

## Port Acadie

Revue interdisciplinaire en études acadiennes  
An Interdisciplinary Review in Acadian Studies



**THIBAUT Simon, *Pantry and Palate: Remembering and Rediscovering Acadian Food*, Halifax : Nimbus Publishing Limited, 2017, 248 p., ISBN 978-1-77108-490-1**

Chase Cormier

---

Numéro 32, automne 2017

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1070573ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1070573ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

---

Éditeur(s)

Université Sainte-Anne

ISSN

1498-7651 (imprimé)

1916-7334 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

---

Citer ce compte rendu

Cormier, C. (2017). Compte rendu de [THIBAUT Simon, *Pantry and Palate: Remembering and Rediscovering Acadian Food*, Halifax : Nimbus Publishing Limited, 2017, 248 p., ISBN 978-1-77108-490-1]. *Port Acadie*, (32), 186-188.  
<https://doi.org/10.7202/1070573ar>

**THIBAUT Simon, *Pantry and Palate: Remembering and Rediscovering Acadian Food***  
Halifax : Nimbus Publishing Limited, 2017, 248 p.  
ISBN 978-1-77108-490-1

---

Ce premier ouvrage de Simon Thibault propose des recettes acadiennes tout en transcendant les frontières géographiques et temporelles. Sa couverture à l'allure chaleureuse, sur laquelle se déploie une photo de *fring frangs* (galettes de pommes de terre) grésillant dans une poêle noire ainsi que la quatrième de couverture où figurent des bocaux de concoctions mystérieuses pour le lectorat non initié provoquent la curiosité et nous transportent déjà dans un moment proustien à travers ses « *memories, like flavours on our tongues* ». Né en Nouvelle-Écosse et diplômé de l'Université Sainte-Anne, Simon Thibault est écrivain, journaliste, cuisinier, rédacteur et producteur de radio. Il s'intéresse plus largement à la culture acadienne de la Nouvelle-Écosse et de la diaspora. Dans son rôle d'enquêteur, de décodeur et d'interprète culturel, Thibault nous guide sur le chemin de la cuisine acadienne. Son livre débute par une mise en contexte : comment il a découvert ces recettes familiales, puis comment il les a adaptées en vue d'un livre de cuisine destiné à un public contemporain. Il présente ensuite ce qu'il faut comme ingrédients pour cuisiner des recettes de sa région natale de Clare, dans le sud-ouest de la Nouvelle-Écosse.

L'auteur ayant reçu en héritage de sa grand-mère un lot de cahiers et de fiches contenant des recettes aux instructions souvent lacunaires a décidé d'en déchiffrer les notes et les conseils. Intéressé par ce patrimoine, il a également consulté d'autres ressources culinaires et s'est renseigné auprès des membres de sa communauté. À travers l'ouvrage s'étalent plusieurs photos des fiches de recette, ce qui aide à mieux saisir les expériences et expérimentations de Thibault. Comme le livre est en anglais, un certain nombre

de documents ont été traduits afin de révéler au public canadien (anglophone) ce patrimoine culinaire longtemps méconnu. *Pantry and Palate* s'inscrit dans la continuité de *La cuisine traditionnelle en Acadie* (1975) de Marielle Boudreau et Melvin Gallant<sup>1</sup> et de l'édition de 2002 signée par Boudreau uniquement – dans la mesure où Thibault s'efforce de fournir le contexte sociohistorique à un lectorat général. Il met donc de l'avant l'interaction des pratiques culinaires avec les coutumes et les valeurs du peuple acadien tout en cernant les rapports au milieu naturel, l'apport des échanges commerciaux et les influences d'autres groupes comme les loyalistes et les Afro-Néo-Écossais.

*Pantry and Palate* s'adresse aussi bien au cuisinier expérimenté qu'au débutant ou à celui ou celle qui veut apprendre des nouvelles techniques, qui aime explorer d'autres cultures et qui veut s'engager dans une aventure culinaire. Le livre se compose de courts essais, d'anecdotes familiales et de recettes; il présente également des techniques culinaires. Les photographies de Noah Fecks, qui expriment l'essence du contenu textuel, en disent beaucoup sur la cuisine acadienne. Gros plans donc sur les documents consultés, les récipients et instruments de cuisine, les ingrédients crus et marinés et les plats préparés, auxquels s'ajoutent plusieurs photos d'archives. Les images de plats chauds, de mains couvertes de farine ou d'oignons salés, de papiers tachés, de vieilles étiquettes nous ramènent dans les cuisines de notre enfance.

*Pantry and Palate* nous livre cette cuisine acadienne et raconte l'histoire et l'origine des ingrédients qui la composent. Par exemple, comme la mélasse et le rhum, le tamarin a été importé grâce aux échanges avec les Antilles, contrairement aux agrumes plus fragiles (p. 56). Les Acadiens étalaient (et étalent toujours) la pâte de tamarin sur une tranche de pain. Également présentée dans ce volume est la râpüre, un des mets typiques du sud-ouest de la Nouvelle-Écosse. Selon la légende, la râpüre serait d'origine allemande, mais saurons-nous jamais la vérité? Quoi qu'il en soit, Thibault nous rappelle que respecter un patrimoine culturel, c'est connaître

---

1 Ce livre a fait longtemps autorité sur le sujet.

ses origines et son parcours. Par ailleurs, l'auteur nous sensibilise aux diverses racines de la cuisine acadienne, qui ne sont, après tout, qu'un reflet de l'histoire des Maritimes. Les Acadiens de l'après-Grand Dérangement se sont toujours distingués par leur statut minoritaire : des francophones entourés d'anglophones, des catholiques entourés de protestants. Sans négliger le métissage originel du patrimoine gastronomique acadien, l'ouvrage n'en montre pas moins comment cette tradition culinaire fait preuve de singularité.

Thibault met en évidence l'impact de sa mémoire personnelle aussi bien que la mémoire collective dans sa famille et sa communauté sur son approche à ce projet. *Pantry and Palate* jette une puissante lumière qui éclaire ce passé. Il nous apprend à cuisiner, mais il nous apprend aussi à regarder notre propre cuisine. Il nous donne accès à la tradition culinaire acadienne pour que nous puissions célébrer le long chemin qu'elle a parcouru. En tant que chef, Simon Thibault crée des recettes délicieuses, faciles et bon marché dans le monde contemporain. Selon lui, comprendre, préserver, célébrer et respecter tout ce qui a contribué au développement d'une cuisine rend chaque recette encore plus spéciale, qu'il s'agisse d'un fromage de tête de porc, de boudin, d'une saumure de betterave ou d'un blanc-manger.

L'ouvrage de Simon Thibault rend compte de la richesse de la cuisine acadienne d'une manière rafraichissante. *Pantry and Palate* contient la clef pour déverrouiller les goûts du passé, les rendre accessibles pour que nous en profitons aujourd'hui et en laissons une trace indélébile à l'avenir. C'est aussi un hommage au travail et au savoir-faire des femmes en tant que participante à l'évolution de la culture acadienne. La structure est aussi fluide qu'efficace, formant un mélange parfait entre le passé, le présent et le futur et entre les saveurs du monde qui ont participé et participent encore à cette tradition culinaire. Ainsi, *Pantry and Palate* offre une perspective respectueuse et attentionnée sur la cuisine acadienne et, partant, sur l'Acadie.

Chase Cormier  
Université de Louisiane à Lafayette