

LEMASSON, JEAN-PIERRE. *Le Mystère insondable du pâté chinois*. Montréal, Amérik Media, 2009, 139 p. ISBN 978-2-923543-13-0

Bernard Genest

Volume 11, 2013

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1018545ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1018545ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Genest, B. (2013). Compte rendu de [LEMASSON, JEAN-PIERRE. *Le Mystère insondable du pâté chinois*. Montréal, Amérik Media, 2009, 139 p. ISBN 978-2-923543-13-0]. *Rabaska*, 11, 230–236. <https://doi.org/10.7202/1018545ar>

nombreuses informations partielles existent déjà sous la forme d'entrevues parues dans des journaux et revues ou encore d'émissions de télévision et de radio. Mais aucun travail approfondi n'a été publié sur son vécu d'ethnologue alors qu'il serait grand temps de le faire, même si une présentation biographique et des témoignages écrits par des proches de Donatien Laurent ont récemment paru dans *Bretagnes du cœur aux lèvres*.

Au total, la lecture de cet ouvrage produit un sentiment partagé, entre enthousiasme vis-à-vis d'un projet de publication tout à fait bienvenu, plaisir à retrouver la pensée de Donatien Laurent à travers ses principaux articles – dont on ne peut que conseiller la lecture ou la relecture – et regret que n'ait pas été consacré un peu plus de temps au travail éditorial afin de rendre le livre vraiment complet et rigoureux. Mais, comme il ne s'agit que du premier volume, on espère que le second sera l'occasion d'améliorer ces points. Les informations annoncées pour le deuxième volume restent vagues : on sait seulement qu'y figureront l'étude de Donatien Laurent sur l'interprétation de la grande Troménie de Locronan – cette longue procession pénitentielle suivant tous les six ans un itinéraire très codifié – ainsi que des études sur le conte, le chant et « les relations de la tradition bretonne avec d'autres traditions ». On s'attend donc à y lire des études marquantes comme l'analyse ethnohistorique de la complainte sur le meurtre de Louis Le Ravallec en 1732, mais aussi les recherches qu'il a menées sur le lien entre Bretagne et Amérique francophone, à savoir son analyse de la complainte du *Foudroyant* parue dans les mélanges offerts à Jean-Claude Dupont en 2001 et son article sur les déclinaisons de *La belle qui fait la morte* paru dans la première livraison de *Rabaska* en 2003, ouvrage et revue déjà relativement confidentiels au Québec et d'autant moins accessibles en France. On espère également que seront inclus des articles publiés en anglais que peu de gens connaissent en Bretagne, comme celui où il s'intéresse aux parallèles entre les versions bretonnes et scandinaves de la complainte du seigneur Nann (la forme bretonne du célèbre Roi Renaud), paru en 1978 dans les actes d'un colloque sur la ballade médiévale européenne.

ROBERT BOUTHILLIER, Québec
et **ÉVA GUILLOREL**, Université de Caen Basse-Normandie

LEMASSON, JEAN-PIERRE. *Le Mystère insondable du pâté chinois*. Montréal, Amérik Media, 2009, 139 p. ISBN 978-2-923543-13-0.

En novembre 2007, le journal *Le Devoir* invitait ses lecteurs à participer à un sondage pour déterminer quel plat populaire pouvait être considéré comme plat national du Québec. Un groupe « d'experts » formé d'une his-

torienne, Hélène-Andrée Bizier, de l'ex-premier ministre Bernard Landry, de la chef Anne Desjardins, de l'humoriste Boucar Diouf, de Jocelyne Brunet, propriétaire de la Binerie Mont-Royal et du professeur Jean-Pierre Lemasson de l'UQAM, devait – en fonction des avis du public et sur la base de critères préétablis – rendre la décision finale. Dans *Le Devoir* du 15 décembre 2007, Fabien Deglise rappelait quels étaient ces critères : l'ancrage dans la tradition culinaire familiale québécoise, la transmission de génération en génération, l'enracinement historique. La recette devait être reproduite sur une base régulière dans les cuisines de la province et le plat préparé avec des ingrédients locaux. Celui-ci devait également se retrouver dans les hauts lieux de la gastronomie québécoise aussi bien que dans les restaurants populaires.

Le groupe « d'experts » se prononça en faveur du... pâté chinois ! Un choix étonnant si l'on considère que l'origine du plat, de l'aveu de tous, demeurait inconnue et qu'il ne fut pas davantage possible de déterminer à quel moment il était apparu sur les tables, ni même s'il était véritablement une création québécoise. Le groupe venait d'attribuer le titre de « plat national » à un mets qui ne répondait d'aucune façon aux critères d'évaluation fixés au départ ! Personne ne s'en formalisa mais un malaise s'installa au moment de justifier ce choix devant le public. L'auteur rappelle l'embarras des experts quand on les interrogea sur les origines du plat : « Pourtant au sommet de sa gloire, le pâté n'a pu faire oublier que le roi était nu. »

La question titilla Jean-Pierre Lemasson, un spécialiste en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie, puisqu'il sentit le besoin d'écrire un livre sur le sujet. Un beau petit livre, amusant, de lecture facile et agréable, bien présenté, bien illustré, convivial. Un ouvrage qui n'est pas sans qualités et que les critiques ont reçu favorablement. Ces derniers le présentaient souvent comme étant le produit d'« une vaste enquête » – faisant référence en cela au sondage du *Devoir* – alors même que l'auteur précisait qu'« Il [était] dommage que personne n'ait jamais entrepris de faire la sociologie du pâté chinois [et que] les enquêtes sur les comportements alimentaires des Québécois n'en font pas expressément mention. »

L'ouvrage comprend trois parties. Dans la première partie, « La grandeur du pâté chinois », l'auteur rappelle quels sont les éléments essentiels à sa préparation : le « steak, blé d'Inde, patates » de Thérèse dans *La Petite Vie*, mais aussi les trois couches qui « fondent notre sainte trinité alimentaire ». Puis il traite du caractère populaire du plat, lui attribuant une fonction démocratique transcendant tous les clivages. Il s'attarde également à sa dimension culturelle devenue une référence incontournable de la vie québécoise et une source de créativité ayant inspiré cinéastes, réalisateurs, artistes et auteurs. Enfin, il termine cette partie du livre en revenant sur le concours de 2007, rappelant au passage que la compétition fut féroce entre « le divin pâté » et la

tourtière, autre plat typiquement québécois qui lui inspira deux ans plus tard une autre publication, *L'Incroyable Odyssée de la tourtière* (Amérik Média, 2011), dont je fis un compte rendu élogieux dans *Rabaska* (vol. 10, 2012).

La deuxième partie du livre, « L'origine du pâté chinois », est certainement la plus intéressante et la plus riche en rebondissement. L'auteur a le grand mérite de présenter et d'analyser, une à une, chacune des pistes avancées par la croyance populaire pour expliquer l'origine du plat et son appellation. La plus répandue est celle des travailleurs chinois, mais il y a aussi les trois pistes américaines : celle du village de China dans le Maine, celle du *Chinese pie* et celle des moulins à scie du New-Hampshire. Viennent ensuite des pistes de son cru : celle de l'âge des ingrédients et de leurs usages et celle des livres de recettes.

L'auteur commence par rejeter de façon claire et définitive la fameuse théorie des travailleurs chinois dont l'une des dernières versions se trouve dans le livre de Jean Soulard, *400 ans de gastronomie au Québec* (Communiplex marketing inc., 2007). Cette piste prouve, nous dit le professeur Lemasson, « que non seulement les mythes ont la vie dure, mais aussi, qu'ils ont le pouvoir fascinant de se reproduire... à perpétuité. » Les tenants de cette théorie affirment qu'à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècles, beaucoup de Chinois auraient été engagés pour construire le chemin de fer « d'un océan à l'autre » et que pour les nourrir, leur employeur, le Canadien Pacifique, aurait inventé un plat économique qu'ils auraient apprécié : le pâté chinois. Toutefois, comme le souligne l'auteur, si des travailleurs chinois ont effectivement contribué à la construction des tronçons de la côte Ouest, peu d'entre eux ont travaillé sur la côte Est et au Québec. Dans la province de Québec, ce sont plutôt des travailleurs italiens qui auraient été engagés, or le plat ne fait pas partie des habitudes alimentaires de cette communauté. Mais l'argument principal est ailleurs. L'auteur se réfère à des études sérieuses, dont celle de David Lee qui, en 1983, dans « Chinese construction workers on the Canadian Pacific » (*Railroad History*, n° 148, 1983), affirme que les travailleurs chinois « mangeaient du riz importé de Chine et cuit à leur convenance avant d'être envoyé au Canada. » Il cite également Pierre Berton qui, dans *Le Grand Défi : le chemin de fer canadien* (Éditions du Jour, 1975), écrit que « les Chinois ne se nourrissaient que de riz et de saumon moulu faisandé [...] ». Enfin, il se réfère également à l'ouvrage de Vincent Goossaert, *L'Interdit du bœuf en Chine – Agriculture, éthique et sacrifice* (Édition du Collège de France, 2005) pour rappeler qu'à l'époque, en Chine, le bœuf était un tabou alimentaire. Les travailleurs chinois du Canada étant issus de la paysannerie, ces derniers respectaient scrupuleusement l'interdit. Voilà comment l'auteur considère, à juste titre, avoir « tordu le cou une fois pour toutes à la piste ferroviaire. »

L'auteur partage en trois les pistes américaines : celle du village de China dans le Maine; celle de la *Chinese pie* et celle des moulins à scie du New-Hampshire. On verra que ces trois pistes se rejoignent toutes quelque part et que l'auteur aurait tout aussi bien pu en ajouter une quatrième, celle du nom ou de l'appellation, qu'il a placée dans la troisième partie du livre. Penchons-nous d'abord sur les deux premières, celle du village de China et celle de la *Chinese pie*. Lemasson évoque ces pistes en disant simplement que « plusieurs Québécois de renom » se sont prononcés sur celles-ci sans dire à qui il fait référence. Une petite recherche sur le Web nous a permis de mettre un nom sur l'une de ces personnes, le linguiste Claude Poirier du *Trésor de la langue française au Québec*. En effet, en 1988, celui-ci publiait dans la revue *Québec français* (n° 70) un article intitulé : « Le pâté chinois : le caviar des jours ordinaires ». C'est bien sûr pour des raisons étymologiques que Poirier s'est intéressé au pâté chinois. Poirier précise que la recherche dans les ouvrages spécialisés n'avait fourni aucun indice sur l'origine du mot jusqu'à ce qu'il reçoive le témoignage d'un étudiant qui pensait avoir trouvé l'origine du plat. Cet étudiant lui raconta avoir rencontré un Américain de la Virginie qui avait reconnu « avec plaisir » dans le pâté chinois qu'on venait de lui servir le fameux *China pie* d'une petite localité du Maine dont il était originaire. Cette petite localité avait pour nom : China ! Il rapporte également qu'un autre étudiant, d'origine new-yorkaise celui-là, lui avait apporté un menu provenant d'une école de Burlington (Mass.) affichant un plat nommé *chinese pie* et dont la composition correspondait à la nôtre ! Poirier concluait son article en disant que le nom *chinese pie* devait être mis en relation avec pâté chinois et *China pie* et qu'« on peut remuer tous les livres de sa bibliothèque sans trouver aucune piste... jusqu'à ce que quelqu'un apporte, le plus simplement du monde, une solution vraisemblable au problème posé. » C'est ainsi que la piste américaine était lancée dans toutes ses variantes : localité, nature du plat et son appellation.

Dans son livre, Lemasson ne cite pas Poirier mais plutôt l'émission de télévision *L'Épicerie* de Radio-Canada (18 avril 2003) qui reprenait le même discours. Il rejette ces hypothèses et en donne les raisons. Concernant l'origine du plat, il se demande pourquoi dans un aussi petit village que China, environ 1200 à 1900 âmes en 1930, on aurait servi un plat « inconnu au répertoire de la cuisine américaine » et comment un si petit village aurait pu donner son nom à un plat « d'une importance quasi nationale », même en considérant que des travailleurs québécois auraient pu y séjourner. Il se demande aussi pourquoi le plat s'appelle « pâté chinois » et non pas « pâté de Chine ». Quant à la piste de la *Chinese pie*, l'auteur reconnaît que le plat existe, mais il précise que si les ingrédients de la recette archétype sont presque les mêmes que dans le pâté chinois, « leur forme et leur ordre sont des négations radicales de ce

dernier. » Bref, sans faire la démonstration hors de tout doute que ces pistes ne tiennent pas la route, l’auteur les considère peu crédibles.

La troisième piste américaine est celle des moulins à scie du New-Hampshire. Celle-ci, contrairement aux deux autres, est jugée vraisemblable. L’auteur affirme qu’elle « règle son compte » à la piste du village de China. C’est une hypothèse récente avancée par un étudiant nommé John Fladd. Fladd, avec des collègues, a entrepris des recherches dans les États du Maine et du New-Hampshire sur le pâté chinois. Si aucune trace du plat n’a été trouvée dans le Maine, le pâté chinois était connu sous le nom *China pie* ou *Chinées pie* dans l’État voisin, au New-Hampshire, particulièrement dans les villes où prospéraient les moulins à scie. Les chercheurs ont d’ailleurs dressé une carte illustrant le résultat de leurs travaux, instrument que Lemasson reproduit dans son livre. Dans les villes concernées, une concentration de Québécois a été relevée, ce qui accrédite l’idée qu’à l’inverse de la théorie du village de China, ce sont les francophones vivant dans cette région qui ont introduit le plat et qui, peut-être, l’auraient inventé ! Bien sûr la question demeure : « Est-ce que le pâté chinois aurait été un plat québécois “exporté” dans les bagages culinaires de nos ancêtres en route vers les États-Unis ou est-ce une création typiquement québécoise inventée au sud de la frontière, qui aurait par la suite eu le succès que l’on sait sur les tables de la Belle Province ? »

L’auteur s’attaque ensuite à la piste de l’âge des ingrédients et de leurs usages. L’une des stratégies pour connaître le lieu de naissance d’un plat, explique-t-il, est de tenter de savoir d’où proviennent les ingrédients qui le composent, en quels lieux ils sont apparus et à quel moment ils deviennent disponibles. La démarche apparaît logique. Il rappelle que, pour certains, le pâté chinois est essentiellement un plat de restes, ce que nos ancêtres appelaient un « plat de dessert », et il ajoute que les livres de cuisine font effectivement « l’apologie de l’art d’accommoder les restes » et que le hachoir à viande était « le symbole même des capacités de bonne gestion des ménagères ! » En dépit de ces faits, l’auteur croit plutôt que la création du pâté chinois serait liée au phénomène des supermarchés apparus aux États-Unis en 1916 et à Montréal en 1920 avec la chaîne Dominion, puis Steinberg en 1927. D’après lui, ce sont les supermarchés qui auraient permis l’accessibilité à la viande hachée de bœuf à la classe ouvrière parce que seuls les citoyens plus fortunés pouvaient se payer un roast beef. Le pâté chinois est donc, à ses yeux, montréalais et un plat de prolétaires. Pour appuyer cette théorie, il suggère également que c’est d’abord à Montréal que l’usage du maïs en conserve s’est répandu, et il trouve même le moyen d’associer le troisième ingrédient – la pomme de terre – à son argumentaire.

Une dernière piste restait à explorer, celle des livres de cuisine. Après avoir observé que le pâté chinois ne figure à peu près pas dans les livres de

recettes, voilà qu'il y fait une découverte qui le saisit « d'émotion pure ». Dans une recette publiée en 1941 par les sœurs des Saints-Noms de Jésus et de Marie à Outremont, il croit avoir découvert la « VRAIE³ » recette de pâté chinois. Dans cette recette, les religieuses substituent la pomme de terre en purée par... du riz. C'est, nous dit l'auteur, « À crier de joie et de désespoir à la fois ! Le pâté chinois serait-il chinois précisément parce que, au départ, il aurait été fait de riz ? » Cette découverte l'amène à faire un lien avec la présence, à Outremont, des sœurs missionnaires de l'Immaculée-Conception qui avaient ouvert une école destinée aux Chinois. Le fameux pâté serait donc qualifié de « chinois » parce que fait de riz pour des Chinois ! Sauf qu'on ne voit pas très bien le rapport entre les Chinois des sœurs missionnaires et la clientèle des sœurs des Saints-Noms de Jésus et de Marie ! L'auteur ne rapportait-il pas, par ailleurs, que tous les témoignages qu'il avait recueillis auprès des grands-mères et des grands-pères confirmaient que « dans les années 1930, le pâté chinois se mangeaient dans de très nombreuses familles et que les mères d'alors tenaient la recette de leur propre mère » ?

La dernière et troisième partie du livre, « Le pâté chinois ou le nouvel ordre gastronomique québécois », se veut prospective. L'auteur livre le témoignage de chefs qui cherchent à renouveler le plat tout en respectant son intégrité. Mais il revient également sur les origines montréalaises du plat. Il suggère, par exemple, que le pâté chinois aurait « probablement longtemps [été] relégué aux mauvais quartiers de Montréal » avant de « devenir un plat digne de ce nom ». Ou encore que celui-ci était désormais « mangé dans tous les coins de la province avec le même plaisir partagé, tous âges et catégories socio-économiques confondus » grâce à l'Expo 67 qui aurait favorisé sa propagation, comme si pour justifier à posteriori la décision du groupe d'experts de 2007, l'auteur s'était donné pour mission de lui trouver une origine, par surcroît montréalaise. Le lecteur sent bien qu'en dépit de cette gymnastique intellectuelle, le doute subsiste puisque l'auteur termine son livre par un « Appel à tous les citoyens du ventre et de la gastronomie québécoise » et, qu'à l'évidence, le titre en dit long sur le résultat final de l'exercice. L'auteur invite effectivement ses lecteurs à témoigner de leurs explications et théories sur le site *patechinois.info*, une initiative fort louable dont nous ne connaissons malheureusement pas l'issue. Si son mérite est d'avoir écarté définitivement des théories peu vraisemblables, son tort est sans doute d'en avoir proposé d'aussi discutables.

Voilà donc un petit livre dont la présentation est soignée, originale et le contenu attrayant mais qui n'éclaire pas beaucoup le sujet. On pourrait même dire qu'il contribue à l'embrouiller. Personnellement, je ne vois qu'une façon de solutionner le problème, entreprendre une véritable démarche d'enquête

3. L'emploi de la majuscule est de Lemasson.

orale. Une telle enquête permettrait de recueillir des données dans toutes les régions du Québec et peut-être de trouver la clé de l'énigme. Chacun de nous peut témoigner des habitudes de consommation dans nos familles respectives, mais il apparaît évident que l'urgence est de recueillir les témoignages des aînés. Que voilà un beau sujet de recherche pour les ethnologues !

BERNARD GENEST

Société québécoise d'ethnologie

LEMPEREUR, FRANÇOISE et XAVIER ISTASSE. *Les Wallons du Wisconsin. The Walloons in Wisconsin*. SPW-Éditions [Service public de Wallonie] « Identité », Centre d'archéologie, d'art et d'histoire de Jambes, 2012, 215 p. et disque DVD. ISBN 978-2-9540045-2-5.

L'objet de ce livre est clairement énoncé par son titre, comme son point de vue et la période visée sont circonscrits par le sous-titre : « *Nos cousins d'Amérique ont émigré il y a 150 ans... They left Belgium 150 years ago...* ». Dès lors, il s'agit de retracer, du point de vue de la Wallonie d'aujourd'hui, le parcours de cette population française de la Belgique, émigrée aux États-Unis au milieu du XIX^e siècle, dans un ouvrage bilingue, signe implicite de la précarité de la langue d'origine de ces immigrants. Et, en cinq chapitres, l'ouvrage, qui appartient nettement à la catégorie des beaux livres – album carré de grand format, couverture rigide, papier glacé, texte sur deux colonnes en français sur la belle page et en traduction anglaise en regard sur la fausse page –, s'y applique avec une abondante illustration – plus de 200 photos et images, en noir et blanc et en couleur, plusieurs pleine page, quelques-unes sur une double page, mais dont le tiers seulement a une légende.

Françoise Lempereur, l'auteur du texte⁴, écarte d'emblée la fabulation qui ferait des Wallons les fondateurs de New-York. Avant le XIX^e siècle, écrit-elle d'après ses recherches, « la présence wallonne en Amérique du Nord se réduisait à quelques missionnaires catholiques » (p. 21), dont le récollet Louis Hennepin (1626-1705). Le véritable mouvement d'émigration du Brabant wallon et du Namurois vers le Wisconsin – entre 5 000 et 15 000 personnes – fut plus tardif et date en fait des années 1855-1858. Les causes économiques du départ sont connues : entre autres, le morcellement des terres et l'épidémie de mildiou attaquant la pomme de terre ont appauvri les agriculteurs et les ont rendus vulnérables aux manœuvres ambiguës d'agents recruteurs peu scrupuleux ; il y eut sans doute aussi des raisons d'ordre religieux chez certains

4. Ce compte rendu ne traite pas du documentaire de Xavier Istasse, l'éditeur nous ayant fourni un DVD européen, malheureusement illisible par les lecteurs vidéo nord-américains.