

Histoires de gourmands

Rose-Hélène Coulombe and Michel Jutras

Volume 22, Number 1, 2016

Le Richelieu : un survol historique

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/81925ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Histoire Québec
La Fédération Histoire Québec

ISSN

1201-4710 (print)
1923-2101 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Coulombe, R.-H. & Jutras, M. (2016). Histoires de gourmands. *Histoire Québec*, 22(1), 33–35.

Histoires de gourmands¹

par Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras

Rose-Hélène Coulombe, experte-conseil en agroalimentaire et en tourisme gourmand

Rose-Hélène, une professionnelle qui œuvre depuis plus de quarante-cinq ans dans le domaine de la culture culinaire, des réseaux H.R.I. de l'agroalimentaire, de l'agrotourisme et du tourisme gourmand. Elle a, entre autres, travaillé au gouvernement du Québec (MAPAQ et Tourisme-Québec). Elle a une expertise en développement de concepts et de projets ainsi que dans la coordination de projets avec les régions, les organismes et les acteurs du milieu. Elle est membre de plusieurs associations reliées à la culture culinaire et possède une formation en économie familiale, en consommation, en agrotourisme, en administration publique et en relations publiques.

Michel Jutras, expert conseil en gestion culturelle et touristique

Michel, un guide reconnu pour les circuits gourmands, et plus particulièrement dans la région métropolitaine, se spécialise dans la réalisation de circuits thématiques. Au cours des dernières années, il a créé des tours guidés uniques et originaux axés sur le tourisme gourmand autant à Montréal qu'en région. Il est également guide-accompagnateur pour les circuits Québec/Ontario et dessert des groupes de touristes étrangers. De plus, il a développé un grand intérêt pour les voyages gourmands à l'étranger, et a plusieurs expériences à son compte : Australie, Espagne, France, États-Unis, Angleterre, Mexique. Il a un diplôme d'études spécialisées en gestion d'organismes culturels (HEC), il a siégé à plusieurs conseils d'administration et il a travaillé à différents postes au sein d'organismes culturels et d'affaires.

CLAIRE AUSSANT-ROUSSEL Cuisinière, entrepreneure et enseignante

par Rose-Hélène Coulombe

Claire est la huitième d'une famille de neuf enfants. À la maison, sa mère, Eldora Péloquin, reçoit beaucoup, car son père, Télesphore Aussant, occupe le poste de maire de Saint-Joseph-de-Sorel, en Montérégie. Toute la famille s'implique dans la préparation de ces réceptions. Claire y découvre la passion qui l'animera toute sa vie. Dès l'âge de 14 ans, elle sait qu'elle veut en faire une carrière.

En 1949, elle démarre son entreprise de traiteur Le Buffet Richelieu. Une femme qui devient chef d'entreprise à 19 ans relève d'une audace exceptionnelle pour l'époque. Elle recrute son cousin Roland Aussant pour la seconder et plusieurs membres de la famille et amis pour assurer la préparation et le service des événements. Elle se souvient que lors d'une réception, 20 personnes supplémentaires se sont présentées. Manquant de champagnette, Claire décide de mélanger un vin blanc avec du 7up. Conclusion, le deuxième service de champagnette a été mieux apprécié que le premier.

Elle unit sa destinée à Maurice Roussel, avocat, en 1960. Bien entendu, Claire organise la réception et Claude St-Denis, sa première main, s'occupe du service. Les jeunes époux adoptent, par la suite, leur fils Pierre, qui leur donnera trois merveilleux petits-enfants.

Pendant 25 ans, Le Buffet Richelieu continue de briller parmi les meilleures maisons traiteurs de la région. On reconnaît le raffinement de ses plats et le haut standard de qualité de son service. En 1963, elle ouvre l'Auberge de la rive en partenariat avec Lucien Cardin, député du



Chez Françoise Gaudet-Smet, Claire au service, M^{me} Chassé et le lieutenant-gouverneur du Québec Paul Comtois. Rencontre pour l'Expo 67, 1962.

(Photo : Pierre Wibaub)



Siège social du Buffet Richelieu, Saint-Joseph de Sorel. (Photo : Gilles Gill)

comté et ministre de la Défense au fédéral. Elle est alors responsable des cuisines, du service aux tables et du bar. Avant de vendre ses parts en 1965, elle gère une réception pour la Marine Industries avec invité d'honneur, l'honorable Jean Lesage.

L'école secondaire Bernard Gariépy lui offre un nouveau défi en 1973 : réaliser la mise en place d'un pro-

gramme de formation professionnelle en service de table. Elle s'acquitte de ce mandat avec brio, formant des centaines d'élèves jusqu'à sa retraite en 1990. La reconnaissance dépasse les limites de l'école. De nombreux événements réclament sans hésiter les services de son équipe d'étudiants pour tout type de réception. Elle permet aux élèves d'acquérir une grande confiance en eux-mêmes, fiers

de leurs connaissances et prêts à performer dans leur futur emploi.

Déjà diplômée, avec la note « Très haute Louange » du cours familial de l'École ménagère moyenne de Saint-Joseph-de-Sorel, en 1946, elle effectue une mise à jour de sa formation à la fin des années 1970. Elle suit un cours en vins-œnologie de l'Institut national des viandes avec Gilles Roiseux et un certificat en sciences de l'éducation à l'Université du Québec à Trois-Rivières. Par la suite, elle dirige sa propre école, l'École de cuisine Saint-Louis, qui forme des adultes en cours du soir de 1980 à 1985.

Aujourd'hui, Claire nous dit qu'elle cuisine toujours avec autant de plaisir et que recevoir les gens qu'elle aime pour les gâter demeure son plus grand bonheur.

« Tête haute, corps droit, attention aux clients futurs, telle était la devise de Claire »



Claire Aussant-Roussel.
(Photo : Gilles Gill)

Auberge Handfield par Michel Jutras

L'histoire de cette auberge porte la signature d'un véritable hôtelier dans l'âme. Le patron, Conrad Handfield, a opté dès le début pour une table aux saveurs régionales, car il était convaincu que la cuisine est l'amalgame parfait entre tourisme et gastronomie. En créant son auberge, Conrad Handfield a su respecter le caractère historique et environnemental de sa région. De cette modeste

pension de 1945 de Saint-Marc-sur-le-Richelieu, l'Auberge Handfield conserva son caractère ancien, tout en modernisant ses services d'hébergement et de restauration. On y trouvait des meubles rustiques travaillés avec amour par les ébénistes, des tableaux de peintres et œuvres d'artisans. En 1980, l'Auberge offrait des services complets d'hospitalité avec 35 chambres modernes, des salons

de conférences, une cabane à sucre et le bateau-théâtre l'Escale. La marina, à côté de laquelle on trouvait une piscine et un bar-terrasse, recevait les bateaux de plaisance. Le succès de Conrad Handfield a démontré, sans équivoque, qu'il a eu bien raison d'opter pour la cuisine de nos grands-mères québécoises. À une certaine époque, l'Auberge a accueilli jusqu'à 40 000 personnes par année.

Les clients y venaient parce qu'ils avaient entendu dire que le décor était charmant, que la cuisine était bonne, vraie et aussi différente. Les mets offerts devaient leurs saveurs aux producteurs des environs qui cultivaient d'excellents légumes et fruits tout en ayant de beaux élevages.

Les spécialités qui ont permis à l'établissement de se démarquer sont, entre autres :

- l'omelette au lard
- la soupe aux pois
- le pâté de foie maison
- la tourtière
- le filet de perche
- le caneton à l'orange
- le ragoût de pattes et boulettes grand-mère
- le lapin sauté aux champignons
- le bœuf braisé aux carottes
- le petit cochon de lait aubergiste
- la pomme au caramel
- et la fameuse tartelette au sucre à la crème.

Conrad Handfield a été parmi les pionniers de notre hôtellerie. Il s'est impliqué dès les premières heures de la mise sur pied de l'Association des hôteliers du Québec. Il était du groupe qui a travaillé à la réalisation de dossiers importants pour l'industrie : la réforme de la Loi des alcools, la création de l'École hôtelière et la formation du ministère du Tourisme.

Collaboration spéciale à l'article, Pierre et Louis-Robert Handfield, aubergistes et fils de Conrad Handfield.

Note

- 1 Extrait des livres de la collection « Culture et patrimoine » des Éditions GID.

Gibelotte des Îles de Sorel.
Bouillon de Paulch et paulch (facultatif)
1/2 livre de lard salé entre lard
2 aigrons espagnols
6 pommes de terre moyennes en cubes
4 branches de céleri haché fin
1 1/2 tasse de petites fèves vertes ou petit pois
6 ou 8 Tomates (blanches) ou soupe tomates ou les deux
8 ou 10 carottes râpées
3 ou 4 lbs de porchauds ou harbottes
sel, faire herbes de Provence

Méthode: Faire les oreilles de poisson, couvrir la
graisse du lard et cuire les aigrons légèrement
moeller avec du bouillon paulch et incorporer
les p.T.d. plus les aigrons, cuire à feu doux
ajouter les Tomates - et soupe Tomates
Quand les légumes sont "à dents"
mettre le porc dans un pot avec fromage
pour épaissir le jus, faire en
bonne manière

P.S. Servir avec du pain de baguette

Le 16 janvier 1965, Claire Aussant-Roussel prépare une gibelotte pour 1800 convives dans le cadre de la « Semaine de l'entreprise » de l'Association des hommes d'affaires de Sorel. Il a fallu 10 000 barbottes et 900 livres de chair rose. Depuis plus de 30 ans se tient à tous les mois de juillet le Festival de la gibelotte de Sorel-Tracy.



Conrad Handfield devant son auberge, Saint-Marc-sur-le-Richelieu.
 (Collection de la famille Handfield.)