Document generated on 07/12/2025 12:26 p.m.

Continuité

CONTINUITÉ

Plaisir intemporel

Valérie Gaudreau

Number 164, Spring 2020

Patrimoine acéricole. On revisite la cabane

URI: https://id.erudit.org/iderudit/93065ac

See table of contents

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)
1923-2543 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Gaudreau, V. (2020). Plaisir intemporel. *Continuité*, (164), 32–34.

Tous droits réservés © Éditions Continuité, 2020

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

DOSSIER
PATRIMOINE ACÉRICOLE

CUISINE

Plaisir i

Constitué au fil des décennies, le repas de cabane à sucre se réinvente, à l'heure où le sirop se retrouve dans la mire des chefs… et des chercheurs. Passez à table !

VALÉRIE GAUDREAU

ntemporel

Soupe aux pois, fèves au lard, jambon, oreilles de crisse, tarte au sucre, tire sur la neige. Et du sirop. Beaucoup de sirop. Dès que le printemps se pointe le bout du nez, les tables des cabanes à sucre du Québec se garnissent de ces plats emblématiques d'une tradition culturelle, culinaire et commerciale bien ancrée chez nous.

La composition de ce repas typique s'est consolidée au XXe siècle, mais ses origines remontent au siècle précédent. « C'était une façon de faire la fête en célébrant la fin de l'hiver. Les gens sortaient de leur enfermement », explique Laurier Turgeon, directeur du programme en sciences historiques et études patrimoniales de l'Université Laval.

Cela dit, rien n'aurait été possible sans le fameux sirop, or blond à la base de tout… Un produit qui stimule toujours la créativité des maîtres des fourneaux et des laboratoires.

Aux sources du sirop

Les origines de la transformation de la sève d'érable en sirop ou en sucre sont controversées. Doit-on ce procédé aux Autochtones ou aux colons français ? Cette pratique est héritée des Autochtones, tranche Laurier Turgeon : « Ils récupéraient la sève des érables et la faisaient bouillir pour en faire un sirop. »

Même son de cloche du côté d'André Michel, fondateur de La Maison amérindienne de Mont-Saint-Hilaire. Cette érablière-musée propose l'exposition permanente *De l'eau… à la bouche*. « Par cette présentation, il était important de remettre les pendules à l'heure, juge-t-il. Car pour certains, ce sont les Français qui ont découvert l'eau d'érable. »

En effet, le jésuite Pierre-François-Xavier de Charlevoix, historien du XVIIIe siècle, rapporte que les compagnons de Jacques Cartier auraient montré aux Autochtones comment fabriquer le sucre d'érable, note pour sa part Yvon Desloges. Ce spécialiste de l'histoire de l'alimentation au Québec et auteur, notamment, d'*À table en Nouvelle-France*, précise cependant que les propos du père Charlevoix ne sont pas corroborés. « Ce sont plutôt les Autochtones qui ont indiqué aux premiers Français que certains arbres à feuilles fournissaient une sève qu'ils récoltaient. »

Selon M. Desloges, les Autochtones obtenaient du sirop grâce à la technique de réduction par le froid. Ils recueillaient d'abord la sève d'érable dans un tronc d'arbre évidé qu'ils laissaient à l'air libre. « Pendant les nuits froides, explique-t-il, de l'eau claire monte à la surface et gèle ; on retire cette glace le matin et on recommence jusqu'à ce que la sève de plus en plus concentrée ait la consistance d'un sirop épais. »

Quant aux colons français, ils utilisaient plutôt la technique de réduction par le chaud, avance-t-il : « Ils étaient équipés pour le faire avec leurs chaudrons et ustensiles de fer et de fonte. »

Le porc, roi de la cabane

Voilà donc pour le sirop d'érable. Mais le menu de cabane à sucre se caractérise aussi par l'omniprésence de la viande de porc, une denrée peu disponible avant le XIXe siècle, note Yvon Desloges. « On élève des porcs ici dès les débuts du Régime français, mais cet animal est surtout une source de gras. » À cette époque, rapporte-t-il, le beurre est rare : les vaches pèsent moins de 200 kilos (comparativement à plus de 500 aujourd'hui) et donnent seulement 6 litres de lait par jour (30 aujourd'hui), une production insuffisante pour la transformer en beurre.

Les porcs sont aussi beaucoup plus petits que ceux qu'on élève maintenant. Avec le passage d'une agriculture céréalière à une agriculture d'élevage, les animaux de la ferme sont sélectionnés et nourris différemment, offrant beaucoup plus de viande et une meilleure production de lait. Dans les cuisines, le beurre remplace graduellement le lard, et la viande de porc fraîche devient disponible en bonne quantité.

Arrivent alors les produits dérivés de cette viande, comme le jambon et les saucisses, dont Yvon Desloges situe l'apparition au XIXe siècle seulement, au Québec. « Le moment est donc propice pour voir naître les cabanes et leur menu. Il s'agit d'un phénomène du XXe siècle, même si on en signale la présence de façon épisodique au cours du XIXe siècle », conclut l'historien.

Aujourd'hui et demain

Cette évolution a conduit au menu typique des cabanes à sucre de diverses tailles. Dans une ambiance conviviale, les invités y font ripaille, en plus d'en apprendre sur les techniques acéricoles. Bien implantés avec plus de 200 adresses, selon le répertoire des cabanes et érablières du Québec, ces établissements sont-ils pour autant figés dans le temps ? Non, puisqu'une nouvelle génération de chefs continue à faire

← Repas traditionnel servi à la cabane à sucre Handfield, à Saint-Marc-sur-Richelieu

Source : Montérégie © TQ/Jean-François Bergeron/Enviro Foto

À l'ITHQ, on explore les possibilités des produits de l'érable. À preuve, ce dessert qui unit savarin au cidre de glace, crème légère à l'érable, canneberges confites et sorbet aux pommes.
Source : ITHQ

Au temps des sucres, le maître sucrier de La Maison amérindienne de Mont-Saint-Hilaire fait bouillir l'eau d'érable dans des chaudrons de fonte sur feu de bois.
Source : La Maison amérindienne de Mont-Saint-Hilaire

évoluer le menu de cabane, à valoriser le précieux sirop et à en explorer le potentiel.

Tous les intervenants consultés notent un renouveau dans la cuisine axée sur les produits de l'érable. Et le nom de Martin Picard est spontanément évoqué.

En 2009, le célèbre chef a ouvert la Cabane à sucre Au pied de cochon dans le secteur Saint-Benoît de Mirabel. Il s'est donné pour mission de repenser et de valoriser le menu de cabane avec des idées comme le cromesquis (une croquette) de foie gras au beurre d'érable, le pied de cochon farci au cotechino (un saucisson) fumé à l'érable ou encore la tire d'érable sur bloc de sel de l'Himalaya. « Martin Picard est intéressant : il fait de la recherche en même temps que de la cuisine », indique André Michel, de La Maison amérindienne.

Et l'épicurien Picard n'est pas seul sur ce front. À la faveur d'une volonté d'accroître la consommation de produits locaux, l'érable est en ébullition dans la tête des chefs. « Il y a un afflux de cuisiniers qui vont piger dans les recettes traditionnelles pour les adapter et en proposer des versions plus raffinées, tout en assurant une continuité avec le passé », souligne Laurier Turgeon de l'Université Laval.

Directeur de la restauration commerciale et chef exécutif à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Jonathan Lapierre-Réhayem note un intérêt pour ce renouveau de la cuisine traditionnelle chez les étudiants. Dans les cuisines de l'Institut, on travaille notamment à remplacer le sucre blanc par celui de l'érable. Et l'inspiration ne manque pas. « Les étudiants sont ouverts et plus informés qu'avant, remarque-t-il. Les recettes où figurent des produits de l'érable circulent rapidement. On dépoussière des recettes, on voit ces produits sous une nouvelle forme, ça évolue. » Aujourd'hui, ajoute-t-il, les gens voyagent beaucoup et sont sensibles à ce qui fait la particularité d'une destination. En ce sens, l'érable devient un marqueur incontournable de la cuisine d'ici.

Le sirop au labo

Et l'évolution est loin d'être terminée, si on en croit Sylvie Turgeon, codirectrice du GastronomiQc Lab, une unité mixte de recherche de l'ITHQ et de l'Université Laval. La scientifique supervise des travaux portant sur les types de sirop d'érable. Le laboratoire classe le sirop de catégorie A par couleurs et goûts : doré (goût délicat), ambré (goût riche), foncé (goût robuste), très foncé (goût prononcé). La recherche vise à favoriser sa valorisation et, à terme, à permettre par exemple l'association d'un type de sirop à une application particulière comme le sucre ou le beurre d'érable, ou même à telle ou telle recette.

Mais le GastronomiQc Lab va bien plus loin. Cette instance multidisciplinaire s'intéresse aussi aux tendances alimentaires, à la façon dont les produits sont présentés dans l'industrie, aux habitudes des consommateurs. Selon Sylvie Turgeon, l'érable est un formidable « terrain de jeu » pour l'innovation et la créativité. La chercheuse est convaincue qu'un jour, les produits de l'érable entreront dans les cabanes ou les restos sous des formes encore jamais vues.

Les transformateurs pourraient par exemple s'inspirer d'un gel conçu avec de la purée de panais. Le GastronomiQc Lab a récemment mené des entrevues avec des chefs pour trouver des utilisations du gel de panais en gastronomie. « Mon rêve est de pouvoir faire la même chose avec une forme ou l'autre du sirop d'érable », dit-elle, enthousiaste devant toutes les possibilités offertes de la sève à la table. ◆

Valérie Gaudreau est rédactrice en chef au quotidien *Le Soleil*.