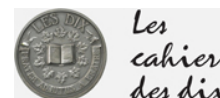


Les Cahiers des Dix



Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomiques du Québec

Jacques Rousseau, M.S.R.C.

Number 32, 1967

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1079674ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1079674ar>

[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. (1967). Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomiques du Québec. *Les Cahiers des Dix*, (32), 13–35.
<https://doi.org/10.7202/1079674ar>

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/>

érudit

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/>

Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomiques du Québec

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

L'histoire et la géographie présentent d'innombrables facettes. Aucun aspect humain ne saurait leur rester étranger, et la gastronomie y trouve place. Les variations bioclimatiques, à elles seules, créent des modalités très diversifiées. On ne mange pas à Singapour comme à Paris ou Mexico, ni de la même manière, hiver et été, sous certaines latitudes. Sans parler des usages divers qui président à l'étiquette de la table. Les ressources particulières à chaque région, les traditions multiples entraînent nécessairement des différences marquées. D'une génération à l'autre le menu se modifie. Même si une distribution équilibrée des vivres nivelait les moyens de vie sur le globe, la table resterait un chapitre fécond de la géographie de l'alimentation, qui se préoccupe de la production vivrière, et de distribution des denrées, aussi bien que de leurs carences et surplus.

La géographie gastronomique et celle de l'alimentation ne peuvent se dissocier totalement; elles ont toutefois des objets différents: l'une met l'accent sur les vivres, l'autre sur leur apprêt. On ne peut définir la cuisine simplement une façon commode d'ingérer protides, glucides, lipides, sels minéraux et vitamines; c'est aussi un art. Comme les autres, sans doute, il ne saurait échapper au verbalisme critique, cette jonglerie de l'esprit; mais les oeuvres sensorielles se prêtent néanmoins aux classifications suivant leur degré d'excellence. Les normes esthétiques ne comportent pas de rigueur mathématique; elles varient selon le prisme des écoles, des strates sociales, des lieux et du temps, et l'élément subjectif y joue un rôle prépondérant, mais la pratique assidue des oeuvres était les comparaisons et les jugements de valeur. Comme disent les Anglais, « the proof of the pudding is in the eating. »

1. OBJET DE L'HISTOIRE ET DE LA GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUES

L'art culinaire ne saurait se réduire à un répertoire de recettes, ni la géographie gastronomique,¹ à une cartographie des spécialités, même si cela constitue un de ses éléments les plus attachants.

L'étude systématique de la gastronomie sur les plans ethnographique, sociologique, historique et géographique couvre au moins une douzaine de chapitres.

1. *L'inventaire des ressources alimentaires*, régionales ou importées, comprend les produits agricoles (animaux domestiques et plantes cultivées)· la cueillette à même la nature sauvage (bluets, sucre d'érable, nids d'hirondelles, champignons), le gibier, le poisson et d'autres éléments marins. Fait à noter, des groupements s'abstiennent systématiquement de certains mets. Ainsi, dans des secteurs de la Province on dédaigne les abats; une partie de l'Asie ignore le fromage, mais par contre savoure la protéine coagulée de soja et les oeufs fermentés. On obtient ailleurs des boissons alcooliques à partir du lait (képhir, koumis) ou de sources les plus variées. Les viticulteurs et les bouilleurs de cru ont peine à l'imaginer. La lamproie, recherchée à Bordeaux, est tabou ailleurs.

2. *Les modes de cuisson ou d'apprêt*; depuis l'ébullition, la cuisson sous la cendre chaude, dans la glaise, le rôtissage à la broche, l'étuvée, jusqu'à la marinade, le boucanage et la confiserie.

3. *La récurrence des mets dans le calendrier gastronomique et tous ses aspects psychologiques*. Le réveillon de Noël n'a guère de similitude avec le dîner de Pâques. Aux Etats-Unis, le dindon s'impose le jour d'action de grâce, mais au Canada français devient de rigueur à « l'époque des fêtes, » pendant qu'en Allemagne l'oie occupe la place d'honneur. Les croquignoles sont bien meilleurs l'hiver que l'été, si au préalable on a soin de les geler. Pour beaucoup d'Anglo-saxons, le Vendredi saint ne se conçoit pas sans *hot*

1. La gastronomie, du grec *gaster*, « estomac », par extension « nourriture », et *nomos*, « règles, coutumes, loi ». Quel nom terre-à-terre pour un art aussi raffiné. On a si bien oublié le sens original qu'il serait futile de le remplacer par un autre plus révérencieux, comme cela s'est produit avec *callisthénie*, destiné à remplacer *gymnastique*, que les étymologistes pouvaient juger indécent.

cross buns. Les crêpes de la Chandeleur et le gâteau des Rois sont presque rituels. Pour nos premiers colons, l'anguille salée constituait l'unique mets de carême; aujourd'hui on en chercherait vainement dans les menus du Québec. Parce que le poisson fut d'abord associé à la pénitence, les Canadiens français ne l'apprécient plus. Avec l'abolition de l'abstinence, il rentrera sans doute en grâce.

4. *La gastronomie des grands jours*. A part les fêtes périodiques, il faut envisager les réunions familiales: baptêmes, premières communions, mariages, et même funérailles. Les communautés religieuses elles-mêmes recourent à des recettes spéciales pour la visite de Monseigneur.

5. *La répartition des mets en trois repas*. Le *breakfast* anglais, vénérable institution, est abondant et varié. En France, le petit déjeuner consiste en un café à la chicorée (fort différent de celui des autres repas) accompagné d'un excellent pain et de croissants croustillants; un jus d'orange, de la marmelade restent orthodoxes, mais vous risquez de révéler une fantaisie incongrue si vous demandez du fromage à ce repas.

6. *L'heure et l'ordonnance des repas*. Le régime des trois repas par jour, à heures fixes, n'a rien d'universel et d'absolu. Certains y ajoutent la pause de la matinée et le thé de cinq heures. D'autres, un réveillon ou un goûter dans la soirée. Des indigènes, au Canada, mangent à des heures indéfinies, au rythme irrégulier de deux à quatre repas par jour. L'Anglo-saxon se restaure plus copieusement le matin et le soir. En Angleterre on boit le thé le matin et souvent du café aux deux autres repas (sans parler du scotch whisky à des heures prévues). Dans le Québec rural, c'est habituellement l'inverse. Aux États-Unis depuis le Boston Tea party, précurseur de la Révolution, le café a détrôné le thé. — Qui fait le service de la table et suivant quel rituel? La tradition acadienne de la région de Joliette voulait que le grand-père coupe toujours la première tranche de pain. Sans lui personne ne pouvait commencer à manger. — La disposition des plats et des ustensiles, le lieu attitré pour le dépeçage obéissent à des coutumes locales.

7. *La cuisine suivant les occupations et la tâche*. Le cultivateur, le pêcheur, le villageois et le citadin, le chasseur forestier

professionnel (amérindien ou blanc) et le citadin en voyage dans la forêt, l'homme des chantiers et autrefois le cageux, même le braconnier, chacun possède son code culinaire.

8. *Le menu en relation avec les strates socio-économiques.* Dans une même paroisse, lors d'une enquête, j'ai constaté que les plats du petit déjeuner de la classe rurale aisée constituaient le menu du repas principal, le midi, chez les cultivateurs d'une strate économique inférieure. La modicité des revenus, imposant la restriction de denrées coûteuses, entraînait ce décalage culinaire, à la fois résultat et symbole des frontières socio-économiques. Toute proportion gardée, le menu peut servir d'indice, dans une communauté donnée, de l'échelon atteint par une famille.

9. *Répartition des mets entre les convives.* Les Montagnais-Naskapi,² et peut-être tous les Amérindiens chasseurs, procèdent à une répartition presque rituelle du gibier. Ainsi la queue de castor revient au chasseur ou au chef, la tête au fils du chasseur. L'Esquimau qui a tué le caribou mange un morceau de la patte crue prélevé sur place, en chantant un air approprié.

10. *La linguistique culinaire* offre une kyrielle de régionalismes. Les mets changent d'appellation selon les lieux. Les *beignes* de Montréal deviennent *croquignoles* à Québec. Les *amourettes*, en France, désignent la moelle épinière, au Canada français, les testicules de mouton. Le croupion des volailles s'appelle indifféremment le *nez du saint-père* ou le *morceau des dames*. La qualité des convives en détermine souvent le choix. Dans le Québec, le nom d'un récipient, la *tourtière*, passe au contenu, et le contenant s'appelle désormais l'*assiette à tarte*. Aucune relation donc avec l'es-pèce éteinte, la *tourtre* ou *tourte*, un pigeon voyageur sauvage. On dit ici *équeter des fraises* et, en France, *éplucher*, un verbe à l'acception beaucoup plus étendue. — Notre vocabulaire gastronomique a reçu des apports étrangers: ainsi *banique*, le nom du pain forestier, est d'origine écossaise (*bannock*) et nullement amérindien, comme on le croit parfois. Ce mot apparut sous le régime anglais, quand des Écossais accompagnèrent nos coureurs des bois pour la traite.

2. Rousseau, Jacques. Le partage du gibier dans la cuisine des Montagnais-Naskapi. *Anthropologica* (Ottawa), 1: 215-217. 1953.

Cipaïlle provient-il de l'anglais *sea-pie*? Selon l'état actuel de nos connaissances, il semble dériver du montagnais *chipaille* ou *sipaïlle*, — abréviation de *sipay-djano* —. *Soupane* semble inconnu en France et en Hollande, mais les Hollandais d'Albany employaient *sappaan* vers 1750. Mencken³ lui prête une origine amérindienne. Avant la Cession des coureurs des bois de la région de Montréal, qui écoulaient illégalement leurs fourrures au poste de Fort-Orange (Albany), ont pu en rapporter le mot. Cela expliquerait que *soupane* (que j'ai entendu prononcer *supawn* chez les Montagnais), soit plus fréquent aux environs de Montréal que de Québec, où l'on parle plutôt de *gruau*. Enfin, apparemment sous l'influence de Canadiens français établis en Nouvelle-Angleterre (région de Cohoes notamment) et rentrés au Canada, *porridge* s'ajouta aux autres vocables. Il serait intéressant d'établir la répartition de ces mots chez nous.

11. *L'origine des plantes cultivées et des animaux domestiques et l'histoire de leur introduction au Canada.* On constatera que paradoxalement plusieurs légumes d'origine américaine atteignirent le Canada après un long crochet en Europe. Ainsi la pomme de terre, la tomate, le piment, mais pas le maïs, la courge et le haricot empruntés directement aux Amérindiens.

12. *Histoire et évolution de la gastronomie canadienne.* Dans les relations de voyage, Champlain, Lescarbot et d'autres découvreurs ont parlé incidemment de gastronomie. La *Relation du voyage du Port-Royal en Acadie* de Dièreville constitue probablement notre première oeuvre, ou peu élaborée, sur le sujet au Canada. Le journal de voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749, d'autres ouvrages, les vieux livres de recettes manuscrites des communautés religieuses, pieusement conservés, ceux des familles, malheureusement trop rares parce que rejetés des archives chez nous, fournissent de très savoureuses informations.

La cuisine canadienne, telle que nous la connaissons, ne se retrouve pas uniforme dans toute la province. Elle n'est pas née d'un trait, mais s'est élaborée lentement, permettant une évolution distincte dans les divers secteurs écologiques et suivant les contin-

3. Mencken, H. L. *The American language*. (Knopf, New-York), 1938. Vide p. 106.

gences historiques. Les premiers colons ne possédaient pas tous les animaux domestiques que nous avons aujourd'hui. Les céréales et les légumes, peu nombreux au début, se sont enrichis graduellement en nombre. Il a fallu plus d'un siècle et demi après la fondation de Port-Royal pour que la pomme de terre entre dans le menu.⁴

Quand nos ancêtres s'établirent au Canada, les glaciers faisaient encore défaut en France, sauf peut-être chez les limonadiers de Paris, d'origine italienne surtout, qui vendaient des « glaces et eaux de gelées » suivant leur statut de 1676. Chez nous, le problème n'était plus le même. L'hiver permettait la cueillette de la glace des lacs et rivières. On construisit également des neigères. Chaque maison possédait donc un appareil frigorifique. J'ignore la date de leur apparition, mais il est à présumer que les conditions de l'habitat les imposèrent assez tôt. Nous savons toutefois que le baron de Lahontan, reçu par les Jésuites de Québec au cours de l'été de 1684, a bu du vin à la glace et de l'eau glacée.⁵ On conservait donc la glace en été, mais cela ne nous autorise pas à conclure que nos « crèmes à la glace » avaient déjà fait leur apparition.

Tous les chapitres de l'art culinaire du Canada français peuvent faire l'objet de longues dissertations. Chaque acquisition d'un mets correspond tantôt à une nouvelle étape socio-économique, tantôt à des phases bien marquées de l'histoire, comme nous le verrons plus loin.

13. *Enfin les recettes*, variant d'une partie à l'autre de la Province. Certaines appartiennent à de grands secteurs, d'autres sont limités à des points restreints. Il existe peu de répertoires culinaires régionaux, sauf à ma connaissance une plaquette sur la cuisine de

4. Benjamin Sulte, Histoire de la pomme de terre, *Mélanges historiques*, 3: 7-27 1919. Cette histoire de la pomme de terre au Canada renferme une intéressante documentation. Malheureusement, l'auteur a souvent confondu sous ce nom d'autres tubercules, notamment la patate en chapelet (*Apios americana*), poussant sur les rivages de l'ouest de la Province. On trouvera une étude à jour sur le problème dans le travail suivant: Rousseau, Jacques. Les plantes légumières. II. La pomme de terre. *Le Devoir*, 19 mars et 29 octobre 1938. — Sur la date d'introduction des animaux domestiques et des plantes cultivées, voir Rousseau, Jacques. Pierre Boucher, géographe et naturaliste, pp. 262-400 de Boucher, Pierre, *Histoire naturelle et véritable*. . . Édition de 1964 de la Société d'Histoire de Boucherville.

5. Sulte, Benjamin. Les glaces. *La Kermesse* (Revue hebdomadaire, 12 Nos parus du 23 sept. 1892 au 27 mars 1893), Québec, No 1, 1892, pp. 11, 12.

la Gaspésie et un volume récent du lac Saint-Jean.⁶ Des recueils de recettes canadiennes, comme les *Saintes Artisanes* de Marius Barbeau, apportent également une précieuse contribution.

Que vient faire la géographie dans ce qui précède ? L'étude comparée des aspects soulignés, entre pays différents ou entre régions d'un même pays, constitue la géographie gastronomique et celle-ci suppose d'abord une cartographie ad hoc. A quand l'*Atlas canadien de la bonne chère* ?

II. L'ÉVOLUTION DE LA GASTRONOMIE DEPUIS LA PRÉHISTOIRE

Puisque la géographie gastronomique a rarement fait l'objet de dissertations, il convient de signaler brièvement un élément qui orienta la cuisine régionale. L'homme, d'abord cueilleur au début de son existence sur terre, se mua insensiblement à travers les millénaires, en chasseur ou en agriculteur. Le pasteur n'est qu'un ancien chasseur, ou un agriculteur à peine sorti du stade de la cueillette, et ne constitue pas, comme on le croit parfois, un terme de passage entre les deux étapes précédentes.

pue de découvertes, donnèrent naissance à des lignées bien distinctes de mets aboutissant aux suivants: 1) Le bouilli de viande et légumes, 2) la choucroute, 3) les boissons fermentées, dont le vin et la bière, 4) la bouillie de céréale, à l'origine du pain azyne et du pain fermenté.

Indépendamment de cette évolution culturelle, il en survenait une autre dans l'art culinaire. Les travaux archéologiques semblent indiquer que les premiers hommes, recourant à la cuisson, connurent d'abord des soupes d'herbages qui, à la suite d'une série ininterrom-

A coté de cet arbre généalogique culinaire, se placent les viandes rôties et les fromages qui ont subi peu de modification depuis le début.

6. Renouf, Mrs Ethel. *The Black Whale Cook book. Fine old recipes from the Gaspé coast going to pioneer days*, 64 pp. Montréal 1964.

La Fondation Culinaire Régionale Saguenay, lac Saint-Jean. *L'art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*. 245 pp. Alma, 1967.

Je renonce à faire défiler la parade innombrable des pains, depuis la galette, la crêpe en dentelle des Bretons, le pain à levain du Proche-Orient, mince et presque sans mie, et celui des fêtes hongroises qui atteint trente livres, jusqu'au feuillets du strudi que les femmes yougoslaves réduisent patiemment à l'épaisseur d'un papier.⁷

III. LA GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE DANS LE MONDE

Un volume ne suffirait pas à un exposé très sommaire du sujet. Au Japon les plats sont parfois de véritables natures mortes; comme ces bouillons limpides sur lesquels flottent des biscuits multicolores. Viandes et poissons acquièrent des saveurs nouvelles. Le voyageur quittant Tokyo pour la Nouvelle-Orléans, où il se régalerait de poulets, de gumbo à la créole et autres mets épicés, passerait sans transition à un autre pôle culinaire sans aucune similitude.

Au Mexique, le piment enragé domine. Les Hongrois recourent au paprika, un piment habituellement doux, et les Méditerranéens associent ce légume, fort ou doux, à l'ail, l'huile d'olive et la tomate.

La cuisine suédoise offre des smorgasbords avec dix sortes de harengs crus, simplement marinés; la danoise étale la luxuriance des tartines de hors d'oeuvre, savamment décorées; la russe présente le borch au chou ou à la betterave, les blini et pirochki; celle des Indes gravite autour du cari; celle du Proche-Orient produit les yabra, coussi, cubeb, leben, baclava et cadéif.

Le cuisinier anglais, malgré la réputation qu'on lui a faite, cuit néanmoins des cotelettes de mouton incomparables et des rôtis attendrissants.

En Italie, Yougoslavie, Roumanie, Espagne, Portugal, partout, le choix des mets de la meilleure tradition, non seulement nous

7. J'ai esquissé rapidement ailleurs cette évolution culinaire. Voir notamment: Rousseau, Jacques. L'évolution de la cuisine végétale dans l'antiquité. *L'Hôpital*, 1: 394-397. 1938. *Le même*, L'Histoire du pain, *Paysana*. pp. 10-11. 1938. *Le même*, J'herborise dans le potage. *Le Devoir*, 23 septembre 1944. Aussi *Le Caducée* (Haïti), 8: 158-160. 1944.

découvre une cuisine nationale ou régionale des plus savoureuses, mais des plats qui pourraient enrichir les menus des grands restaurants du monde. En voyage, il faut rechercher de préférence les vins et la cuisine du pays, et l'expérience est souvent heureuse.

Que dire des cuisines les plus réputées ? La française s'est transformée depuis Carême, longtemps après Christophe Colomb, et a puisé abondamment dans les produits agricoles d'origine américaine, mais en les intégrant selon son génie traditionnel. L'authenticité des gastronomies régionales se base sur l'apprêt, et non l'origine des ingrédients. Ainsi, la cuisine chinoise vieille de millénaires, assimile au cours des siècles des ingrédients étrangers, et n'a pas cessé pour autant d'être elle-même: raffinée, délicate, subtile, toute en nuances, extrêmement variée, créée pour des palais d'esthètes.

IV. LA GÉOGRAPHIE RÉGIONALE DU QUÉBEC

La cuisine québécoise, pour des raisons historiques, est tributaire de l'extérieur; des traits généraux permettent de la caractériser et elle s'enorgueillit de spécialités régionales. L'énumération de quelques-unes permet d'en dégager les principaux traits.

En l'absence d'un atlas gastronomique des principaux mets, il est illusoire de tracer une carte qui nous donne une vue d'ensemble des régions culinaires. Toutefois, on peut déjà déceler des tendances particulières.

Cuisines amérindiennes. L'acculturation profonde n'a pas encore effacé les lignes de démarcation entre les cuisines aborigène et canadienne-française. Sur les plans culturel, linguistique et également gastronomique, la population du Québec, avant la colonisation européenne, se partageait en trois éléments différents: l'Esquimau de la toundra, le chasseur algique de la forêt boréale, l'agriculteur huro-iroquois. L'Esquimau recourt volontiers au poisson et à la viande crue, et cela lui a valu son nom montagnais-naskapi, *eisimeow*, signifiant « mangeur de viande crue, » devenu en français *esquimau*. Malgré l'introduction des pratiques alimentaires des Blancs, cette ancienne tradition n'a pas cessé et l'Esquimau se ré-

gale aussi volontiers de suvalik, consistant en un mélange de lingones (de petites airelles rouges) préalablement mastiquées, de frai de poisson et d'huile de loup-marin.

Le Montagnais-Naskapi de la péninsule Québec-Labrador, qui pétrit la banique de blé et infuse du thé, — deux apports des Blancs, — nous offre la chair de castor braisée, dont la queue échoit au chasseur et au chef, le museau d'orignal, également un « manger d'homme » parce que les femmes auraient de la barbe, paraît-il, si elles en consommaient, le contenu de la panse de l'orignal ou du caribou, la sauce verte de lièvre, puisée également dans le tube digestif, les crêpes aux oeufs de poisson, le pot-au-feu de huard, à saveur d'oreiller bouilli, les tripes d'ours séchées, le pasténomitchoun, où fraternisent plusieurs sortes de gibier, le chipaydjano ou sipaille, où deux ou trois rangs des mêmes viandes alternent avec des abaisses de pâtes, — la tripe-de-roche consommée surtout en temps de disette, mais que l'on ajoute volontiers à la marmite, le poisson qui a mijoté avec des tranches de lard, le gibier, grillé à côté du feu de camp, enfin la graisse d'ours, régal du mokouchan, avant la danse au son du tam-tam.⁸ Il ne faudrait pas oublier non plus le riz sauvage (*Zizania aquatica*), si important chez les Ojibwés des Grands Lacs.

Les agriculteurs huro-iroquois sont parmi les plus acculturés. Leur état sédentaire, les liens intimes avec les colons ou français depuis le début de la colonie, facilitaient l'évolution. L'ancienne cuisine n'a pas survécu et les mets énumérés plus bas ne rappellent peut-être plus rien aux jeunes dont les ancêtres cultivaient les « Trois Soeurs, » — le maïs, la courge et le haricot. Mi-agriculteurs, mi-chasseurs, ces indigènes poursuivaient le même gibier que les bandes algiques, mais leurs plantes cultivées ajoutaient une saveur inconnue des forestiers: hominy bouilli (maïs concassé), maïs grillé (jeune épis), blé d'Inde lessivé, haricots (plusieurs variétés), pain de maïs azyne, succotash (grains de maïs et haricots en mélange), courge cuite sous la cendre, huile de grand soleil, jouant le même rôle que la graisse d'ours chez les Algiques. Comme le

8. Pour une étude plus élaborée de la cuisine indigène, voir: Rousseau, Jacques. Astam mitchoun! Essai sur la gastronomie amérindienne. *Cahiers des Dix*, 22: 193-211. 1957.

mais était un ingrédient fréquent des sagamités indigènes (le mot désignant tout bouilli) les Blancs ont appliqué le nom à une sauce de blé d'Inde, consommée salée ou sucrée.

Cuisine d'apparat et cuisine quotidienne. Suivant une opinion courante, un repas typiquement canadien, comprend soupe aux pois, fèves au lard,⁹ boulettes de porc, ragoût de pattes de cochons, tête en fromage, cretons, tourtière et autres plats légers. Cuisine assurément très substantielle, parce que le choix s'est limité à l'ordinaire paysan.

On ignore souvent l'existence d'un menu d'apparat plus raffiné: galantines, aspics, volailles farcies, civets, mousses, crèmes. La « cuisine de chantier », conçue pour de robustes gaillards maniant la hache et le godendart au grand air, comprend des mets ruraux, particulièrement riches et abondants.

Régions culinaires du Québec. A titre d'exemples, voici deux secteurs assez bien délimités. 1) *Gaspésie et golfe Saint-Laurent.* Pays où les pêcheurs rapportent morue, saumon, homard, bigorneaux, moules et coques. De la morue viennent les langues panées, les foies et les nôves (vessies natatoires) bouillis, la fricassée de tête et une chair particulièrement savoureuse quand elle est pochée. Les plantes de cueillette comprennent les lingones, — (*Vaccinium Vitis-idaea*) localement, « graines rouges » ou « pommes de terre » — excellents en patés, et les chicoutés ou plaquebières, (*Rubus Chamaemorus*) dont les baies simplement sucrées, sont mises en conserve. Fruit par excellence d'une partie importante de Terre-Neuve, chaque année la Compagnie de la Baie d'Hudson en fait cueillir près de Blanc-Sablon. La production annuelle actuellement est d'environ 35,000 boîtes.

2) *Charlevoix, Saguenay, lac Saint-Jean.* Pays des bluets géants, soupe à la gourgane, ouananiche (lac Saint-Jean), tourtière et sipaille. Sans doute, les bluets poussent partout dans la Province, mais au lac Saint-Jean, la cueillette bat tous les records, et des trains frigorifiés attendent les récoltes. La tourtière de Québec et de Montréal, mince comme une tarte, est essentiellement un paté

9. Pour désigner les plats, je recours aux noms régionaux, sans donner toutefois la synonymie.

de porc (*paté de viande* au lac Saint-Jean). La tourtière de cette région, par contre, consiste en un paté en croute de quatre à six pouces d'épaisseur, cuit dans un chaudron de fer, et renfermant du gibier, variable suivant les circonstances. Les menus morceaux d'orignal ou de lièvre peuvent alterner avec une couche d'outarde ou de perdrix, séparés par un rang de pommes de terre. Les tourtes, avant leur extinction, en constituaient parfois un élément, paraît-il, ce qui a laissé croire à tort que le nom du plat venait de l'oiseau.¹⁰ De la tourtière à la sipaille, il n'y a qu'un pas. Les viandes sont sensiblement les mêmes, mais entre un fond et une couverture de pâte, alternent deux ou trois strates de viande coupée, séparées par des abaisses. Toutefois, contrairement à la tourtière, la sipaille n'est pas entourée latéralement de pâte. Elle ressemble donc à un sandwich à plusieurs étages. La région offre aussi un dessert royal, la sipaille de bluets ou de framboises.

Echantillonnage restreint, sans doute, et qui ne donne pas justice aux territoires envisagés.

Spécialités régionales. On pourrait caractériser d'autres secteurs bien délimités, aux spécialités propres, comme la Gatineau, la Mauricie, les Cantons de l'Est, le voisinage de Montréal et de Québec, la Beauce, le lac Saint-Pierre; mais cela exigerait de longs développements et dans certains cas les données feraient défaut. Quelques spécialités donneront toutefois un aperçu.

Pour la faune aquatique, notons la gargotte de barbue de l'Outaouais, la gibelotte des îles de Sorel, le bar de l'estuaire et l'achigan, aux environs de Montréal, — constituant le triumvirat du Saint-Laurent avec le saumon gaspésien, — l'éperlan des quais de Québec, le doré de la Mauricie, l'esturgeon de Berthier-en-bas, l'anguille de l'estuaire, la truite mouchetée de nos rivières, le poisson blanc, — la gloire de la forêt boréale, — l'alose et le poisson des chenaux, qui remontent chaque année le fleuve. Je me souviens du cri des riverains au temps des mannes: « L'alose monte. » Avec la

10. Rousseau, Jacques. Tourtes et tourtières. *Sciences et Aventures*, 8 (No 7): 16 Janv. 1953. — J'ignorais alors la tourtière de Charlevoix-lac Saint-Jean qui admet du gibier à plumes (peut-être même des tourtes autrefois). Il n'en reste pas moins que le nom *tourtière*, ne vient pas de celui du pigeon sauvage, mais bien du récipient. La similitude des noms prête à confusion.

pollution des eaux, ce poisson et le bar ont pratiquement déserté le fleuve; d'autre part l'épandage massif d'insecticides aux abords du site de l'exposition de Montréal, pour détruire les mannes inoffensives, a compromis toute la faune piscicole du fleuve. Les gens devraient se mêler de ce qu'ils connaissent. La petite morue des chenaux, entre les Trois-Rivières et Sainte-Anne-de-la-Pérade, reste un délice des gourmets, et j'ai plaisir à évoquer les alléchants plateaux couverts de légions bien rangées de petits poissons grillés. L'ancien gouverneur trifluvien, Pierre Boucher, qui n'oublie jamais la faune utile dans son ouvrage sur les *Mœurs et productions naturelle de la Nouvelle-France*, ne mentionne pas cette pêche hivernale à travers la glace. Pourtant, il décrit semblable technique pour le hareng des Grands Lacs, observée lors de son séjour chez les Hurons. Je me demande donc s'il n'aurait pas lui-même introduit ce procédé sur le Saint-Laurent. Il est évidemment postérieur à 1664, car autrement Boucher en ferait état. Chaque espèce a ses recettes particulières; ainsi le saumon, l'anguille et la truite de lac fumés. Autrefois, le Saint-Laurent supérieur recélait aussi d'abondantes écrevisses. Il y a cinquante ans, en une heure de cueillette, mon frère et moi nous pouvions rassasier toute la maisonnée (et quelle maisonnée !). Depuis les eaux polluées ont décimé le plus fin des crustacés.

Si la perdrix et le canard abondent dans tout le Québec, d'autres oiseaux qui jouent un rôle important dans la cuisine occupent une partie du territoire seulement. La moyaque ou moyac (eider) fréquente le golfe Saint-Laurent: l'outarde, dont les volées immenses visitent périodiquement les îles de Montmagny, a tout de même une aire étendue; mais l'oie blanche, au printemps et en automne, s'arrête dans les formations de *Scirpus americanus* du fleuve, entre le cap Tourmente et l'île aux Grues et nulle part ailleurs; pendant quelques jours, elle se repose et récupère dans l'unique escale de sa migration de l'arctique aux marécages de Floride. Les brochetées de petits oiseaux des neiges, — le plectrophane, — se vendaient encore à la sauvette, il y a quelques années, au marché Champlain, à Québec.

Les viandes comptent aussi leurs spécialités. Les cretons de Montréal, faits uniquement de panne, et ceux de Québec, — res-

semblant davantage aux rillettes normande, — sont deux sujets de taquineries entre gourmets des deux villes, ainsi que la bouilloire, nommé *canard* dans la métropole, et *bombe* dans la capitale. Des Québécois ont conservé pieusement une spécialité française, la pâté de foie gras (mais pas en croûte), fabriqué suivant les jours avec des foies de volailles, de veau ou de porc. Les plus vieux témoignages, dans ma famille, remontent aux environs de 1830 (région de Saint-Eustache), mais la tradition veut que ce soit une recette de Normandie. Par contre, si l'andouille se rencontre encore dans les îles de l'estuaire, le nom s'applique désormais à une grosse saucisse de porc qui n'a plus rien de commun avec la charcuterie d'origine, faite, selon les endroits de tripes, boyaux, fraise de veau et tétines de génisses. Le porc constituant la principale viande de boucherie à la campagne, il est normal qu'il donne naissance à plusieurs plats recherchés: le petit salé, les gourganes des environs de Joliette, sans parenté avec la fève du lac Saint-Jean et consistant en bajoues de porc fumées dans la cabane à sucre, le lard fumé du comté de Montmagny, parfumant l'omelette et le pot-au-feu, la tête de cochon rôtie, grand mets du Jour de l'An près de Laprairie. Le chapon se trouvait ordinairement dans nos campagnes, et figurait sur les redevances annuelles au seigneur. Mon arrière-grand-mère, qui, en 1842, épousait un cultivateur de Saint-Eustache, prétendait qu'il était de mauvais goût de servir à des invités de la volaille non désossée préalablement à la cuisson. La tradition se perd.

Jusqu'à l'entre-deux-guerres, le cultivateur mangeait peu de légumes, sauf l'inévitable pomme de terre, les haricots, choux, carottes, blé d'Inde, oignons et rutabaga, produits de leur jardin, et parfois, en saison, la laitue, les radis et le concombre.

Le rutabaga, nommé chez nous *chou de Siam* et même *navet* (quelle erreur !) se consomme surtout en purée et beaucoup plus que le véritable navet. Ce tubercule n'est pas aussi fibreux que le ratatouille d'Europe, qui accède à la cuisine en temps de disette seulement. Parmi les légumes américains, le blé d'Inde en épi, ou en crème, parfois lessivé, et les haricots jouent un grand rôle. Le pâté de patates, une purée de pomme de terre en croûte, s'impose dans les repas d'apparat (mais gare à celui qui ne goûte pas d'abord du bout de la fourchette ce mets archibrûlant). Vers la fin de l'été,

rien ne vaut les « patates nouvelles au beurre. » Le chou-fleur se sert en sauce blanche ou au beurre. Le céleri vert se consomme en branche, suivant la pratique anglo-saxonne. On pourrait citer aussi les plantes condimentaires, ciboulette, sarriette, persil, l'ail piqué dans le porc et l'agneau, et surtout l'oignon, l'indispensable aromate et les condiments d'origine anglaise, catchups rouge ou vert. La cueillette fournit la passe-pierre ou plantain maritime, que les Acadiens marinent pour l'hiver et la dentaire à saveur de raifort, nommé carcajou dans la région de Saint-Esprit, au nord de Montréal.

A part les bluets, infiniment plus abondants que les myrtilles en France, les baies de cueillette sont à peu près les mêmes que dans notre pays d'origine, sauf l'atocas, accompagnement ordinaire du gibier, le lingone et le chicouté autour du golfe. Autrefois, et jusqu'à la guerre de 1939, la fabrication des confitures constituait un rite familial récurrent: pendant quelques semaines se succédaient fraises, framboises, bluets et prunes, pêches et poires importées de l'Ontario, sans oublier la compote de rhubarbe, acquise probablement du monde anglo-saxon, les gelées de pommes, de cassis et de gadelles. La prune de l'Islet, — une espèce de mirabelle, — donnait la meilleure des confitures; mais on en a pratiquement abandonné la culture ou même simplement la cueillette.

Dans un pays aussi froid que le Québec, où le vin fait défaut, le dessert constitue un élément particulièrement soigné. La cabane à sucre devient un sanctuaire de la gastronomie au « temps des sucres. » A l'omelette au lard, succèdent les minces crêpes au sirop d'érable, les « oeufs dans le sirop » entiers ou brouillés suivant la région et les autres spécialités: réduit, trempette, palette, tire sur la neige, sucre d'érable cristallisé, en crème ou durci. Un filet de sirop caramélisé, versé chaud sur la neige, donne une « tire cassante ». Parfois on mange à la cuiller de la « tire molle », en réalité un sirop très épais. Pendant le reste de l'année, le sirop d'érable devient la source de la « tarte au sucre » et des « grands-pères » et rien ne surpasse la crème épaisse soupoudrée de sucre rapé.

La tire, paraît-il, doit son origine et son nom à Marguerite Bourgeoys, la fondatrice des Dames de la Congrégation, qui l'aurait

imaginée pour le plus grand plaisir des Indiens. On importait déjà la mélasse des Antilles. Ce produit caramélisé donnait une pâte épaisse que l'on « étirait » après s'être saupoudré les mains de farine; puis on coupait les rubans dorés avec des ciseaux. Ce fût bientôt la friandise de la Sainte-Catherine, que l'on fabriquait dans toutes les maisons. A part ce bonbon, la mélasse, très importante dans la cuisine canadienne, se retrouve dans le pain d'épices du pays, la tarte à la citrouille et la crème brûlée. C'est l'élément essentiel de la tarte « à la farlouche » (et ses multiples variantes linguistiques). Rien comme la mélasse pour arroser les morceaux de citrouille que l'on cuit ensuite au four. Enfin, on l'utilise avec les crêpes et les galettes de sarrazin. Notons aussi les miels particuliers comme celui de salicaire, produit notamment à la baie du Febvre, et l'un des plus savoureux du Québec.

L'industrie laitière s'est établie lentement et péniblement. Parmi les rares fromages, domine le cheddar anglais doux (« canadien doux ») ou fort (« canadien fort »). La Province compte néanmoins deux variétés régionales, presque en voie de disparition: le fromage raffiné de l'île d'Orléans (apparenté au Limbourg), qui faisait l'objet d'une monographie de Jean-Charles Chapais au début du siècle, ne se retrouve plus que sur une ferme; celui de Saint-Basile, fabriqué autrefois dans un secteur important de la vallée du Richelieu, reste aujourd'hui le produit d'une seule famille.¹¹ Pourtant, c'est le meilleur fromage canadien; mais il ne se conserve pas. Ce produit artisanal devrait intéresser les services hôteliers et le ministère de l'agriculture. Notre succès économique ne repose pas uniquement sur la grande culture, mais aussi sur les particularismes qui étayaient l'industrie touristique, et comme en Europe, rendent presque obligatoires certaines étapes. Dans beaucoup de secteurs du Québec, les touristes se contentent de visiter la parenté, ne trouvant autrement aucun centre d'intérêt susceptible de les attirer.

Le Québécois, et pour cause, n'est pas viticulteur. Les Amérindiens du pays ignoraient même la fermentation alcoolique. Néanmoins, la campagne produisait ses petits vins de gadelles, pissenlits

11. Depuis que j'ai composé ce texte, cet artisanat a vécu. L'unique fabricant, Monsieur Lafrance, a dû abandonner la partie à . . . 82 ans, au cours de l'automne 1967.

et bluets. On fabrique de l'excellent cidre dans la région de Montréal, mais le commerce en est interdit parce que les brasseurs, paraît-il, y flairent un dangereux rival. De toutes les boissons originales du Québec, celle qui fût la plus populaire et qui subsiste encore, la bière d'épinette, dérive de l'ancien *bouillon*, importé de France, résultat de la fermeture du pain macéré dans l'eau.

Le bouillon, — comme le mot, — disparut au Canada quand on eut l'idée d'aromatiser cette boisson au moyen de rameaux d'épinette. Dans ma jeunesse, l'été, des débitants vendaient par les rues de la ville la « petite bière » qu'ils gardaient sur la glace, dans des voitures tirées à la main, un peu comme on le fait encore avec le *kvas*, — l'équivalent du *bouillon*, — dans les rues de Moscou. Les vendeurs se contentaient de rincer les verres, et cette pratique n'a sûrement pas aidé la survivance de la bière d'épinette. Quand il fait chaud l'été, rien ne vaut la poésie des bouchons qui sautent, et pour ma part, je fabrique toujours de la petite bière, et avec des rameaux d'épinette, non de l'essence.

D'alcools, le Québécois consommait surtout le gros gin, fait au Canada, mais originaire de Hollande; également le whisky blanc (ennobli aujourd'hui chez nous du nom de vodka). Additionné de gros rouge ou de Taragone, il donnait un apéritif, le *caribou*, un véritable tord-boyaux. Lors de la prohibition, — et nous ne quittons pas la géographie gastronomique, — le Canadien découvrit les îles de Saint-Pierre et Miquelon. Depuis, les douaniers font la vigie à la limite de la plateforme continentale pour intercepter les contrebandiers, comme s'ils voulaient démontrer que là se termine le pays, et partant les Provinces le constituant.

V. LA PERSPECTIVE HISTORIQUE DE L'ART CULINAIRE DU CANADA FRANÇAIS

Comme toutes les cuisines du monde, la canadienne se modifie constamment, tout comme les langues évoluent et sans perdre nécessairement leur génie propre. La vie ne se fige pas en un moule immuable. Faire l'histoire de la gastronomie, c'est tracer à grands traits l'histoire d'un peuple. Le nôtre résulte de plusieurs courants différents.

1. Au dix-huitième siècle, nos ancêtres, quittant la France, gagnent en petit nombre la vallée du Saint-Laurent. Dans l'ensemble, des garçons de ferme, de petits métayers besogneux, des ouvriers attirés vers la terre promise d'Amérique. Ils débarquent sur le nouveau continent encore imprégnés de leur écologie: ne retrouvant pas le bocage normand, ils tentent de le reconstituer au-delà des mers. Les animaux de boucherie manquent, mais la forêt giboyeuse pourvoit les nouveaux venus habitués jusque-là aux chasses gardées. La semence voltige autour des souches, dans la clairière issue du labeur; mais en attendant la récolte de blé, le colon se contentera de galettes de sarrasin: premier apport de France, avec la gourgane, — la grosse fève. — Même s'il devait s'écouler quelques décennies avant la venue des animaux domestiques, les colons n'avaient pas oublié la graisse de rôti, les rillettes, baptisées cretons, l'andouille qui évoluera avec la prospérité agricole, et aussi le pâté de foie gras. Le fond de la cuisine québécoise provient des régions rurales de l'ouest de la France.

2. Comme la terre rapporte peu au début, les colons s'enfoncent dans la forêt l'hiver et courent les bois pour la traite des pelleteries. Après plusieurs années de vie libre et aventureuse, la plupart rentrent se fixer dans la sage vallée du Saint-Laurent, avec des apports alimentaires nouveaux, le blé d'Inde bouilli ou lessivé, la sagamité, les haricots, la citrouille, cuite simplement sous la cendre, chez les Indiens, mais qu'on confiera désormais au four dans de la mélasse venue des Antilles. L'apport indigène, pourtant élémentaire, a singulièrement enrichi la table québécoise.

3. Un troisième courant fait intervenir encore le monde amérindien, mais après un détour par l'Europe. L'Amérique, longtemps sans contact avec le Vieux Monde, possédant une agriculture autonome, lui a fourni près de quatre-vingts plantes alimentaires. Sauf le maïs, la courge et le haricot, la plupart sont entrées dans notre alimentation par l'intermédiaire de l'ancien continent: ainsi le cacao, l'arachide, le manioc. Certaines, cultivées aujourd'hui au Canada, firent d'abord leur tour d'Europe: c'est le cas de la pomme de terre, introduite d'Angleterre, du piment et de la tomate, reçus beaucoup plus tard, et du topinambour, cultivé chez nous depuis une époque récente. Cette plante fut découverte au Canada par

Samuel de Champlain et introduite en France par Marc Lescarbot, qui jeta les hauts cris quand elle reçut le nom d'une peuplade brésilienne, les Tupinambus, dont on produisait alors des individus dans les foires. Malgré sa vieille histoire et ses qualités culinaires, le légume n'est pas devenu un élément du repas canadien. Et c'est dommage.

4. Les anciens colons avaient transporté ici le mieux qu'ils pouvaient leur écologie normande et poitevine, mais une déficience, l'absence des animaux domestiques, les rendit néanmoins tributaires du nouveau milieu. Un gibier nouveau, — le castor, l'original, la bernache ou outarde, — composent désormais les ragoûts. Des poissons inconnus, — doré, achigan, — agrémentent le menu, à côté d'autres, identiques ou apparentés à ceux de France, la truite, l'alose et l'anguille. Au début, pas de fruits domestiques non plus, mais beaucoup de baies sauvages, fraises, framboises, bluets, lingones, plaquebières, atocas. Quant à l'érable, les Hurons, les Iroquois, en transformaient déjà la sève en « réduit » mais ce sont les Blancs, qui, les premiers, fabriquèrent le sirop que nous connaissons, la « tire » et le sucre cristallisé. Les produits de cet arbre sont donc à la fois une contribution amérindienne et une contribution du milieu. De l'Europe, les colons avaient apporté une boisson, le *bouillon*; sitôt qu'on eut songé à l'aromatiser, la bière d'épinette devint d'emblée un produit du cru.

5. Puis, un jour, survint le désastre des plaines d'Abraham. L'armée anglaise, installant ses batteries à l'endroit où mon premier ancêtre français au Canada, l'Écossais Abraham Martin, promenait sa charrue, défit l'armée de Montcalm après un combat acharné. On transporta à Québec le général agonisant, et le lendemain, les régiments écossais défilaient dans la ville au son du bag-pipe. Plusieurs soldats de Murray épousèrent le pays et la Canadienne. C'est dommage que l'armée eut manqué de charcutiers, car nous aurions maintenant le haggis, — panse de mouton, farcie de gruau d'avoine, de graisse d'agneau et de morceaux de tripe. — Par contre, on doit à ces soldats, sans doute, l'avoine roulée, la soupe au barli (orge), le ragoût de mouton aux domplaines (anglais *dumplings*). Du moins c'est une hypothèse qui demande confirmation, car la Nouvelle-Angleterre reste une autre source possible. Au début du régi-

me anglais, nous avons reçu des îles britanniques le thé, originaire de Chine, et la pomme de terre, provenant de l'Amérique du Sud.

6. Les premiers colons français en Amérique ne festoyaient pas tous les jours, mais pas davantage les petites gens demeurées au pays ancestral. Aux grilles de Versailles la foule criait: « Du pain! » moins exigeante que les Romains réclamant: « Panem et circenses! » Mais, en guise de spectacle, on installa la guillotine sur la place publique. Un petit Corse, né français de justesse, rétablit un peu d'ordre dans la maison, puis, prenant goût à la chose, et aussi par nécessité, ne refusa pas d'exporter ses talents. Le blocus de la Baltique, destiné à porter le coup de grâce à l'Angleterre en la privant du bois nécessaire à la construction des navires, eut des répercussions inattendues. L'insulaire, bloqué dans ses retranchements, se tournant dès lors vers l'arbre canadien, instaura chez nous une nouvelle aristocratie financière, celle de la forêt, succédant à celle de la fourrure. Dans la distribution des tâches, les colons anglais obtinrent seuls les contrats, et se muèrent en contremaîtres; les Canadiens français devinrent les bûcherons et cageux saisonniers. Le déplacement fréquent des chantiers, leur éloignement des routes, exigeaient une nourriture simple et de conservation facile. De passage en Nouvelle-Angleterre, le père de Louis-Joseph Papineau, qui exploitait les forêts de sa seigneurie de la Petite-Nation, découvrit les *Boston Pork and Beans*, inconnues jusqu'alors au Canada. Il crayonna la recette sur un vieux journal que j'ai eu dans mes mains, à l'adresse de son contremaître. La recette fit alors son entrée chez les bûcherons. Ce mets, devenu les « binnes (*beans*) au lard, » gardait ainsi une trace de son origine américaine, mais il se francisa par la suite en « fèves au lard. » L'ombre de Napoléon, se profilant un moment sur le fût de nos arbres, donnait naissance à l'industrie forestière et apportait en même temps un élément nouveau sur nos tables.

7. Notre histoire ne s'arrête pas là. Dans le Haut et le Bas Canadas, excédée par les injustices criantes, la population se souleva en 1837. Les Anglo-saxons rebelles, MacKenzie, le Dr Nelson et plusieurs autres encoururent des peines légères ou furent graciés. Les Canadiens français, — par essence les coupables, — furent pendus haut et court, ou déportés en Australie et aux Bermudes,

d'où ils revinrent finalement après des années de vicissitude. On m'a raconté, — je le dis sous toute réserve, — que l'exil aux Bermudes nous valut une nouvelle technique fromagère que les proscrits graciés répandirent le long du Richelieu. Le Saint-Basile, admirable et très indirecte contribution du « fair-play anglais, » se retrouve encore en saison aux comptoirs sélects, mais il est voué, malgré sa popularité, à une disparition imminente, puisqu'il ne semble plus y avoir place, hélas! pour la production artisanale.



D'un naturel optimiste, pourquoi m'attarder sur notre mode de vie actuel, en partie responsable du déclin de la cuisine traditionnelle. Tout évolue, soit, mais essayons cependant de ne pas trop perdre au change. Le frankfurter de l'Europe centrale, rebaptisé *hot dog*, le hamburger, les plats cuisinés des super-marchés, entrent en scène. Comme le sandwich, inventé par un joueur passionné, avare de son temps, ces mets jouent un rôle utile à leur place, mais ne méritent pas la vedette. En pique-nique, pour un casse-croûte, un jour de lessive, ou devant la TV, passe encore. Mais d'autres recettes devraient toujours figurer au répertoire de la cuisine familiale, parce qu'elles témoignent d'un raffinement et d'une hiérarchie des valeurs.

Nos restaurants, relais des gens pressés, ne reflètent guère la cuisine canadienne. Certains étrangers de passage entre deux avions, — secrètement éblouis d'ailleurs par les super-marchés, — et d'autres plus nombreux, qui ne sont jamais venus à l'ouest de l'Atlantique, répètent à l'envie que la cuisine américaine repose uniquement sur le maniement de l'ouvre-boîte. C'est qu'ils ignorent tout de l'adresse des femmes canadiennes à cuire de délicieux rôtis et pâtés, à garnir leur table de repas préparés de leurs mains, quand, dans les pays de haute gastronomie, les femmes obligées souvent de travailler à l'extérieur recourent au charcutier, au pâtissier et aux étalages les mieux garnis de boîtes de conserves.

Pendant l'exposition internationale de Montréal, sans aucun doute, beaucoup de visiteurs ont admiré à Saint-Hilaire ou Rougemont les vergers en fleurs ou les arbres alourdis de pommes. Cela mérite certes les trois étoiles des guides touristiques les plus exi-

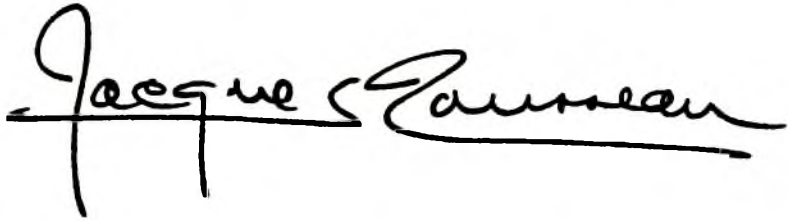
geants, mais combien regrettable qu'il soit impossible dans un tel décor de déguster le cidre ! Impératif de la politique, paraît-il. Cela contrarierait les tout-puissants brasseurs de bière et d'affaires, et voilà comment il se fait que le cidre est presque tabou au Canada. Jamais sa vente libre, pourtant, ne nuirait à celle de la bière et des spiritueux.

La cuisine traditionnelle se perd. On en accuse les États-Unis, quand en réalité l'abandon est en nous. Les changements sociaux, les mouvements uniformes de masses, — le *herding instinct*, — imposent le nivellement. De même que la culture s'anémie devant les conditions modernes de l'instruction spécialisée et le nivellement par le bas, de même le rythme accéléré de la vie, le besoin de courir partout sans être nulle part, obligent de sacrifier ces éléments de civilisation que l'on trouve dans la gastronomie. Tout se tient dans l'échiquier écologique, où l'homme n'est qu'un pion.

Le gaz, l'électricité, certes, favorisent la cuisine. L'appareillage électronique, à son tour, entre en scène. Des techniques modernes éliminent les opérations les plus pénibles et permettent aux cordons-bleus de ne pas demeurer de simples outils. La gastronomie s'étiole, non pas par excès de sobriété, mais parce que la famille dénoue des liens et que l'art de la conversation regresse devant le besoin d'émotions fortes, — favorisé par la brutalité des programmes de cinéma et de TV, — qui nous ramène à la barbarie des cavernes. L'homme veut la paix, — parce que la guerre dérange beaucoup ses habitudes en fin de semaine; pourtant, il ne cherche plus à la retrouver, momentanément, autour de la table.

Pas plus que les autres, la cuisine canadienne ne doit rester stationnaire. L'alimentation, en France, a abandonné depuis longtemps la raiponce et d'autres éléments qui connurent la popularité au Moyen Âge. L'éblouissante gastronomie française s'est révélée bien après Louis XIV. Nous empruntons constamment à l'étranger et le progrès des industries alimentaires fournira des formules nouvelles de haute qualité. Mais on ne doit pas pour cela laisser se perdre un riche héritage culturel. Pendant qu'il en est encore temps, il faut poursuivre à vive allure, — et avec toutes les techniques de l'ethnographie, — l'inventaire gastronomique de la Province,

même si cela est parfois périlleux pour la ligne de l'enquêteur.¹² Il serait tragique que les succédanés nous fassent oublier les saveurs authentiques.

A handwritten signature in black ink, reading "Jacques Lussier". The signature is written in a cursive, flowing style. The first name "Jacques" is written with a large, stylized 'J' and 'L'. The last name "Lussier" is written with a long, sweeping horizontal line that extends to the right.

12. Cette étude, — le titre l'annonce, — n'a aucunement la prétention d'être exhaustive. La mention d'un mets à un endroit ne limite pas sa présence à ce point précis; il m'a été impossible aussi d'énumérer des régions gastronomiques importantes et leurs grandes recettes. Ces notes sommaires cherchent surtout à provoquer une enquête systématique. Tous les renseignements, avec références appropriées (endroit précis de la cueillette, informateur, notes historiques, s'il y a lieu) sont les bienvenus.