

DEMESTER, VINCENT. *La Cuisine des premiers migrants du Québec. Enquête sur la disparition du patrimoine culinaire du Poitou-Charentes*. Préface de MICHEL SUIRE et PAULINE ARSENAULT. Paris, L'Harmattan, « Questions alimentaires et gastronomiques », 2014, 203 p. ISBN 978-2-343-03735-6

Yvon Desloges

Volume 15, 2017

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1041143ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1041143ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)

1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Desloges, Y. (2017). Review of [DEMESTER, VINCENT. *La Cuisine des premiers migrants du Québec. Enquête sur la disparition du patrimoine culinaire du Poitou-Charentes*. Préface de MICHEL SUIRE et PAULINE ARSENAULT. Paris, L'Harmattan, « Questions alimentaires et gastronomiques », 2014, 203 p. ISBN 978-2-343-03735-6]. *Rabaska*, 15, 242–244.  
<https://doi.org/10.7202/1041143ar>

d'alarme que veut être cet essai pourrait ainsi revêtir un intérêt particulier pour le lecteur québécois dans le contexte du renouvellement de la politique culturelle du Québec.

**MYRIAM MATHIEU-BÉDARD**  
Université du Québec à Montréal

---

DEMESTER, VINCENT. *La Cuisine des premiers migrants du Québec. Enquête sur la disparition du patrimoine culinaire du Poitou-Charentes*. Préface de MICHEL SUIRE et PAULINE ARSENAULT. Paris, L'Harmattan, « Questions alimentaires et gastronomiques », 2014, 203 p. ISBN 978-2-343-03735-6.

D'entrée de jeu, le titre et le sous-titre de cette publication présentent une énigme : l'auteur envisage-t-il de nous présenter la cuisine des premiers arrivants européens de la colonie laurentienne, si l'on se fie au titre, ou vise-t-il, par un biais détourné, à nous présenter le patrimoine culinaire de la région du Poitou-Charentes ?

L'auteur, Vincent Demester, est cuisinier et s'est interrogé sur le patrimoine culinaire québécois suite à un passage à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Homme curieux, il s'est intéressé aux traits communs qui unissent le Québec à la région du Poitou-Charentes et a développé une méthodologie pour enquêter sur le patrimoine culinaire, une opération qu'il qualifie de « délicate ».

Après avoir explicité sa méthode, Demester invite son lecteur à passer à l'histoire. Sa première partie, qui fait près du tiers de la publication, porte donc, comme il se doit, sur la région Poitou-Charentes et vise à définir la cuisine de l'Aunis, de la Saintonge, de l'Angoumois et du Poitou. Après avoir esquissé les contours géographiques anciens de ces provinces, l'auteur s'intéresse autant à la peinture ancienne, source malheureusement négligeable pour la région, qu'à la tradition orale telle que dévoilée par la langue et la chanson, avant de s'arrêter au patrimoine matériel des objets de cuisine. Cette démarche lui permet d'aborder le menu populaire de l'Aunis-Poitou : il constate à prime abord l'importance du pain, puis de la soupe, avant d'aborder les sauces – métier oblige sans doute puisque le chef n'hésite pas à mettre de l'avant l'aspect technique relié à celles-ci ! – mais aussi les aliments ichtyens, les viandes, les charcuteries, les légumes et évidemment les desserts.

S'ensuit une esquisse de la cuisine québécoise qui s'articule dans un premier temps autour de la provenance géographique des immigrants du XVII<sup>e</sup> siècle. La démarche tente, tant bien que mal, de dresser un parallèle entre la partie précédente en s'arrêtant à divers aspects de la réalité culinaire

coloniale, faisant tantôt un clin d'œil à Lescarbot ou aux Jésuites, tantôt à quelques actes notariés et aux mentions d'ustensiles qu'ils contiennent, avant de s'intéresser aux publications culinaires francophones du terroir qui sont postérieures à 1840. La parution de *La Cuisinière canadienne* en 1840, première publication culinaire en langue française associée à la francophonie canadienne, constituerait pour Demester les « prémices d'une cuisine canadienne » ; les parutions subséquentes de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XX<sup>e</sup> ne font que transformer en profondeur « les recettes dans les registres techniques, dans l'usage des produits [...] et dans le vocabulaire employé » (p. 103). Et l'auteur de pousser plus loin jusqu'à traiter du mangeur québécois à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'on s'éloigne de la cuisine des premiers migrants !

Il existerait des mets du répertoire culinaire québécois dont la filiation passerait par le Poitou-Charentes. Cette transmission aurait été assurée d'une part par des engagés au départ de La Rochelle, notamment des confiseurs, cuisiniers, bouchers ou boulangers, pour ne mentionner que les métiers de bouche ; cependant la majorité de ceux-ci sont tirés des rangs des boulangers et donc d'un univers périphérique à la cuisine, quoique important. Autre source de diffusion : la migration des femmes, bien que l'auteur s'empresse d'ajouter que celles provenant de la région picto-charentaise aient été peu nombreuses à migrer (p. 151).

Mais quels sont ces mets issus du répertoire picto-charentais et sont-ils nombreux ? « Au final les traces tangibles de cette cuisine du Poitou-Charentes se comptent sur les doigts d'une main. Dans notre petit panier nous avons : du lait caillé dont les origines n'ont rien de si figées, une soupe au pain, une anguille rôtie à la sauce au pain, une chaudière [...], un ragoût de pattes, une sauce aux abattis de volaille, une autre à l'œuf, des rillettes [...] tout comme les échaudées et les beignes » (p. 134). Bref, plusieurs de ces mets se retrouvent dans d'autres régions françaises comme le caillé, la chaudière, les rillettes, les échaudées et les beignes.

En terminant l'auteur y va d'un cri du cœur alors qu'il cherche à comprendre comment on pourrait se réapproprier le savoir-faire des premiers habitants coloniaux si ce n'est que par l'enseignement des techniques.

L'auteur dispose de nombreux ingrédients pour concocter la recette qui lui permettra de retracer les influences de la cuisine picto-charentaise dans le patrimoine culinaire québécois. La difficulté de sa démarche tient non pas exclusivement dans la reconstitution du patrimoine culinaire, qu'il soit du Poitou-Charentes ou encore du Québec, mais bien à l'évolution de celui-ci. Car malheureusement le patrimoine culinaire ne repose pas sur la pérennité : il évolue et d'ailleurs Vincent Demester lui-même y prête foi lorsqu'il écrit que « la grande variété des graisses employées [dans la confection des sauces]

est sûrement due au fait que les recettes ont été recueillies sur plus de deux siècles au cours desquels la consommation de type de graisse a beaucoup évolué » (p. 59). Or n'y a-t-il que les types de graisse qui aient évolué ? N'y aurait-il pas d'autres ingrédients et par conséquent d'autres apprêts qui se seraient ajoutés au répertoire culinaire au cours de ces deux siècles ?

Dès lors, la question qui se pose est la suivante : pourquoi se rabattre, afin de connaître la cuisine des premiers migrants, sur des livres de cuisine rédigés soit au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, soit encore plus tardivement, car « le livre de cuisine est l'objet de source essentielle de cette recherche » (p. 25) ? Or il faut replacer dans son contexte le premier recueil culinaire francophone du terroir québécois paru en 1840. Publié dans la foulée de la montée du nationalisme en Europe au XIX<sup>e</sup> siècle, il paraît peu de temps après l'échec des rébellions de 1837-1838 dans la colonie.

Influencée par le mouvement romantique européen, l'élite savante coloniale doit répondre aux critiques de lord Durham quant à son manque de culture et d'histoire. Elle se doit de construire une culture nationale qui repose sur une tradition inventée ; *La Cuisinière canadienne* et les *Directions données* par Mère Caron parues en 1878 s'inscrivent dans cette démarche ethnographique. En cette deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, alors que le Québec commence à s'urbaniser à un rythme trépidant, la culture paysanne représente « l'essentiel » de la nationalité au moment même où, en Europe, on découvre le goût des cuisines dites « régionales » en réaction à l'essor de l'industrialisation. Cette cuisine deviendra partie constituante de la culture et, par conséquent, de l'identité.

La France et l'Italie participent à ce mouvement. À preuve cette résurgence des publications portant sur la cuisine régionale dans ces deux pays au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. En cela, le Québec ne diffère ni de la France ni de l'Italie. Et dans ce contexte comment ne pas faire de parallèle entre cuisine et restauration... architecturale : par exemple, celle de Viollet-le-Duc à Carcassonne ou encore celle de Lord Dufferin à Québec. Dans les deux cas, le romantisme fait son œuvre et permet de se forger un passé sur mesure. Dès lors, peut-on se fier à des publications de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle pour retracer le patrimoine culinaire des *premiers* migrants du Québec ? Mais au demeurant, s'agit-il vraiment des premiers migrants du Québec ? Qu'en est-il des Amérindiens ou peut-être même des Basques ?

**YVON DESLOGES**  
Chercheur retraité, Parcs Canada