

## Dans la cuisine de Outlander

Johannie Cantin

Numéro 135, automne 2018

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/89188ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

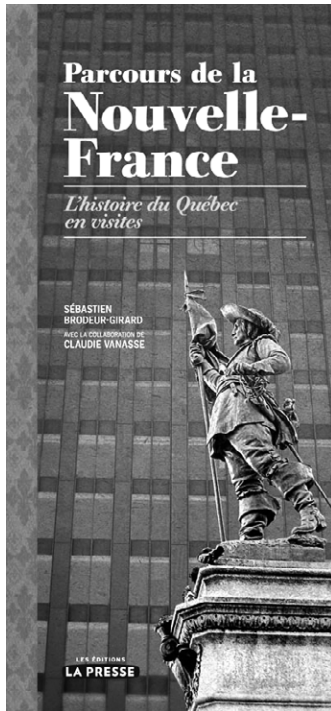
0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Cantin, J. (2018). Compte rendu de [Dans la cuisine de Outlander].  
*Cap-aux-Diamants*, (135), 53–54.

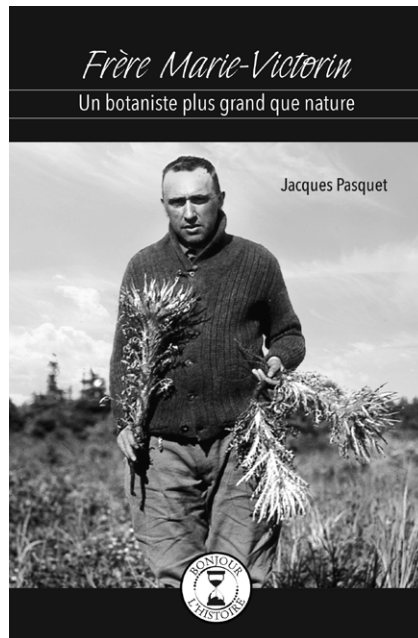


À ces sites bien connus s'ajoutent des endroits moins visités mais tout aussi riches du point de vue patrimonial, comme une partie du mobilier religieux de l'église de Wôlinak près de Bécancour (p. 111), le moulin banal de Verchères (p. 119), ou encore les demeures patrimoniales de Longueuil et de Saint-Lambert (p. 123). D'autres régions comme Kamouraska, Témiscouata, la Gaspésie et le grand Montréal sont aussi décrites.

Le travail de mise en évidence de notre patrimoine dans ces *Parcours de la Nouvelle-France* sera particulièrement utile pour planifier des visites scolaires ou des parcours patrimoniaux, car les auteurs précisent les dimensions historiques des endroits les plus visités sans que le visiteur non initié ne puisse repérer les éléments patrimoniaux. Ainsi, en attirant l'attention sur l'inévitable *Fresque des Québécois* au bas la côte de la Montagne, à Québec, le commentaire ajoute qu'on peut également observer en contrebas les fondations de quelques maisons érigées à l'époque de la Nouvelle-France (p. 34). C'est la différence entre un lieu touristique et un lieu patrimonial.

Du point de vue de la mise en valeur du patrimoine tangible, ce *Parcours de la Nouvelle-France* est le meilleur guide sur le Québec qu'il nous a été donné de recenser. On le lira avant de planifier une visite n'importe où au Québec afin de repérer à l'avance des lieux de mémoire qui existaient avant 1763. Relativement peu de lieux sur notre continent peuvent se vanter de posséder de tels trésors.

**Yves Laberge**



Jacques Pasquet. *Frère Marie-Victorin. Un botaniste plus grand que nature*. Montréal, Éditions de l'Isatis, 2016, 84 p. (Coll. « Bonjour l'histoire », 20).

Le nom du frère Marie-Victorin (Kingsey Falls, 3 avril 1885 - Montréal, 15 juillet 1944) est généralement associé à deux de ses réalisations majeures, soit le Jardin botanique de Montréal et sa colossale encyclopédie sur *La Flore laurentienne*. Un des plus illustres botanistes que le Québec, et également Cuba, a eu sur ses terres voit dans le présent ouvrage sa vie racontée en abrégé, car ce récit est destiné à faire connaître son parcours et son œuvre aux plus jeunes, dès l'âge de dix ans.

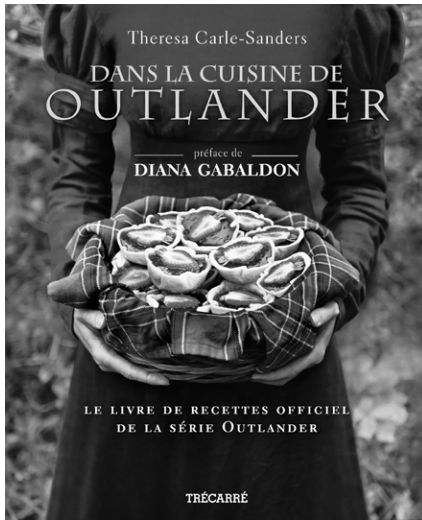
Le jeune lecteur y suit de manière chronologique la vie du grand botaniste en devenir, des premières excursions du petit Conrad Kirouac, jusqu'au professeur d'université qu'il devient. On y apprend notamment que l'homme de santé fragile avait aux yeux des gens qu'il croisait, une « curiosité presque naïve » dans sa soif de connaître. Celle-ci se traduit par la suite dans une véritable vocation d'enseignement et de culture scientifique, deux domaines qu'il défendra toute sa vie. Il fait partie du groupe de scientifiques, qui en 1923, fondent l'Association canadienne-française pour l'avancement des sciences, l'ACFAS. Aujourd'hui devenu l'Association francophone pour le savoir, l'acronyme d'origine est tout de même conservé. On le suit également dans son combat acharné, autant politique que logistique, pour doter Montréal d'un jardin botanique digne de ce nom.

L'ensemble se présente dans de courts chapitres, d'une lecture agréable, simple et rapide. Un petit dossier sur le frère Marie-Victorin et son époque complète le récit, comprenant un glossaire, des repères chronologiques, ainsi que des textes sur quelques contemporains du scientifique vulgarisateur. On y retrouve également un historique de l'ACFAS et des grands jardins botaniques reconnus dans le monde dont fait partie celui de Montréal. L'ouvrage constitue un petit portrait biographique de belle facture, agrémenté des illustrations d'Adeline Lamarre, qui montre l'importance d'écouter ses passions pour réaliser de grandes choses.

**Pascal Huot**

Theresa Carle-Sanders. *Dans la cuisine de Outlander*. Montréal, Les éditions du Trécarré, 2017, 348 p.

Quand un livre devient une série télé à succès et que cette même série pousse encore plus loin l'expérience historique, la seule limite possible est celle que l'imagination impose.



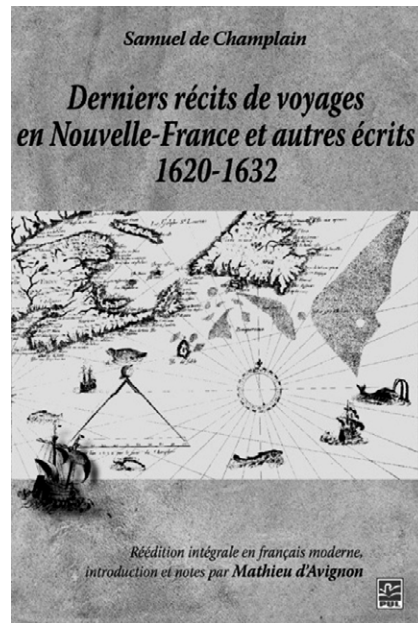
Avec cet ouvrage magnifique, Theresa Carle-Sanders nous propose de faire vivre à nos papilles gustatives un voyage dans le temps. Inspirée des recettes mentionnées dans l'œuvre originale de Diana Gabaldon, la chef a adapté la cuisine d'époque aux réalités d'aujourd'hui afin de nous offrir le bon goût des plats d'autrefois avec les facilités d'exécution d'aujourd'hui. L'ouvrage aurait pu comporter davantage d'images, mais celles qui nous sont proposées sont vraiment magnifiques et donnent envie de mettre la main à la pâte dès les premières pages. C'est le genre de livre qu'on aime laisser traîner sur la table du salon pour y revenir souvent. La qualité du papier, le grain de l'image, l'angle d'approche de chaque section, l'ensemble est magnifique.

Regorgeant d'une grande variété de recettes, le livre présente des plats d'accompagnement, des boissons, des cocktails, des déjeuners, des pâtisseries, des plats végétariens ainsi que des soupes et des pizzas. Bref, de quoi satisfaire tous les goûts. Loin d'être un bouquin rempli de recettes rapides comme il en existe plusieurs sur le marché, il donne plutôt envie de prendre vraiment le temps de cuisiner. Nous sommes plus près de l'expérience culinaire historique que de la simple recette exécutée en vitesse. Les extraits de textes tirés des différents

tombeaux de la saga nous ramènent sans cesse à l'origine du projet. Là où tout a commencé. Ils donnent même envie de replonger dans la lecture de cette œuvre magistrale ou alors de s'installer confortablement devant la télévision pour regarder les différents épisodes. Certains y verront peut-être un produit dérivé parmi tant d'autres. Pour ma part, je vois une possibilité d'immersion encore plus grande dans un univers qui ne cesse de gagner des adeptes depuis sa création.

Un livre superbe à offrir aux amateurs de la série, aux fervents passionnés d'histoire, mais aussi à tous ceux qui sont curieux de découvrir de nouveaux horizons culinaires et qui ont envie de faire voyager leurs papilles.

### Johannie Cantin



Samuel de Champlain. *Derniers récits de voyages en Nouvelle-France et autres écrits, 1620-1632*. Réédition en français moderne, introduction et notes par Mathieu d'Avignon, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 2009, xxii+385 p. Ce recueil regroupe trois livres de Samuel de Champlain (1574-1635), ici adaptés en français actuel, ce qui facilitera

la lecture en allégeant le texte (p. 2). C'est la principale caractéristique de cet ouvrage étoffé qui ne prétend pas remplacer les éditions anciennes. Il ne s'agit donc pas d'une étude sur Champlain mais bien de la transcription d'une partie de ses écrits – de 1603 à 1619 – qui occupent la presque totalité de ce livre, en plus de l'introduction, des notes et des remarques (entre parenthèses). Dans sa préface, l'historien Camil Girard louange le travail pédagogique effectué par Mathieu d'Avignon pour élargir le lectorat et surtout atteindre « les jeunes lecteurs et les chercheurs » (p. xxii). D'ailleurs, la revue *Cap-aux-Diamants* avait déjà encensé un livre précédent de l'historien Mathieu d'Avignon, *Connaître pour le plaisir de connaître. Entretien avec l'historien Marcel Trudel sur la science historique et le métier d'historien au Québec* (Les Presses de l'Université Laval, 2005), sur le grand historien Marcel Trudel (1917-2011) (voir *Cap-aux-Diamants*, n° 98, 2009, p. 50-52).

Il est fascinant de relire les descriptions faites par Champlain de ce que d'autres allaient par la suite nommer l'île Perrot, l'île Sainte-Hélène, l'île des Sœurs, l'île Ronde (qui allait devenir – bien plus tard et après bien des transformations –, La Ronde), l'île de Montréal (p. 35). Ainsi, Champlain décrit l'ampleur de l'île de Montréal, « laquelle contient quelque quinze lieues de long et presque autant de large » (p. 35). Peu importe les lieux visités, les distances sont données avec les mesures de cette époque : « Or est-il donc à juger que de l'île aux Coudres jusqu'à l'île d'Orléans, il n'y a que cinq lieues [...] » (p. 176). De nombreux autres passages portent spécifiquement sur la ville de Québec et ses environs (p. 176). Champlain commente profusément tout ce qu'il observe : les personnes, la nature, les lieux, les événements et ses propres attitudes. Les modes de vie au quotidien des Amérindiens y sont aussi décrits, par exemple la pêche et le séchage de l'anguille aux abords du Saint-Laurent : « [les Autochtones] faisaient pêche d'anguilles qui commençaient à venir