

Métissée serré

Laurier Turgeon

Number 130, Fall 2011

Le goût de l'identité

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/65397ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Turgeon, L. (2011). Métissée serré. *Continuité*, (130), 26–30.

Métissé

*Amérindiens, Français, Britanniques
dans notre assiette. Notre*

par Laurier Turgeon

Lorsqu'on pense à la cuisine québécoise, le sirop d'érable, le maïs, le pâté chinois et les fèves au lard nous viennent spontanément à l'esprit. Or, tous ces éléments de notre répertoire culinaire dit traditionnel proviennent d'autres cultures. Le sirop d'érable et le maïs ont été empruntés aux cultures amérindiennes, le pâté chinois est venu de l'Angleterre, et les fèves au lard, des États-Unis.

LES AMÉRINDIENS

Parmi les quatre grandes périodes d'influences culturelles qui ont marqué notre cuisine, la première est celle des Amérindiens (voir « Retour aux sources », p. 23). Les Français venus s'installer en Nouvelle-France ont intégré dans leur régime alimentaire plusieurs plantes et animaux d'origine amérindienne qui n'existaient pas en Europe. La plupart des groupes amérindiens du sud du Québec consommaient l'eau extraite de l'érable à l'arrivée des colons français. Ceux-ci ont repris cette pratique et l'ont associée à leur alimentation. Déjà au milieu du XVII^e siècle, l'ursuline Marie de l'Incarnation envoyait des échan-



Déjà à l'arrivée des Français, plusieurs groupes amérindiens recueillaient la sève d'érable pour en faire du sirop.

Photo : IREPI

Boudé par les élites à l'époque de la Nouvelle-France, le maïs est devenu avec le temps un mets populaire. À preuve, l'épluchette qui est devenue une tradition.

Photo : Josiane Ouellet



Le serré

es et autres ont mis leur grain de sel
e cuisine en kaléidoscope.

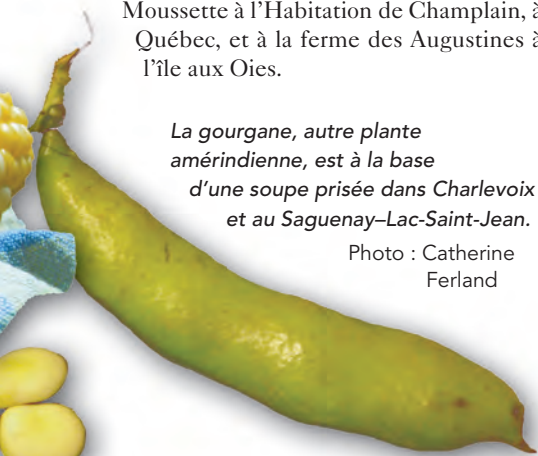
tillons de sirop d'érable à ses consœurs en France. Ce produit a été si fortement intégré dans nos traditions alimentaires qu'il est aujourd'hui considéré comme un des plus importants marqueurs de l'identité québécoise.

Les colons français ont aussi rapidement adopté le maïs – le blé des Amérindiens. Les cultivateurs et les coureurs des bois utilisaient la farine de maïs comme substitut à la farine de blé ou d'avoine, souvent plus chère et plus difficile à conserver. On mangeait le maïs en bouillie, parfois même avec du sirop d'érable. On l'appelait alors – et encore aujourd'hui – « blé d'Inde » car, à l'époque, l'Amérique était associée aux Indes dites occidentales par opposition aux Indes orientales (l'Inde actuelle). Les élites de la colonie, tout comme celles de la France, ne l'aimaient pas beaucoup, sans doute parce qu'il était associé de trop près à la nourriture des Amérindiens. Le maïs est donc demeuré un aliment populaire.

On peut ajouter à la liste des plantes amérindiennes la gourgane, ou fève des marais, ou *fagioli*, une variété de fève (*vicia faba*) avec laquelle on fait la célèbre soupe aux gourganes de Charlevoix et du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Le gibier représente un autre apport important des Amérindiens, notamment l'original, que les habitants de la Nouvelle-France consommaient abondamment si l'on en croit les résultats de fouilles archéologiques menées par Marcel Moussette à l'Habitation de Champlain, à Québec, et à la ferme des Augustines à l'île aux Oies.

La gourgane, autre plante amérindienne, est à la base d'une soupe prisée dans Charlevoix et au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Photo : Catherine Ferland



LES FRANÇAIS

La France a aussi marqué la cuisine québécoise, mais beaucoup moins que l'on pourrait le croire. Il ne nous reste que peu de mets de la cuisine française de l'époque coloniale.

La soupe aux pois, fabriquée avec des pois et du lard, représente sans doute l'apport le plus important de la colonie française à la cuisine traditionnelle du Québec. Réputés et produits en grande quantité, les pois et les haricots de la Nouvelle-France ont été exportés dès le XVIII^e siècle aux Antilles. L'anguille ainsi que la morue séchée et salée étaient les deux poissons les plus consommés à l'époque française, mais elles n'ont pas laissé une empreinte forte dans l'héritage alimentaire des Québécois.

On ne peut même pas faire remonter l'engouement actuel pour les fromages à l'époque de la Nouvelle-France. Dans son étude *À table en Nouvelle-France*, Yvon Desloges ne trouve trace que de deux types de fromage à l'époque coloniale française : l'un nommé « fromage du pays », qui provenait

L'engouement des Québécois pour les fromages d'inspiration française ne remonte pas à l'époque de la Nouvelle-France, mais plutôt aux années 1960-1970.

Photo : IREPI, Fromages Aux petits délices

de l'île d'Orléans, et un autre de la région de Repentigny, près de Montréal. Le lait cru était le principal produit laitier que consommaient les colons français.

Sans doute conscients de ce déficit culturel, les Québécois ont lancé un mouvement de francisation de la cuisine à partir des années 1960-1970, grâce au développement de la production de fromages et de vins d'inspiration française. Le Québec produit aujourd'hui plus d'une centaine de fromages et une vingtaine de vins.

LES BRITANNIQUES

La cuisine traditionnelle québécoise est beaucoup plus fortement marquée par l'héritage britannique. Plusieurs facteurs ont amplifié cet héritage : transformation des modes de production et de conservation



Malgré son origine britannique, la tourtière du Québec se distingue par différents éléments qui en font un plat bien de chez nous.

Photo : IREPI, Restaurant Aux anciens Canadiens

des aliments liée à la révolution industrielle, émergence de la classe ouvrière et de la vie urbaine...

La consommation du cheddar, le fromage québécois le plus connu, remonte à l'époque coloniale britannique. La tourtière dite du Lac-Saint-Jean ou le cipaille de Charlevoix et de la Côte-Nord, qui sont à peu près le même plat, renvoient probablement à la *sea pie* (tarte de mer), un gros pâté à la viande et aux pommes de terre qui était destiné à alimenter les matelots à bord des navires de commerce et de guerre. Le terme *cipaille* en serait d'ailleurs une déformation.

Les fèves au lard, servies dans les chantiers forestiers dès le XIX^e siècle, proviennent de la Nouvelle-Angleterre, et même notre fameux pâté chinois serait de provenance britannique. Connu sous le nom de *shepherd's pie* en Écosse et en Angleterre et encore très répandu dans les pubs anglais, le pâté chinois aurait été introduit au Canada pour nourrir à bon prix les nombreux employés chinois qui travaillaient à la construction des chemins de fer aux XIX^e et XX^e siècles.

Un autre classique du répertoire culinaire québécois, le pouding chômeur, est visiblement une version modifiée (et améliorée avec l'ajout de sirop d'érable) du pouding (*pudding*) au pain perdu britannique, fabriqué et consommé dans les milieux ouvriers anglais.

Nous devons aussi aux Anglais le développement des aliments dits industriels comme les soupes en boîte et les biscuits secs. C'est en s'inspirant de la tradition des biscuits secs anglais, servis avec le thé, que la famille Leclerc a créé, au siècle dernier, son entreprise de biscuits dans le quartier industriel de Saint-Roch, à Québec.

ET LES AUTRES...

La dernière période d'influences culturelles se caractérise par une large ouverture à divers apports extérieurs. Elle remonte à la décennie 1960. Notamment avec l'Expo 67, on assiste à une sorte de mondialisation de la cuisine d'ici. Les Québécois deviennent avides de mets étrangers et fréquentent de plus en plus les restaurants italiens, français, grecs, chinois, marocains, mexicains ou indiens. On n'hésite pas à proposer des produits du terroir québécois avec des sauces françaises ou à concocter des mets chinois et italiens à la « sauce » québécoise. Le propriétaire du restaurant chinois Wok n Roll à Québec révèle qu'il a adapté plusieurs plats au goût des Québé-

cois, comme les macaronis et les côtes levées à la sauce soya, qu'il nomme « mets chinois canadiens ». On est loin des plats que mangent les membres de sa famille...

La multiplication des restaurants de sushis au Québec témoigne aussi de cette tendance à internationaliser la cuisine et, en même temps, de la volonté de faire siens ces mets étrangers. Les sushis du Québec ne sont pas les mêmes que ceux que l'on consomme en France, encore moins au Japon.

Pour répondre à cette demande, un nouveau type de restaurant est apparu dans les années 1990 : le « restaurant international ». À Québec, nous pouvons nommer Le 47^e Parallèle, qui propose 40 plats en provenance de six continents; l'Aviatic, dont le menu rassemble un éventail de mets du monde entier; La Pointe des Amériques, qui sert des pizzas exotiques à l'alligator, au canard de Pékin, au poulet tandoori, etc.

L'essor des restaurants internationaux et de la cuisine fusion a obligé la cuisine traditionnelle à se réfugier principalement dans les cabanes à sucre rurales. Nombreux il y a 25 ans, les restaurants de cuisine traditionnelle ont pratiquement disparu des villes. Par exemple, le restaurant Les Filles du Roy, à Montréal, a fermé ses portes il y a quelques années. Des restaurants comme Aux anciens Canadiens, à Québec, La Roche à Veillon, à Saint-Jean-Port-Joli, ou Les Ancêtres, à l'île d'Orléans, se font de plus en plus rares, même s'ils demeurent très populaires auprès des touristes.

S'INSPIRER POUR CRÉER

Pays d'immigration qui a connu d'importants mouvements de population, le Québec possède une cuisine largement métissée. Il n'en demeure pas moins que nous avons développé, à partir de ces apports étrangers, une cuisine différente, voire distincte. L'intégration d'éléments externes ne résulte jamais en une reproduction à l'identique du mets ou de la pratique alimentaire. Elle comporte des transformations volontaires et involontaires, liées aux goûts, au désir de personnaliser une recette, à des contraintes d'approvisionnement et de conservation, ou à l'adaptation à de nouveaux modes de production et manières de cuisiner.

À partir du sirop d'érable d'origine amérindienne, nous avons créé la tarte à l'érable, unique au monde. Aux frites arrosées d'une sauce brune d'origine britannique (*gravy*), nous avons ajouté du cheddar en grains frais d'ici pour créer la poutine, considérée



Les fèves au lard nous viennent de la Nouvelle-Angleterre.



Les prix du
patrimoine
Régions de la Capitale-Nationale et de la Chaudière-Appalaches

PLEINS FEUX SUR LES LAURÉATS

LES PRIX DU PATRIMOINE,
UN ÉVÉNEMENT DU CONSEIL DE LA CULTURE QUI...

- met en lumière la grande vitalité du patrimoine dans les régions de la Capitale-Nationale et de la Chaudière-Appalaches,
- est le fruit d'une collaboration unique entre le Conseil de la culture et les 13 MRC des deux régions ainsi que les villes de Lévis et de Québec,
- rend hommage à des porteurs de traditions, ainsi qu'à des citoyens et à des organisations dont les réalisations en conservation, préservation, interprétation et diffusion du patrimoine ont eu un impact significatif dans leur milieu,
- met en valeur l'influence du patrimoine sur la qualité de vie, l'activité culturelle et le développement économique de la collectivité.

LES PRIX ONT ÉTÉ REMIS À 45 LAURÉATS LE SAMEDI 18 JUIN DERNIER
DANS LA MUNICIPALITÉ DE DESCHAMBAULT-GRONDINES

Pour connaître les lauréats des Prix du patrimoine 2011,
consultez le site Internet du Conseil de la culture au
www.culture-quebec.qc.ca



PRIX COUP DE CŒUR DESJARDINS

Lors de la soirée, les convives étaient appelés à voter pour leur coup de cœur. Ainsi, le « prix du public » a été accordé conjointement à la Fabrique de Saint-Joseph-de-Beauce, à la Société du patrimoine des Beaucerons et à Michel Gilbert, ébéniste restaurateur, pour la reconstitution et la restauration du grand catafalque à baldaquin à l'européenne de la Fabrique de Saint-Joseph-de-Beauce (MRC de Robert-Cliche). Ce travail de collaboration a permis de reconstituer l'ensemble des pièces manquantes ou incomplètes du grand catafalque, œuvre de l'entrepreneur en pompes funèbres Omer Létourneau datant de 1920. Il a été utilisé lors de funérailles de première classe pour les riches paroissiens. Il constitue donc l'unique témoin d'un rite funéraire aujourd'hui disparu et oublié. Cette restauration à l'authentique fait revivre un élément significatif du patrimoine religieux.

Les Prix du patrimoine, une initiative
de la table de patrimoine-histoire du



Atelier
L'ÉTABLI
Ébénisterie

L'ÉBÉNISTERIE AU SERVICE DU PATRIMOINE

Nous possédons les outils, le savoir-faire, le professionnalisme et ce qu'il faut de passion pour créer ou reproduire toutes vos boiseries ornementales, intérieures ou extérieures.



Prix de l'artisan Opération patrimoine architectural de Montréal 2006

T.514.270.0115 | 2050, rue Dandurand, local 409
Montréal (QC) H2G 1Y9

www.atelier-letabli.ca

ÉTATS
GÉNÉRAUX
des musées
DU QUÉBEC
2011

GRAND CHANTIER
du MILIEU MUSÉAL

À MONTRÉAL, DU 4 AU 6 OCTOBRE
www.musees.qc.ca

UNE RÉALISATION DE :

(S M Q)
Société
des musées
québécois



Même s'ils demeurent populaires auprès des touristes, les restaurants de cuisine traditionnelle comme *Aux anciens Canadiens*, à Québec, se font de plus en plus rares.

Photo : IREPI, Restaurant Aux anciens Canadiens

comme un mets typiquement québécois. Même si la tourtière (ou le cipaille) est d'origine britannique, celle du Québec n'a probablement plus rien à voir avec son homologue d'outre-mer. Elle est considérée comme un plat typiquement québécois. Les Québécois devront continuer à inventer de nouvelles recettes inspirées de leur riche répertoire de mets traditionnels et assaisonnées de leur créativité. Le ragoût de pattes de cochon, la tourtière, les fèves au lard et la tarte au sucre ont été conçus

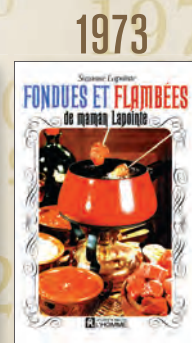
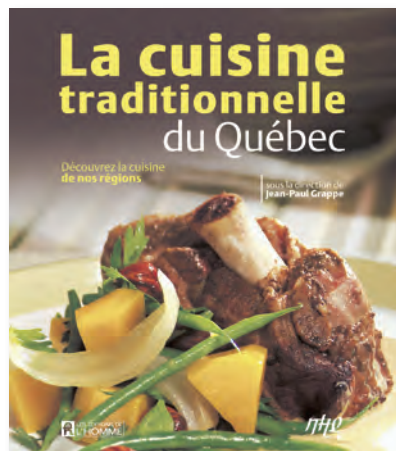
pour nourrir les travailleurs manuels d'une société rurale et agroforestière. Ces plats sont désormais trop lourds pour une population massivement urbanisée et aux prises avec des problèmes d'embonpoint et d'obésité. Il faudrait trouver des moyens de les alléger.

La tradition a souvent besoin d'être renouvelée pour survivre. Le restaurant *Aux anciens Canadiens* a montré l'exemple il y a quelques années en ajoutant à son menu de mets traditionnels des plats de gibier d'ici (orignal, wapiti, caribou, bison) servis avec des sauces au vin de bleuets ou de chîcouté. Il a réussi à accroître sa clientèle et à se développer.

Pour créer une nouvelle cuisine québécoise, il faudra renouveler le répertoire traditionnel avec des apports extérieurs qui répondent aux goûts du jour. Car une cuisine vivante est toujours une cuisine métissée.

Laurier Turgeon est titulaire de la Chaire de recherche du Canada en patrimoine ethnologique et directeur de l'Institut du patrimoine culturel de l'Université Laval.

Les Éditions de l'Homme dans votre cuisine depuis plus de 50 ans



EDITIONS-HOMME.COM

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Une compagnie de Quebecor Media