

Cuisine populaire et bonnes tables italiennes à Québec, d'hier à aujourd'hui

Catherine Ferland

Numéro 139, automne 2019

Mamma mia! Ces québécois venus d'Italie

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/92612ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Ferland, C. (2019). Cuisine populaire et bonnes tables italiennes à Québec, d'hier à aujourd'hui. *Cap-aux-Diamants*, (139), 24–27.

CUISINE POPULAIRE ET BONNES TABLES ITALIENNES DE QUÉBEC, D'HIER À AUJOURD'HUI

par Catherine Ferland

L'un des domaines culturels où l'influence italienne se manifeste de la manière la plus évidente est la gastronomie. Entre le XIX^e siècle et les décennies suivant la Seconde Guerre mondiale, la ville de Québec a vu s'établir quelques milliers d'immigrants provenant notamment de Parme, de Rome ou de Naples. Bien que la communauté italienne de Québec soit historiquement assez restreinte, son dynamisme compense largement cette faible représentation : plusieurs de ces Italiens, seuls ou en famille, ont en effet ouvert des établissements de restauration, faisant par la même occasion entrer une cuisine ensoleillée dans nos mœurs alimentaires. Des noms tels que Malnig, Boezio, Marcolin, Bragoli, Leoni, Sgobba, Cortina ou Monti sont indissociables du milieu de l'alimentation et de la restauration italienne à Québec et ont contribué à façonner l'identité gastronomique de la Vieille Capitale.

AUX SOURCES DE LA PRÉSENCE ITALIENNE AU QUÉBEC

Avant de passer à table, intéressons-nous aux individus eux-mêmes. À quand remonte la présence italienne dans nos contrées? Il semble que les tout premiers individus originaires d'Italie soient arrivés ici en 1665, en tant que soldats du



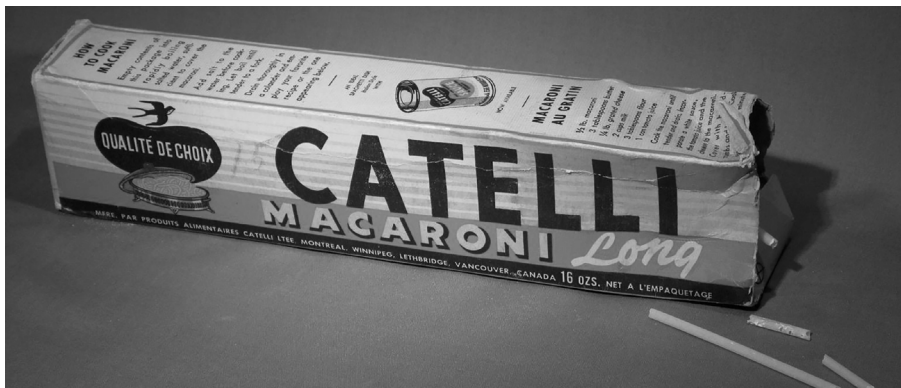
Vitrine du grand magasin Paquet sous le thème « féerie à saveur italienne », vraisemblablement dans les années 1960. (Collection iconographique de la Ville de Québec, cote CI-N410204).

régiment de Savoie, un corps militaire envoyé en Nouvelle-France dans le but de juguler les attaques iroquoises dans la région de Montréal.

Par ailleurs, après Giovanni Caboto, Amerigo Vespucci et Giovanni da Verazzano, un autre Italien a joué un rôle dans l'exploration du continent américain. Né à Gaète, en 1649, Enrico Tonti arrive en Nouvelle-France en 1678, vraisemblablement en même temps que René-Robert Cavelier de La Salle. Il est d'ailleurs aux côtés de La Salle lorsque ce dernier entreprend l'exploration des Grands Lacs, puis de la Louisiane, dans les années 1670 et 1680. Pour la petite histoire, les mémoires d'Enrico Tonti

(francisé en Henri de Tonty) ne mentionnent malheureusement pas la composition des repas pendant l'exploration du continent... sinon le fait que, à la suite d'une inondation, il se trouva si peu de bêtes à chasser que les membres de l'expédition durent se résoudre à manger les chiens.

Si c'est au compte-gouttes que les immigrants provenant d'Italie s'établissent à Québec au début du Régime anglais, des contingents plus substantiels commencent à arriver ici dans les années 1860, fuyant les guerres et les famines de leur pays d'origine. C'est véritablement au tournant du XX^e siècle qu'on voit ce flux migratoire italien s'accélérer, puis



Les pâtes de marque Catelli, fabriquées à Montréal, deviennent très populaires dans les foyers québécois. Les vermicelles, les macaronis et les spaghettis sont particulièrement prisés. Boîte de macaroni long de marque Catelli, XX^e siècle, carton, 28 cm x 5 cm x 6,5 cm. (Centre d'histoire de Montréal, n° d'inventaire 2003.521).

culminer entre 1945 et 1960. Pendant cette quinzaine d'année, près de 15 % des nouveaux immigrants québécois sont des Italiens. La majorité s'installe à Montréal, mais plusieurs centaines d'arrivants élisent domicile à Québec.

UNE INFLUENCE IMPORTANTE

Avec l'arrivée des Italiens se multiplient les commerces faisant honneur à la cuisine de leur pays d'origine, dont de nombreux restaurants, épicerie, cafés et boucheries, faisant du même coup entrer de nouveaux aliments et de nouvelles recettes dans le répertoire culinaire du Québec.

Portons notre attention sur certains ingrédients-phares de la cuisine italienne, soit les tomates et les pâtes. Fait intéressant, le sud de l'Italie est particulièrement représenté dans la vague migratoire du milieu du XX^e siècle, ce qui entraîne la surreprésentation de la pizza et des pâtes dans les recettes, mais aussi dans les menus italiens qui fleurissent alors un peu partout au Québec!

Inconnue en Europe avant la Renaissance, la tomate s'imisce dans la cuisine italienne à la fin du XV^e siècle : baptisée *pomodoro* (littéralement pomme d'or), elle entre dans la composition de nombreuses préparations et devient indissociable de la gastronomie de la péninsule. La combinaison avec l'ail, la viande, les légumes et les herbes aromatiques devient même une affaire

civique, alors que bien des villes créent leur sauce « signature », comme *alla bolognese* ou napolitaine, des dénominations encore en usage aujourd'hui. Il faut être plus patient avant de voir arriver



Menu du soir (*dinner*) de l'hôtel Clarendon à Québec, 28 septembre 1906, où apparaissent les mentions « Consommé pâte d'Italie » et « Foie de veau à l'italienne ». Ne nous leurrions pas : la présence de ces mets dits italiens, aux côtés de la surlonge de bœuf et de l'agneau en sauce à la menthe, ne reflète guère plus qu'une volonté d'offrir un menu « européen » à une clientèle touristique anglo-saxonne. (New York Public Library, The Buttolph collection of menus, image n° 473668. Domaine public).

la tomate au Québec : absente des potagers de la Nouvelle-France tout autant que des champs des anciens Canadiens, elle est introduite ici pendant la révolution industrielle. Outre l'influence des nouveaux arrivants italiens, il faut aussi compter sur l'exemple américain. Entre 1850 et 1900, des milliers de Québécois quittent la vallée du Saint-Laurent pour trouver du travail dans les filatures, les chantiers et les usines des États-Unis. Ils y découvrent la tomate et la font connaître à leur famille restée au Québec. On commence à la cultiver en pots sur les balcons. À la même époque, le perfectionnement de la conserve en fer-blanc favorise la propagation des tomates étuvées, dont nos arrière-arrière-grands-mères apprécient beaucoup le côté pratique!

Quant aux vermicelles, spaghettis, macaronis et autres *pastas*, c'est à Montréal, en 1867, qu'est inaugurée la toute première usine de pâtes au Canada. En effet, cet honneur revient à Carlo Onorato Catelli, jeune homme d'origine italienne qui ouvre sa manufacture rue Saint-Paul, dans le Vieux-Montréal, alors qu'il n'a que dix-huit ans. Voyant le succès de ce pionnier, plusieurs autres usines emboîtent le pas. L'implantation des procédés mécaniques permet de produire des pâtes à l'italienne de manière industrielle dès les années 1890. Nourrissants et économiques, les macaronis, très utilisés dans les gratins et les plats en casserole, ont la cote auprès des ménagères. L'entreprise fondée par Catelli prendra beaucoup d'expansion à partir des années 1930, alors que ces pâtes prêtes à cuire se retrouvent dans tous les foyers du Québec et ailleurs au Canada, jusqu'à Vancouver.

UNE CUISINE POPULAIRE ITALO-QUÉBÉCOISE?

Les livres de cuisine montrent aussi la pénétration de la cuisine italienne dans les mœurs alimentaires québécoises, mais, il faut le préciser, dans une version adaptée. À l'instar des pro-



Le restaurant Continental, situé au 26, rue Saint-Louis, Québec, en 1967. (Collection iconographique de la Ville de Québec, Q-D1-11-N022571).

verbiaux « mets chinois canadiens », on voit émerger une cuisine italienne qui, tenant compte des goûts (et dégoûts) locaux, comporte de nombreux compromis destinés à la rendre plus conforme aux papilles québécoises. Ainsi, dans les recettes et les menus dits « italiens » des années 1950, bien peu des herbes et assaisonnements typiques de l'Italie figurent parmi les ingrédients! C'est le cas, entre autres, dans la seule recette de pizza relevée dans *La Gazette* en 1953. L'ail n'est présent que dans la moitié des recettes où il devrait normalement se retrouver. Si les ingrédients sont différents de la culture originelle, « l'esprit » de la préparation demeure. L'exemple de la sauce à spaghetti est remarquable puisque, quasi inconnue avant le milieu du XX^e siècle, elle est rapidement devenue un incontournable du répertoire alimentaire québécois. Dans *La cuisine raisonnée* (l'un des livres de recettes les plus connus du Québec, qui célèbre d'ailleurs en 2019 son 100^e anniversaire), le spaghetti italien apparaît dans la 7^e édition, en 1954, puis s'y retrouve dans toutes les versions successives. On adapte le mets, on le transforme, parfois de manière inusitée. *La cuisinière Five Roses* propose en 1959 une recette consistant à casser des spaghettis en morceaux d'un pouce, de les cuire au bain-marie avec une boîte de soupe

aux tomates, et enfin de les servir sur des rôties, garnis de fromage râpé! Malgré (ou grâce à?) toutes ces adaptations locales, cette préparation s'enracine dans les mœurs alimentaires québécoises, aux côtés de la soupe aux pois, du pâté à la viande et du pouding chômeur. Il faut dire que le faible coût et la facilité de préparation des pâtes et de la sauce tomate contribuent aussi à leur adoption. Bien des ménagères des années 1960 et 1970 conservent jalousement la recette de « sauce à spag' » familiale dans un petit carnet ou une chemise, aux côtés des fiches découpées dans les revues ou encore de celles reçues en cadeau à l'achat de certaines denrées!

Pour trouver ou retrouver un goût d'Italie plus authentique à Québec, il faudra se tourner vers les restaurants ouverts par les Italiens eux-mêmes ou dont les cuisines sont tenues par des chefs italiens.

DES INSTITUTIONS RÉPUTÉES

L'un des chefs les plus marquants du Château Frontenac, Luigi « Louis » Baltera, est d'origine italienne. Originaire de Masserano, dans le Piémont, il fait son entrée au Château Frontenac en 1910, âgé de seulement 23 ans. Il y demeurera jusqu'en 1954. L'étude des menus du Château Frontenac pendant le « règne » du chef Baltera ne dénote cependant pas d'influence italienne particulière. Le fait qu'il ait appris et raffiné son art culinaire en travaillant dans plusieurs établissements hôteliers prestigieux de France et des États-Unis (dont le célèbre Waldorf Astoria) ainsi que la nécessité de plaire à une clientèle largement anglo-saxonne expliquent sans doute le cosmopolitisme des menus signés Baltera.

Il faut attendre les années 1950 et 1960 pour véritablement voir poindre l'Italie dans les établissements de Québec. Plusieurs lieux de restauration dirigés par des chefs d'origine italienne ont pignon sur rue dans le quartier Saint-Jean-Baptiste, depuis les pizzerias jusqu'aux res-

taurants gastronomiques.

C'est quelques années après la Seconde Guerre mondiale que les frères Angelo et Luigi Sgobba et leur ami Luigi Giacometto quittent leur village de Montreale, dans les Abruzzes, pour venir s'installer à Québec. Les trois compagnons font leurs débuts bien modestement au George V, sur la Grande Allée, où ils travaillent comme garçons. Ils font ensuite le grand saut et s'associent pour ouvrir en octobre 1956 leur propre restaurant, Le Continental, rue Saint-Louis, où ils « présentent » aux gens de Québec les mets flambés au guéridon.

En 1959, Emilio et Maria Colarusso inaugurent l'Épicerie européenne, rue Saint-Jean, où les gens de Québec découvrent avec délice le prosciutto, le fromage par-



Restaurant Chez Guido, situé rue Sainte-Anne, entre les rues des Jardins et Chauveau (aujourd'hui rue Pierre-Olivier-Chauveau), dans le Vieux-Québec. On voit la caisse populaire Notre-Dame en arrière-plan. (Collection iconographique de la Ville de Québec, Q-C1-14-N007467).

mesan et le vinaigre balsamique!

Au début des années 1960, le réseau familial et amical se met en route. Les Sgobba parviennent à convaincre leurs cousins, Antonio et Severino Marcolin, de venir les rejoindre dans la Vieille Capitale. C'est à l'intersection de l'avenue Cartier et du boulevard Saint-Cyrille (aujourd'hui René-Lévesque) qu'ils ouvrent d'abord les Délices Cartier, une épicerie fine, suivie en 1965 du resto La Réserve, situé à l'étage supérieur.

L'un des restaurateurs les plus fameux du dernier tiers du XX^e siècle à Qué-

bec est Guido Malnig. Profitant d'une escale pour descendre du navire transatlantique où il officie en tant que barman, il décide, à l'automne 1961, de quitter son emploi pour s'établir à Québec.



Cartons d'allumettes à l'effigie du restaurant italien Da Scarpone et du Café Rosalia, Québec, dernier quart du XX^e siècle. (Musée de la civilisation, don de Yolaine Turcotte, 2010-799 et 2010-819).

En compagnie du chef Renato Larosa, Guido Malnig ouvre le Café d'Europe, le 18 février 1962. Dès l'année suivante, il quitte Renato Larosa pour lancer un autre restaurant rue Sainte-Anne. Se posant en rival du Continental, dont la table reflète une Europe aisée, Chez Guido propose une cuisine italienne traditionnelle, familiale, axée sur le terroir. Né au Friul, en Italie, Beppino Boezio provient d'une famille de meuniers. Il n'a que dix-sept ans quand il arrive à Québec, en 1962 : travaillant à gauche et à droite, il entre enfin au service de Guido Malnig, dont il devient ensuite l'un des partenaires d'affaires. Avec d'autres associés et son épouse Bruna, il ouvre, en 1971, le premier resto La Crémaillère rue Saint-Jean.

De nouveaux joueurs s'installent à Québec, ce qui fait bouger beaucoup la scène de la restauration. Julio Costa et Ezio Berra ouvrent le restaurant La Louve dans les années 1960. Luigi Giacomello parraine l'arrivée de deux de ses neveux, Aldo et Carlo Cusan qui, suivant les traces de leur oncle, font d'abord leur marque comme maîtres d'hôtel, puis comme associés dans plusieurs restaurants de Québec, notamment Chez Guido. Le *signore* Guido par-

ticipe d'ailleurs à l'ouverture de plusieurs nouveaux établissements, dont Le Monseigneur et L'Ambassadeur en 1968, Les Jardins d'Italie en 1975 et La Maison romaine en 1980. Le 20 juin 1974, Luigi Leoni et Cesar Omniboni rachètent le restaurant L'Amphytrion de la rue Saint-Louis et le rebaptisent Le Parmesan.

Si le Vieux-Québec et la Grande Allée sont des secteurs privilégiés par la plupart des restaurateurs italiens, d'autres décident de tenter leur chance à l'autre bout de la ville. C'est au début de l'année 1974 que Nicola Cortina et Umberto Calmanti inaugurent le premier restaurant Michelangelo dans un bâtiment annexé au Motel du Grand Boulevard, à Sainte-Foy. Après quelques années, Umberto Calmanti quitte le Michelangelo pour démarrer Chez Umberto, rue de l'Alverne. En 1993, Nicola Cortina déménage le Michelangelo, qu'il réinstalle dans un bâtiment tout neuf, d'inspiration italienne, conçu en collaboration avec l'architecte Giovanni Maur. Situé au coin du chemin Saint-Louis et de la route de l'Aquarium (devenue la rue des Hôtels), où il se trouve toujours, le Ristorante Michelangelo a été identifié par le gouvernement italien comme un « véritable restaurant italien hors Italie ».

Dans les années 1990, de nombreux restos italiens sont en activité dans la grande région de Québec : outre ceux déjà cités, pensons aussi au Portofino (James Monti), à la Trattoria San Angelo (Angelo Marcolin), au Gambrinus (Giovanni Venturino), au Napoli, sur le boulevard Charest (Franco et Eugenio Perri), au Graffiti et au Montego (les frères Mario et Adolfo Bernardo), au San Remo, rue de Claire-Fontaine (Michel Bernardo), à La Scala (Ezio Bera), etc. Beppino Boezio déménage La Crémaillère en 2005 afin de rouvrir rue Sainte-Anne... dans l'ancien local de Chez Guido! Épaulés par leur fils Luigi, Beppino et Bruna Boezio dirigeront l'établissement jusqu'en 2016, moment où La Crémaillère fermera définitivement ses portes, après 45 ans d'existence.

ET MAINTENANT?

La cuisine italienne, on l'aura compris, est si fermement implantée à Québec qu'elle ne saurait apparemment être détrônée. Il y a fort à parier que nos garde-manger familiaux contiennent en permanence quelques paquets de pâtes alimentaires, tandis qu'au moins un pot de sauce à spaghetti attend son heure dans le congélateur!

Du côté de la restauration professionnelle, si plusieurs institutions ont fini par fermer leurs portes au tournant du nouveau millénaire, souvent après plusieurs décennies d'activité, d'autres se maintiennent et de nouveaux lieux font leur apparition, souvent portés par les enfants des pionniers de la période précédente! Par exemple, le bar à vins Le Savini (maintenant fermé) ainsi que le bistro L'Atelier, sur la Grande Allée, ont été ouverts par Fabio Monti, tandis que Rocco Cortina est à la barre de deux restaurants Il Matto. Bien que n'étant pas eux-mêmes Italiens, d'autres restaurateurs tentent l'aventure en ouvrant des pizzerias d'inspiration napolitaine, comme le Nina Pizza, le N° 900 ou la Scarpetta. À Québec, la gastronomie italienne est indiscutablement là pour rester!

Catherine Ferland est historienne professionnelle, spécialiste d'histoire de la consommation et de la gastronomie. Elle est présidente des Rendez-vous d'histoire de Québec.

Pour en savoir plus :

Pierre Champagne, « Ah!!! Ces Italiens... de la restauration à Québec », *Magazine Prestige* [en ligne], 7 juin 2012.

Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, mémoire de maîtrise (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, 151 p.

Jean-Marie Label, « Tables d'hier et d'aujourd'hui. Deux siècles de restauration à Québec », *Cap-aux-Diamants*, n° 44, hiver 1996, p. 18-23.