

**Liberté**

**LIBERTÉ**  
ART & POLITIQUE

## Journal de bord

Jean-Guy Pilon

Volume 11, Number 5, August–September–October 1969

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/29760ac>

[See table of contents](#)

---

### Publisher(s)

Collectif Liberté

### ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

---

### Cite this article

Pilon, J.-G. (1969). Journal de bord. *Liberté*, 11(5), 154–163.

# *Journal de bord*

## 1. UNE SEMAINE EN ACADIE

J'aime voyager de nuit. J'y trouve une sécurité, une paix que le sommeil finit par prolonger. Pour se retrouver, au réveil, de l'autre côté de l'Atlantique, ou sous un autre soleil.

L'avion m'a toujours été amical le soir, sauf une fois, en Amérique du Sud, où il craquait étrangement de toutes parts, au-dessus des Andes.

Mais j'aime aussi la nuit à bord des trains. J'y trouve un étonnant mélange de vie factice et de sécurité absolue, un anonymat qui me plaît beaucoup et dont aucun bavard inconnu n'a jamais réussi à me faire sortir.

C'était à la mi-mars, une semaine avant le début d'un autre printemps de glace. Le train quittait Montréal. Nous étions quelques amis partant à la découverte de l'Acadie où nous devons arriver après dix-huit heures de train.

Ce bruit sourd s'accompagne d'un cliquetis métallique et d'un mouvement de bateau en pleine mer. Il devient vif et régulier quand le train atteint sa vitesse moyenne.

La nuit sera ainsi faite. Ce monotone tapage prolonge le sommeil. La nuit devient mystérieuse et belle avec ses lumières qui ne font qu'apparaître et disparaître à l'horizon.

Quand le train reste immobilisé quelques instants, ce silence m'éveille.

Au petit matin de cette mi-mars, le soleil claque sur la neige de la Matapédia, à travers les bouleaux et les épinettes.

Allongé dans cette minuscule chambrette, je regarde défiler ce paysage dont j'avais pensé qu'il pouvait être triste. Or, il ne l'est pas. La neige le protège.

Les rivières sont gelées, mais déjà près de la rive, l'eau coule doucement, ou alors, en plein centre, le printemps s'installe, en sinuosités.

C'est ma première impression de printemps. En Acadie. Et en même temps, je redécouvre la neige.

2.

Moncton est une ville laide qui doit sûrement être l'oeuvre de quelqu'un. Car il m'apparaît impossible que les gens, laissés à eux-mêmes, soient parvenus à réaliser un tel ensemble. Aucun plan de construction, aucun sens de l'urbanisme, aucun goût dans la façon de peindre ces maisons de bois, toutes assez basses, qui auraient pu avoir une certaine allure.

Pour couper au plus court, il faut bien reconnaître qu'à part son Université, Moncton est le centre de fort peu de choses, sinon de légendes et de rêves.

3.

Mais il y a l'Université, toute récente, spacieuse et bien astiquée, où l'on réfléchit, où l'on travaille. Où l'on conteste aussi. Magnifiquement. Les étudiants vigilants de Moncton ont du dynamisme et de la classe. Ils sont gens à faire des choses. L'Acadie dépend désormais d'eux.

4.

Qu'ils soient de Moncton ou du nord-est de la province, les Acadiens sont souvent méfiants. Ils regardent venir l'étranger d'un oeil scrutateur. Ils n'aiment pas qu'on aille encore étudier leur cas. Il faut du temps, après avoir donné toutes les assurances de sa bonne foi, pour en arriver à communiquer avec eux. S'ils accordent leur confiance, ils peuvent alors être très chaleureux.

5.

La tournée du « Moncton-by-night » est vite faite. Il n'y a que le « Starlight Lounge ». On peut y boire jusqu'à deux heures du matin. On y retrouve tout ce que le « lounge », cette institution d'origine douteuse, peut avoir d'ancien, de dépassé, de ridicule.

Un ensemble de trois musiciens, chanteurs dits irlandais, présente son spectacle à heure fixe.

C'est triste. Nous buvons.

Mais on nous affirme que la petite bourgeoisie acadienne de Moncton possède son « club » privé où la principale attraction consiste à jouer au « curling » afin d'agir comme les anglais de la place, donc de se hisser au niveau des maîtres.

6.

Deux remarques d'un compagnon de voyage, au beau milieu de notre sérieuse enquête :

- A. — « *Les Acadiens oublient leurs problèmes collectifs, collectivement* ».
- B. — « *S'ils se rapprochent parce qu'ils comportent le même nombre de lettres, les mots italien et acadien se distinguent cependant par ceci : l'Italien habite l'Italie, alors que l'Acadien est habité par l'Acadie.* »

7.

Quelques expressions intéressantes :

- a) A Bathurst, au bar du grand motel, je demande une eau de Vichy, et le garçon me répond : « Nous n'avons aucune eau *végétale*, monsieur. »
- b) A Caraquet, le propriétaire d'un marché d'alimentation assez ordinaire, mais qui ne peut être considéré comme un super-marché, a choisi le diminutif ; il a appelé son établissement « SUPERETTE ».
- c) A Caraquet encore, pour dire qu'il habite à l'intérieur des terres, quelqu'un dit qu'il « vit en dehors de la côte ». Présence et signification de la mer.

8.

La légende d'Évangéline est bien connue. De même que la chanson qu'il est beau d'entendre chanter par les Acadiens. Une découverte. Hommes, femmes et enfants ont là-bas des voix extraordinaires.

D'une fillette de dix ou onze ans à qui je demandais « C'est quoi pour vous, Évangéline ? » j'obtins cette réponse : « Évangéline ? Mais c'est une Acadienne comme nous autres ! »

Serait-ce la fin d'un mythe, ou la fin d'une société que l'innocente réflexion de cette enfant décrit en peu de mots ?

9.

On dit que les Acadiens ne jurent (sacrent) qu'en anglais, pour bien marquer un certain nombre de différences.

10.

Dans une petite paroisse, à la fin du prône de la grand'messe du dimanche, le curé expliquait à ses paroissiens comment il fallait se présenter pour communier, comment tirer la langue en relevant la tête, à une certaine distance du prêtre qui distribue la communion. Et il ajoutait : « Vous sortez la langue à environ un pied du prêtre ; mais là, n'avancez plus la tête, car ça mêle toutes les optiques. »

11.

Tout cela est loin, si loin. Dans le temps et l'espace. Dans la mémoire. Tout cela glisse sur l'eau, au fur et à mesure que le quotidien et les hommes passent aux aussi, plus vite qu'ils ne le croient.

Évangéline !

Avant d'être un poème épique, ce fut pour moi une chanson. Une chanson douceuse que j'ai beaucoup aimée, que j'ai par la suite eu en horreur, et dont j'ai très romantiquement et très naïvement redécouvert le sens profond, ces soirs-là du mois de mars, en Acadie, dans un îlot français

de l'anglicisée Moncton, où à Caraquet, au bord de la mer qui en disait long sur notre passé et notre avenir.

C'est là, à Caraquet, ce dimanche matin, après la messe, que j'ai surtout pensé à Evangéline. Nous étions au bout du quai, André Payette et moi, devant la mer gelée. Nous disions peu de choses : nous avons évoqué l'été, les bateaux qui partent ou reviennent. Le malheur. La pauvreté. Les joies simples. Le bonheur.

J'ai pensé à Evangéline, partie ainsi vers la mer. Vers l'avenir des Acadiens, à la recherche de son identité, au bout de son coeur.

Entre le poème de Longfellow, et la chanson un peu primaire que l'on trouve sous ce nom d'Evangéline, il y a une distance incalculable. Je ne parle ici que de la chanson qui réussit en trois couplets simples et naïfs à décrire le destin de cette Acadienne, à fustiger les Anglais et à laisser dans son tragique, un espoir certain.

Rien n'est jamais acquis. Tout est à mériter depuis le premier éveil, chaque matin. Recommencer son amour avec chaque soleil.

## 12.

Qu'est-ce que l'Acadie ? Qu'est-ce qu'un Acadien ?

Question facile à poser mais à laquelle il est à peu près impossible de répondre quand on n'est pas soi-même habité par cette légende, par ce rêve et au fond par ce complexe.

Oui, c'est le mot que j'avancerais : l'Acadie c'est un complexe.

### *En conclusion*

Je suis revenu d'Acadie avec des sentiments très partagés. J'y ai rencontré des êtres humains intelligents et respectables, j'y ai vu travailler à une cause de survie des êtres généreux qui gardent au coeur un rêve merveilleux et noble, une grande espérance.

Malheureusement, et les plus lucides analystes de la situation acadienne le reconnaissent, tout cela pourrait bien être illusoire.

Au jeune Acadien lucide d'aujourd'hui s'offrent les voies suivantes : a) l'assimilation complète à l'élément anglais ; b) le regroupement avec le Québec.

Plusieurs étudiants le répètent : la seule chance de survie des Acadiens c'est l'indépendance du Québec. Ils en rêvent, plus parfois, que les Québécois eux-mêmes.

Souhaitons bonne route à leurs rêves et à nos amitiés.

## 2. NOMS DE LIEUX

Les noms de lieux (villages, villes ou hameaux, sont souvent révélateurs de l'esprit général des habitants d'une région. Le Québec, examiné sous ce seul aspect, a toutes les apparences d'une église : on y retrouve des tonnes de noms de saints, et on est même allé jusqu'à nommer un petit village, en Gaspésie, Saint-Moïse.

L'Acadie n'est pas totalement exempte de cette habitude, mais on y trouve de très beaux noms de villes et villages, dont plusieurs fort anciens. Pour le plaisir, nous avons tenu à en relever quelques-uns, qui, nous l'espérons, seront porteurs de parfums.

### A — (Ancienne Acadie)

Port-Royal  
Beaubassin  
Grand-Pré  
Bassin des Mines  
Rivière aux Canards  
Pisiguit  
Cobequid  
Chipoudy  
Petitcoudiac  
Pobomcoup  
Cap de Sable  
Baie Française  
Beauséjour  
Chignectou

*Gasparaux*  
*Shubenacadie*  
*Tintamarre*

B — (*Acadie actuelle*)

*Belledune*  
*Caraquet*  
*Grande-Anse*  
*Maisonnette*  
*Petite Lamèque*  
*Tracadie*  
*Cocagne*  
*Escuminac*  
*Point Sapin*  
*Bay du Vin*  
*Grande-Aldouane*  
*Buctouche*  
*Barachois*  
*Bas-Cap-Pelé*  
*La Hétuere*

### 3. LA CUISINE

Il ne faut pas exagérer et hisser au niveau de la grande cuisine trois ou quatre mets qui ne sont que des variantes de la cuisine paysanne ou *des* cuisines paysannes du monde. Nous emploierons ici le mot « cuisine » avec précaution.

Il faut dire que l'on mange généralement bien en Acadie. Une alimentation simple, forte en poissons, fruits de mer et homard.

Mais la culture de la pomme de terre constitue, ne l'oublions pas, la branche la plus importante de l'agriculture acadienne. Aussi, a-t-on imaginé diverses utilisations de la pomme de terre, dite patate.

Dans les recettes à base de pommes de terre qui suivent, on notera que l'on n'utilise presque jamais d'herbes ou d'épices. C'est que tous les mets à la râpura se mangent avec

de la cassonade, du sucre ou de la mélasse. Mais il est certain que la ciboulette et la sarriette ajoutent du goût à la poutine râpée, laquelle pourrait aussi être cuite au court-bouillon.

A partir de ces recettes authentiques auxquelles nous n'avons rien changé, chacun pourra, selon ses goûts, les transformer quelque peu.

## POUTINE RÂPÉE

### *Ingédients :*

- 15 grosses patates bien cuites écrasées
- 25 grosses patates râpées et égouttées
- 1½ lb de lard (gras et maigre) coupé en dés.

Mélanger les patates écrasées et les patates râpées. Former des boules avec ce mélange, en mettant du lard au centre, à l'intérieur. Ces boules auront environ 3 pouces de diamètre. Faire bouillir dans l'eau environ trois heures.

## PÂTÉ À LA RAPURE

### *Ingédients :*

- Volaille de 5 ou 6 lb
- ¾ de seau de grosses patates
- 2 oignons moyens, hachés finement
- sel et poivre

Découper en morceaux une volaille bien grasse. Couvrir avec de l'eau. Ajouter les oignons, le sel et le poivre. Cuire. Peler, laver et râper les patates (en notant la quantité).

Épurer dans un sac (2 tasses à la fois) jusqu'à ce que la préparation soit sèche. Placer dans un bol. Quand les patates sont complètement épurées, les défaire avec les mains dans un grand bol. Ajouter le bouillon chaud de la volaille, en brassant bien. Si le bouillon ne donne pas la même quantité de mélange qu'avant l'épuration des patates, ajouter de l'eau bouillante. Sel et poivre au goût.

Graiser un moule de 17 po. x 12 po. Étendre la moitié du mélange. Distribuer la volaille. Couvrir de l'autre moitié du

mélange. Cuire à 400 degrés F. durant 2 heures, pour obtenir une croûte bien dorée. (Si la volaille n'est pas suffisamment grasse faire fondre un morceau de lard et ajouter au mélange).

Il arrive que l'on remplace la volaille par un lièvre, ou des coques (clams) ou du homard.

## BEIGNETS À LA RAPURE

### *Ingrédients :*

- 6 grosses patates
- 1 c. à table d'échalotes salées
- 1 oignon hachée finement
- 2 c. à table de farine à crêpes
- 1/2 boîte de boeuf salé en conserve (déchiqueté)  
sel et poivre au goût

Râper les patates. Ne pas extraire l'eau. Incorporer le reste des ingrédients et bien opérer le mélange. Cuire comme des crêpes dans du saindoux ou de l'huile végétale.

N.B. — Tous les mets à la râpure se mangent avec de la cassonade. Il y a des gens qui préfèrent le sucre. D'autres le sel seulement. Il y en a même qui les mangent avec de la mélasse.

## CHOWDER AU POISSON ET AUX MOLLUSQUES

Mettre dans une casserole 1/4 de tasse de beurre, 1/2 tasse de porc coupé en dés, 1 oignon moyen haché. Cuire lentement jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Ajouter 1 pinte d'eau, 1 c. à table de sel, 1 c. à table de poivre, 1 feuille de laurier, 1/2 tasse de morue salée cuite et coupée en morceaux, 6 patates assez grosses, coupées en morceaux. Cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient partiellement cuites.

Ajouter 1/2 lb de pétoncles, 1/2 lb d'aiglefin, 1 tasse de palourdes ou coques, 3 homards assez gros (ou 2 grandes boîtes de homard congelé).

Laissez cuire à feu bas pendant 2 heures. Avant de servir, ajoutez 1 tasse de lait, 1/2 tasse de crème, du sel au goût et du paprika.

## FRICOT ACADIEN, AU POULET

### *Ingrédients :*

- 4 cuillerées à table de beurre fondu
- 2 oignons moyens
- 8 tasses d'eau bouillante
- 1 livre et demie à 2 livres de poulet
- 3 cuillerées à thé de gros sel
- 1/2 cuillerée à thé de sarriette
- 8 pommes de terre moyennes
- poivre

Faire fondre le beurre dans un chaudron de fonte. Y faire sauter les oignons émincés. Ajouter l'eau bouillante, et laisser mijoter cinq minutes.

Ajouter le poulet et le laisser bouillir doucement pendant une heure. Après ce temps, retirer le poulet, le désosser et remettre la viande dans le bouillon en y ajoutant la sarriette, le sel et le poivre. Laisser mijoter durant une dizaine de minutes, puis y ajouter les pommes de terre, coupées en dés.

Quand les pommes de terre seront cuites, amener le tout à vive ébullition avant d'y déposer la pâte à grand-père, une cuillerée à la fois. Saupoudrer encore de sarriette.

## PÂTE À GRAND-PÈRE

- 2 tasses de farine
  - 4 cuillerées à thé de poudre à pâte
  - 1/2 cuillerée à thé de gros sel
  - 1 tasse et demie de lait
- Bien mélanger le tout.

JEAN-GUY PILON