

VINCENT PARISIEN, *Le bec sucré. Panorama d'une passion québécoise*, Montréal, Hélio trope, 2013, 224 pages

ANICET DESROCHERS, *Miel. L'art de la ruche, l'or des abeilles*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2013, 192 pages

Robert Laplante

Volume 8, numéro 2, printemps 2014

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/71312ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ligue d'action nationale

ISSN

1911-9372 (imprimé)

1929-5561 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

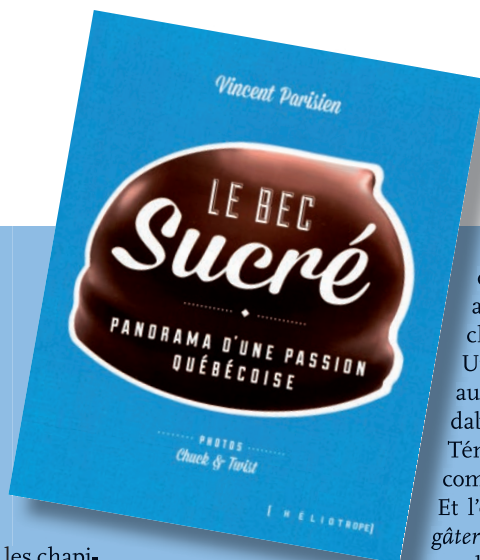
Laplante, R. (2014). Compte rendu de [VINCENT PARISIEN, *Le bec sucré. Panorama d'une passion québécoise*, Montréal, Hélio trope, 2013, 224 pages / ANICET DESROCHERS, *Miel. L'art de la ruche, l'or des abeilles*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2013, 192 pages]. *Les Cahiers de lecture de L'Action nationale*, 8(2), 15–15.

Un travail de recherche un peu plus poussé aurait aussi permis de présenter *La Caramelle*, cette formidable riposte à la Caramilk, fabriquée à Ville-Marie au Témiscamingue

VINCENT PARISIEN  
**LE BEC SUCRÉ.  
PANORAMA D'UNE  
PASSION QUÉBÉCOISE**  
Montréal, HélioTropé, 2013,  
224 pages

Le whippet en couverture attire l'œil. Le format et la texture du papier sont agréables, mais la table des matières est franchement rebutante, les chapitres y étant coiffés d'onomatopées (Crunch! Pop! Pschitt! etc.) qui écrasent les titres. C'est trop chargé et l'impression se confirme dès qu'on feuillette. Il y a surcharge de belles photos, mise en page dans un montage trop criard qui tantôt agresse, tantôt noie le sujet. Cela fixe un bémol sur cette espèce de *divertimento* gastronomique qui commente avec un esprit de légèreté l'évolution de la passion pour les desserts et bonbons des Québécois à la dent sucrée.

De la Nouvelle-France aux pâtisseries branchées, le commentaire file, passant d'observations historiques aux bonnes adresses, en y saupoudrant anecdotes d'histoire industrielle et rappels des pubs marquantes. On y trouve aussi quelques portraits d'artisans émérites de même qu'un échantillon de recettes gourmandes. C'est léger, peut-être un peu trop «hipster» déjanté diront certains, mais tout de même divertissant. Une révision rigoureuse aurait tout de



même permis d'éviter de situer en 1978 l'élection du premier gouvernement du Parti québécois. Elle aurait pu aussi éclairer la crise provoquée alors par le chantage à l'emploi de Cadbury, de sinistre mémoire. Un travail de recherche un peu plus poussé aurait aussi permis de présenter *La Caramelle*, cette formidable riposte à la Caramilk, fabriquée à Ville-Marie au Témiscamingue et qui mériterait bien sa consécration comme friandise emblématique de la riposte nationale. Et l'on s'étonne aussi que l'auteur n'ait pas évoqué *Les gâteries* où Gaston Miron lançait son rire devant un carré aux dattes en riant des plorines libérales qui avaient peur de briser le Canada.

On s'amusera à feuilletter ce petit livre pour y retrouver la nostalgie des sodas disparus, le Kiri aussi bien que l'orangeade Coulombe, ou pour s'amuser du renouveau des usages du sirop d'érable ou de la branchitude des crèmes glacées haut de gamme. L'exercice reste superficiel, on s'entend, niché quelque part entre la pop-sociologie et le commentaire badin. Mais la lecture accompagnera bien un café/gâteau aux carottes savouré à la terrasse ou en regardant le givre dessiner des macarons dans la fenêtre derrière laquelle février laisse goûter une certaine douceur de l'hiver.

Robert Laplante

On le sent, l'amour du travail, le respect du vivant et l'immense beauté du paysage qu'il partage avec ses abeilles façonnent la vie de l'auteur, de sa compagne et de leur enfant. Il se dégage de cet ouvrage une sérénité palpable.

ANICET DESROCHERS  
**MIEL. L'ART DE LA  
RUCHE, L'OR DES  
ABEILLES**  
Montréal, Les Éditions de  
l'Homme, 2013, 192 pages

L'agriculture québécoise connaît une période de grande ébullition. La créativité et l'innovation ne cessent de surprendre, changeant tout aussi bien l'allure de nos tables que le visage des campagnes. Divin cidre de glace, fromages exquis, diversité foisonnante de légumes et de fruits, nouveaux élevages, le renouveau est partout visible. Ici des pratiques nouvelles font surgir de nouveaux métiers, là des traditions sont revisitées faisant surgir, dans le travail et le génie des artisans, des possibles inspirants. Anicet Desrochers, apiculteur à Ferme-Neuve, est de ceux-là.

Le jeune homme donne ici un ouvrage aussi suave que les miels qu'il produit. Fort bien illustré, très bien servi par une mise en page dynamique et de remarquables photographies rendues sur papier de qualité, *Miel*, trônera tout aussi bien à la cuisine que sur la table à café. L'auteur y dresse, avec passion et dans un émerveillement qui pointe à chaque page, un panorama fascinant du monde de l'abeille et de la complexe relation que l'homme, depuis les temps immémoriaux, a tissé avec la «mouche à miel». Morphologie, organisation sociale, produits de la ruche sont ici présentés dans un langage clair qui met bien en valeur le savoir-faire de l'apiculteur et la complexité de son travail. Les multiples propriétés du miel y sont présentées et décrites avec l'enthousiasme d'un incondicional, enthousiasme communicatif, il faut le dire. Le chapitre consacré à la cuisine au miel achèvera de convaincre les plus sceptiques. Les curieux de



médecine traditionnelle et de thérapies douces seront aussi bien servis par la présentation de la pharmacopée où les vertus du miel et de ses produits associés sont exposées et proposées avec conviction, mais sans prosélytisme.

Le miel, nous dit Desrochers, reprend lentement sa place depuis que le sucre blanc, qui l'avait progressivement marginalisé, s'attire réserves et soupçons. Il restera toujours un peu dans l'ombre du sirop d'érable, certes, mais il peut, avec lui, contribuer à renouveler notre gastronomie et nos habitudes alimentaires. La démonstration ici faite est convaincante. Tout comme l'est également le plaidoyer de l'éleveur de reines des Haute-Laurentides en faveur d'une révision en profondeur des méthodes culturelles et des soins de la terre pour tout mettre en œuvre pour stopper le déclin mondial des abeilles. Des pertes immenses menacent et déstabilisent les ruchers, compromettant l'avenir des abeilles, certes, mais aussi celui de l'agriculture elle-même à qui elles sont essentielles comme agents de pollinisation. La passion cède alors à l'inquiétude devant les périls qui menacent. Mais le ton reste sobre et confiant. Desrochers campe du côté des résilients.

On le sent, l'amour du travail, le respect du vivant et l'immense beauté du paysage qu'il partage avec ses abeilles façonnent la vie de l'auteur, de sa compagne et de leur enfant. Il se dégage de cet ouvrage une sérénité palpable. Nourri de science et d'émerveillement, cet exposé sur le miel est à la hauteur de la célébration de la vie qu'évoque l'avant-propos de Fred Pellerin. Les «mouches à miel» bourdonnent entre toutes ces pages.

Ce beau livre, chacun en fera son miel, c'est le cas de le dire.

Robert Laplante