution du pain conduit également au *chipaye-djano*, dont je vous ai entretenu plus haut.

La farine de blé n'est pas le seul aliment emprunté aux Blancs. Il faut ajouter la graisse de porc, le beurre, le lard salé et le bacon. Ce dernier se mange bouilli et non frit. Pendant les courtes haltes des portages, rien de tel qu'un morceau froid avec une tranche de banic et du thé. Parmi les emprunts importants, on compte également les fèves au lard, venant des Canadiens français, mais que ceux-ci avaient reçues apparemment des Américains,[17] le sucre, le lait, la fleur d'avoine, les confitures, que l'on nomme en montagnais *minabun* (de *minan*, petit fruit, baie).

---

17. Nos ancêtres connaissaient les haricots, qu'ils nommèrent notamment *fèves*, mais la recette des *fèves au lard* semble d'origine américaine. A cause de cela, le parler populaire a adopté pour les désigner le mot anglais. Les *beans* (prononcez *binne*) désignent toujours les « fèves au lard » et jamais les « fèves à beurre. »

A part la farine, la principale acquisition est le thé. L'usage de ce dernier distingue d'ailleurs les Indiens forestiers du Canada de ceux des Etats-Unis, qui boivent plus volontiers du café, emprunté également aux Blancs. Il y a eu déjà le *Boston Tea Party*, et depuis lors cette infusion est beaucoup moins populaire au-delà du quarante-cinquième degré de latitude. Pour l'Indien du Canada, aucune boisson ne vaut le thé. Le chasseur se passera volontiers de manger, mais marchera trente ou quarante milles pour s'en procurer. Je les comprends bien. Lorsque l'on ploie sous le faix dans un portage accablant ou quand le vent glacial nous immobilise, transis, sur la grève, rien de tel pour ragaillardir. Vous vous doutez bien que l'Indien n'avait pas apporté le thé d'Asie lors de ses lointaines migrations. Pendant la centaine de siècles vécus en Amérique avant l'arrivée des Blancs, il a dû s'en passer. Peut-être recourait-il à d'autres décoctions, comme celle de mélèze, que j'ai retrouvée chez les Blancs autour du golfe Saint-Laurent, ou à ce breuvage rosé, à saveur de verdure, que les Têtes-de-boule préparent en infusant de l'écorce de sorbier. Cependant, l'eau constituait la principale boisson. Pour boire en canot, on lève l'aviron obliquement vers le ciel, et la bouche accolée sur la tranche capte le mince filet qui dégouline. En hiver, les Esquimaux fondent souvent de la neige, bien qu'ils préfèrent l'eau courante. Les Montagnais recourent à cette pratique seulement aux haltes des voyages en raquette; ils prétendent même que la neige fondue est nuisible à la santé. Au voisinage de la tente, — toujours placée au bord d'un cours d'eau, — ils creusent la glace avec un pic, parfois à six pieds de profond, pour rejoindre le liquide.

Les ancêtres de nos Indiens ignoraient les boissons fermentées, contrairement à leurs congénères de l'Amérique méridionale. Sous notre climat, l'atmosphère véhicule des ferments acétiques plutôt que des ferments viniques. L'on sait qu'un produit sucré abandonné à l'air, donne chez nous plus volontiers du vinaigre. C'est pour cela, je crois, que nos indigènes avant la découverte, ignoraient même la *petite bière*.

* * *

Pendant que mes compagnons de la forêt et moi nous encerclions le feu de camp, sous les aurores boréales, pour fumer une bonne pipée de tabac, nous évoquions le passé. Les Iroquois et les Hurons cultivaient un tabac à fleurs jaunes. Les bandes algonquines s'en procuraient chez les tribus agricoles, en échange d'écorce de bouleau ou de pipes de pierre rouge

venant du lac Petitsikapau. A défaut de tabac, les forestiers fumaient de l'espashkouchigane, — la camarine au feuillage aromatique, — de l'écorce de hart rouge ou bien de pousses tendres d'épinette.

Il n'a fallu qu'un moment pour faire le feu de camp où mijote déjà dans la marmite une outarde trop attardée dans la vie et que les cuisiniers préparent pour le lendemain. Pour le primitif, le feu posait de sérieux problèmes. Pas de vestales dans la forêt; pas d'allumettes non plus. Lors d'un campement de quelques jours, on conservait la braise, mais on ne disposait d'aucun récipient pour la véhiculer. Les difficultés du portage d'ailleurs compliquaient la tâche.

Aujourd'hui, les Indiens recourent constamment aux allumettes, mais quand elles manquent l'hiver ou qu'un orage les rend inutilisables, les anciennes techniques reviennent. Les Montagnais et les Mistassins employaient au siècle dernier un briquet consistant en une pierre à fusil frottée sur une pièce d'acier ou un morceau de pyrite. On captait la fugitive étincelle avec un morceau de tondre, — le chancre produit par une carie du bois, celle du bouleau notamment. Il remplissait donc l'office de l'amadou, un autre champignon employé aux mêmes fins autrefois en Europe. Le tison de tondre brûlait au ralenti. On soufflait pour l'activer avant de communiquer la flamme à une éclisse de bois de conifère. Celle-ci à son tour allumait un bûcher, car le feu est contagieux. Les Mistassins tiraient leur pierre à fusil de la pointe Tamatiskat, dont le nom signifie précisément pierre à feu.

Les indigènes recouraient aussi à d'autres techniques d'ignition comme celle du bois frotté qui s'échauffe au point de s'enflammer. On avait imaginé pour cela toutes sortes d'appareils, comme l'arc à feu.

Les Indiens chasseurs du Canada vivent tous aujourd'hui dans la forêt coniférienne. Les arbres à boir dur, comme le bouleau, y sont plutôt rares. Le combustible ordinaire consiste en bois de sapin et d'épinette. Encore verts, ils s'allument assez facilement quand le feu a débuté avec du bois sec. Le feu de bois de conifères doit être nourri constamment. Quand on l'abandonne au cours de la nuit, l'hiver, la température de la tente descend parfois de 95°F. à 30°F. sous zéro.

Quand on ignorait encore l'usage du poêle, on faisait le feu dans un cercle de cailloux au centre de la tente. J'en ai vu des vestiges sur la rivière George. Comme la fumée rendait la tente inhabitable, on a vite adopté le poêle de tôle légère. Long de trois pieds, haut d'un pied et

large d'un pied, avec les feuilles de tôle servant de tuyau de cheminée, il pèse à peine dix livres. Pour les déplacements rapides l'été et même pour la tournée des pièges l'hiver on s'en passe volontiers.

Les feux de camp se préparent rapidement. Dans le sol profondément moussu de la forêt coniférienne on enfonce une perche. Pour la cuisson des aliments, sur le poêle de tôle, ou sur le feu de camp, on emploie aujourd'hui des récipients achetés aux postes de traite. Avant la découverte, les Hurons et les Iroquois connaissaient la terre cuite. Les Montagnais, ignorant la céramique, recouraient à des paniers d'écorce de bouleau, résistant au feu quand ils étaient remplis d'eau. Plus étroits supérieurement, la flamme ne venait pas lécher le bord. Dans de tels vaisseaux les Ojibways réduisaient en sirop l'eau d'érable. On cuisait aussi les aliments en les enveloppant dans de l'écorce de bouleau ou de la glaise avant de les placer sous la braise.

* * *

La chasse est aléatoire dans la forêt vierge. Le gibier obéit à des cycles. Les troupeaux migrateurs de caribous ont des habitudes capricieuses. L'histoire non écrite des Indiens est le récit de luttes continuelles contre la faim, et des bandes comme celles de la rivière George ont fini par succomber.

Les peuplades établies dans l'Ungava de temps immémorial comptaient sur le caribou pour leur subsistance. La rivière George hébergeait ainsi une bande de Naskapi parasites de ces ruminants. Quand madame Hubbard visita cette rivière en 1905, elle rencontra au lac Indian House une peuplade d'une quarantaine de familles. Je suis venu sur cette rivière quarante-deux ans plus tard. Depuis que nous canotions, nous nous attendions de jour en jour à voir poindre la forme blanche des tentes; mais jamais la moindre piste sur le sable, ni la trace d'arbustes fraîchement coupés, encore moins des hommes. Nous espérions toujours entendre le soir la plainte lugubre des chiens faméliques annonçant l'approche d'un campement; mais quand la vallée frissonnait au crépuscule, elle répercutait seulement le hurlement sinistre d'un loup solitaire. Après deux semaines de voyage, les vestiges d'occupation ancienne se montrent nombreux : des caches coniques faites de pieux et de pierre empilées, des tas de panaches de caribous, des piles d'os broyés pour l'extraction de la moëlle et provenant de chasses où deux cents bêtes avaient succombé, des sépultures, mais rien de récent.

Le nomadisme des bêtes entraîne le nomadisme des hommes. D'année en année le village de tentes se déplaçait à la poursuite des hardes qui s'anémiaient. J'ai suivi par les vestiges cette migration de quarante ans. A mesure que la bande avançait dans le temps et l'espace, les habitudes se transformaient. Le troc avec les Blancs aux confins du territoire apportait des objets nouveaux : la tente de coton, le poêle de tôle, les récipients de métal. Mais ces débris m'apprirent davantage. En butte à la famine, le groupe se décimait en même temps que le caribou. Quand j'en ai perdu trace à cent milles de leur premier campement, le groupe primitif d'une quarantaine de familles n'en comprenait plus que trois. Sur le flanc d'une colline, une croix de bois marquait l'emplacement d'une sépulture. La pelle rudimentaire abandonnée sur le tertre témoignait du dernier geste d'une peuplade à l'agonie. Parce que cette peuplade ne demandait sa subsistance qu'au caribou, ce territoire de 60,000 milles carrés est devenu, humainement parlant, un désert. Seules les sépultures isolées le long de la rivière attendent, du haut du promontoire, le retour du caribou.

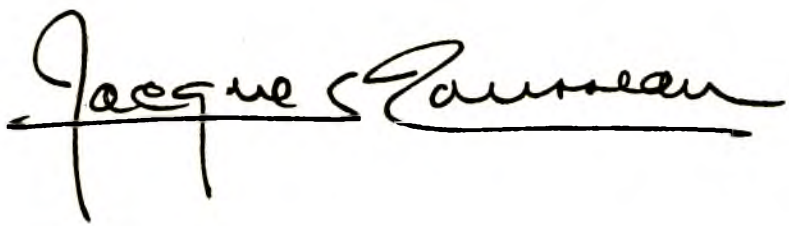
Plus fortunées, les bandes bénéficiant d'un gibier varié. Mais là aussi la famine sévit. Arrivant une telle calamité, il ne restait souvent que le secours de la végétation. A l'automne, la disette n'est guère à craindre. On consomme les baies sauvages. Les bluets sont si abondants qu'ils font subsister des bandes entières pendant des semaines et leur permettent même d'accumuler des provisions. En faisant bouillir les bluets, on obtient une pâte de conservation facile. Encore aujourd'hui, les Têtes-de-boule fabriquent cette confiserie que le botaniste Michaux, en voyage au lac Mistassini en 1792, nommait *raisiné de bluets.*

L'hiver, quand le gibier faisait défaut, il ne restait souvent plus que les conifères et les lichens poussant sur les rochers. L'écorce interne des arbres n'a jamais figuré aux menus des clubs gastronomiques; je sais par expérience qu'elle ne donne pas un mets emballant, mais en temps de disette, c'est parfois la seule ressource. Les principales écorces internes comestibles sont celles du pin, des épinettes, des érables, de certains saules, du bouleau blanc et du mélèze. Le nom Adirondack, donné à un massif montagneux, et signifiant « mangeur d'arbres », rappelle que ses anciens occupants ont dû recourir maintes fois à cet expédient.

La toundra ne procure plus la ressource des arbres. Les rochers, heureusement, hébergent un lichen comestible, la tripe-de-roche, l'*Umbillicaria* des botanistes. Elle consiste en rosettes de deux à trois pouces de diamètre attachées à la roche par un ombilic. Cassantes à l'état sec, une fois bouillies elles affectent la consistance de la tripe, d'où son nom. Ce

végétal comestible renferme un principe laxatif, assez mal venu quand les entrailles crient famine. On l'élimine facilement en jetant la première eau, additionnée de préférence d'un peu de bicarbonate de soude. La tripe-de-roche a sauvé d'une mort certaine des explorateurs du Nord-Ouest, mais elle ne saurait constituer l'unique aliment d'une population. Un autre lichen, jadis, eut plus de succès : la manne, dont le Seigneur avait pourvu les Hébreux dans le désert.

Pendant les disettes tenaces, il ne restait plus qu'une ressource, l'anthropophagie, et encore avec des sujets mal engraissés; mais déjà, ce n'est plus de la gastronomie.[18]



18. Un intéressant ouvrage, paru récemment, *Le Monde à Table*, édité par Doré Ogrisek (Odé, Paris, 1952), renferme deux chapitres de P. Andrieu consacrés aux Esquimaux et au Canada. Le premier fourmille d'erreurs; le second a été surtout fabriqué à coups de ciseaux dans les *Saintes Artisanes* de Marius Barbeau et divers articles sur la gastronomie amérindienne, dont je suis l'auteur. Je sais gré à Andrieu de n'avoir pas cité ses sources, tant il a multiplié les imprécisions et les erreurs. Le découpage est un art !