

## CHAPITRE 2 - PARCOURS D'UNE IDENTITÉ MÉTISSÉE

### 2.1 Introduction

Entreprendre d'écrire l'histoire de la table d'un peuple, exposer les modifications qui, de siècle en siècle, furent apportées dans son ordonnance et ses services, décrire et commenter les progrès de sa cuisine, c'est brosser un tableau suggestif de la civilisation de ce peuple en le suivant dans les étapes qu'il parcourut, depuis l'époque lointaine où, chétive tribu, il gîtait dans de sombres cavernes, se nourrissant de racines sauvages, de poissons crus et de la chair, pantelante encore, des animaux qu'il venait de tuer à coups d'épieu<sup>82</sup>, écrivait Auguste Escoffier dans la préface du *Larousse gastronomique* en 1938.

C'est dans cet esprit et pour mieux comprendre le contexte dans lequel se situe l'émergence de la gastronomie québécoise, que nous allons retracer l'histoire de l'alimentation depuis la rencontre des colons français et des peuples autochtones en Amérique du Nord. Le contenu des assiettes a évolué au fil des échanges culturels. L'histoire de la gastronomie québécoise reflète donc la transformation de la société. Dans l'assiette, on reproduit les inégalités sociales, les conflits politiques et les tendances culturelles.

L'histoire de la cuisine québécoise a été marquée par cinq grandes périodes. Le métissage franco-amérindien s'est échelonné de 1608 à 1690. Les colons ont mangé à la française de 1690 à 1790. Le métissage anglo-français s'est produit entre 1790 et 1860. Puis entre 1860 et 1960, les gens ont mangé à la canadienne-française. Enfin, depuis 1967, la cuisine québécoise a subi des influences internationales<sup>83</sup> tout en cherchant à affirmer sa propre identité culinaire. Entre chacune de ces phases, il s'est écoulé entre 75 et 100 ans. « Les changements alimentaires surviennent lorsque la quatrième génération n'est plus en contact avec la première et qu'elle se montre plus réceptive et plus perméable au changement alors que la première se veut la gardienne des valeurs »<sup>84</sup>, explique l'historien Yvon Desloges.

### 2.2 Nourritures autochtones

En 1534, lors du premier voyage officiel de Jacques Cartier en Amérique du Nord, les Nations amérindiennes, surtout des Iroquoiens sédentaires, étaient bien visibles le long

---

<sup>82</sup> Auguste Escoffier (préface) et Prosper Montagné, *Larousse gastronomique*, Paris, Librairie Larousse, 1938, 1087p.

<sup>83</sup> Yvon Desloges, *Op. Cit., À table en Nouvelle-France*, p.145

<sup>84</sup> *Ibid*

des deux rives du Saint-Laurent, particulièrement les Iroquois à Stadaconé (Québec) et Hochelaga (Montréal). Selon les récits de l'époque, leur diète était alors constituée des « trois soeurs », c'est-à-dire de haricots, de courges et de maïs. Les Iroquoiens cultivaient aussi le tournesol. À l'automne surtout, les hommes chassaient orignaux, wapitis, bélugas, phoques, dindons sauvages, porcs-épic, boeufs sauvages, daims, ours, lièvres, martres et renards. Au printemps, ils pêchaient maquereaux, aloses, saumons, esturgeons, mulets, bars, carpes, anguilles et marsouins. Viandes et poissons étaient mangés crus, séchés, fumés, grillés ou bouillis. Les autochtones consommaient également des melons d'eau, des noix, des fruits et fabriquaient du pain de maïs appelé banique.

Toutefois, à l'arrivée de Champlain dans le Saint-Laurent en 1603, ces nations iroquoises étaient presque disparues, probablement en raison des conflits intertribaux<sup>85</sup>. L'autre grand groupe amérindien était nomade. Il s'agissait des Algonquiens. Ces derniers ne pratiquaient pas l'agriculture. Ils cueillaient des petits fruits et vivaient essentiellement de chasse et de pêche. Ils se nourrissaient d'orignaux, de caribous, de castors, d'ours, de lièvres, de perdrix et de boeufs sauvages. Ils consommaient également du lichen et de l'écorce d'arbre broyée lorsque les temps étaient difficiles.

Avant l'arrivée des Européens, les Premières Nations faisaient bouillir leurs repas dans des contenants d'écorce appelés *ouragana* et utilisaient des récipients de terre cuite. Elles mettaient la soupe dans le plat d'écorce puis y jetaient des pierres brûlantes, les retiraient et en mettaient d'autres, jusqu'à ce que la viande soit cuite. L'autre mode de cuisson consistait à creuser un trou dans le sol et à le remplir de braises ou de roches chaudes pour faire une cuisson à l'étouffée en enterrant le récipient. Le terme *sagamité* désigne ce bouilli ou cette soupe de maïs à laquelle les Amérindiens ajoutaient du sirop d'érable, un mélange de viande et de poisson ainsi que des fruits séchés. C'était le mets autochtone par excellence. Les nomades et les sédentaires n'ajoutaient ni sel, ni épices. En fait, ils ne mangeaient rien en provenance du règne végétal. Les plantes étaient plutôt utilisées pour leur propriétés médicinales.

### 2.3 La rencontre des cultures

« Les Amérindiens apprécient tout ce que les Français méprisent et inversement pour les Français. »<sup>86</sup> Voilà qui résume bien la rencontre des deux cultures lorsque les

---

<sup>85</sup> Yvon Desloges, *Op. Cit, À table en Nouvelle-France*, p.13-31 et Jean-Marie Francoeur, *Genèse de la cuisine québécoise*, Montréal, Fides, 2011, p.215-225

<sup>86</sup> *Ibid*, p.41

Européens débarquèrent en Amérique. En effet, les traditions culinaires françaises étaient très anciennes et chaque région était déjà caractérisée par des plats typiques. Mais lorsque les colons sont arrivés en Nouvelle-France, ils ont dû adapter leurs coutumes aux ressources alimentaires disponibles. Pendant les premières décennies de la colonie, leur nourriture fut donc fortement influencée par le climat et les cultures autochtones<sup>87</sup>. Pour survivre, les Français ont intégré la courge et la citrouille à leur alimentation. Ils ont eu recours aux techniques de conservation amérindienne comme le fumage des viandes et des poissons<sup>88</sup>. Pendant un certain temps, ils utilisaient même de la farine de maïs, à contrecœur, pour pallier au manque de blé. Ils apprirent l'art de transformer la sève en sirop d'érable et développèrent l'habitude de mélanger du sel à des herbes et à des légumes en prévision des longs mois d'hiver. Ces herbes salées<sup>89</sup> donnaient alors du goût aux aliments. Les premiers colons ont rapidement assimilé l'essentiel de la cuisine amérindienne pour subsister, mais ne l'ont pas intégré pour de bon à leurs habitudes culinaires. Ils préféraient de loin perpétuer leur culture plutôt que de s'associer à celle des « sauvages ». Ils se sont donc appropriés certains ingrédients autochtones qu'ils apprêtaient à la française, mais lorsque le modèle culturel français s'est réellement implanté en Nouvelle-France quelques années plus tard, la plupart des aliments indigènes ont été rejetés.

Dans ses recherches, Michel Lambert a démontré que les Algonquiens ont fait connaître aux Européens le gibier, les poissons et les fruits de mer, les grenouilles, les tortues, les escargots et plusieurs légumes comme les têtes-de-violon et les quenouilles, sans oublier le sirop d'érable, le sirop de bouleau et les petits fruits sauvages. Les Iroquoiens les ont également initiés à l'usage du maïs, des haricots, des courges, des topinambours et de l'huile de tournesol<sup>90</sup>. L'apport culinaire masculin en Nouvelle-France a par ailleurs joué un rôle important puisque de nombreux jeunes hommes partaient trapper avec les Amérindiens. Ils accumulaient alors un bagage de connaissances culinaires qu'ils partageaient ensuite avec leur famille<sup>91</sup>.

En raison de la forte vague d'immigration française de 1664 à 1674, « on a assisté à la revanche du goût et des aliments français dans la colonie. »<sup>92</sup> L'arrivée massive de colons,

---

<sup>87</sup> Martin Fournier, *Jardins et potagers en Nouvelle-France – Joie de vivre et patrimoine culinaire*, p.13

<sup>88</sup> *Ibid*, p.14

<sup>89</sup> *Ibid*

<sup>90</sup> Michel Lambert, *Op.Cit., Histoire de la cuisine familiale du Québec, Vol. I, Ses origines autochtones et européennes*, p.171-172, 221-222

<sup>91</sup> *Ibid*, p.294

<sup>92</sup> Martin Fournier, *Op.Cit*, p.124

dont les soldats des régiments de Carignan-Sallières, puis les Filles du Roy<sup>93</sup>, ont permis de rétablir la suprématie des traditions alimentaires françaises<sup>94</sup>. La Nouvelle-France était certes une corne d'abondance, mais ses ressources n'ont servi que de dépannage. Toutefois, certains produits comme le sucre d'érable ont persisté. Une lettre de la sœur Marie-Andrée Duplessis datant de 1751, révèle également que les Canadiennes avaient adopté le blé d'Inde fleuri des Amérindiens, c'est-à-dire du maïs qu'elles faisaient éclater dans la cendre chaude<sup>95</sup>. Le *popcorn* existait donc bien avant les cinémas ! Quant à l'anguille canadienne, elle semblait jouir d'une réputation enviable en France grâce aux chroniqueurs qui en vantaient les qualités<sup>96</sup>. La morue gaspésienne était également exportée à Paris dès le début de la colonie<sup>97</sup>.

En dépit de l'abondance et de la nouveauté, les moeurs alimentaires des Français n'ont donc pas subi de transformation profonde puisqu'ils ont transplanté leurs cultures et leur bétail<sup>98</sup> en Nouvelle-France. Ils ont introduit sarrasin, seigle, orge, avoine, froment, vaches et boeufs, porcs, poules, dindes, pigeons, moutons, oie, pois, choux, navets, oignons, poireaux, oseille, laitue, persil, pommiers, pruniers et poiriers en Amérique<sup>99</sup>. Il n'y a que le poisson indigène dont ils se satisfaisaient vraiment en raison du calendrier liturgique. Cet emprunt renforçait d'ailleurs leur modèle culturel<sup>100</sup>. Les échanges se sont donc surtout faits des Français vers les Amérindiens<sup>101</sup>. Les Autochtones ont délaissé leurs plats d'écorce pour les chaudrons de cuivre ou de fer. Ils ont découvert l'eau de vie et commencé à élever cochons, volaille et bovins. Au début, ils n'appréciaient guère les épices, le sel et les condiments utilisés par les Européens mais ils les ont progressivement intégrés à leur cuisine. Le métissage s'est donc manifesté dans un rapport inégal en renforçant le pouvoir des envahisseurs, ce qui a résulté en une perte culturelle pour les dominés dans un contexte colonial.

---

<sup>93</sup> La cuisine constituait une part importante de l'éducation de ces jeunes filles à qui l'on enseignait l'art de vivre et l'art ménager pour les préparer à être de bonnes mères et de bonnes épouses. Les Filles du Roy, pour la plupart des orphelines, avaient été envoyées par la France pour se marier, fonder une famille et coloniser le territoire.

<sup>94</sup> Martin Fournier, *Op. Cit.*, p.125

<sup>95</sup> *Ibid*, p.114

<sup>96</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Goûter à l'histoire*, p.11

<sup>97</sup> Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.44

<sup>98</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op. Cit.*, p.9

<sup>99</sup> *Ibid*

<sup>100</sup> Yvon Desloges, *Op. Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.142

<sup>101</sup> *Ibid*, p.44

## 2.4 La Nouvelle-France (1534-1760)

L'alimentation quotidienne en Nouvelle-France a longtemps été perçue par les contemporains comme terne et sans saveur<sup>102</sup>, mais plusieurs historiens ont démontré qu'outre les épisodes de famine, les gourmands pouvaient généralement vivre heureux dans la colonie française. Jacques Lacoursière affirme d'ailleurs qu'il s'agissait du seul endroit en Amérique où la bonne chère a pris une telle importance dès le début de son histoire<sup>103</sup>. En effet, Samuel de Champlain a érigé la gourmandise en art de vivre en créant l'Ordre de Bon temps<sup>104</sup>, la toute première association gastronomique en Amérique. Cette amicale visait à tromper la longueur de l'hiver en organisant des festins gargantuesques, ce qui permettait également d'éloigner le scorbut. À l'hiver 1603-1604, près de la moitié des 79 colons qui hivernaient en Acadie étaient morts de cette maladie. Souhaitant à tout prix éviter une pareille tragédie lorsqu'il fonda une colonie à Port-Royal en 1605, Champlain eut l'idée de fonder un club social. Les compagnons de Champlain mangeaient donc tout en se divertissant grâce à des pièces de théâtre et des prestations musicales. Marc Lescarbot relata en 1609<sup>105</sup> que les 15 comparses de Champlain devenaient tour à tour maître d'hôtel et recevaient la charge d'organiser le festin pour un soir. Champlain lui-même en parla dans son récit de voyage :

Nous passâmes cet hiver fort joyeusement et nous fîmes bonne chère par le moyen de l'Ordre de Bon temps que j'y établis, qu'un chacun trouva utile pour la santé et plus profitable que toutes sortes de médecines dont on eût pu user. Cet ordre était une chaîne que nous mettions avec quelques petites cérémonies au col d'un de nos gens, lui donnant la charge pour ce jour d'aller chasser; le lendemain, on la baillait à un autre et ainsi consciencieusement; tous lesquels s'efforçaient à l'envie à qui ferait le mieux.<sup>106</sup>

À l'hiver 1606-1607, les compagnons de Samuel de Champlain garnissaient la table en poisson et en gibier. Le père de la Nouvelle-France importait aussi une variété de produits pour donner du relief au menu. Il est vrai que malgré un terroir riche et diversifié, plusieurs produits français furent utilisés pendant toute la période de colonisation. Les plus populaires étaient l'huile d'olive, les fromages, les épices, le vin, les champignons de Paris, le blé, le sel, le poivre, la muscade, les amandes, le clou de girofle, la cassonade et l'écorce de citron. En raison du coût des aliments importés, seule une clientèle fortunée pouvait se permettre d'ajouter ces ingrédients à l'élaboration des mets. Il s'agissait des gastronomes<sup>107</sup>. Le prix

---

<sup>102</sup> Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.44

<sup>103</sup> Jacques Lacoursière, *Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec* (manuscrit), 2010, p.1

<sup>104</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, p.11-12

<sup>105</sup> Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.55

<sup>106</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.2

<sup>107</sup> Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.143

des ingrédients, la consommation d'ingrédients importés et la façon de les apprêter traçaient la ligne entre alimentation populaire et gastronomie en Nouvelle-France, explique l'historien Yvon Desloges<sup>108</sup>. La gastronomie était généralement réservée à l'élite. À l'époque, la clientèle urbaine composée de la haute administration coloniale avait les moyens d'embaucher du personnel spécialisé pour concocter les repas. Ces chefs disposaient des derniers recueils français de recettes à la mode. Les gouverneurs Frontenac, Montcalm et bien d'autres au cours du 18<sup>e</sup> siècle affichèrent d'ailleurs leur goût pour la bonne chère<sup>109</sup>. Ils importaient entre autres des nectars, des grands crus et du Champagne.

L'hégémonie française se prolongeait donc dans l'assiette nord-américaine et continuait à refléter la culture de France chez les mieux nantis. Il faut dire que l'histoire de la gastronomie française est intimement liée à celle de son élite. Au cours des premières décennies de la colonie, la cuisine de la bonne société perpétua les traditions médiévales en Nouvelle-France, mais le nouveau modèle français s'implanta graduellement dès la deuxième moitié du 17<sup>e</sup> siècle. La cuisine délaissa alors les nombreuses épices au profit des herbes. Ne subsista que le trio cannelle, girofle, muscade ainsi que le poivre<sup>110</sup>. L'inégalité sociale, elle, continua de se traduire dans la consommation alimentaire.

L'imaginaire collectif est aujourd'hui imprégné d'une image misérabiliste de la cuisine des ancêtres québécois selon laquelle les habitants de la Nouvelle-France se nourrissaient d'abord pour survivre et qu'ils s'adonnaient rarement à la gastronomie. Quelques nuances s'imposent. La fréquence des ripailles n'était effectivement pas la même que pour l'élite. Or, les habitants profitaient des grandes occasions, comme les jours de fête ou la venue d'invités, pour imiter la bonne société. Lors des agapes, ils multipliaient plats et services, tout en raffinant les mets<sup>111</sup>. Plusieurs observateurs de l'époque soulignèrent d'ailleurs que les colons vivaient mieux que les paysans de la mère patrie.

Les paysans des campagnes de Nouvelle-France se faisaient appeler habitants au lieu de paysans. Même s'ils vivaient eux aussi de la culture de la terre, comme les paysans de France, ils savaient que leur situation était à ce point meilleure qu'une nouvelle façon de se qualifier leur semblait nécessaire. [...] Des traits culturels propres sont donc rapidement apparus dans la jeune colonie.<sup>112</sup>

Le Baron de Lahontan écrivit même qu'il souhaitait à la noblesse délabrée de France une aussi bonne cuisine que celle des habitants de Nouvelle-France<sup>113</sup>. Il faut dire qu'en

---

<sup>108</sup> Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.144

<sup>109</sup> *Ibid*, p.143

<sup>110</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *Goûter à l'histoire*, p.10

<sup>111</sup> *Ibid*, p.24-25

<sup>112</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.15

<sup>113</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.9

France, la chasse était réservée à la noblesse tandis qu'en Amérique, elle était ouverte à tous. La panacée de poissons se trouvant dans les lacs, les rivières et le fleuve était également une réelle bénédiction pour les colons catholiques qui devaient observer un calendrier religieux très strict, soit 165 jours d'abstinence par année<sup>114</sup>.

« Le bon goût des saveurs qui enchantent, bien équilibrées, le bon goût des mets apprêtés avec soin, cet héritage traditionnel de la France, eh bien tout indique qu'il a pris racine ici au temps de la Nouvelle-France », écrit l'historien Martin Fournier<sup>115</sup>. Le savoir-faire culinaire français se serait notamment répandu dans la population grâce aux Filles du Roy qui faisaient leur apprentissage chez les religieuses avant de se marier. Les talents de bonne cuisinière étaient valorisés<sup>116</sup>. Les recettes étaient transmises de mères en filles, avec des variantes selon les noyaux familiaux. Parmi les plats les plus fréquents on retrouvait les pot-au-feu et les bouillis.

Le botaniste suédois Pehr Kalm indiqua dans ses observations sur la Nouvelle-France<sup>117</sup> que la gourmandise était caractéristique des Canadiens qui prenaient plaisir à prendre de longs et abondants repas. Le géographe français Pierre Deffontaines précisa pour sa part que l'hiver avait obligé la cuisine populaire du Canada français à se différencier de la cuisine française puisque l'apport énergétique nécessaire en Amérique était beaucoup plus important qu'en Europe<sup>118</sup>.

Les variétés de viandes, de gibiers et de poissons que l'on retrouvait en Nouvelle-France étaient impressionnantes. Dans les moments de réjouissance, les habitants mangeaient de l'oie, du canard, du saumon, des tourtes, du lièvre et de l'original<sup>119</sup>. En Gaspésie, les colons se régalaient d'huîtres qui étaient fort abondantes. En 1672, Nicolas Denys décrit la façon toute gourmande de les manger :

Pour les avoir, on casse la glace, on fait une grande ouverture, puis on a de petites perches assez longues pour toucher au fond de l'eau. (...) On ne va point à cette pêche que l'on ne soit plusieurs ; les uns pêchent, les autres font le feu, l'autre écaille pour faire la fricassée, d'autres en mettent sur les charbons, deux ou trois ont une grande coquille, avec leur eau, de la mie de pain, un peu de poivre et de muscade.<sup>120</sup>

---

<sup>114</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.9

<sup>115</sup> Martin Fournier, *Op.Cit.*, p.112

<sup>116</sup> *Ibid*

<sup>117</sup> Pehr Kalm a visité le Canada en 1749. En 1753, il a fait paraître en Suède « En Resa til Norra America », un récit de voyage en trois volumes sur son périple en Amérique du Nord, dont un qui est consacré à la Nouvelle-France. Le livre a été traduit en français par Jacques Rousseau, Guy Béthune et Pierre Morisset puis republié en 1977 : Pehr Kalm, « Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749 », Montréal, Pierre Tisseyre, 674p.

<sup>118</sup> Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.182

<sup>119</sup> Martin Fournier, *Op.Cit.*, p.68

<sup>120</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.7

Différents mets se retrouvaient dans les banquets destinés à l'élite coloniale et parfois sur les tables des habitants : pain aux pointes d'asperges, esturgeon à la Sainte-Menehould, tarte à la chair de pommes et de poires, potage à la citrouille, potage de perdrix aux choux, concombres à la crème, alose grillée à l'oseille, anguille à l'étuvée, choux farcis de veau, potage au lait et à l'oignon, framboises à la crème et au sucre d'érable, sagamité au poisson, fricassée d'épinards, truites rissolées, perdrix grillée, doré au fenouil, racines en menus droits, macarons et bière d'épinette.

Une quarantaine de fruits et légumes poussaient dans la colonie. Les Français étaient de grands consommateurs de salade. Ils plantaient plusieurs types de laitue qu'ils mélangeaient avec d'autres herbes potagères et des fleurs comestibles<sup>121</sup>. Même chose pour la consommation de fines herbes. Dans bon nombre de potagers, on en faisait pousser une plus grande variété que nous en disposons de nos jours<sup>122</sup>. Ni les tomates, ni les pommes de terre ne faisaient partie des repas. La tomate, surnommée alors pomme d'amour, était une plante ornementale dont le fruit était considéré comme vénéneux<sup>123</sup>. Introduite par les Anglais au 18<sup>e</sup> siècle, les Américains ont commencé à l'utiliser en cuisine au début du 19<sup>e</sup> siècle<sup>124</sup>. Quant aux patates, non seulement elles manquaient de goût pour les Français, mais elles étaient perçues comme de la nourriture à cochon impropre à la consommation humaine<sup>125</sup>. Ce n'est que vers la fin du 18<sup>e</sup> siècle que les Anglais ont incorporé la pomme de terre dans l'alimentation canadienne<sup>126</sup>.

En milieu rural, les habitants mangeaient surtout du pain, du porc, des laitages, des oeufs et quelques légumes comme les pois, les navets, les choux, les oignons et les poireaux. Selon leurs moyens, ils pouvaient ajouter viandes, volailles, poissons, fruits, boissons, condiments et épices. En milieu urbain, l'alimentation était un peu plus diversifiée, mais règle générale, elle était surtout constituée de soupes grasses (au chou, aux pois, aux oignons) et de pain.

Il y eut des périodes de disette extrêmement difficiles pour les habitants. Malgré la faim qui assaillait la population, les colons français refusaient néanmoins de manger du chien ou du cheval, deux animaux considérés comme de fidèles amis de l'homme. Le chien était toutefois apprêté par les Amérindiens. Pendant la famine de 1757-1759, en pleine guerre contre la Grande-Bretagne, les autorités prônèrent la consommation de chevaux dont il y

---

<sup>121</sup> Michel Lambert, *Op.Cit., Histoire de la cuisine familiale du Québec, Vol. I, p.302*

<sup>122</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.8

<sup>123</sup> Yvon Desloges, *Op.Cit., À table en Nouvelle-France*, p.63

<sup>124</sup> Richard Bizier et Roch Nadeau, *Fruits et légumes de nos marchés*, Québec, Les Éditions Caractère, 2006, p.129

<sup>125</sup> Yvon Desloges, *Op.Cit., À table en Nouvelle-France*, p.63

<sup>126</sup> Richard Bizier et Roch Nadeau, *Op.Cit.*, p.119



avait surabondance. Dans une lettre au chevalier de Lévis, le Marquis de Montcalm indiqua qu'il en mangeait pour donner l'exemple et énuméra les plats gastronomiques qui furent concoctés pour mettre en appétit les colons : petits pâtés de cheval à l'espagnol, cheval à la mode, escalope de cheval, filet de cheval à la broche avec une poivrade bien liée, semelles de cheval au gratin, langue de cheval au miroton, frigousse de cheval, langue de cheval boucanée et gâteaux de cheval comme les gâteaux de lièvres<sup>127</sup>. Mais cette démonstration culinaire ne suffit pas à convaincre les Canadiens d'en manger.

Le destin de la Nouvelle-France prit subitement un autre tournant avec la Conquête britannique. Les puissances colonisatrices française et anglaise entrèrent en guerre aux États-Unis puis au Canada en 1754. Après la défaite des troupes de Montcalm lors de la Bataille des Plaines d'Abraham, les autorités françaises signèrent la capitulation de Québec en 1759 puis la capitulation de Montréal un an plus tard. La mère-patrie abandonna ainsi ses « quelques arpents de neige »<sup>128</sup>. Alors que les Français avaient instauré une suprématie de leur culture sur celle des Amérindiens, ils seront à leur tour soumis au métissage forcé par la domination britannique.

## 2.5 Le régime britannique (1760-1840)

Le changement de régime politique consacré par le Traité de Paris en 1763 amena un changement de régime alimentaire. Le Canada passa officiellement aux mains des Anglais. La Nouvelle-France devint le Bas-Canada. La gastronomie régnait alors en maître chez les dirigeants civils, militaires et religieux dont les tables et les caves regorgeaient de produits de luxe<sup>129</sup>. À titre d'exemple, le dernier Évêque de la Nouvelle-France, mort en 1760, avait neuf livres de truffes dans son garde-manger<sup>130</sup>. Mais avec le Traité de Paris, cette élite canadienne-française retourna massivement en France. Plusieurs cuisiniers et pâtisseries demeurèrent toutefois au Québec puisque les Anglais, qui avaient toujours raffolé de la cuisine française, continuèrent de les embaucher. Ce fut le cas du premier gouverneur britannique de la province de Québec, James Murray, de même que des gouverneurs Carleton, Haldinand, Prescott et Craig. Les cuisines des palais coloniaux demeuraient de hauts-lieux de créativité culinaire alors que le style de vie fastueux de l'élite persistait<sup>131</sup>.

---

<sup>127</sup> « Déguster la viande de cheval », 26 novembre 1947, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : [http://archives.radio-canada.ca/art\\_de\\_vivre/cuisine/clips/14347/](http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/14347/)

<sup>128</sup> Formule caricaturale et dépréciative utilisée par Voltaire afin de dissuader la France de se battre pour conserver la Nouvelle-France. Selon lui, cette colonie avait un faible potentiel économique.

<sup>129</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p. 14

<sup>130</sup> *Ibid*

<sup>131</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.41

À partir de 1780, on vit apparaître l'association gastronomique *Beaver Club* chez les actionnaires de la compagnie de traite de fourrures Les Bourgeois du Nord-Ouest, puis en 1792 ce fut au tour du *Beef-Steak Club*, une reproduction d'un club londonien où siégeaient les fonctionnaires et les négociants les plus huppés de Québec, qui prit finalement le nom de Club des Barons en 1800. Ces confréries gourmandes étaient composées d'un groupe de membres restreints qui se rencontraient une ou deux fois par mois pour partager de copieux soupers<sup>132</sup>. Le *Driving club* de Québec organisait quant à lui des randonnées en carriole suivies de plantureux repas, comme en témoigne ce menu daté de 1830 organisé par John Molson : au premier service des soupes au *gravy*, aux abats et au lièvre ; des plats rôtis de chevreuil, de dinde, de boeuf et de volaille ; des pâtés à la viande et aux huîtres ; des côtelettes grillées ; un hachis, une fricassée et un curry en sauce. Le deuxième service était composé de blanc-manger, de crèmes, de tartelettes, de pâtisseries, de *mince pie* et de fruits en compote<sup>133</sup>. L'influence anglo-saxonne était manifeste.

Pour la majorité des foyers, les importations et même les produits locaux étaient peu abordables. Il y avait une distinction entre « faire l'ordinaire » et « faire la cuisine » qui était alors réservée pour les dimanches et les fêtes. Dans la *Gazette* de Québec en septembre 1764, un marchand annonçait un arrivage de vins de Bordeaux, d'eau-de-vie de France, de poivre noir et d'autres denrées françaises. Il n'y eut donc pas de rupture immédiate avec le goût français<sup>134</sup>. Mais dès l'année suivante, des marchands canadiens se plaignirent de l'absence de vins français dans les importations et dénoncèrent une tentative de modifier les habitudes alimentaires des Canadiens<sup>135</sup>. La culture culinaire britannique avait donc fini par s'immiscer dans la culture canadienne-française. Bonjour le thé ! Au revoir les vins français... La pomme de terre fit aussi son entrée dans l'alimentation quotidienne.

Grâce aux techniques agricoles innovantes des Britanniques, l'industrie laitière s'améliora en Amérique, ce qui permit de produire davantage de lait et de beurre. Le porc n'était plus consommé pour sa graisse mais bien pour sa chair. Les manuels de cuisine commencèrent alors à contenir des recettes de tourtières et de pâtés à la viande<sup>136</sup>. Le commerce passa définitivement aux mains de marchands anglais qui privilégiaient l'achat de produits de l'Empire. Certains aliments consommés en Nouvelle-France n'étaient donc plus accessibles. Le vin rouge disparut du quotidien. Le bœuf se mangeait désormais en *steak* ou en *roast beef*<sup>137</sup>. La pomme de terre devint un accompagnement fréquent de la viande. On

---

<sup>132</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.19

<sup>133</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.86

<sup>134</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit.*, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, p.15

<sup>135</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.26

<sup>136</sup> Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.144-145

<sup>137</sup> Michel Lambert, *Op.Cit.*, *Histoire de la cuisine familiale du Québec*, Vol. I, p.368

introduisit également la *gravy*, le gigot d'agneau et sa gelée de menthe, les *Fish and Chips*, les grands-pères dans le sirop, la bagatelle et les croustades<sup>138</sup>. Les Francophones trouvaient la cuisine anglaise fade et sans saveur, mais adoptèrent paradoxalement de nombreux plats issus de cette culture<sup>139</sup>. Les Britanniques transmirent notamment leur « dent sucrée » aux Canadiens-français et il en résulta une multiplication des recettes de desserts. On retrouve dans cet héritage anglo-saxon des apports typiquement écossais ou irlandais. Les Écossais, par exemple, ont surtout donné le goût de petit-déjeuner aux Canadiens:

Souvenons-nous que sous le Régime français, les Québécois ne consommaient souvent qu'une bouchée de pain avec un petit verre d'eau-de-vie et les femmes, un café ou chocolat avec un peu de pain, sans beurre. Avec l'arrivée des Écossais, on se mit à faire des œufs et du bacon, des saucisses, des *pancakes*, des *scones* et la banique le matin.<sup>140</sup>

Les Irlandais composaient 60% de l'immigration britannique au 19<sup>e</sup> siècle. Et comme ils étaient catholiques, ils eurent une influence culturelle plus importante chez les Canadiens-français. Ils propagèrent eux aussi la mode du petit-déjeuner costaud en y introduisant la galette de pomme de terre râpée. Les Irlandais avaient d'ailleurs plusieurs façons d'apprêter les patates qui teintèrent la cuisine canadienne, comme les hachis recouverts de pommes de terre en purée ou les *Sheepherders Pie* qui ressemblent au pâté chinois du Québec.

Les Loyalistes venus des États-Unis dans la région de l'Estrie ont pour leur part introduit le *sea pie*. Ce mets en croûte destiné aux matelots était formé de couches superposées de pâtes, de viande et de poisson. Au Québec, on francisa le nom pour six-pâtes, cipâte ou cipaille<sup>141</sup> en alternant six couches de pâtes avec des pommes de terre, de l'origan, du chevreuil, de la perdrix et du lièvre. Aujourd'hui, il est plus souvent fait avec du boeuf, du porc et du veau. Si le *sea pie* était un mets utilitaire, les six-pâtes, cipâtes ou cipailles sont désormais des plats concoctés pour les grandes occasions, comme le Réveillon de Noël<sup>142</sup>.

L'alimentation populaire s'est donc transformée sous l'influence anglaise. Pour l'historien Jacques Lacoursière, le régime britannique a carrément fait reculer la gastronomie de deux siècles et demi en lui faisant perdre son originalité et sa finesse<sup>143</sup>. Au début du 19<sup>e</sup> siècle, les activités en forêt augmentaient en raison des exportations croissantes de bois. On vit alors apparaître la fameuse « cuisine de bûcherons ». Inspirées des *Boston Pork and*

---

<sup>138</sup> Michel Lambert, *Op.Cit., Histoire de la cuisine familiale du Québec*, Vol. I, p.370-374 et p.380-381

<sup>139</sup> *Ibid*, p.373-374

<sup>140</sup> *Ibid*, p.386

<sup>141</sup> Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.127

<sup>142</sup> *Ibid*, p.154

<sup>143</sup> *Ibid*, p.127

*Beans* de Nouvelle-Angleterre<sup>144</sup>, les fèves au lard firent leur entrée dans les boîtes à lunch des travailleurs canadiens-français dans une version plus sucrée (mélasse ou sirop d'érable) que les fèves américaines. Le déplacement fréquent des chantiers et leur éloignement des routes exigeaient une nourriture simple et facile à conserver.

L'écllosion de tavernes et de cafés anglais à Montréal et à Québec fut par ailleurs caractéristique de la fin du 18<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle. Le *Victoria House*, le *Dolly's Chop House*, le *Hanley's Commercial Inn*, le *Rialto*, le *Coffee Room* et le *Neptune Inn* faisaient partie des établissements de l'époque qui suivaient la tendance des *chop house* anglais. On y servait des viandes à la broche, des grillades de viande, des *biftecks*, des pâtés de mouton, des huîtres, de la soupe à la tortue, de la soupe à l'esturgeon, des steaks de bisons et de la bière. La mode américaine s'y faisait aussi sentir avec l'apparition de boissons gazeuses et des moules à la new-yorkaise<sup>145</sup>.

Néanmoins, cette période fut également synonyme de restauration française. Avec l'avènement des hôtels réputés, des bonnes auberges et des restaurants haut de gamme, le grand chic demeurait toujours la cuisine de France<sup>146</sup>. La mode des restaurants amorcée en Europe à la Révolution française prit une trentaine d'années avant de s'implanter au Canada<sup>147</sup>. À la fin des années 1820, Montréal supplanta Québec comme métropole, et devint également la référence en matière de bonne chère dans la colonie. Les bonnes tables s'y multipliaient et de nombreux cuisiniers français s'y installaient.

Ces établissements de restauration étaient majoritairement fréquentés par les Anglo-saxons qui contrairement aux Canadiens-français, avaient pris l'habitude de manger à l'extérieur du foyer. Ils avaient également davantage de moyens financiers que leurs compatriotes français. Après la Conquête, tout comme à Québec, les marchands anglophones avaient pris le contrôle du commerce à Montréal, notamment pour la traite des fourrures. Mais c'est véritablement au 19<sup>e</sup> siècle, avec l'ébullition économique de la ville, que la bourgeoisie anglophone se développa. Grâce à un afflux migratoire important d'Anglais, d'Écossais, d'Irlandais en provenance des îles britanniques, et d'Américains de l'Amérique du Nord Britannique, le poids démographique de Montréal dépassa celui de Québec. Vers 1830, les Montréalais de langue anglaise devinrent d'ailleurs plus nombreux que ceux de

---

<sup>144</sup> Joseph Papineau exploitait les forêts de sa seigneurie de la Petite-Nation. Lors d'un séjour en Nouvelle-Angleterre, il découvre les *Boston Porks and Beans*. Il nota la recette puis la ramena au Canada. - Jacques Rousseau, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec », *Les cahiers des dix*, vol.32, 1967, p.32, en ligne : <http://www.ourroots.ca/page.aspx?id=3648495&amp;qryID=040423b7-b1ba-445d-a121-aabb55a959d0>

<sup>145</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p. 85

<sup>146</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.20

<sup>147</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.116

langue française. La seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle sonna le début de l'âge d'or de Montréal, une période qui se poursuivit jusqu'à la Grande Dépression et qui fut caractérisée par la montée de la bourgeoisie montréalaise commerciale et industrielle. Cette classe essentiellement anglo-saxonne dominait aussi les secteurs bancaires et financiers, qui avaient pignon sur la rue Saint-Jacques. Le port de Montréal détrôna ainsi celui de Québec, le transport maritime tout comme les chemins de fer se développèrent à un rythme fulgurant, l'artisanat fit place à l'industrialisation et Montréal devint un important centre financier. La classe dirigeante de la métropole était anglophone. La classe ouvrière, elle, était principalement francophone. D'ailleurs l'exode rural des Canadiens-français qui cherchaient du travail à Montréal permit aux francophones de redevenir la population principale de la ville vers 1865.

Sur les plans culturel, social, économique et politique, le régime britannique amena donc son lot de chambardements. Le nationalisme canadien surgit alors que les tensions étaient vives au Bas-Canada. À noter qu'à l'époque, le terme canadien désignait le peuple francophone d'Amérique. Les habitants faisaient face à une importante crise agricole et craignaient l'influence économique anglaise en raison des fortes vagues d'immigration britannique. Devant ce mécontentement, les nationalistes exigèrent plus de pouvoir pour les citoyens de langue française et certains voulurent même se défaire carrément du joug britannique. Le Parti canadien, qui devint le Parti patriote, répandit une idéologie libérale et anticolonialiste. Mais les pressions politiques s'avèrent inutiles et le ton finit par monter. Le patriote Louis-Joseph Papineau appela au boycott des produits britanniques en prônant notamment l'usage du sucre d'érable au lieu du sucre blanc. Les Fils de la Liberté, eux, prirent les armes. Les années 1837-1838 furent caractérisées par les rébellions des Patriotes puis par leur répression. Une fois le mouvement maté, le gouverneur Lord Durham rédigea un rapport proposant l'union du Haut-Canada et du Bas-Canada, donc des colons anglais et des Canadiens-français. Son objectif était de faire cesser les troubles politiques en assimilant les francophones grâce à une fusion des deux Canada qui rendrait les anglophones majoritaires. La métropole britannique concrétisa ce projet avec l'Acte d'Union en 1840. Sur le plan alimentaire, la culture canadienne-française fut donc mise à mal et son identité soumise au métissage imposé par les conquérants.

## **2.6 La canadianisation (1840-1940)**

À partir de 1840, le territoire prit le nom de Canada-Uni. Les réformistes de l'Est et de l'Ouest s'unirent alors pour réclamer plus d'autonomie. Ils obtinrent un gouvernement responsable en 1848 mais les querelles et l'instabilité subsistèrent. En 1867, le Canada

devint finalement un pays membre de l'empire. L'Acte de l'Amérique du Nord britannique jeta les bases de la Confédération canadienne alors que l'économie était en pleine expansion.

Dès la moitié du 19<sup>e</sup> siècle, avec l'urbanisation et l'industrialisation, les façons de cuisiner, le temps pour préparer les repas et les moyens de conservation changèrent. Les femmes canadiennes-françaises occupèrent davantage le marché du travail et passèrent moins de temps derrière les fourneaux. Les plats mijotés furent donc privilégiés par les mères de famille.

Vers 1840, de nombreux livres de cuisine anglaise firent leur entrée sur le marché anglophone canadien. On y retrouvait les *Steak and Kidney Pies*, les côtelettes de mouton, le *Yorkshire pudding*, le rôti de porc sauce aux pommes, le poulet au cari, etc. Les recueils de recettes américaines effectuèrent également une percée. Parmi les plats proposés, il y avait la *Clam soup*, les *Saratoga potatoes* ou encore le *Chicken à la créole*<sup>148</sup>. La cuisine française, elle, continua d'avoir la cote chez les riches grâce à Antonin Carême<sup>149</sup> et Auguste Escoffier<sup>150</sup>, des références gastronomiques mondiales qui avaient codifié la cuisine en standardisant les recettes.

Au Québec, le premier traité culinaire fut publié en 1840 par Louis Perrault, un patriote revenant d'exil. Le recueil intitulé *La Cuisinière canadienne* s'adressait tant aux ménagères et qu'aux cuisinières bourgeoises et aux professionnels. L'ouvrage était surtout inspiré de la cuisine française, mais aussi des influences anglaise et américaine dont les recettes circulaient au Bas-Canada. La publication de ce livre marqua le début de la cuisine

---

<sup>148</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.86-87

<sup>149</sup> Marie-Antoine Carême (1784-1833), dit Antonin Carême, est l'un des fondateurs de la gastronomie française et un pionnier de la grande cuisine. Spécialiste des pièces montées, le premier chef cuisinier de l'Hexagone érigea la cuisine en art grâce à son amour pour l'architecture et l'importance qu'il accordait à l'esthétisme des plats. Il travailla pour la royauté partout en Europe. Il fut notamment le chef du Prince de Talleyrand, du futur roi anglais Georges IV et du tsar Alexandre Ier de Russie. Il cuisina ensuite pour le baron de Rothschild. Dans la foulée de la Révolution française, il écrivit plusieurs ouvrages qui pavèrent la voie à l'émergence de l'art culinaire français en démocratisant la cuisine des palais : *Le Pâtissier royal parisien* (1815), *Le Pâtissier pittoresque* (1815), *Le Maître d'hôtel français* (1822), *Le Cuisinier Parisien* (1828) et *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle* (1833). Son oeuvre contribua à donner des repères aux cuisiniers abandonnés par la noblesse qui ouvrirent des restaurants. Carême devint rapidement la référence pour cette génération et les suivantes en inscrivant les quantités d'ingrédients, l'ordre de préparation, ainsi que les durées et températures de cuisson. Il renouvella la cuisine en simplifiant et en allégeant les sauces ; en misant davantage sur des aliments frais, en revoyant la présentation des plats et l'ordre du menu. Il est également à l'origine du port de la toque blanche par les chefs.

<sup>150</sup> Tout comme Carême, Auguste Escoffier (1846-1935) fut un ambassadeur de la cuisine française qu'il fit connaître internationalement. Tous deux étaient d'ailleurs surnommés « le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois ». Escoffier fut recruté en 1884 par César Ritz comme chef des cuisines du Grand Hôtel de Monte-Carlo. Ritz lui confia ensuite les rênes du restaurant de l'Hôtel Savoy à Londres en 1890. Escoffier cuisina alors pour l'élite internationale et créa de nombreux plats comme le homard aux feux éternels, la volaille à la Derby, les Cuisses de Nymphes à l'aurore et la fameuse Pêche Melba. Ritz et Escoffier révolutionnent l'hôtellerie et la restauration de luxe. Ils inaugurèrent le Ritz Hôtel de Paris en 1898. L'année suivante, Escoffier retourna à Londres pour ouvrir le Carlton Hôtel où il demeura jusqu'à sa retraite en 1920. Tout au long de sa carrière, il mit sur pied des règles de cuisine et une organisation du travail qui font encore école aujourd'hui grâce à son concept de brigade. À travers ses écrits, Escoffier théorisa et codifia également la cuisine française moderne, plus précisément à travers *Le Guide Culinaire* paru en 1903, qui devint la bible des cuisiniers.

canadienne-française proprement dite. Il fut ensuite réédité sous le nom de *La Nouvelle Cuisinière canadienne*. Ce recueil de recettes comprenait presque tous les éléments de la cuisine traditionnelle québécoise telle que nous la connaissons aujourd'hui : les boulettes de porc frais haché, le ragoût de pattes de cochon à la farine grillée, le pâté de patates, la tourtière, etc<sup>151</sup>. Beauchemin en était à sa cinquième publication en 1879 tellement il était populaire. Pour la première fois dans ce livre, on codifiait la cuisine nationale naissante, fruit de rencontres culturelles entre Amérindiens, Français, Anglais et Américains<sup>152</sup>. Au fil des éditions et des corrections, les recettes canadiennes se firent plus abondantes, s'éloignant de plus en plus de la cuisine bourgeoise française et laissant place à une cuisine plus rudimentaire. La cuisine aujourd'hui dite « québécoise » et « traditionnelle » s'implanta donc dans les habitudes alimentaires des Canadiens-français à cette époque.

Les congrégations religieuses jouèrent un rôle de premier plan dans cette canadianisation de la cuisine. Elles publièrent des manuels et développèrent la culture de la cuisine ménagère auprès des jeunes filles. Les religieuses avaient à la fois un rôle d'éducation institutionnelle et populaire. L'ouvrage culte de la canadianisation culinaire fut d'ailleurs écrit par la mère Caron, Supérieure générale des Sœurs de la Charité de la Providence. Ce classique intitulé *Directions diverses données en 1878* a été largement diffusé jusqu'à la fin du siècle grâce à huit éditions ayant pour but d'aider les sœurs à former de bonnes cuisinières. Les recettes se détournèrent définitivement du modèle de cuisine professionnelle. L'influence anglaise se faisait sentir comme jamais auparavant<sup>153</sup>. En 1919, ce fut au tour de *La cuisine raisonnée* d'être publiée, une véritable bible des traditions culinaires québécoises. Ce livre qui contient la première recette de pâté chinois, était d'abord destiné aux élèves des écoles ménagères. Il fut rédigé par la soeur Sainte-Marie-Vitaline de la Congrégation de Notre-Dame de Montréal. Réédité 11 fois, il se retrouva dans bien des foyers. Par ailleurs, au couvent, le sucré et le sacré ne semblaient faire qu'un. C'est aux religieuses que le Québec doit bon nombre de confiseries, de pâtisseries et de desserts faisant partie du patrimoine culinaire comme la tarte d'érable, le sucre à la crème, les biscuits à l'érable, les confitures, les tartes aux citrouilles et les desserts aux pommes.

À la fin du 19<sup>e</sup> siècle, alors que la canadianisation culinaire s'ancrait dans les mœurs, la gastronomie française repartait à la conquête des villes québécoises grâce à l'essor de la restauration. Les restaurants de l'Hôtel de France, du Grand Hôtel Windsor, du Grand Vatel et du Petit Vatel proposaient tous de la grande cuisine française. Chez Pauzé et

---

<sup>151</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.22

<sup>152</sup> Julie Parker, *Op.Cit.*

<sup>153</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.23

Chez Desjardins étaient également au nombre des tables montréalaises populaires auprès d'une clientèle prospère. Le restaurateur Albert Desjardins fonda d'ailleurs l'Association des gastronomes amateurs de poissons à cette époque. L'influence américaine continua aussi de progresser dans plusieurs établissements qui s'inspiraient de l'hôtellerie new yorkaise. C'était une vague internationale, la tradition culinaire française et la tradition hôtelière américaine étaient de mise<sup>154</sup>.

Au tournant du 20<sup>e</sup> siècle, la métropole québécoise se diversifia sur les plans ethnique et culturel grâce à une importante vague d'immigration. Des Chinois, des Italiens et des Juifs en provenance de l'Europe de l'Est s'installèrent notamment à Montréal, emportant avec eux leur bagage culinaire. Le boulevard Saint-Laurent reflète encore aujourd'hui l'apport de ces communautés culturelles à la gastronomie montréalaise. La *Main* est l'artère emblématique qui relie le quartier chinois, le quartier juif et la Petite-Italie. En ouvrant des restaurants et des commerces alimentaires dans leurs pays d'accueil, les immigrants ont changé le visage culinaire de la ville. Les *bagels*, le *smoked-meat* et les épices à steak de Montréal en sont devenus les icônes. Parmi les institutions renommées, on retrouve entre autres, le comptoir de viande fumée Schwart'z, fondé en 1928 par des frères juifs d'origine roumaine ; la *Montreal Bagel Bakery* qui a vu le jour en 1919 pour ensuite devenir la boulangerie *Fairmount Bagel* ; de même que le *steakhouse* juif authentique Moishes, qui a ouvert ses portes en 1938.

Les casse-croûtes, bineries et *greasy spoon* à l'américaine se multiplièrent aussi dans le paysage de la gastronomie populaire montréalaise. Les Canadiens-français fréquentaient notamment la Binerie Mont-Royal qui ouvrit en 1938, et la Taverne Magnan dans Pointe Saint-Charles qui accueillait des clients depuis 1932. Ces établissements servaient des mets traditionnels aux travailleurs comme de la soupe aux pois, des sandwiches au lard, du rôti de boeuf, du ragoût de boulettes, de la tourtière, du *pudding* chômeur, du blanc mange, du jambon à l'érable, etc. Dans les restaurants de mets canadiens, on offrait autant du spaghetti, du macaroni, du *chop suey*, que de la pizza et du paté chinois. Le *fast-food*, était aussi roi, tant avec les *hot-dogs* que les *hamburgers* et éventuellement, dans les années 1950, avec l'invention de la poutine.

La métropole québécoise accueillit par ailleurs le premier Salon culinaire de Montréal en décembre 1913, sous les auspices de l'Association internationale de Genève. Parmi les exposants, il y avait notamment l'hôtel Ritz Carlton dont les portes avaient ouvert l'année précédente, l'hôtel Windsor, le Club St-James et le restaurant Saint-Régis. Avec la Première

---

<sup>154</sup> Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.133



Guerre mondiale qui s'amorça en 1914, l'événement fit toutefois relâche, puis reprit de plus belle en 1919 et en 1920 sous l'égide de la Société de secours mutuel des chefs. Il fallut ensuite attendre 1935 pour que le Salon renaisse de ses cendres à Montréal. L'événement organisé par la Société des chefs et l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants se tint à l'hôtel Windsor jusqu'en 1940. Puis avec la Seconde Guerre mondiale, il y eut de nouveau une interruption jusqu'en 1945. En effet, les deux guerres mondiales et la Grande Dépression de 1929 vinrent paralyser l'élan de la gastronomie professionnelle. La majorité des familles peinaient à joindre les deux bouts alors que 75% des revenus servaient à payer le loyer et la nourriture. Les années de pénurie et de rationnement se poursuivirent jusqu'à la fin des années 1940<sup>155</sup>.

Cette canadianisation de l'alimentation entre 1840 et 1940 témoigne de la transformation culturelle qui est survenue sur le territoire québécois en raison du métissage déterminé par le conquérant.

## 2.7 La renaissance gastronomique du Québec

Après la longue période de morosité qui s'étendit de 1929 à 1950 débuta une ère de grande prospérité au Québec. Les salaires grimpèrent en flèche, même plus vite que l'inflation. Les ménages firent l'acquisition d'automobiles, de télévisions, de téléphones et d'appareils électroménagers de toutes sortes. Les Québécois embrassèrent l'*American way of life* et ce fut le début de la société de consommation. C'est aussi à cette époque que le tourisme d'après-guerre se développa. La gastronomie trouva donc son second souffle. À la fin des années 1940, il y avait déjà plusieurs bonnes tables dans la province, principalement dans les pôles que sont Québec et Montréal, mais aussi partout en région. Gérard Delage en dressa la liste dans le livre *La Gastronomie au Québec*<sup>156</sup>.

À Montréal : Au lutin qui Bouffe, Au 400 Chez Lelarge, Aux Délices, Aux Deux Lanternes, le Brokers, Les Champs-Élysées de l'Hôtel Berkeley, le Café Carol, l'Hôtel Ritz Carlton, Le Café Martin, Chez Boerio, Chez Butch Bouchard, Chez Desjardins, Chez Ernest, Chez Pauzé, Chez Pierre, Chez Roncari, Chez Stien, Chez son père, Dagwood's, Delmo, Drury's, l'Hôtel Queen's, l'Hôtel Mont Royal, l'Hôtel Windsor, le Lorraine Gril, Mother Martin de l'Hôtel New Carlton, Moïshe's, Monsieur Neptune, Le Pavillon de l'Hôtel de La Salle, Le Petit Trianon, le Pierrot Gourmet, Piazza Tomasso, Roncarelli, Ruby Foo's, La Tour Eiffel et Le Vauquelin.

À Québec : La Bastogne, le Château Frontenac, La Dame Blanche, Chez Gérard, Chez Marino, le Georges V du Château Laurier, l'Hôtel Clarendon, Kerhulu, le Old Homestead, Pierre et Simone Camus, La Porte Saint-Jean, La Tournée du Moulin.

---

<sup>155</sup> « L'économie familiale d'après-guerre », 1er décembre 1944, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : [http://archives.radio-canada.ca/art\\_de\\_vivre/arts\\_menagers/clips/6075/](http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/arts_menagers/clips/6075/)

<sup>156</sup> Abel Benquet, *La Gastronomie au Québec*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1978, p.15

En région : Au Pic de l'Aurore à Percé, l'Auberge des Hautes Roches à Eastman, l'Auberge du Roc à Baie-Comeau, le Château Louise à Louiseville, Chez Henri Burger à Hull, l'Hôtel Chicoutimi, Kerhulu à Trois-Rivières, l'Hôtel Lapointe à Saint-Jérôme, le Manoir Saint-Castin à Lac-Beauport (dirigé par le chef Jean Avril, bien connu pour ses chroniques culinaires à la télévision de Radio-Canada), le Manoir Saguenay à Arvida, La Pomme d'Or à Contrecoeur, La Sapinière à Val-David, Le Saint-Louis Inn à Rivière-du-Loup et l'Hôtel Saint-Louis à Rimouski.

Si la gastronomie québécoise est une « invention » récente, c'est donc à la fin des années 1940 qu'il faut remonter pour retracer les facteurs qui contribuèrent à son essor. Après la période de rationnement de la guerre, les associations et les clubs gastronomiques firent leur apparition au Québec. La gastronomie se portait bien dans des cercles restreints qui tentaient de reproduire un style de vie à la française. À cette époque, de nouveaux restaurants ouvrirent leurs portes et certains chefs retinrent l'attention. On s'intéressa de plus en plus à la formation des cuisiniers alors que l'absence de personnel formé et compétent devenait de plus en plus préoccupante. En 1946, la nouvelle École centrale des arts et des métiers de Montréal intégra donc des classes de cuisine, de pâtisserie et de boulangerie dans son offre de formation, mais ce fut loin d'être suffisant. La culture gastronomique imposait en quelque sorte un personnel venu d'outre-mer : « Seuls les chefs et cuisiniers européens trouvaient place et reconnaissance dans les grands hôtels et restaurants du Québec. Les gens de métier formés ici, à l'École des arts et métiers ou, comme on dit, sur le tas, n'obtenaient pas la confiance méritée. »<sup>157</sup>

Les toques montréalaises de diverses nationalités manifestaient le désir de se regrouper depuis les années 1920. En 1924-25, la Mutuelle des cuisiniers et pâtissiers professionnels fut fondée sous l'impulsion des Émile Puvilland (École centrale des Métiers d'art), Georges Vernet, Auguste Soudre (Pâtisserie Belge), Joseph Teyssot et Hector LaHaie. Ce calque de la Société culinaire philanthropique de New York oeuvra sur plusieurs fronts. Elle créa des liens avec d'autres associations de cuisiniers à travers le monde et revendiqua une reconnaissance professionnelle auprès du Gouvernement du Québec. Cette demande demeura toutefois lettre morte. En 1953, une chicane interne conduisit toutefois la Mutuelle à sa perte<sup>158</sup>. C'est dans ce contexte que fut fondée l'Amicale des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec qui vit le jour grâce au chef pâtissier Max Rupp et à quelques-uns de ses comparses dont le doyen des chefs montréalais Joseph Teyssot<sup>159</sup>, ainsi que Marcel Hurot du restaurant La Tour Eiffel, Pierre Demers du Ritz Carlton et Lucien Barraud du Club Mont-Royal. L'association changea de nom un an plus tard pour devenir la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ).

<sup>157</sup> Site de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec : <https://sccpq.ca/societe/mission/>

<sup>158</sup> Pierre-André Chasle, « La SCCPQ d'hier à demain », *Potafeu - Le magazine des chefs*, Édition spéciale : 60 ans d'histoires culinaires, 2013, p.14-17

<sup>159</sup> Le chef Joseph Teyssot est arrivé au Québec en 1912 pour l'ouverture du prestigieux hôtel Ritz Carlton.

Le Conseil de l'hôtellerie et de la restauration du Québec vit également le jour en 1953. Le directeur du prestigieux hôtel Ritz Carlton de Montréal, Albert Frossard, fut élu président de ce conseil en promettant de répandre le goût et la connaissance de la bonne restauration. Il voulait attribuer des bourses d'études, donner des cours, tenir des causeries, organiser des salons culinaires, des concours de menus et de plats régionaux<sup>160</sup>. Pour réaliser cet ambitieux programme, il s'était entouré de Gérard Delage<sup>161</sup>, Henri-Paul Garceau et Eddy Prévost<sup>162</sup>. Delage était alors directeur de la revue *L'Hôtellerie* et Garceau était son rédacteur en chef. « Celui qui va incarner, à partir des années 1950, la gastronomie au Québec, c'est sans contredit Gérard Delage »<sup>163</sup>, note l'historien Jacques Lacoursière. En effet, celui que les Québécois surnommèrent le « Prince de la gastronomie et du tourisme » à l'instar de Curnonsky<sup>164</sup> en France, contribua à la création de plusieurs clubs gastronomiques dans la Belle Province tel que le Prosper Montagné, Les Amis d'Escoffier, Les compagnons de la Bonne Table, Les Gourmets du Nord, Le Club Gargantua, La Chaîne des Rôtisseurs, Les Gastronomes amateurs de poisson et Les Vignerons de Saint-Vincent. Il fut notamment Prud'homme de la Jurade de Saint-Émilion, membre à vie de l'Ordre de Bon Temps, Grand Connétable de la Prairie des grands Vins de France et Chevalier de la Confrérie nationale Brillat Savarin.

Gérard Delage participa dès les années 1950 à plusieurs congrès d'hôtellerie et de restauration à travers le monde. Il rencontra même Curnonsky à Paris en 1956. Il écrivait des chroniques sur la gastronomie dans divers magazines et journaux. En 1955, il lança la campagne publicitaire « Visitons la Belle Province » pour faire valoir l'importance du fait français et de la différence culturelle du Québec en Amérique du Nord. Le passage au Québec du président de l'Association des chroniqueurs gastronomiques français, Simon Arbellot, à l'occasion de la Semaine du livre et de la cuisine de 1957, renforça ce sentiment puisqu'il affirma que les Canadiens-français étaient demeurés français dans le coeur. Quelques mois plus tard, au Congrès de la refrancisation, on rendit hommage à l'association des hôteliers qui avait réussi à faire rebaptiser 200 hôtels, enseignes et cartes de menus. On souligna du même souffle le travail des clubs gastronomiques et des salons culinaires de

---

<sup>160</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p. 32.

<sup>161</sup> Gérard Delage (1912-1991) a participé à la fondation de l'Association des hôteliers de la Province de Québec en 1944, de la revue *L'Hôtellerie* en 1954, de l'ITHQ en 1968 ainsi qu'à la création de nombreuses confréries gastronomiques. La Fondation Gérard-Delage créée en son honneur attribue des bourses à la relève.

<sup>162</sup> Eddy Prévost (? -1985) est un artiste de bande dessinée et un restaurateur québécois. Il fut directeur général de l'Association Provinciale des Restaurateurs du Québec de 1954 à 1975. Il en fut également secrétaire. Dans les années 1930, il ouvrit un des premiers temples gastronomiques à la périphérie de Montréal, soit L'Auberge des Deux-Lanternes à Saint-Elzéar (Laval). Il fut également gérant du restaurant Au Lutin qui bouffe à Montréal.

<sup>163</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.33

<sup>164</sup> Curnonsky (1872-1956), dont le véritable nom était Maurice Edmond Sailland, était un gastronome et un critique culinaire français.

Montréal, Québec et Sainte-Agathe qui inculquaient l'amour de la bonne table et le sens de l'hospitalité à la française<sup>165</sup>. Gérard Delage utilisa cette tribune pour plaider en faveur de la préservation du cachet français fidèle au bon goût et à la tradition culinaire de la mère-patrie.

L'un des meilleurs moyens d'illustrer notre caractère français d'éloquente manière est la présentation et la rédaction de nos menus. (...) Dans tous les restaurants du monde qui se respectent les menus sont rédigés en français. (...) La grande cuisine française a servi à prouver à travers le monde que la France était le pays du discernement, du goût, du raffinement et de la mesure. Il est donc naturel qu'au Canada français, on continue de perpétuer les belles traditions de la belle cuisine de France.<sup>166</sup>

Toujours en 1957, Gérard Delage se porta à la défense de la cuisine canadienne-française dans la revue *Cuisine et Vins de France* :

Certains prétendent qu'il n'existe pas de cuisine canadienne-française. Bien au contraire, et nous n'avons pas à rougir de notre gastronomie. Tous les plats typiquement de chez nous, et il en est une kyrielle, possèdent de grandes qualités nutritives. Ils ont été conçus de toute évidence, pour les appétits robustes des premiers habitants de la colonie qui vivaient au grand air et déployaient beaucoup d'énergie. S'il peut être imprudent d'offrir à nos estomacs délicats d'aujourd'hui un menu composé exclusivement de mets canadiens, il serait malheureux que, par snobisme, nous refusions de reconnaître à notre cuisine ses mérites indiscutables. Oui, nous pouvons l'affirmer hautement, la cuisine canadienne existe !<sup>167</sup>

Gérard Delage instaura même un concours national de mets canadiens pour démontrer à quel point la cuisine des grands-mères était digne d'intérêt. Le défi fut lancé aux ménagères de concocter la meilleure soupe aux pois en 1957, la meilleure tourtière en 1958 et la meilleure tarte au sucre en 1959. Ce fut une réussite puisque le jury reçut jusqu'à 500 recettes par année<sup>168</sup>.

À la fin des années 1950, les grands salons culinaires attirèrent des dizaines de milliers de visiteurs dans la métropole. Il s'agissait d'une vitrine en or pour les chefs qui pouvaient enfin démontrer leur savoir-faire. C'est à cette même époque que les cuisiniers entamèrent leur participation à des compétitions internationales.

À l'aube de la Révolution tranquille<sup>169</sup>, le foisonnement politique et culturel était intense. Alors que les tensions étaient de plus en plus vives entre Québec et Ottawa, les liens entre cousins québécois et français, eux, se resserrèrent. En 1959, Delage effectua une

---

<sup>165</sup> Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.300

<sup>166</sup> *Ibid*

<sup>167</sup> *Ibid*, p.299

<sup>168</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.72

<sup>169</sup> La « Révolution tranquille » fait référence aux nombreux changements survenus dans la société québécoise entre 1960 et 1966. Cette période est caractérisée par une rupture entre la tradition et la modernité. Le Québec s'est défait de l'emprise du clergé et a opté pour un État-providence largement laïcisé et libéral.

première mission gastronomique en France. Il dressa alors un bilan positif des progrès accomplis dans la Belle Province:

Depuis quinze ans, tous les experts admettent que nos hôteliers et nos restaurateurs ont progressé à pas de géant, grâce à la coopération active et intelligente du ministère de l'Industrie et du Commerce, de qui relève le Conseil de l'Hôtellerie et de la Restauration. Les cours d'hôtellerie, les salons culinaires, les clubs gastronomiques, les expositions hôtelières, les concours de mets canadiens, pour ne citer que quelques-unes de nos initiatives, ont donné partout des résultats magnifiques.<sup>170</sup>

Mais au-delà de ces améliorations, Gérard Delage souhaitait que le tourisme, l'hôtellerie et la restauration s'extirpent de la Grande Noirceur<sup>171</sup> qui planait sur le Québec depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale, une période caractérisée par la gouvernance conservatrice de Maurice Duplessis<sup>172</sup>. Il se battit pour assouplir les règles de consommation d'alcool en regroupant hôteliers, restaurateurs, taverniers, brasseurs et universitaires pour produire un mémoire de 345 pages. Il était épaulé par Louis-Philippe Plamondon du Manoir St-Castin et de Charles de Koninck, doyen de la Faculté de Philosophie à l'Université Laval. Mais ni Duplessis, ni le clergé ne fléchirent. En 1956, les Évêques dénoncèrent la malfaisance de l'alcool et de la luxure. Delage et sa bande poursuivirent donc leur *lobbying* afin de démontrer que la consommation d'alcool était un signe de sophistication lorsqu'elle était conjuguée à une bonne table. En 1961, le gouvernement provincial créa la Régie des alcools. L'année suivante, malgré les pressions de l'Association professionnelle des hôteliers de la province, Québec renforça la loi dominicale qui interdisait de vendre de l'alcool le dimanche. En 1966, une campagne de presse vint appuyer la revendication des restaurateurs et hôteliers. Les médias souhaitaient que le Québec soit au diapason du reste du monde pour accueillir les visiteurs d'Expo 67. Mais ils n'eurent pas gain de cause. Ce n'est que dans les années 1980 que la loi fut finalement abrogée<sup>173</sup>.

## 2.8 Le Québec français et Expo 67

Avec la Révolution tranquille, les Francophones redécouvrirent leurs racines françaises. Lors des élections provinciales de 1960, la population vota pour reprendre son

---

<sup>170</sup> Gérard Delage, *La Patrie*, 20 décembre 1959, Montréal, p.137

<sup>171</sup> La *Grande Noirceur* fait référence au règne de Maurice Duplessis, une période de quinze ans allant de l'après-guerre jusqu'à la mort de ce Premier ministre du Québec en 1959. Le nationalisme catholique était dominant dans la société québécoise. Alors que la province était secouée par une vague de changements sociaux, Duplessis se campait dans son idéologie conservatrice. L'État et l'Église prônaient des valeurs familiales traditionnelles pour assurer la survivance des Canadiens-français catholiques. La vague de mécontentement qui a mené à la *Révolution tranquille* a pris racine à cette époque.

<sup>172</sup> Maurice Duplessis (1890-1959) fut Premier ministre du Québec de 1936 à 1939 puis de 1944 à 1959. Il était le chef de l'Union nationale, un parti politique conservateur très proche de l'Église catholique. Anticommuniste et anti-syndicaliste, il s'opposait également à l'affirmation de la majorité francophone du Québec alors que la minorité anglophone dominait l'économie. Il fit adopter le fleurdelisé comme drapeau du Québec.

<sup>173</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.43-44

économie en main, alors largement contrôlée par des capitaux anglo-canadiens et américains. Le Parti libéral du Québec, dirigé par Jean Lesage<sup>174</sup>, gagna son pari. Celui à qui l'on attribua plus tard le titre de « père de la Révolution tranquille » mit fin au long règne de l'Union nationale. Les slogans « C'est le temps que ça change » et « Maîtres chez nous » résumèrent bien l'esprit de l'époque. Fini la Grande Noirceur, le Québec entra enfin dans la modernité. On considérait désormais les principes de l'État-providence et la séparation de l'Église et de l'État comme des voies de modernisation du Québec. Un fort sentiment nationaliste était caractéristique de cette période, tout comme la montée du mouvement indépendantiste qui fut galvanisé par le « Vive le Québec libre !<sup>175</sup> » du Général de Gaulle. Dans cette mouvance, le terme canadien-français fit d'ailleurs place au terme québécois. La construction de cette nouvelle identité nationale passait par l'affirmation des différences historiques, culturelles, linguistiques et politiques du seul bastion francophone d'Amérique du Nord, y compris sa gastronomie.

Le meilleur ami de Gérard Delage, Gérard Cournoyer, était un artisan du gouvernement Lesage. Ardent défenseur des hôteliers et restaurateurs, il était lui aussi membre de diverses confréries gastronomiques. Un article du journal *The Montreal Star* daté du 30 janvier 1965 encensa son travail à titre de ministre du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche. Le ministre Cournoyer voulait faire du Québec une plaque tournante de la gastronomie en transformant les hôtels de la province en établissements de première classe, à l'instar des institutions françaises :

Quebec hotels will soon rank among the North American continent's leading eating establishments thanks to reform measures being enacted by Provincial Tourist Minister Gérard Cournoyer (...) Mr. Cournoyer has taken the hotel and tourist industries in hand with the firm determination of transforming the province's inns in first class establishments, comparable with the eating places of France, the world's gourmet country par excellence.<sup>176</sup>

Les multiples changements survenus à cette époque charnière du Québec moderne eurent effectivement une incidence dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Selon les chiffres de l'Association provinciale des restaurateurs, le Québec comptait 8688 restaurants en 1960 et près de 10 000 établissements cinq ans plus tard. Cela marqua encore plus l'urgence de former du personnel compétent<sup>177</sup>. Des associations vouées à la promotion des bons vins et de la bonne cuisine s'implantèrent aussi un peu partout en

---

<sup>174</sup> Jean Lesage (1912-1980) est le père de la *Révolution tranquille*. Chef du Parti libéral du Québec, il fut Premier ministre de 1960 à 1966.

<sup>175</sup> En visite au Québec à l'été 1967, le Président français Charles de Gaulle exhorta les Québécois à préserver leur identité française. Depuis le balcon de l'hôtel de ville de Montréal, il prononça les paroles « Vive le Québec libre » qui provoquèrent un véritable raz-de-marée au Canada. Il conféra du coup une part de son prestige international au mouvement indépendantiste.

<sup>176</sup> Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.235

<sup>177</sup> Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.35

province<sup>178</sup>. Les Cercles des fermières contribuèrent à l'essor des cuisines régionales. L'Amicale des sommeliers du Québec fut créée en janvier 1962 et avec elle, le Québec entra officiellement dans l'ère du vin. Cette année-là, les Instituts de technologie agroalimentaire virent également le jour. Cette professionnalisation concomitante des métiers de bouche et des métiers de terre fut cruciale pour permettre plus tard à la gastronomie québécoise de prendre son essor. Les écoles ménagères tenues par les religieuses, elles, disparurent du paysage.

Gérard Delage participa à une deuxième mission gastronomique en France lors de l'ouverture de la Maison du Québec à Paris en 1960. Trois ans plus tard, il fut nommé président du Conseil du tourisme de la province de Québec. Le compte à rebours était commencé. Il ne restait que quatre ans avant l'Exposition universelle qui allait se tenir à Montréal pour souligner le centenaire de la Confédération canadienne. Plusieurs personnalités, dont l'avocat Alban Flamand<sup>179</sup>, s'inquiétaient alors pour la réputation du Québec et réclamaient que Delage soit mis en charge du volet culinaire d'Expo 67.

Ne serait-ce pas une merveilleuse publicité que de faire savoir au monde que dans le Québec on est civilisé jusqu'au bout de la langue ? (...) L'une des plus attrayantes richesses du Québec, depuis déjà plusieurs années, c'est sa cuisine et sa table. Grâce surtout à Gérard Delage, dont le nom est devenu synonyme de fine gueule et belle hostellerie, les étrangers qui nous visitent peuvent facilement trouver chez nous, dans nos villes et nos villages, un accueil sympathique, en même temps qu'une boustifaille de haute qualité.<sup>180</sup>

À l'occasion du Grand Salon culinaire de Montréal, le Prince de la gastronomie affirma qu'il était impossible d'améliorer l'industrie de l'alimentation sans la participation du grand public. Delage était catégorique : la population devait être prête à payer davantage pour manger mieux.

Si nous réussissons à intéresser un plus grand nombre d'adeptes et si nous réussissons en même temps à offrir une excellente table dans tous les restaurants et salles à manger, il sera beaucoup plus facile de convaincre le public voyageur que Montréal et la province de Québec sont réellement le centre de la gastronomie en Amérique.

Gérard Delage poursuivait son combat pour préserver le visage français du Québec. Dans un éditorial qu'il publia dans la revue *L'Hôtellerie* en mai 1966, il expliqua que les grands gastronomes de France étaient enchantés de retrouver en Amérique des hôteliers et

<sup>178</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit., Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.47

<sup>179</sup> Alban Flamand (1912-1973) fut un avocat, journaliste, auteur et coroner québécois. Il devint célèbre à titre de vulgarisateur du droit à la radio et à la télévision dans des émissions comme *C'est la loi, C'est la vie, À votre service, Chacun son métier* et *Médecins d'aujourd'hui*. Un recueil de ses interventions intitulé *C'était l'opinion de Me Alban Flamand* fut également publié par l'éditeur Charles-Roger Poitras. Il reçut sa nomination de coroner en 1972 et décéda l'année suivante.

<sup>180</sup> Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.347

restaurateurs qui avaient à cœur de satisfaire les exigences de l'art culinaire français<sup>181</sup>. Quelques mois avant le début de l'Expo, il déclara également que si notre jeune pays n'avait pas derrière lui les siècles de civilisation dont se flattent plusieurs nations, nous avons à notre crédit trois qualités enviables: la courtoisie, l'obligeance et la générosité.<sup>182</sup>

Un problème majeur persistait pourtant en vue d'Expo 67 : le manque de personnel formé. Le président de l'Association provinciale des restaurateurs du Québec, Jean Allaire<sup>183</sup>, dénonça cette situation lors d'une entrevue accordée à *The Montreal Gazette* en février 1966<sup>184</sup>. Il déplora le peu de places disponibles dans les quelques écoles culinaires de la province et critiqua la formation qui y était dispensée.

Malgré ces embûches, l'Exposition universelle présentée sous le thème « Terre des Hommes » connut un franc succès. L'événement permit au monde entier de découvrir Montréal, tout en permettant à la métropole québécoise de s'ouvrir sur le monde. En cinq mois, plus de 50 millions de visiteurs purent en apprendre davantage sur les 62 pays représentés. La journaliste culinaire Françoise Kayler effectua d'ailleurs une recension des restaurants de l'Expo dans *La Presse* pour guider les visiteurs. Dans un article publié le 5 septembre 1967, elle décrivit avec peu d'éloges le menu de La Toundra, la vitrine gourmande du pavillon du Canada : « un éventail de cuisines disparates inspirées du Grand Nord, des provinces de l'Ouest et de l'Atlantique avec les têtes de violon<sup>185</sup> des bords de l'Atlantique, le crabe d'Alaska, le boeuf de l'Ouest, le riz sauvage et la tourtière au menu. »<sup>186</sup> Madame Kayler rapporta également avoir mangé de la baleine. Les mets québécois proposés étaient la Tourtière des Ursulines, le Jambon braisé au sucre d'érable, la Soupe aux pois de Mère Caron, la Terrine de l'Habitant et le Bouillon à la queue de castor. Les visiteurs pouvaient aussi commander des crêpes Suzette ou même une omelette forêt noire, bref, ils avaient droit à une cuisine hétéroclite aux accents folkloriques, autochtones et internationaux, qui leur était présentée comme la cuisine authentique et typique du Canada... une cuisine multiculturelle.

Au total, « Terre des Hommes » proposa près de 150 restaurants et casse-croûtes, de quoi nourrir plus de 20 000 visiteurs par jour, sept jours sur sept, pendant six mois<sup>187</sup>.

---

<sup>181</sup> Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.368

<sup>182</sup> *Ibid*, p.173

<sup>183</sup> Jean Allaire (1921-1998) fut un restaurateur québécois. Propriétaire du restaurant Chalet Normand à Ville Lemoyne, il fut président de l'Association des restaurateurs du Québec de 1965 à 1968.

<sup>184</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit.*, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.35

<sup>185</sup> Les têtes de violon, aussi appelées crosses de fougères, sont de jeunes feuilles sauvages encore enroulées sur elles-mêmes. Elles sont cueillies au printemps.

<sup>186</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit.*, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.58

<sup>187</sup> *Ibid*, p.56



Comme le Québec était incapable de combler les besoins de main-d'oeuvre, les organisateurs avaient recruté de nombreux cuisiniers en Europe. Parmi les Français, Belges, Suisses et Italiens qui s'installèrent au Québec, une trentaine décidèrent de poser leurs valises pour de bon à Montréal<sup>188</sup>. « L'impression durable qui allait se dégager de ce mouvement est que la cuisine pratiquée au Québec est française ou, à tout le moins, sous influence européenne. »<sup>189</sup> Les années qui suivirent l'Expo accentuèrent effectivement cette tendance qui se confirmait depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, c'est-à-dire que les grands hôtels embauchaient des chefs européens. On surnommait d'ailleurs Montréal le « Paris de l'Amérique » ou encore la « Mecque des gastronomes d'Amérique du Nord »<sup>190</sup>.

Expo 67 marqua un tournant majeur dans le développement de la gastronomie québécoise<sup>191</sup> puisqu'elle lui donna des ailes. Françoise Kayler observa que l'évènement avait influencé la manière de manger au Québec en ouvrant les horizons, en déliant les papilles, en donnant le goût d'oser et de goûter à ce que l'on ne connaissait pas.<sup>192</sup>

Depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, les chefs européens formaient eux-mêmes leurs employés. Mais en 1968, après des années d'efforts, l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec vit enfin le jour. Avant l'Expo, la restauration se limitait à des clubs privés et des établissements réservés à la bourgeoisie majoritairement anglophone, alors que les francophones fréquentaient les *steakhouses* et les bineries. La création de l'ITHQ permit donc de développer d'autres types de restaurants. Sa mission était d'assurer à l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration des ressources humaines professionnelles d'excellence et d'avant-garde<sup>193</sup>. Outre la formation d'une main-d'oeuvre qualifiée, l'ITHQ avait également pour mission de mettre en valeur les produits québécois.

En 1969, l'Association des hôteliers souligna les 25 ans de service de Gérard Delage. La journaliste et historienne culinaire Julian Armstrong, qui travaillait pour *The Montreal Star*, l'interviewa à cette occasion. Elle le questionna sur le *boom* que la restauration avait connu au cours du dernier quart de siècle dans la métropole. Le Prince clama haut et fort que Montréal se classait désormais au deuxième rang gastronomique mondial après Paris, et que sa seule rivale en Amérique était New York<sup>194</sup>.

---

<sup>188</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit., Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.38

<sup>189</sup> *Ibid*

<sup>190</sup> *Ibid*, p.39

<sup>191</sup> L'Expo 67 a marqué un point tournant dans le développement urbanistique, social, économique et culturel du Québec. Vingt-cinq mille emplois ont été créés alors que les retombées économiques avoisinaient le milliard et demi de dollars.

<sup>192</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit., Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.60

<sup>193</sup> *Ibid*, p.39

<sup>194</sup> Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.380-381

Le Québec gastronomique prenait tranquillement forme, mais cette gastronomie était éminemment française. L'existence d'une cuisine québécoise commençait d'autre part à être débattue comme en témoigne les archives de Radio-Canada. Lors d'un épisode de l'émission télévisée *Format 30* diffusé le 12 décembre 1969, l'animateur Paul-Émile Tremblay avait réuni autour d'une table Renée Rowan, journaliste et critique gastronomique du journal *Le Devoir* ; Soeur Monique Chevrier, directrice de l'École Culinaire de l'Institut National des Viandes et John Scofield, directeur de l'Hôtel Berkeley. Ils discutèrent du menu québécois qui allait être présenté à l'Exposition universelle d'Osaka en 1970<sup>195</sup>. Au terme d'un appel de candidatures, c'est l'Hôtel Berkeley qui avait été choisi par le Gouvernement du Québec pour préparer les repas du Pavillon québécois. John Scofield expliqua qu'il ne s'agirait pas d'un menu gastronomique puisqu'il souhaitait un restaurant à la portée de tous les Japonais. Il y aurait donc du jambon à l'érable, de la tourtière façon Montréal, du saumon de Gaspé fumé, des crevettes de Matane, des bigorneaux accompagnés de riz et de bacon, des crêpes à l'érable servies avec de la crème glacée, ainsi que de la tarte au sucre. Si le directeur songeait à ajouter du doré ou de la ouananiche du Lac-St-Jean au menu, il avait d'emblée écarté le traditionnel ragoût de pattes de cochon et de boulettes puisque ce plat était trop lourd pour les Japonais. De la même façon, il avait opté pour un pâté de viande plutôt qu'une tourtière typique du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Tôt dans l'émission, un sujet central s'imposa dans la discussion : « Y a-t-il une cuisine québécoise ? » L'animateur posa la question de différentes manières, mais les réponses furent unanimes. « Peut-être pas dans le sens qu'il y a une cuisine chinoise, japonaise ou une cuisine française, mais à mon avis nous avons de très bons plats au Québec », affirma John Scofield.

Je pense que la cuisine du Québec, si on peut parler d'une cuisine authentique - et je pense qu'on en a une - se retrouve beaucoup plus au niveau des familles que dans nos restaurants. Il y a très peu de restaurants, je pense, qui peuvent dire qu'ils servent une cuisine véritablement québécoise<sup>196</sup>, expliqua Renée Rowan.

Monique Chevrier enchaîna.

Certainement, nous avons une cuisine québécoise. C'est une cuisine française adaptée au pays, avec les produits que nous avons. Et si nous remontons dans l'histoire, on a vu que les Canadiens-français ont adapté la cuisine française avec les produits du pays et ici nous avons un livre<sup>197</sup> qui est sorti et j'espère que ça continuera.

---

<sup>195</sup> « Un menu du Québec à Osaka », 12 décembre 1969, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : [http://archives.radio-canada.ca/art\\_de\\_vivre/cuisine/clips/8795/](http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/8795/)

<sup>196</sup> *Ibid*

<sup>197</sup> Monique Chevrier faisait référence au livre de Cécile Roland Bouchard intitulé *L'Art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*, qui fut publié en 1967 en collaboration avec La Fondation culinaire régionale Saguenay-Lac-Saint-Jean. Il s'agissait du premier livre de cuisine régionale au Québec. L'auteure en publia un second à plus grande échelle avec la maison d'édition Leméac en 1971 et une réédition en 1977 : *Le Pinereau : l'art culinaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean*.

La région du Saguenay a présenté un livre avec les recettes typiquement saguenéennes.<sup>198</sup>

L'animateur Paul-Émile Tremblay revint alors à la charge : « Est-ce qu'à votre point de vue, la cuisine québécoise est une cuisine séparée, par rapport à la cuisine canadienne, une cuisine non fédérale, si vous permettez ? » « Il n'y a aucun doute là-dessus. Je suis convaincue que nous avons notre cuisine à nous au Québec », rétorqua Renée Rowan. Elle expliqua notamment que le pâté chinois québécois était assaisonné à la sarriette alors qu'aucun plat semblable ne contenait cette herbe dans le reste du Canada. Soeur Chevrier aussi confirma l'existence de la cuisine québécoise : « Je suis convaincue puisque je l'enseigne ! »

## 2.9 Vers une nouvelle cuisine québécoise

S'il y avait une effervescence dans les milieux de l'hôtellerie et de la restauration bien avant 1967, l'Expo accéléra les choses. De nombreuses cuisines nationales étaient déjà représentées à Montréal, mais tel que l'avait prédit le directeur général de l'Association provinciale des restaurateurs du Québec, Eddy Prévost, « Terre des Hommes » précipita l'ouverture de nouveaux restaurants et propulsa ceux qui existaient déjà.

En raison de ses liens gastronomiques avec la France, le Québec se démarquait déjà largement du reste du Canada et des États-Unis. En 1972, la Chaîne des rôti-seurs choisit d'ailleurs de tenir le 7<sup>e</sup> Congrès international de la gastronomie à Montréal. La « capitale gastronomique du Nouveau-Monde »<sup>199</sup> accueillit alors des sommités du monde entier.

À l'occasion du banquet automnal du Club Prosper Montagné le 28 septembre 1972, le réalisateur Douglas Jackson tourna aussi un documentaire visant à rendre compte des hautes traditions culinaires du Québec. Le mandat lui avait été confié par l'Office national du film (ONF) du Canada. Deux fois l'an, les membres du plus vieil ordre gastronomique nommé d'après l'auteur du *Larousse gastronomique*, se rencontraient pour pratiquer le neuvième art. Ce soir-là, le festin somptueux fut immortalisé sur pellicule. Respectant le service à la française, sept plats furent présentés en grandes pompes aux convives réunis à l'Hôtel La Sapinière dans les Laurentides. Marcel Kretz<sup>200</sup>, qui venait d'être couronné chef de l'année

---

<sup>198</sup> « Un menu du Québec à Osaka », 12 décembre 1969, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : [http://archives.radio-canada.ca/art\\_de\\_vivre/cuisine/clips/8795/](http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/8795/)

<sup>199</sup> Françoise Kayler, « Gastronomie ? Vous avez dit gastronomie? », *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, n° 44, 1996, p. 24-26, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/8544ac>

<sup>200</sup> Voir notice biographique dans l'annexe 1

au Québec, coordonnait les agapes. Il avait préparé ces ripailles pendant des semaines. La soirée débuta avec une dégustation de cinq différentes bouteilles de Champagne dont un Dom Pérignon 1964, le tout accompagné d'hors d'oeuvres : médaillons de homard, canapés de foie gras, bouchées d'esturgeon fumé maison, caviar, ainsi que des truffes entières cuites dans le champagne et enrobées d'une pâte feuilletée. Se succédèrent par la suite la soupe au cerfeuil couronnée d'une pâte feuilletée, le bar rayé de l'Atlantique à la Bercy, les suprêmes de canard col vert aux raisins, le carré de chevreau farci en crêpine, la salade de mâche du jardin du chef, les fromages du Québec ainsi que les bleuets des Laurentides dans leur eau-de-vie. Chaque service était accompagné des élixirs les plus exquis.

Plusieurs militants de la branche francophone de l'ONF souhaitaient la disparition des clubs gastronomiques qu'ils jugeaient trop élitistes<sup>201</sup>. Ils auraient voulu que le film de Douglas Jackson prenne un ton accusateur, mais il n'en fut rien. Le propos du documentaire, agrémenté par les images du fastueux repas, porta surtout sur la définition de la gastronomie. Gérard Delage, fondateur du club, était l'un des protagonistes. Il fit la démonstration que la cuisine était un art au même titre que la musique ou la peinture.

Some people might believe that what we are doing tonight is elitist or decadent. If it was our daily routine they would be right but as you know, we meet only twice a year. Should we stop? Is that what people who support the other arts should do? Stop buying paintings, stop going to concerts? (...) Because eating is something you do every day, some people have difficulty believing eating can be an art. We definitely don't.<sup>202</sup>

Parmi les autres membres présents du Club Prosper Montagné, tous de sexe masculin, il y avait notamment le journaliste Roger Champoux, le propriétaire de l'Hôtel La Sapinière Jean-Louis Dufresne, le chef Philippe Belleteste et le bras droit de Gérard Delage, Henri-Paul Garceau. L'épisode de 28 minutes intitulé *La Gastronomie*<sup>203</sup> fut diffusé en mars 1973 sur les ondes de CBC dans le cadre de la série *Adieu Alouette*. Une version abrégée de 10 minutes intitulée *The Art of eating* fut produite en 1976. Columbia Pictures acquit d'ailleurs les droits de distribution de cette seconde version, et en fit circuler 34 copies aux États-Unis. Encore aujourd'hui, ce documentaire est présenté aux étudiants de plusieurs écoles culinaires à travers le pays<sup>204</sup> pour démontrer l'influence culinaire du Québec mais aussi tout le décorum qui entourait la haute cuisine à cette période.

---

<sup>201</sup> L. Ian MacDonald, « A finger-lickin good Alouette », *The Gazette* (Montréal), 7 mars 1973, p.38

<sup>202</sup> *The Art of Eating*, Douglas Jackson, National Film Board of Canada, 1976, 11 minutes, en ligne : [www.onf.ca/film/art\\_of\\_eating](http://www.onf.ca/film/art_of_eating)

<sup>203</sup> *La Gastronomie*, Douglas Jackson, National Film Board of Canada, 1973, 28 minutes.

<sup>204</sup> Karl Wells, « Lunch with a master », *The Telegram*, 6 novembre 2007, en ligne : <http://www.thetelegram.com/Living/2007-11-06/article-1451436/Lunch-with-a-Master/1>

En 1973, les clubs gastronomiques et les confréries vineuses du Québec décorèrent Gérard Delage du titre de Prince des gastronomes, à la manière de son illustre émule français Curnonsky. Cette même année, le Prince instaura des cours de sommellerie pour le personnel de la Société des Alcools du Québec.

Un autre épisode phare du développement de la gastronomie eut lieu trois ans plus tard avec la tenue des Jeux olympiques d'été en 1976 à Montréal. L'événement attira des millions de visiteurs au Québec et encore une fois, des dizaines de cuisiniers arrivèrent de France pour prêter main-forte aux restaurateurs et hôteliers de la province<sup>205</sup>. Ce fut le cas du chef Jean-Luc Boulay<sup>206</sup> qui arriva en renfort au Loew's Le Concorde de Québec. Il ouvrit ensuite le restaurant Saint-Amour dans la Vieille Capitale. Le chef Jacques Le Pluart<sup>207</sup> débarqua aussi de France à cette époque et eut, au fil des ans, une influence majeure sur la scène culinaire de la capitale nationale avec son restaurant La Closerie.

L'année 1976 fut charnière puisqu'en plus des Jeux olympiques, une formation politique indépendantiste prit le pouvoir au Québec pour la première fois. Le Parti Québécois (PQ) dirigé par René Lévesque<sup>208</sup> avait réussi à faire vibrer la corde nationaliste des citoyens en les exhortant d'affirmer leur identité distincte. En cuisine, comme dans d'autres sphères culturelles, cette fierté gagna les artisans de la table, peu importe s'ils étaient fédéralistes ou souverainistes. Le journaliste gastronomique Roger Champoux en témoigna dans sa chronique « Succulente réussite : un dîner tout-Québec ».

Tout gourmet se flatte de posséder son petit univers culinaire bien à lui et secret, bien sûr. Or, je vais vous faire un aveu : notre univers gourmand à nous - nous sommes un cénacle de douze valeureux routiers de la table - est QUÉBÉCOIS. Ne prenez surtout pas l'épouvante : nous ne sommes pas de turbulents nationalistes, de farouches indépendantistes et de féroces séparatistes. Tout simplement, des braves gens ! Guère fervent d'une cuisine sophistiquée à outrance mais désireux de déjeuner sainement, de façon solide et savoureuse, nous avons fait, l'autre jour, honneur à un menu « TOUT-QUÉBEC ». Succulente réussite d'un nationalisme intelligent.<sup>209</sup>

---

<sup>205</sup> Richard Côté, « Été 1976 : Les grands chefs en devenir débarquent », *Le Soleil*, 21 octobre 2000, p. I2

<sup>206</sup> Voir notice biographique dans l'annexe 2

<sup>207</sup> Voir notice biographique dans l'annexe 2

<sup>208</sup> René Lévesque (1922-1987) fut Premier ministre du Québec de novembre 1976 à octobre 1985. Il fonda le Parti québécois et en fut le chef d'octobre 1968 à juin 1985. Journaliste réputé, il fut élu député sous la bannière du Parti libéral du Québec en 1960. Comme ministre des Richesses naturelles dans le gouvernement libéral de Jean Lesage, il pilota la nationalisation de l'hydroélectricité, devenant ainsi un des acteurs clé de la Révolution tranquille. En 1967, il élabore une position constitutionnelle pour le Québec qu'il tenta de discuter au Parti libéral, mais devant le refus du parti, il déchira sa carte de membre et fonda le Mouvement Souveraineté-Association pour promouvoir l'indépendance du Québec et une association économique avec le Canada. Le MSA et le Ralliement National fusionnent pour former le Parti Québécois en 1968. La formation prit le pouvoir en 1976 et organisa un référendum sur le projet de souveraineté-association en mai 1980. Les Québécois votèrent alors à 59,4% pour le Non. Malgré la défaite, les troupes de René Lévesque furent élues pour un second mandat en 1981.

<sup>209</sup> Roger Champoux, *La Gastronomie*, Les Éditions La Presse, Montréal, 1986, 525 pages.

Ce menu entièrement québécois était composé de Dubleuet, un apéritif du Lac-Saint-Jean ; de saumon de Gaspé en chaud-froid ; de truite saumonée du Haut-Saguenay ; de crevettes de matane dans une voluptueuse sauce au homard ; de foies de morue de la Rivière-au-Renard ; de cailles de Berthier ; de faisan de Rouville ; de canard du lac Brome ; d'agneau pré-salé du Bas-du-fleuve ; de concombre européen de Mont-Laurier ; de chou chinois de l'Assomption ; de poireau de Saint-Roch-de Montcalm ; de brocoli de Vimont ; d'endives de Soulanges ; de champignons de l'Estrie ; de fromage Oka des Trappistes ; de fromage l'Ermitte des Bénédictins de Saint-Benoît-du-Lac ; de fromages fins aux herbes, au poivre ou à l'ail de Portneuf ; de Camembert Veuve Clément ; de fraises de Farnham, de sirop d'érable de la coulée 1976 ; de pommes McIntosh et Cortland, ainsi que de brandy aux pommes de Rougemont.

À l'instar de 1976, lors des deux référendums sur la souveraineté du Québec en 1980 et en 1995, un élan de patriotisme se fit également sentir dans les différents milieux culturels malgré une forte division de la population sur la question nationale. En plus de ce vent nationaliste qui soufflait sur les braises des fourneaux, la scène culinaire fut marquée par le mouvement engendré en 1973 par les Français Henri Gault et Christian Millau. Ces critiques culinaires avaient énoncé les dix commandements de la Nouvelle Cuisine<sup>210</sup>.

1. Tu ne cuirais pas trop.
2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité.
3. Tu allégeras ta carte.
4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste.
5. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques.
6. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc.
7. Tu élimineras les sauces riches.
8. Tu n'ignoreras pas la diététique.
9. Tu ne truqueras pas tes présentations.
10. Tu seras inventif.

Cette cuisine de marché plus raffinée et plus légère fut portée par une nouvelle génération de jeunes chefs qui voulaient secouer les dogmes culinaires français et entrer

---

<sup>210</sup> Gault et Millau, « Gault&Millau, découvreur de talents depuis 40 ans », en ligne : <http://www.gaultmillau.fr/annexe/historique>

dans la modernité. Parmi eux, on retrouvait notamment Paul Bocuse<sup>211</sup>, Alain Senderens<sup>212</sup>, de même que les frères Jean et Pierre Troisgros<sup>213</sup>.

Inspiré par ces principes, l'ITHQ publia en 1977 un livre de recettes et de propos culinaires intitulé *Vers une nouvelle cuisine québécoise*, qui fut également réédité en 1979. Le discours développé à cette époque est essentiellement celui qui a été approfondi et articulé depuis par les chefs québécois : actualiser la cuisine traditionnelle québécoise en l'allégeant et en raffinant les ingrédients, et mettre en valeur les produits du Québec. Dans la préface, le cofondateur de l'Institut, Gérard Delage, mettait toutefois en garde les lecteurs contre l'influence culinaire des États-Unis et précisait que la modernisation de la cuisine québécoise exigeait de s'en tenir strictement aux principes de base de l'art culinaire français.

Au Québec, même si nous avons hérité de la plupart des traditions de la mère-patrie, l'environnement et autres circonstances atténuantes nous ont empêchés de les conserver intrinsèquement. Tout comme notre langue et notre culture, notre cuisine s'est largement inspirée des grands maîtres français, mais elle a acquis par elle-même son caractère distinctif et sa propre identité.<sup>214</sup>

Le Prince avouait que la cuisine québécoise manquait de légèreté parce qu'elle avait été créée en fonction du mode de vie de nos ancêtres, dans un climat nordique. C'est donc pour lui insuffler une certaine finesse que les professeurs et les étudiants de l'ITHQ revisitèrent les mets régionaux et nationaux du Québec. Ce livre incitait les hôteliers et les restaurateurs à faire de même et à inscrire quotidiennement à leur menu un plat québécois reflétant leur région<sup>215</sup>, un peu à l'image des recettes du recueil : papillote de sole d'Orléans, galette de sarrasin Saint-Hilaire, potage Rougemont, ouananiche de Pointe-Bleue, saumon au cidre, bouillabaisse de Gaspé, canard au vin de bleuets, gloutonnerie à l'érable, etc.

La Belle Province était la destination gastronomique par excellence au Canada. Sa cuisine se distinguait des tables du reste du pays. En 1977, Roger Champoux témoignait du fossé qui séparait le bastion francophone d'Amérique du Nord des provinces anglophones.

---

<sup>211</sup> Paul Bocuse est un célèbre chef cuisinier français né en 1926. Issu d'une famille de cuisiniers, il reprend l'auberge de son paternel en 1958, l'Abbaye de Colonge. Première étoile Michelin en 1958, Deuxième étoile en 1960, Meilleur ouvrier de France en 1961, Troisième étoile Michelin en 1965, il est consacré Cuisinier du siècle et Pape de la cuisine en 1989 par Gault et Millau. Il a incarné la Nouvelle Cuisine et fait sortir les chefs de l'ombre. Des prix culinaires, un institut et une fondation portent son nom.

<sup>212</sup> Alain Senderens est un réputé chef cuisinier français né en 1939 qui a rejeté l'héritage d'Escoffier pour adopter la Nouvelle Cuisine. Son restaurant *L'Archestrate* ouvert en 1968 obtient une première étoile Michelin en 1971, une seconde en 1974 et une troisième en 1978. En 1985, il achète l'établissement gastronomique *Lucas Barton* qu'il rebaptise *Alain Senderens* en 2005 alors qu'il renonce volontairement à ses étoiles pour démocratiser sa cuisine.

<sup>213</sup> Les frères Jean et Pierre Troisgros sont des chefs cuisiniers français nés respectivement en 1926 et en 1928. Ils reprennent le restaurant familial en 1952 et obtiennent la troisième étoile Michelin en 1968. Amis de Bocuse, ils sont adeptes de la Nouvelle Cuisine. Le fils de Pierre, Michel Troisgros, a aujourd'hui pris la relève.

<sup>214</sup> ITHQ, *Vers une nouvelle cuisine québécoise*, Québec, La Documentation québécoise, p.7

<sup>215</sup> *Ibid*, p.8

Au cours d'un récent voyage dans l'Ouest canadien, j'ai pu observer des dîneurs abondamment désenchantés. Du boeuf et du homard. Toujours du boeuf et du homard... à vous rendre dingue de monotonie. Demandez, un soir, quelques côtelettes d'agneau à chair bien rose, fine et juteuse et vous risquez d'être pris pour un révolutionnaire prêt à faire sauter la baraque. Ce n'est pas au pieds des Rocheuses que vous trouverez ces plats où éclate la clarté latine.<sup>216</sup>

Cet esprit rebelle redouté dans l'Ouest, c'est au Québec qu'il s'est déployé.

Vigilant observateur du monde de la fourchette, je me crois bien placé pour vous dire mon enchantement. En notre ville, il y a quinze ans, les ménagères tenaient le labeur culinaire pour abrutissant, voire indigne et d'aucunes le jugeaient humiliant. Puis nous eûmes deux révolutions : la « tranquille » et la sexuelle. La première a piteusement sombré dans la caricature, les révélations de la seconde font à peine sourire les adolescents. Jamais deux sans trois et nous voici au coeur d'une troisième révolution, gastronomique celle-là. Ce qui me paraît autrement intelligent, pas vrai !

Mon libraire préféré m'affirme qu'il n'a jamais autant vendu de livres de recettes et d'ouvrages spécialisés. Le recueil de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec *Vers une nouvelle cuisine québécoise* a fait sensation dès son lancement et les maisons d'enseignement d'art culinaire ne savent vraiment plus où loger leurs élèves. Le samedi, en soirée, essayez d'obtenir une table dans nos bons restaurants. Tout est réservé dès 15 heures. Pas du tout question d'élitisme, de gastronomie folichonne et prétentieuse mais du soucis d'une alimentation saine et heureuse.<sup>217</sup>

La volonté de doter le Québec d'une identité culinaire était plus forte que jamais. En 1979, l'ITHQ fonda d'ailleurs le Centre de recherches technologiques qui devint en quelque sorte l'autre des révolutionnaires. Sous l'influence de la Nouvelle Cuisine et du nationalisme québécois, la gastronomie prit un nouveau tournant dans la vallée du Saint-Laurent. Elle permit aux micro-producteurs d'émerger et aux cuisiniers de créer. Si chefs et clients rejetèrent rapidement l'idée des petites portions dans de grands plats, l'esprit de la réforme s'implanta sous le signe de la fraîcheur et de la simplicité. Celui qui incarna ce virage dans la province fut sans contredit le chef d'origine lyonnaise Serge Bruyère<sup>218</sup>, dont le restaurant, À la Table de Serge Bruyère, avait pignon sur rue à Québec. Il se hissa rapidement au sommet de la scène culinaire et fut sacré « meilleur restaurant au monde » par l'agence de voyage américaine *Poe Travel*<sup>219</sup>. Encensée par le *New York Times* qui l'érigea au rang des dix merveilles canadiennes<sup>220</sup> et adulée par les magazines *Gourmet* et *Bon Appétit*, cette institution fit connaître la Vieille Capitale à l'international. Avec son souci de la présentation des plats, de l'esthétisme des assiettes et de la légèreté du contenu, Serge Bruyère devint la référence ultime pour la relève en sortant la gastronomie de l'anonymat. Daniel Vézina et Marie-Chantal Lepage font aujourd'hui partie des chefs réputés qui ont œuvré comme

---

<sup>216</sup> Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.324

<sup>217</sup> *Ibid*, p.368-369

<sup>218</sup> Voir notice biographique dans l'annexe 2

<sup>219</sup> Anne-Louise Desjardins, *Serge Bruyère. Ses recettes originales et revisitées*, Montréal, La Presse, 2007, p. 10.

<sup>220</sup> *Ibid*



apprentis dans sa brigade. À la mort de cette grande toque en 1994, la chef Francine Roy<sup>221</sup> affirma d'ailleurs que Bruyère avait inspiré une pléiade de jeunes talents sur le point d'éclorre qui ont ensuite bouleversé le paysage culinaire québécois.

Un esprit nouveau porte les espoirs de toute une génération de chefs offrant à chacun la liberté de s'exprimer selon son tempérament et son imagination. Les cuisiniers sortent de l'ombre. Jamais la cuisine n'a été d'aussi bonne qualité, autant par ses produits que par sa créativité. L'artisanat se transforme en art. Par son idéal de perfection, Serge Bruyère a élevé d'un niveau le sommet à atteindre.<sup>222</sup>

Cet artisan de la gastronomie n'utilisait en effet que les meilleurs produits. Si Serge Bruyère importait la majorité des ingrédients de France, il innova, tout comme Marcel Kretz, en faisant place aux délices québécois. Un autre pionnier, Renaud Cyr<sup>223</sup> qui était chef propriétaire du Manoir des Érables à Montmagny, se démarqua à cette époque grâce à sa passion pour la fraîcheur. Grand ami de Serge Bruyère, il est aujourd'hui considéré comme le père spirituel de la Nouvelle Cuisine québécoise. Son établissement était l'un des meilleurs relais gastronomiques du Québec. Ce génie créateur croyait que la cuisine devait être l'expression du terroir et de la culture, et que chaque coin de pays devait valoriser ses propres caractéristiques culinaires. Renaud Cyr encourageait donc les agriculteurs à développer des produits de niche et les cuisiniers à acheter localement. Cette philosophie a perduré. En 1999, le Gouvernement du Québec créa d'ailleurs le Prix Renaud-Cyr pour valoriser la relation producteur-cuisinier. Chaque année, la province met ainsi à l'honneur des artisans qui font rayonner la culture culinaire québécoise.

Avec la Révolution tranquille, l'Expo 67, la création de l'ITHQ, le mouvement pour la Nouvelle Cuisine et la montée du nationalisme québécois, la renaissance culinaire du Québec était bel et bien amorcée. Dans la seconde moitié des années 1970, l'effervescence fut manifeste sur la scène gastronomique. À l'heure du tourisme planétaire, la fine cuisine et les produits de niche se développèrent partout au Québec. Le nombre de restaurants explosa et ce fut le début d'une médiatisation soutenue des chefs.

La cuisine est en pleine prospérité et le public n'a jamais été aussi nombreux dans les établissements de qualité. La curiosité pour les grandes tables et pour les petits bistrotts pittoresques est devenue une passion ! (...) Les cuisiniers ont la vedette (ils l'ont durement méritée) et notre École d'hôtellerie regorge d'élèves. Parmi eux sûrement, les grandes toques de l'avenir. Les gastronomes seraient mal venus de ne pas suivre le mouvement.<sup>224</sup>

---

<sup>221</sup> Voir notice biographique dans l'annexe 2

<sup>222</sup> Claude Goyette, *Le Soleil*, « Le restaurateur Serge Bruyère est décédé », 24 mai 1994, p. A3.

<sup>223</sup> Voir notice biographique dans l'annexe 2

<sup>224</sup> Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.385

Les journaux ne savent plus où placer la publicité des bonnes tables, la radio, la télévision, n'en finissent plus de nous présenter des vedettes de la casserole et que dire des marchands de livres de recettes ou des éditions de qualité. C'est la fortune pour tous.<sup>225</sup>

Paradoxalement, le discours alimentaire prenait aussi d'autres tangentes à cette époque avec d'un côté, l'appétit pour les régimes minceur et le calcul des calories, et de l'autre l'engouement pour le *fast-food*. Les tenants du bien-manger et du clacissisme français voyaient dans cela une menace à la gastronomie.

De nos jours, c'est le grand ballet des vitamines en folie. Tout le monde est dans le jeu - faut croire qu'il rapporte gros - et les marchands de pilules qui ne se soucient guère de bonne cuisine affirment que les vitamines sont aussi profitables venant du flacon que du chaudron. Chacun croit ce qu'il veut. Quand même, nous, les vétérans de la bonne table (à l'ancienne), avons des moments de succulence nostalgique. Souvenez-vous des tomates « à la provençale » et du chou farci qui était cuit à feu doux durant plus d'une heure ! C'était le bon temps de la cuisine chaude qui, aujourd'hui, cède trop facilement le pas à la cuisine froide. De plus en plus, nous vivons sous l'empire du sandwich ; sous la domination de la cuisine à la va-vite. Chacun se donne bonne conscience en additionnant les vitamines pour aussitôt soustraire les calories. Un jour, vous verrez, pour manger scientifiquement, il nous faudra tous être comptables agréés.<sup>226</sup>

La cuisine au four micro-ondes connut par ailleurs son apogée dans les années 1970 et 1980. Cet appareil se tailla une place de choix dans les cuisines québécoises si bien que les ménagères se mirent à préparer des repas entiers avec cette machine. À l'émission *Au jour le jour* présentée à la télévision de Radio-Canada, Suzanne Charlebois-Geoffrion expliqua même comment concocter tout un festin de Noël en deux heures, dont une dinde de 10 livres au four micro-ondes<sup>227</sup>. Jehane Benoît fut l'ambassadrice par excellence de cette cuisine en publiant quatre ouvrages : *La cuisine micro-ondes* (1976), *La cuisine au four à micro-ondes ça m'amuse* (1987), *Madame Jehane Benoît : 14 ans de cuisine au micro-ondes* (1988) et *Encyclopédie illustrée de la cuisine au four à micro-ondes* (1989).

## 2.10 La révolution alimentaire

Grâce à l'ITHQ, qui formait la relève en faisant la promotion des produits du terroir, ainsi qu'aux Serge Bruyère, Marcel Kretz et Renaud Cyr qui élaboraient des recettes aux saveurs québécoises, les chefs voulurent de plus en plus mettre les aliments du Québec en valeur. Or, le garde-manger québécois n'était pas encore très garni. Les restaurateurs avaient toutefois accès à des réseaux de distribution méconnus du public. L'alimentation

---

<sup>225</sup> Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.435

<sup>226</sup> *Ibid*, p.293-294

<sup>227</sup> « Un repas de Noël à l'ère du micro-ondes », *Au jour le jour*, 1967, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : <http://archives.radio-canada.ca/societe/celebrations/clips/17610/>

populaire n'était pas très variée. Pommes de terre, carottes, navets, choux et oignons constituaient les légumes de base. L'été s'ajoutaient haricots, tomates, maïs et pois que l'on se dépêchait de mettre en conserve. Les remarques du journaliste Roger Champoux permettent de situer un changement dans l'offre alimentaire québécoise vers 1980.

Probablement cette année, ce sera une très grande fête que d'aller au Marché Jean-Talon (pour ne nommer que celui-là) où l'acheteur quelque peu curieux et intéressé aux choses de notre bonne mère la Terre, découvrira l'immense chemin parcouru par nos maraîchers qui sont à la veille de cultiver un peu moins de navets pour s'intéresser à des légumes un peu plus sophistiqués. Juger grosso modo c'est juger de travers. La génération des jeunes fermiers n'entend pas tellement imiter le paternel et désire obtenir de la terre (à peu près le même effort) des produits qui ne sont pas du luxe mais d'un rapport plus intéressant et de nature à rendre la table familiale plus brillante.<sup>228</sup>

Quant aux viandes, elles se limitaient normalement au poulet, au boeuf et au porc. D'autres produits plus raffinés étaient disponibles, mais on les retrouvait rarement sur les étals des marchés et leur prix était souvent faramineux. Les écrits de M. Champoux nous permettent également de constater que le portrait a évolué avec l'émergence de producteurs québécois de veau de grain et d'agneau au tournant des années 1980. « Chez les éleveurs, c'est l'enthousiasme car la demande prend déjà des proportions importantes. Le Québécois (qui voyage beaucoup, et c'est l'une de ses caractéristiques) est sur le point de comprendre que le steak n'est pas la seule viande au monde, et que le veau, par exemple, offre en cuisine une gamme sans pareille. »<sup>229</sup>

Dans les années 1990, la mondialisation provoqua une révolution de l'alimentation qui s'accompagna d'une révolution du goût. Une variété considérable de fruits et légumes, de produits exotiques et d'épices firent leur entrée à l'épicerie. À l'époque, le vinaigre balsamique, les kiwis, les bananes et les mangues étaient encore loin de faire partie des habitudes alimentaires des Québécois. Mais comme ils voyageaient davantage, ils développaient leur palais au contact de nouvelles saveurs. Et avec la mondialisation, ces denrées provenant des quatre coins du monde devenaient de plus en plus accessibles. Le nombre de restaurants ethniques fit lui aussi un bond. En peu de temps, l'alimentation des Québécois se retrouva donc bombardée d'influences étrangères. Parallèlement à cette internationalisation de la cuisine, les artisans de la fourche québécoise développèrent des produits de qualité en partenariat avec les chefs des restaurants. Les habitudes alimentaires étaient donc sujettes à de multiples changements.

---

<sup>228</sup> Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.459

<sup>229</sup> *Ibid*, p.506

## 2.11 Conclusion

De la Nouvelle-France jusqu'aux années 1980, l'alimentation populaire a évolué au gré des cultures dominantes. La cuisine canadienne, ensuite appelée cuisine québécoise, s'est développée au carrefour des cultures autochtone, française et britannique avant d'être influencée par la cuisine américaine et les cultures du monde. Au fil des décennies, la cuisine bourgeoise préserva toutefois un fort attachement à l'art culinaire français. Avant les années 1970, il était impensable que la cuisine familiale du pays se retrouve sur les grandes tables. Mais lorsque la nouvelle philosophie culinaire qui germa à l'ITHQ et dans un cercle restreint de chefs et gastronomes pénétra les cuisines professionnelles, elles furent prises d'assaut par des chefs québécois et ce fut l'avènement de la gastronomie québécoise. La cuisine du Québec se libéra alors du carcan français. Dans le prochain chapitre, nous verrons qui furent les artisans de cette transformation.