

JEAN SOULARD ET BENOIT LAMARCHE, *L'ADN de l'alimentation québécoise. Nutrition-produits-recettes*, Montréal, Les Éditions La Presse, 2018, 317 pages

Robert Laplante

Volume 13, numéro 1, automne 2018

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/89102ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Ligue d'action nationale

ISSN

1911-9372 (imprimé)

1929-5561 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

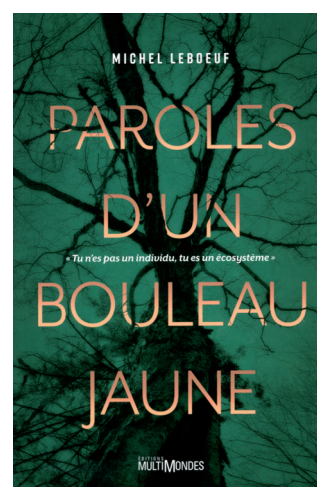
Citer ce compte rendu

Laplante, R. (2018). Compte rendu de [JEAN SOULARD ET BENOIT LAMARCHE, *L'ADN de l'alimentation québécoise. Nutrition-produits-recettes*, Montréal, Les Éditions La Presse, 2018, 317 pages]. *Les Cahiers de lecture de L'Action nationale*, 13(1), 27–27.

MICHEL LEBOEUF

PAROLES D'UN BOULEAU JAUNE

Québec, Éditions MultiMondes, 2018, 216 pages



C'est une formule qui a du succès et qui se répand. Même si on en apprécie l'efficacité narrative, on ne peut néanmoins réprimer totalement une certaine réticence à l'endroit de la formule qui, c'est inévitable, flirte un peu, beaucoup avec un anthropomorphisme qui peut devenir agaçant. Placé sous le signe de la fable, le dialogue avec l'arbre est néanmoins ici bien réussi. C'est une lecture qui s'inscrit bien dans le courant de vulgarisation que des ouvrages comme *La vie secrète des arbres* et *Arbres en lumières* (voir *Les Cahiers*, Printemps 2018) ont déjà brillamment illustré. C'est une façon fort agréable de prendre ou garder contact avec un domaine de connaissance appelé à jouer un rôle de plus en plus crucial dans les débats concernant notre façon d'habiter le monde, d'y redéfinir notre place dans le vivant et pour les vivants. L'arbre-héros trône dans le domaine forestier de l'auteur, quelque part dans la région de L'Assomption. Il est au centre de la narration, c'est le but de la déambulation du narrateur qui lui rend visite et prolonge à ses côtés le dialogue qu'il entretient avec ce que la forêt lui donne à voir, sentir et entendre.

Michel Leboeuf livre un récit captivant qui offre un tour d'horizon fort instructif des acquis récents de la biologie et des recherches écologiques. Les exemples abondent et ils sont livrés dans une langue claire, aussi riche que sensible. Les enjeux de connaissances y croisent les défis environnementaux et les choix de société avec un égal traitement à la fois très documenté et une efficacité pédagogique indéniable. La lecture nous tient toujours dans le concert des choses de la forêt, dans la vie grouillante du sous-bois aussi bien que dans la génétique de Vieux Jack, le bouleau, arbre-emblème du Québec, ou encore dans celle de son interlocuteur inventé. Inscrits dans les multiples variations du cycle des

saisons et de ses effets sur le paysage, les plantes et les bêtes, les anecdotes et les thèmes sont exploités et livrés avec un maximum de puissance évocatrice. Les analogies sont nombreuses et pertinentes, elles réussissent bien à créer le climat de complicité avec le promeneur dont on reçoit et partage réflexions et confidences.

Le récit ne serait pas aussi efficace s'il ne servait également à mieux révéler la subjectivité du fabuliste lorsqu'il se met en scène en citoyen inquiet et soucieux de ce qui arrive à son milieu. Protection de la biodiversité, préservation des habitats, menaces diverses et de plus en plus sombres sont ici abordées sans trop de lourdeur, mais se pointe dans le propos un certain moralisme qui peut être parfois agaçant pour qui se méfie du romantisme et des bons sentiments. Sa sensibilité de savant écologiste souffre parfois de l'ombre que lui font le moralisateur et la posture idéologique de l'environnementaliste. Mais cela ne gêne pas trop la lecture. On passe un très agréable moment à partager la promenade de l'auteur et les quelques points de divergence que sa fable peut inspirer ne suffisent pas à nous éloigner de l'arbre de la connaissance qu'il nous invite à caresser.

Robert Laplante

Directeur des Cahiers de lecture

JEAN SOULARD ET BENOÎT LAMARCHE
L'ADN DE L'ALIMENTATION QUÉBÉCOISE. NUTRITION-PRODUITS-RECETTES
Montréal, Les Éditions La Presse, 2018, 317 pages

L'emballage est trompeur. Couverture cartonnée, maquette et design attrayants, belles illustrations couleurs, l'ouvrage a tout pour mettre en appétit. Mais ni le gourmet ni l'amateur d'histoire de l'alimentation n'y trouveront de quoi se sustenter. Rien de robotique ici, c'est du léger. Du tellement léger qu'on se demande ce qui a bien justifié de céder à pareille facilité. L'engouement pour la cuisine et l'hédonisme gastronomique ne manquent pas de créer des occasions commerciales et cela suffit peut-être à expliquer qu'il s'agit ici d'une affaire d'appétit...

Le chef Jean Soulard est une figure médiatique bien connue, Benoît Lamarche, chercheur en nutrition ne l'est certainement pas du grand public, mais il apparaît ici comme la caution savante d'une entreprise franchement superficielle. Les capsules de présentation des aliments et des produits, les anecdotes historiques dont on les enrobe, les recettes qui sont présentées pour les mettre en valeur, tout cela tient de la

même confusion entre la simplicité et la facilité. Quand on fait référence à l'ADN, on renvoie au fondamental. On ne trouvera pas grand-chose de solide dans cet ouvrage qui puisse instruire vraiment. Que du manger mou pour l'intellect.

On veut bien reconnaître à l'ouvrage son ambition de vulgarisation, sa volonté de rester accessible pour un large public, mais ce ne devrait pas être un prétexte pour servir des généralités, pour offrir une lecture aussi superficielle de l'histoire de l'alimentation, des bases d'une nutrition saine et de ce qu'il faut savoir des aliments pour s'en faire des plats inspirés plus ou moins fidèlement de la tradition. Le ton gentil n'en reste pas moins prescriptif et les vertus qu'il prêche ne vont guère au-delà du sens commun et des connaissances usuelles ressassées dans les magazines et émissions culinaires. Quant aux recettes et conseils, tout franchement, il n'y a rien là pour impressionner le gourmand ou même stimuler l'apprenti cuisinier. Mais c'est toujours agréable à l'œil.

Au mieux le livre pourrait-il traîner dans les salles d'attente des cabinets de nutritionnistes, mais sans plus.

Robert Laplante

Directeur des Cahiers de lecture

