

LEMASSON, JEAN-PIERRE. *L'Incroyable Odyssée de la tourtière*.
Montréal, Amérik Media, 2011, 166 p. ISBN 978-2-923543-18-5

Bernard Genest

Volume 10, 2012

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1013567ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1013567ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Genest, B. (2012). Compte rendu de [LEMASSON, JEAN-PIERRE. *L'Incroyable Odyssée de la tourtière*. Montréal, Amérik Media, 2011, 166 p. ISBN 978-2-923543-18-5]. *Rabaska*, 10, 259–263. <https://doi.org/10.7202/1013567ar>

semble impeccable.

La faiblesse du livre réside dans sa présentation matérielle. Les caractères trop petits de la carte du fleuve nécessitent pratiquement l'emploi d'une loupe et la plupart des quatre-vingt-huit photos laissent à désirer, de par leur teinte bleutée ou grisâtre. Sans doute pour atténuer le caractère aride du sujet, la maquettiste a introduit, à intervalles réguliers, des pages bleutées et des rectangles bleu foncé sous les photos. Dans l'ensemble, ce livre très instructif peut être utilisé comme un vade-mecum pratique des îles du Saint-Laurent.

GEORGES LAROCHE
Beauport, Québec

LEMASSON, JEAN-PIERRE. *L'Incroyable Odyssée de la tourtière*. Montréal, Amériq Media, 2011, 166 p. ISBN 978-2-923543-18-5.

Quelle est donc la véritable identité de ce plat dont Jacques Rousseau disait qu'on était passé, au Québec, « du contenant au contenu » ? S'agit-il de la tourtière du Lac-Saint-Jean, aussi appelée cipaille, cipâte ou six-pâtes, ou de la tourtière de porc que d'aucuns nomment « pâté à la viande » ?

Jean-Pierre Lemasson, professeur à l'UQAM et responsable du Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie, s'est penché sur la question. Après nous avoir fait découvrir « l'incroyable odyssée » de ce plat qui « se perd dans la nuit des temps », il apporte une réponse qui a le grand mérite d'être explicite, bien que sa position soit beaucoup plus nuancée dans un article paru précédemment sur le Web (« Tourtière du Lac-Saint-Jean », *Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française*, 2007). Faut-il voir dans le livre publié en 2011 le résultat d'une réflexion plus poussée que dans l'article de 2007 ?

La méthode est rigoureuse. Elle repose sur la consultation d'ouvrages d'historiens chevronnés et sur des sources documentaires difficilement contestables : les livres de cuisine. L'auteur nous convie à un voyage dans le temps. L'ouvrage n'a peut-être que 166 pages, mais il couvre 6000 ans d'histoire et il ne faut pas croire qu'il soit superficiel pour autant. N'oublions pas que le sujet est pointu. Lemasson fait remonter son origine en Mésopotamie, environ 1700 ans av. J.-C. Aucun autre plat, affirme-t-il, « ne peut prétendre avoir été au commencement de notre civilisation ».

Le livre se divise en six chapitres complétés par des recettes de tourtes et de tourtières (en annexe). Tout au long de cette plongée dans le passé, l'auteur décrit l'évolution de la tourte à travers les siècles en suivant un fil conducteur qui nous ramène toujours à son archétype, c'est-à-dire un plat composé de trois éléments essentiels : une abaisse, un appareil et une seconde abaisse

qui le ferme. L'ordre est chronologique, mais interrompu, à l'occasion, par des encadrés qui nous éclairent sur des aspects complémentaires au sujet principal tels la « galette-mère », la relation entre les pâtes alimentaires et la tourte ou le pain et la tourte, l'étymologie des mots *tortus*, *torta*, tarte, tourtes et tourtières, les modes de cuisson et de service, la *pie*, « cousine anglaise de la tourtière » et « la tourtière et ses cousines françaises ».

Le premier chapitre s'ouvre sur une affirmation surprenante : « Au début était la tourtière » ! On peut s'étonner d'une telle affirmation alors que la recherche s'appuie principalement sur des livres de recettes. Il faut savoir que l'écriture est fort ancienne et que c'est en Mésopotamie qu'on en retrouve les premières traces. Parmi les documents découverts par les archéologues, se trouvaient sur des tablettes d'argile les premières recettes connues de l'humanité. L'une d'elles (datée d'environ 1700 av. J.C., mais dont l'origine est sans doute plus lointaine encore) consiste en un plat dit « tourte aux petits oiseaux ». Les trois éléments essentiels de la tourte s'y trouvent : l'abaisse du dessous, l'appareil (les petits oiseaux, du pain et des abats d'oiseaux), le tout recouvert d'une seconde abaisse. De la Mésopotamie, l'auteur nous entraîne ensuite en Égypte où le pain, fait d'orge et de blé, avait la forme d'une galette, celle-ci étant à l'origine de nombreux plats consommés encore aujourd'hui, dont les crêpes. Le rapport avec la tourte est toutefois ténu, aucune source ne faisant référence à son utilisation comme « contenant ». Par contre, la forme ronde de la galette-mère n'est pas sans lien avec la *torta* romaine. Le mot *torta* est aussi à l'origine d'une infinité de plats de forme ronde, mais la confirmation la plus évidente de l'existence de la tourte dans la cuisine romaine se trouve dans *L'Art culinaire* d'un certain Apicius (vers 25 av. J.-C.). Deux recettes de tourtes présentent des similitudes étonnantes avec la cipaille gaspésienne. La taille considérable de l'appareil fait de « couches de viandes condimentées et des abaisses [...] exigeait un récipient si profond que seul le couvercle pouvait dorer et devenir croustillant », nous dit Lemasson.

Dans le deuxième chapitre intitulé « L'âge de la tourte », l'auteur nous rappelle que c'est au Moyen Âge que la tourte prendra toute son importance. « De l'Italie à l'Angleterre, en passant par la Belgique ou l'Allemagne », peu de pays y échappent. Les sources documentaires sont nombreuses. L'auteur en cite plusieurs dont *Le Mesnagier de Paris* (vers 1450), *De honesta voluptate et valetudine* (vers 1474) et *Le Viandier* (version imprimée de 1485). Ces ouvrages contiennent plusieurs recettes de tourtes, certaines modestes, d'autres pouvant être considérées comme de véritables préparations gastronomiques. À la Renaissance, on assiste au renouveau des arts de la table. La cuisine se complexifie et se raffine, mais la tourte ne disparaît pas pour autant. L'influence du savoir-faire italien se fait sentir, entre autres choses, dans la préparation de tourtes de légumes et de fruits, mais « l'atavisme carnassier

des Français résiste ». En fait, deux traditions vont se disputer la faveur des gourmets : la méditerranéenne qui privilégie les tourtes allégées aux odeurs d'herbes et de lait et celle issue du Moyen Âge alors que le « bien manger » se confondait avec l'abondance des viandes.

C'est à cette époque que l'auteur situe l'introduction de la tourte en Nouvelle-France. Dans le troisième chapitre, intitulé « À la Conquête du Nouveau-Monde », il explique que « les marins, les soldats, les paysans et les filles du Roy » apportèrent avec eux leurs traditions alimentaires. Porteurs de savoir-faire, les colons adaptèrent la tourte en fonction des produits qu'ils trouvent sur place dont, bien sûr, la viande des bois. Mais Lemasson nous dit qu'on aurait tort d'y voir l'origine de la cipaille, car, lors de la grande traversée, les voyageurs n'étaient pas seuls à bord des navires. Ils emportaient avec eux des animaux domestiques dont, en particulier, des bœufs et des porcs. C'est ainsi que le porc reprit ici progressivement la place qu'il occupait dans les campagnes françaises. La viande de porc remplacera rapidement le gibier dans la préparation des tourtes. On a longtemps prétendu que le nom donné à la tourte (tourtière) venait de la tourterelle. Il est vrai que cet oiseau, qu'on nommait ici « tourte », était autrefois très abondant dans nos campagnes, mais il a été tellement chassé que l'espèce est aujourd'hui disparue. De là, évidemment, la croyance qu'on consommait la tourte en tourtière. Certes, les livres de recettes évoquent différentes manières de préparer l'oiseau, mais aucune ne fait référence à une tourtière dont l'appareil serait constitué du volatile. Il faut donc chercher ailleurs l'origine de l'appellation et s'attarder plutôt au mode de cuisson. En effet, les premiers colons ne disposaient pas toujours de fours pour cuire les aliments. Ils disposaient d'ailleurs de peu d'ustensiles, mais il en est un fort répandu en France et qu'on retrouve ici très tôt dans les inventaires : la tourtière. Il s'agit d'un récipient rond, à bord peu élevé et légèrement évasé, généralement en cuivre, avec ou sans couvercle, qui avait la faveur populaire parce qu'il permettait de cuire à l'étouffée. Déjà, en France, dans les campagnes, le mot s'était imposé pour désigner le mets aussi bien que l'ustensile. L'Académie condamnait cet usage, mais il n'en avait pas moins la faveur populaire.

Dans le quatrième chapitre intitulé « La cousine anglaise de la tourtière », l'auteur s'intéresse à l'influence des Anglais sur nos habitudes alimentaires. Après avoir rappelé qu'en Angleterre, l'âge de la tourte médiévale perdure bien au-delà des *xvi^e* et *xvii^e* siècles, et que « la passion dévorante des Anglais pour les *pies* de toutes sortes » n'avait rien perdu de sa vigueur en traversant l'Atlantique, il s'applique à démontrer que la *Sea Pie* est « directement à l'origine de la tourtière du Lac-Saint-Jean ! » Encore ici, c'est dans les livres de recettes qu'il trouve les réponses aux questions qu'il se pose. Ces livres sont nombreux, mais il y en a un, *The Art of Cookery* de Hannah Glasse

(1747), qui contient une recette de pâté spécialement fait « for the sea ». La qualité de l'appareil variait selon le statut du marinier. Ainsi les officiers pouvaient se régaler de pâtés faits de plusieurs sortes de viandes ou de poissons, alors que les matelots devaient se contenter de recettes plus simples. La particularité de la *Sea Pie* tient au fait qu'elle se prépare dans un chaudron de façon à être facilement transportée à bord des navires. C'est donc un plat de navigateurs d'abord introduit en Gaspésie par les marins anglais et que les francophones auraient traduit par « cipaye », « cipaille », « six pailles », « cipare », « cipâte » ou « six pâtes ». De la Gaspésie, le plat aurait traversé le fleuve pour atteindre la Côte-Nord, puis passé dans Charlevoix avant de gagner le Saguenay–Lac-Saint-Jean. Cette théorie a ses détracteurs, mais il n'en demeure pas moins qu'elle est d'une logique implacable. Cette façon de traduire au son les mots du vocabulaire anglais est bien connue des linguistes qui s'intéressent à l'histoire du parler français québécois. D'autre part, peut-on attribuer au seul hasard le parcours suivi par la cipaille depuis la Gaspésie jusqu'au Saguenay–Lac-Saint-Jean ? Est-il nécessaire de rappeler l'importance du fleuve et de la rivière Saguenay dans les échanges commerciaux entre la Gaspésie, la Côte-Nord, le Bas-Saint-Laurent, Charlevoix et le Lac-Saint-Jean ?

Le cinquième chapitre porte sur « la difficile naissance de l'identité de la tourtière ». Il s'intitule « De la cuisinière canadienne à la tourtière du Lac-Saint-Jean ». C'est dans ce chapitre qu'on trouve la réponse à la question qui divise tant de Québécois. On y apprend que, selon le bon usage du vocabulaire des Canadiens français, le mot tourtière n'avait qu'un seul sens, celui d'ustensile. Lorsque paraît, en 1840, le premier livre de recettes publié au Québec, *La Cuisinière canadienne*, on ne trouve aucune recette de tourtière, encore moins de tourtes en tourtière, ce qui mine sérieusement la théorie de ceux qui prétendent que le volatile est à l'origine du plat. Ce premier livre de recettes canadien, rappelle l'auteur, marque pourtant l'ouverture d'« une nouvelle ère dans la construction d'une identité nationale ». Il faut attendre l'édition de 1860, chez Louis Perrault, pour trouver enfin une référence à la tourtière. Celle-ci y est présentée comme une spécificité culinaire : « C'est une recette unique en son genre, qui est faite de porc frais, lequel repose sur une abaisse de pâte, par ailleurs soudainement absente des autres plats issus du même cousinage. » C'est ainsi que l'existence de la tourtière, au sens québécois du terme, est officialisée. En 1894, le *Dictionnaire canadien-français* donne la définition suivante du mot tourtière : « Tourte, gros pain de ménage. Pâté de viande de porc qui se mange surtout en hiver, à l'époque de la boucherie. Tourtière se dit aussi d'une tarte faite de patates et d'oignons sans viande. On dit aussi tourquière. » Dans *La Cuisine raisonnée* (1919) de la Congrégation de Notre-Dame, on ne trouve sous l'entrée « Tourtières »

qu'une seule recette malgré le pluriel du titre et c'est une tourtière de porc frais. Enfin, la multitude des livres de recettes du début du siècle confirme que la tourtière est faite de porc. On fait le même constat pour les livres de recettes des années 1970. L'auteur conclut : « La difficile accession de la tourtière à l'identité semble terminée » même si « d'autres voudront, pour leur usage exclusif, s'accaparer du nom de ce plat dont l'histoire est pourtant si chargée ».

Le sixième chapitre sert en quelque sorte de conclusion à l'ouvrage. Il soulève la question de « L'avenir de la tourtière ». Lemasson se veut optimiste et propose de réinventer la tourtière pour lui assurer une pérennité par ailleurs menacée par les « preachers » du bien-manger. Il constate que la tourtière est devenue un plat démodé et que les consommateurs en sont venus à croire qu'elle est une menace pour leur santé. Alors que sa démarche est partout ailleurs rationnelle, voilà qu'en conclusion il livre une opinion toute personnelle fondée sur l'intuition plutôt que sur l'observation rigoureuse des faits. C'est d'ailleurs le seul bémol que j'apporterais dans l'appréciation de ce petit livre par ailleurs bien documenté et dont la lecture est des plus agréables. Il aurait été plus intéressant, dans ce dernier chapitre, de donner la parole aux Québécois des différentes régions pour savoir quelle place occupe encore la tourtière dans leurs habitudes de consommation. Personnellement, j'aurais plutôt tendance à croire que le plat demeure un incontournable de nos traditions culinaires et qu'il réapparaît régulièrement sur nos tables à certaines périodes de l'année. C'est un plat convivial qui a toujours été associé aux réjouissances familiales du temps des fêtes. L'auteur n'a pas eu recours à une méthode qui a pourtant fait ses preuves dans ce type de travaux : l'enquête orale. Il avait fait de même dans un autre ouvrage portant sur le pâté chinois (*Le Mystère insondable du pâté chinois*, 2009) alors que le procédé lui aurait peut-être livré la clef de l'énigme. Dommage, car il se pourrait bien que la tourtière, plat emblématique du Québec par excellence, représente, comme le signale lui-même l'auteur en avant-propos, un « véritable patrimoine immatériel de l'humanité ».

BERNARD GENEST

Société québécoise d'ethnologie

MARCHAND, SUZANNE. *Alphonse Paré. Toujours... entre l'arbre et l'écorce*. Sainte-Anne-de-Beaupré, Les Amis du Musée Alphonse-Paré, 2011, 59 p. ISBN 978-2-9811716-0-3.

Le sculpteur Alphonse Paré a ouvert son atelier-boutique sur l'avenue Royale à Sainte-Anne-de-Beaupré en 1943. Pendant 42 ans, l'Atelier Paré a accueilli les touristes et les pèlerins en route vers la basilique qui venaient y