

## CHAPITRE 4 - MÉMOIRES DE CHEFS

### 4.1 Introduction

Dans ce chapitre, dix chefs se mettent à table et nous expliquent comment ils ont vécu l'évolution de la gastronomie québécoise depuis les années 1960. Ils sont les acteurs, les artisans et les témoins vivants de cette profonde mutation culturelle. Ils font partie des protagonistes qui ont permis à la gastronomie québécoise de prendre sa place. Leurs témoignages bonifient la recherche historique puisque la perception des chefs et les intentions derrière leurs actions sont révélatrices du changement culturel qui s'est opéré dans la Belle Province. Leur regard et leur vécu permettent de mieux comprendre le phénomène de l'intérieur, mais aussi de mettre un visage sur la transformation de l'identité culinaire québécoise. Leur parcours individuel, leurs anecdotes, leurs opinions et leurs souvenirs, donnent de la texture et de l'humanité à ce mémoire.

La sélection des chefs est représentative des différentes générations d'artisans, du territoire québécois et de la présence encore minoritaire des femmes dans ce métier. Deux toques françaises, Jean-Paul Grappe et Joël Chapoulie, sont arrivées au Québec dans la mouvance de l'Expo 67. Leur apport à la mémoire collective culinaire est donc phénoménal. Un autre chef français, Jean Soulard, s'est installé à Québec dans les années 1970. Normand Laprise et Daniel Vézina sont deux des premiers chefs propriétaires québécois. Ils ont défriché le terrain à Montréal et à Québec. Ils sont aujourd'hui des modèles pour la relève. Les chefs autodidactes Diane Tremblay et Marie-Chantal Lepage sont quant à elles deux des rares femmes qui ont su se tailler une place dans le métier, l'une au Saguenay, l'autre dans la Capitale nationale. Martin Gagné est l'un des seuls cuisiniers à avoir pleinement valorisé l'héritage culinaire amérindien. Enfin, une autre génération de chefs est incarnée par Sébastien Houle, de l'établissement Seb l'artisan culinaire à Mont-Tremblant, et par Frédéric Laplante du Groupe La Tanière. Ces chefs utilisent les nouvelles techniques culinaires pour valoriser les produits québécois.

Il devenait primordial de recueillir les témoignages des acteurs qui ont contribué à l'émergence de la gastronomie québécoise depuis le tournant de la Révolution tranquille puisque les travaux portant sur cette période sont quasi inexistants. Les entrevues se sont déroulées conformément aux règles régissant la recherche avec des sujets humains. Le questionnaire, le déroulement des entretiens, les motifs guidant le choix des chefs et la méthodologie ont été approuvés par le Comité d'éthique de l'UQAC. Les entrevues semi-

dirigées ont été réalisées sur sept jours, entre le 20 juillet 2013 et le 16 septembre 2013. La plupart des chefs se trouvaient dans leur restaurant, que ce soit à Québec, Montréal, Wendake ou Mont-Tremblant. La durée des entretiens enregistrés sur support audio varie entre une et deux heures, selon le temps dont disposaient les chefs. Dresser une rétrospective de leur carrière et de leur apport à la culture culinaire québécoise a permis de réfléchir à voix haute sur le travail accompli, les embûches et les bons coups, mais également sur le chemin qu'il reste à parcourir. Tous se préoccupent de l'avenir de la gastronomie québécoise à peine naissante. Leurs craintes, leurs revendications, leurs espoirs et leurs visions trouveront écho dans les prochaines pages.

## 4.2 Le tournant d'Expo 67

Lorsque Jean-Paul Grappe et Joël Chapoulie traversèrent l'Atlantique pour s'installer à Montréal dans la foulée d'Expo 67, la gastronomie québécoise n'existait pas. Tout restait à faire dans le domaine culinaire. En fait, ils qualifiaient carrément la grande cité de « désert gourmand ». Pourtant, il y avait déjà de bons chefs dans la métropole, mais la grande restauration se limitait aux salles à manger luxueuses des hôtels réputés. Jean-Paul Grappe se souvient d'Albert Schnell à l'hôtel Reine Elizabeth, de Pierre Demers à l'hôtel Ritz Carlton, de Rodolphe Doseger à l'Hôtel Bonaventure ou encore de Lucien Barraud à l'Hôtel Mont Royal. Il y avait certes quelques établissements haut de gamme pour les portefeuilles bien garnis comme le Café Martin, Chez Pierre, Le Fado, Chez Bardet ou Le 400, mais les influences anglaise et américaine étaient très présentes dans les restaurants plus abordables. Les *steakhouses* avaient la cote, de quoi décourager le jeune cuisinier dijonnais.

Avant l'Expo, il n'y avait qu'une dizaine de restaurants dit continental à Montréal. Je me rappelle avoir compté 26 *steakhouses* de l'ancien Forum jusqu'à la Place Dupuis sur la rue Sainte-Catherine. Montréal était une ville où l'on mangeait américain. À l'apéritif, on buvait de la bière ! En mangeant, de la bière ! En digestif, de la bière ! Et tout était archicuit.<sup>314</sup>

D'ailleurs le canard aux pommes qu'il préparait revenait systématiquement en cuisine parce qu'il le servait rosé. « J'ai failli repartir<sup>315</sup> », raconte-t-il en riant. Le chef Joël Chapoulie souligne également qu'il n'y avait pas d'ingrédients québécois au menu. « Tout était importé et il n'y avait pas de soucis de la provenance du produit, ni de la traçabilité. »<sup>316</sup> Tous deux sont persuadés que la Révolution tranquille et l'Expo 67 ont marqué un point tournant en

---

<sup>314</sup> Entretien de Jean-Paul Grappe avec Priscilla Plamondon Lalancette, 109 minutes, à l'ITHQ, le 16 septembre 2013.

<sup>315</sup> *Ibid*

<sup>316</sup> Entretien de Joël Chapoulie avec Priscilla Plamondon Lalancette, 90 minutes, à *L'Express*, Montréal, le 31 juillet 2013.

permettant à la province sous influence anglo-saxonne de retrouver son identité française sur le plan gustatif.

Le défi était donc de taille pour ces chefs originaires de France qui entreprirent d'éduquer les palais des Québécois et de séduire leurs papilles. Heureusement, ils découvrirent une clientèle gentille et polie qui voulait apprendre. Ce fut tout un contraste avec les clients français que Jean-Paul Grappe qualifie sans gêne de « chiants ».

Les Québécois faisaient la queue pendant une heure et demie pour manger au restaurant du Pavillon de la France. Je n'avais jamais vu ça ! L'Expo a été un déclencheur incroyable pour la gastronomie québécoise. Avant, les ris et le foie de veau allaient aux poubelles. Les pétoncles étaient servis sans corail. Les bouchers se débarrassaient des os. La cervelle aussi se retrouvait aux poubelles. Les gens ne mangeaient même pas de moules de peur de s'empoisonner. J'étais un peu effaré. Mais à la Révolution tranquille, les Québécois ont retrouvé leur identité culinaire. Les Québécois sont des latins. Ils aiment manger. Ils ont des papilles gustatives. À mon avis, c'est génétique. Avec l'Expo 67, ça a été l'ouverture du Québec sur le monde et je n'ai jamais vu un peuple avoir envie de goûter comme ça.<sup>317</sup>

Après l'Expo, une trentaine de chefs s'établirent au Québec, provoquant du coup un éclatement culinaire fabuleux dans la métropole. Jean-Paul Grappe insiste sur le fait qu'il s'agissait de gastronomie européenne et que d'ailleurs, les trois quarts des cuisiniers venaient d'Europe. Les Français jouaient un grand rôle pédagogique auprès des Québécois. « Mais il fallait y aller doucement. Un Québécois, il ne fallait pas lui dire qu'en France on mange comme ça ou comme ça... Sinon, il allait me répondre d'y retourner et de lui foutre la paix ! »<sup>318</sup>

Les chefs européens ont donc ouvert plusieurs établissements à Montréal dans les années qui ont suivi l'exposition universelle en continuant d'offrir des calques de la cuisine française. Ils importaient d'abord leurs ingrédients. Puis au fil des ans, ils ont intégré quelques aliments de la province à leur cuisine. « Je faisais venir de l'esturgeon du Témiscamingue. Les autres ont découvert des petites choses. C'est venu naturellement. Puis tout s'est développé rapidement avec l'arrivée des Normand Laprise et Daniel Vézina »<sup>319</sup>, se remémore Jean-Paul Grappe.

Dès les années 1970, avec les Jeux olympiques de Montréal et l'élection d'un gouvernement du Parti québécois, puis avec le premier référendum sur l'indépendance du Québec en 1980, l'évolution de la cuisine fut fulgurante. « Il y a eu une prise de conscience

---

<sup>317</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

<sup>318</sup> *Ibid*

<sup>319</sup> *Ibid*

que le Québec devenait un pays et qu'on se dotait d'une identité, que la reconnaissance de cette identité passait à travers le cinéma, la chanson. Et la cuisine a suivi ce mouvement-là »<sup>320</sup>, explique Joël Chapoulie.

Le travail d'éducation des Européens s'est également transporté sur le terrain dans les années 1970-1980. Jean-Paul Grappe se remémore quelques exemples désolants comme celui de son voisin qui passait la tondeuse sur des cèpes de bordeaux. Il y avait aussi les pêcheurs qui levaient grossièrement les filets de chair et gaspillaient le reste du poisson. Certains remettaient carrément les brochets à l'eau à défaut de savoir les apprêter. Même chose pour la chasse : « À Val d'Or, j'ai vu des chasseurs tuer un orignal, prendre les deux cuisses, les deux longes, et laisser le reste là. J'étais en « tabarouette », scandalisé ! Si vous avez la chance de tuer un animal, au moins respectez-le, mangez-le correctement. Heureusement, ça a bien changé. »<sup>321</sup> Avec les années, les Québécois ont pris conscience des richesses qui les entourent et ont appris à bien utiliser ces ressources, mais il y a encore du chemin à faire selon Jean-Paul Grappe. « Le Québec c'est l'abondance. On est trop gâté. Du corégone, ici, ils s'en servent pour appâter. Du corégone chez Marc Veyrat en France, c'est 42 euros l'assiette. Nous, on le refout à l'eau ou on s'en sert comme appât. On est gâté pourri ! »<sup>322</sup>

Cinquante ans après avoir posé leurs valises à Montréal, les deux Français d'origine sont fiers de constater que le Québec n'a plus rien à envier au Vieux-Continent. Grâce à Expo 67, le gouvernement a mis sur pied l'ITHQ afin de former la relève québécoise. « Aujourd'hui, 80% des chefs et cuisiniers sont Québécois. Il y a eu une évolution considérable », observe Jean-Paul Grappe. Joël Chapoulie était quant à lui bien loin d'imaginer que pareille transformation soit possible lorsqu'il est arrivé dans la Belle Province. « Ça a explosé, éclaté, et vraiment pris des dimensions tout aussi bien dans la formation, dans les produits, que dans les outils de travail qui ont évolué énormément. »<sup>323</sup>

Celui qui a donné ses lettres de noblesse à L'Express à Montréal a dévoué sa carrière à servir un menu de bistro parisien de haute qualité. Il est fier d'avoir pu assister à la naissance de la gastronomie québécoise. Dans sa propre cuisine, au fil des ans, il a intégré les produits du Québec dans la préparation des grands classiques français. Son tartare de bœuf est devenu mythique à une époque où les tartares étaient encore loin d'être à la mode. Son gage de qualité : le respect des produits et le maintien des standards, bref, la constance.

---

<sup>320</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>321</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

<sup>322</sup> *Ibid*

<sup>323</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

Joël Chapoulie se réjouit de préparer un plat pour la millième fois. Chaque geste est orchestré, que ce soit pour le foie de veau à l'estragon, la soupe au poisson, le confit de canard, l'onglet-frites, ou encore la tarte au chocolat maison. Il y a vingt ans, il a même osé mettre un os à moelle au menu. « La réponse a été immédiate. Ça faisait référence au pot-au-feu québécois »<sup>324</sup>, raconte-t-il.

Après Expo 67, Jean-Paul Grappe a pris les commandes du Fado à la demande de son mentor et président de la Société des chefs de l'époque, Abel Benquet, qui travaillait pour sa part à l'Hôtel Windsor. « J'ai répondu : Monsieur Benquet, on n'est pas chef à 24 ans. En France, on est chef à 40 ans et plus. Il m'a répondu : On ne discute pas ! avec son accent du sud-ouest. »<sup>325</sup> Le Fado était une table française de grande classe avec serveurs en *smoking* papillon et service au guéridon.

Plus tard, Jean-Paul Grappe est devenu chef propriétaire de différents établissements puis a finalement choisi de partager son savoir avec les apprentis cuisiniers québécois de l'ITHQ.

J'envoyais mes jeunes étudiants faire leur stage en France. Ils étaient meilleurs que les Français. Je les envoyais dans des Trois macarons. Je leur expliquais comment faire avec les Français. Plusieurs dressaient les assiettes après deux mois de stage. Les Québécois vont tout de suite en haut de la pile<sup>326</sup>, assure-t-il.

Jean-Paul Grappe est extrêmement fier d'avoir contribué à former une relève de qualité qui fait rayonner la cuisine québécoise.

Les Dany St-Pierre, Martin Picard, David McMillan sont mes anciens étudiants. Des têtes de cochon ! Comme prof, j'avais 28 ans de travail derrière la toque. Je leur apprenais la vraie vie, pas enveloppée dans du coton. Les jeunes, il faut les discipliner et partager avec eux l'amour du métier. C'est un métier de passion. Chaque plat que vous faites doit être une oeuvre d'art, comme un peintre qui fait une toile, comme un musicien qui crée une pièce, sauf que c'est éphémère. Le client une fois qu'il a mangé, vous allez voir dans son visage, dans ses yeux, son bonheur. Les Français n'ont plus cette flamme-là. Ce qui m'emmerde des jeunes c'est qu'ils pensent qu'ils ont inventé la cuisine. Comme si on n'avait rien fait de bien avant eux, les vieux.<sup>327</sup>

#### 4.3 L'esprit de la Nouvelle Cuisine

Lorsque Jean Soulard s'installa dans la Belle Province en 1978, la cuisine classique d'Escoffier était toujours au menu. « On importait tout, surtout dans les gros établissements. Il y avait beaucoup de congélation, du foie gras en conserve d'Europe, des fruits et légumes

---

<sup>324</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>325</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

<sup>326</sup> *Ibid*

<sup>327</sup> *Ibid*

des États-Unis. Le produit québécois était inexistant. »<sup>328</sup> La majorité des chefs étaient des Européens, mais les Québécois prenaient de plus en plus de place dans les brigades. « Ce qu'il faut dire à leur décharge, c'est que ce n'était pas très *glamour* d'être cuisinier au Québec. Si tu étais cuisinier, c'est que tu ne savais pas faire autre chose. On ne disait pas à sa blonde qu'on était cuisinier parce qu'on n'avait pas beaucoup de chance d'aller au bout de nos affaires<sup>329</sup> », rigole Jean Soulard.

Puis, la Nouvelle Cuisine fit tranquillement son chemin. Or, en raison des portions beaucoup trop petites pour l'appétit des Québécois, ils rejetèrent rapidement cette mode. Il s'agissait de menus dégustation comportant plusieurs petits plats. Il y avait de l'abus selon Jean Soulard : de grandes assiettes avec presque rien dedans. « On farcissait des petits pois et on disait que c'était extraordinaire. Il n'y avait qu'un petit pois au milieu de l'assiette<sup>330</sup> », se souvient-il. Malgré cet échec de la Nouvelle Cuisine, l'importance du choix des ingrédients, elle, demeura ancrée dans les pratiques. Les chefs commencèrent à utiliser quelques produits québécois dans un esprit français et se mirent à chercher la fraîcheur des marchés de l'Hexagone.

Vous avez de bons ingrédients, vous avez de la bonne cuisine. C'était notre éducation européenne. Ici, on s'entend, c'est plus difficile à cause de l'hiver. On était ici dans la grosse exploitation. Quand tu faisais de la carotte, tu avais des champs de carottes. Quand tu faisais du chou, tu ne faisais que du chou. Le côté maraîcher en Europe était différent. La réflexion qu'on s'est faite est : Pourquoi ne pas avoir des produits de chez nous ?<sup>331</sup>

Peu à peu, les chefs sont donc partis à la rencontre des agriculteurs québécois. Jean Soulard se rappelle du chef de La Sapinière, Marcel Kretz, qui a fait un bon bout de chemin en ce sens ; d'Hervé Labarre qui était aux commandes de L'Ancêtre et de Serge Bruyère qui inspirait les autres. Mais il a fallu que les Québécois prennent d'assaut les cuisines professionnelles pour que le paysage culinaire se transforme véritablement. À partir de là, la cuisine et la culture québécoise n'ont fait qu'un selon le chef Soulard.

Ce dernier a par ailleurs lancé la mode des potagers de restaurants en 1994. Il cultivait des herbes sur le toit du Château Frontenac et y avait même installé une ruche d'abeilles et un poulailler. À la barre des cuisines du Château, il offrait une vitrine extraordinaire aux produits du Québec. Il n'hésitait d'ailleurs pas à convoquer les médias pour partager ses découvertes, comme il l'a fait notamment avec les escargots de

---

<sup>328</sup> Entretien de Jean Soulard avec Priscilla Plamondon Lalancette, 65 minutes, à l'Auberge Belley, Québec, le 11 septembre 2013.

<sup>329</sup> *Ibid*

<sup>330</sup> *Ibid*

<sup>331</sup> *Ibid*

Charlevoix<sup>332</sup>. Il est rapidement devenu un ardent militant de la gastronomie québécoise comme en témoignent ces propos datant de 1999.

Moi, dès que quelqu'un fait pousser quelque chose d'intéressant, qu'il a des produits intéressants, je saute dessus. Que ce soit du vrai poulet de grain, de l'agneau des prés-salés, des légumes, etc. [...] C'est à des bâtisses comme nous, comme le Château, de prendre le leadership, de faire connaître les produits. La production québécoise, ce n'est vraiment pas seulement du sirop d'érable et des canneberges ! » L'émergence d'une production maraîchère de plus en plus diversifiée, le développement des fromages au lait cru, des élevages haut de gamme pour les viandes, la disponibilité croissante de produits locaux frais, même l'hiver, sont autant de marques de progrès dans ce domaine, rappelle Soulard. Toutefois, la cuisine d'un pays, ce ne sont pas seulement des produits pourrait-on ajouter, mais bien une expression (ou une source) d'une culture. S'indignant un peu du fait que les organisateurs du Printemps du Québec n'aient pas pensé à inclure l'art culinaire au portrait de la culture québécoise, il affirme avec passion : « Un peuple grandit parce qu'il a bouffé ! L'art culinaire se développe à travers nous tous. Et d'ailleurs, quelle est la chose qu'ils font tous, les touristes, quand ils passent par ici ? Ils bouffent ! La cuisine québécoise, ce sont avant tout des produits d'ici, transformés par chacun avec le bagage culturel, social, personnel qu'il traîne avec lui.<sup>333</sup>

Pendant les 14 années passées dans les cuisines du Hilton Québec et les 20 années qu'il a dirigé les brigades du Château Frontenac, Jean Soulard a été témoin de l'évolution gourmande du Québec. Son regard sur cette alimentation en pleine mutation a toujours été assez juste comme le rappelle cette réflexion qui trouva écho dans les médias au tournant du millénaire.

Si vous demandiez, il y a 30 ans, ce qu'allait être la cuisine de l'an 2000, on rêvait de pilules. À l'aube de l'an 2000, on veut la cuisine de nos grands-mères. On retourne aux choses plus simples, à la production biologique. On se rend compte que le plus naturel est le meilleur. D'ailleurs, je crois qu'il y a moins de conserves et de surgelé chez les gens qu'il y en avait il y a dix ans.<sup>334</sup>

#### **4.4 Chefs québécois et chefs français : à couteaux tirés ?**

Le combat de la première génération de chefs cuisiniers québécois fut de démontrer la spécificité de la cuisine québécoise et de marquer sa différence par rapport à la cuisine française. Autrefois disciples des chefs européens, ils sont devenus maîtres des cuisines et ont travaillé à affirmer une identité culinaire propre au Québec. Pourtant, l'avènement d'une gastronomie québécoise aurait été impossible sans l'apport des toques françaises qui ont développé la gastronomie au Québec et surtout formé la relève québécoise. Tout en valorisant leurs racines francophones, les chefs québécois ont clairement rejeté l'hégémonie de la cuisine française pour exhiber leur propre imaginaire gastronomique. Malgré ce mouvement de va-et-vient, cette relation qui semble parfois en être une d'amour-haine entre

<sup>332</sup> Denis Gauthier, « Jean Soulard découvre les escargots de Charlevoix », *Le Soleil*, 7 juin 1994, p. B2

<sup>333</sup> Rémy Charest, « Jean Soulard : La culture dans votre assiette », *Le Devoir*, 25 mai 1999, p. B1

<sup>334</sup> *Ibid*

chefs québécois et chef français, l'attachement entre la Belle Province et l'Hexagone demeure très fort. C'est cet héritage qui a fait du Québec un endroit unique en Amérique du Nord. Or, en quête de leur identité, les chefs québécois ne souhaitaient plus reproduire la cuisine de la mère-patrie, et ce même si elle était la référence gastronomique mondiale. Ils ont donc proclamé la souveraineté dans leur cuisine. Les témoignages recueillis démontrent que les Québécois ont sciemment voulu couper le cordon avec la France. Cela appuie l'idée d'une double émancipation, soit l'affirmation du caractère francophone du Québec par rapport au reste du Canada pendant l'âge d'or de la gastronomie française, puis l'indépendance du Québec par rapport à la France grâce à la construction d'une cuisine nationale distincte.

Les critiques culinaires françaises ont par ailleurs longtemps contribué à stigmatiser la cuisine québécoise. En 1990, le guide Hachette intitulé *Au Québec* affirmait qu'il n'y avait pas de découvertes culinaires à faire dans les restaurants québécois et que le mot gastronomie n'avait pas sa place dans la province<sup>335</sup>. Trois ans plus tard, c'était au tour du *Guide du Routard* de déconseiller cette « cuisine de bûcherons » aux touristes<sup>336</sup>. Ironiquement, alors que le Routard démolissait la cuisine québécoise en la qualifiant de bourrative, des chefs cuisiniers du Québec se rendaient à Londres pour présenter la gastronomie québécoise et canadienne. En entrevue à Radio-Canada en direct de l'hôtel anglais *Park Lane*, le chef Ronald Marcotte déplora cette méconnaissance des Européens. Il s'apprêtait à concocter du saumon de l'Atlantique servi sur des algues marines, du potage de poireaux et de tête de violon, des feuilletés de lapin aux canneberges de Manseau, du gâteau à l'érable, de la croustade à l'érable et des clafoutis aux bleuets sauvages<sup>337</sup>. Tout aussi insulté par ce mépris de la critique française, le jeune chef Daniel Vézina déploya l'étendard de la fine cuisine québécoise dans les médias : « Pas question de renier nos origines. Notre patrimoine culinaire est aussi intéressant et diversifié que partout ailleurs. »<sup>338</sup>

C'est justement à cette époque que la première génération de chefs propriétaires québécois élabora un nouveau discours axé sur la création de plats avec des produits du Québec et sur le renouvellement des recettes traditionnelles. L'affirmation de la nation québécoise passait aussi par le ventre. En 1993, le chef Daniel Vézina se percevait déjà

---

<sup>335</sup> Reine Saidah, « Société distincte sauce relevée. Nos chefs n'affichent pas suffisamment la fine cuisine québécoise », *Le Devoir*, section Idées, 5 juin 1993, p. A13

<sup>336</sup> Claude Vaillancourt, « La maison Hachette remet ça... Le Guide du routard écorche la cuisine québécoise et sa poutine », *Le Soleil*, 13 avril 1993, p. A1

<sup>337</sup> Des mets canadiens raffinés, Radio-Canada, Émission radiophonique *Les Actualités*, 23 avril 1993, en ligne : [http://archives.radio-canada.ca/art\\_de\\_vivre/cuisine/clips/8800/](http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/8800/)

<sup>338</sup> R. Saidah, *Loc. Cit.*, p. A13



comme un artisan de la cuisine québécoise<sup>339</sup>. Mais cela ne signifie pas pour autant que la gastronomie québécoise était reconnue, bien au contraire. En 2009, le chef propriétaire du Laurie Raphaël reçut les honneurs dans la catégorie « cuisine française » lors du gala récompensant les établissements de restauration. Il raconte être monté sur scène pour signifier aux organisateurs qu'il refusait ce prix.

Je leur ai dit : vous me poussez à bout. Est-ce que ça se peut en 2009 recevoir un prix de meilleure cuisine française ? Vous n'avez rien compris. Il faut que ça arrête. Je n'ai rien contre les restaurants français. Ça me fait plaisir qu'il y ait de la cuisine française au Québec, de la cuisine italienne, cambodgienne, thaïlandaise, vietnamienne. Mais peut-on avoir notre maudite catégorie ?<sup>340</sup>

Lorsqu'il revient sur cet épisode, Daniel Vézina est très émotif parce que la reconnaissance de la gastronomie québécoise a été le combat d'une vie.

Il faut se battre encore aujourd'hui pour s'affirmer. Oui, c'est la fierté d'être Québécois de dire qu'on a notre identité culinaire. On a nos producteurs, on est des créateurs et on a fondé des entreprises québécoises. Arrêtons de parler de cuisine française. Les cinéastes québécois et les couturiers québécois ont eu leurs lettres de noblesse et leur heure de gloire. Nous, ça a été long.<sup>341</sup>

Français d'origine, mais Québécois dans l'âme, Joël Chapoulie se souvient d'avoir commencé à parler de gastronomie québécoise à la fin des années 1980.

Des locomotives sont apparues et elles ont entraîné une gastronomie complètement différente de ce qu'elle pouvait être en Europe, mais toujours avec des bases françaises qu'on ne renie pas. Les chefs n'offraient pas des copies de menus européens. Ils avaient développé leur propre menu avec leurs propres recherches et leurs propres fournisseurs.<sup>342</sup>

Cette évolution allait de soi selon lui : « Il y a pays et identité s'il y a une cuisine propre. Si vous n'avez pas de cuisine du terroir, où sont vos racines ? »<sup>343</sup> La clientèle avait des exigences nouvelles mais les Français demeuraient très « cocorico », très protecteurs de leur cuisine traditionnelle, fait-il remarquer. Le premier chef québécois à avoir retenu l'attention de Joël Chapoulie a été Normand Laprise à l'époque où il travaillait chez Citrus. « C'était le restaurant où aller. Normand Laprise, lui, avait saisi que la cuisine pouvait changer. »<sup>344</sup> Le chef du Citrus avait effectivement décidé de porter le flambeau de l'identité culinaire québécoise, une marche importante pour les cuisiniers du Québec longtemps restés dans l'ombre des chefs européens. Normand Laprise cite l'exemple du pionnier de la gastronomie québécoise, Renaud Cyr, qui demeure à ce jour un illustre inconnu même si

<sup>339</sup> Claude Goyette, « La cuisine québécoise actuelle chemine », *Le Soleil*, 2 octobre 1993, p.F4.

<sup>340</sup> Entretien de Daniel Vézina avec Priscilla Plamondon Lalancette, 69 minutes, au Laurie-Raphaël de Québec, le 4 septembre 2013.

<sup>341</sup> *Ibid*

<sup>342</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>343</sup> *Ibid*

<sup>344</sup> *Ibid*

son enseigne fut la deuxième au pays à faire partie de la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux.

Malheureusement, j'ai connu Monsieur Cyr quand on a commencé à parler du prix Renaud-Cyr. Dans le sens qu'un Québécois, on ne parlait pas de ça. Pourtant, il en a fait du travail lui. Il s'obstinait avec le MAPAQ pour travailler avec de l'anguille et des produits de la région. Ça a pris un sentiment nationaliste, un sentiment de fierté pour changer les choses. Il fallait se prouver et montrer qu'il y avait de la place pour les chefs québécois. On a pris notre place et on a sorti les Français des cuisines. On leur dit quoi faire maintenant aux Français.<sup>345</sup>

Or, si la première génération de cordons-bleus québécois a cessé d'embaucher systématiquement des Français, ils sont désormais de retour dans les brigades. « On a recommencé à engager des Français dans les dernières années parce qu'il y a vraiment une pénurie de cuisiniers spécialisés, surtout en boulangerie et pâtisserie<sup>346</sup> », explique Daniel Vézina. Depuis une dizaine d'années, les stagiaires français sont par contre bien plus nombreux au Québec que les stagiaires québécois en France, observe Joël Chapoulie. « Les Français viennent faire leur stage au Québec. C'est le monde à l'envers ! C'est un saut d'orgueil incroyable pour le Québec »<sup>347</sup>, ajoute-t-il. La chef Marie-Chantal Lepage abonde dans le même sens.

La France ne nous regarde plus de haut. Les chefs du Québec vont en France et sont pris au sérieux. Les Français viennent au Québec et n'en reviennent pas de la gastronomie qu'on fait ici. On échange beaucoup avec les Français. Il y a tellement de Français qui veulent venir travailler au Québec. Ils sont bien formés, mais ils n'ont pas la même vision de la cuisine. Il faut les déformer quand ils arrivent. Ils sont traditionnels. Ils ne comprennent pas ce qu'on fait. On doit casser leur moule.<sup>348</sup>

Les chefs québécois estiment que leurs homologues français ont des œillères parce qu'ils ne dérogent pas des méthodes enseignées, alors qu'au Québec les techniques servent à concrétiser leur imagination dans l'assiette. Le passage de chefs européens à chefs québécois qui s'est accentué vers 1995 a toutefois laissé un goût amer à Jean-Paul Grappe. La préoccupation de développer la cuisine québécoise a provoqué une rupture qu'il a mal digérée : « À un moment donné à l'ITHQ, ils ne voulaient plus de professeurs français ! »<sup>349</sup> Cet adepte d'une cuisine française classique proclame par ailleurs qu'il ne mangera jamais de poutine au foie gras... parce que c'est irrespectueux envers le foie gras. Le chef Grappe s'empresse néanmoins d'ajouter que Martin Picard fait de l'or avec tout ce qu'il touche et qu'il

---

<sup>345</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>346</sup> Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

<sup>347</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>348</sup> Entretien de Marie-Chantal Lepage avec Priscilla Plamondon Lalancette, 53 minutes, à L'Espace MC, le 20 juillet 2013, Québec.

<sup>349</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

est fier de le voir réussir. Jean Soulard insiste d'ailleurs pour dire qu'il n'y a qu'une seule cuisine : la bonne cuisine, qu'elle soit québécoise ou française.

À l'époque où les restaurants français avaient la cote, on servait du coq au vin, des ris de veau, une entrecôte béarnaise, des cocktails de crevettes, du saumon fumé, de la soupe à l'oignon. C'était ce genre de restaurant qui était bon. Il ne faut pas lever le nez sur cette cuisine. Elle existe encore et c'est une cuisine qui réchauffe le ventre.<sup>350</sup>

Sans faire table rase du passé, il admet cependant que la création en cuisine est venue avec l'étincelle québécoise.

Les chefs s'y sont mis et les gens ont suivi. Le reste du Canada a essayé et ça leur prend beaucoup plus de temps. Pour que ça marche, il fallait que les gens soient prêts. Les Québécois avaient assez de curiosité. Ils commençaient à voyager beaucoup plus. On n'était pas encore au temps de la mondialisation mais on avait une certaine ouverture au Québec. Pourquoi plus que les anglophones ? Ça c'est dans nos gènes, nos fibres. Nous sommes Québécois et nous avons du français dans les veines. C'est le fait d'avoir un plaisir à table, que les familles se rassemblent et passent des heures à table. Ça reste lié à nos origines.<sup>351</sup>

Cette certitude que le plaisir de partager un repas fait partie de l'ADN des Québécois est partagée par Jean-Paul Grappe, Joël Chapoulie, Normand Laprise, Frédéric Laplante et Karen Therrien. Ces restaurateurs croient qu'il s'agit d'une caractéristique fondamentale de l'identité québécoise et qu'elle provient de ses racines françaises. Dans un article consacré à l'ITHQ en 1974, Roger Champoux étayait déjà cette théorie.

Le Québec, Mecque de la gastronomie en terre d'Amérique, c'est vrai et c'est prouvé. Mais d'où viendront les grandes toques blanches d'un demain très proche ? Du Québec ? Et pourquoi pas ? Je vous le demande ? Le talent, la maîtrise d'un métier, le savoir-faire et cette sorte de spontanéité qui tient à la fois de la virtuosité technique et de l'acuité de l'intelligence sont des dons inhérents à notre race. N'est-il pas temps qu'on le sache et que ça rapporte ? Détrompez-vous, la cuisine de notre temps n'est plus un triste métier. On peut y devenir quelque chose... mieux : quelqu'un. Et les nôtres sont en marche pour prendre les premières places.<sup>352</sup>

Même si les chefs québécois et les chefs français n'ont pas la même vision de la cuisine, Martin Gagné voit clairement ce qui les rapproche : « Ce qu'on a en commun c'est notre amour de la nourriture. »<sup>353</sup> En plus de son poste de chef exécutif au restaurant La Traite de Wendake, Martin Gagné a enseigné au Centre de formation professionnelle Fierbourg. Jusqu'à tout récemment, les grands classiques de la cuisine française faisaient encore partie de l'apprentissage des étudiants.

Les chances qu'ils refassent une sole de Douvres, un homard Thermidor ou un Châteaubriand dans un restaurant sont minces. Il y a 30 ans, un Châteaubriand c'était

---

<sup>350</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>351</sup> *Ibid*

<sup>352</sup> Roger Champoux, , *Op. Cit.*, p.247-248

<sup>353</sup> Entretien de Martin Gagné avec Priscilla Plamondon Lalancette, 125 minutes, au restaurant La Traite de Wendake, le 14 août 2013.

impressionnant. La cuisine française, c'était la grande classe. En une génération, on a révolutionné ça. Les Québécois sont très, très créatifs. Quand j'ai commencé dans le métier, le chef me disait : Arrive-moi avec deux, trois idées pour le prochain menu. Mais ce que je lui amenais était trop créatif. À cette époque-là, il fallait rester dans le classique. Une salsa fruitée avec un poisson, c'était non, ça ne passait pas. Ça prenait une sauce à la crème avec de la moutarde.<sup>354</sup>

À l'exception de Diane Tremblay, tous les chefs rencontrés parlent de l'émergence d'une « gastronomie québécoise ». Mais à son avis, il serait malhonnête de s'inscrire dans l'histoire avant même qu'elle ne soit écrite. La chef autodidacte estime que bien de l'eau devra couler sous les ponts avant qu'on ne puisse utiliser cette expression. Elle croit qu'il s'agit plutôt d'une stratégie commerciale visant à faire vibrer la corde nationaliste des Québécois pour les attirer dans les restaurants de certains chefs. Paradoxalement, les autres toques québécoises estiment que Diane Tremblay fait partie du bassin de professionnels qui ont contribué à développer l'identité culinaire du Québec. Alors comment expliquer cette dissonance ? Il appert que Diane Tremblay n'a jamais eu à s'affirmer dans une brigade dirigée par un chef français dominant comme ce fut le cas pour les Laprise, Vézina et Lepage. Elle a évolué loin des pionniers qui avaient le désir conscient de construire une gastronomie québécoise pour prouver qu'ils avaient une culture bien à eux. N'ayant jamais ressentie l'oppression vécue par les autres chefs de sa génération, elle n'a pas non plus partagé leur urgence de développer l'identité culinaire du Québec. Cela pourrait expliquer en partie son refus de reconnaître l'existence d'une gastronomie québécoise. Or, même si la chef n'a pas été formée à la française et n'a pas fait ses classes avec des chefs français, elle a toujours vu grand. « Ce n'est pas parce que je viens de Chicoutimi que je vais me contenter d'un petit pain. Je suis aussi intelligente qu'un Français et j'ai autant de talent. C'est une fierté de dire que je fais une cuisine comparable avec des produits québécois. Je n'ai jamais été gênée. On n'a pas à avoir de complexe face à la France. »<sup>355</sup>

#### **4.5 La culture dans l'assiette**

Au début de leur carrière, les chefs québécois ne songeaient pas à leur contribution à la définition d'une identité culinaire propre à la province. Instinctivement, ils cherchaient à dénicher des ingrédients de qualité et à mettre en valeur des produits caractéristiques du terroir québécois. Ils étaient motivés par une fierté territoriale et heureux de faire découvrir leurs trouvailles au public. Plus ils enrichissaient leur garde-manger, plus leurs créations s'en trouvaient bonifiées. C'était tout simplement logique. Puis au fil du temps, ils ont pris conscience de leur apport à la création d'une gastronomie québécoise. Ils se sont mis à

---

<sup>354</sup> Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

<sup>355</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

cuisiner leur imaginaire. Leurs actions se sont alors accompagnées de réflexions sur le développement d'une culture culinaire distincte. Cette prise de conscience a été déterminante dans la construction du discours gastronomique québécois, mais aussi de l'industrie culinaire québécoise. La pensée qu'il traduisait en gestes dans l'assiette, prenait désormais forme en paroles et transformait peu à peu l'imaginaire collectif.

Bien que les chefs québécois aient pris les cuisines professionnelles d'assaut depuis les années 1970, l'identité culinaire québécoise commence à peine à être définie. Comme nous l'avons souligné précédemment, il faut entre 75 et 100 ans pour que des changements alimentaires s'ancrent dans les moeurs. Ainsi, c'est dans la durée qu'il sera possible d'évaluer ce qui distingue réellement la cuisine québécoise des autres cuisines. « Le chemin parcouru est incroyable. Le paysage culinaire québécois a complètement changé en 30 ans. Mais c'est dans les 30 prochaines années qu'on va savoir si on a instauré une tradition. On essaye des produits. On est en train de bâtir les fondations »<sup>356</sup>, assure Diane Tremblay. Normand Laprise croit pour sa part que les bases de la gastronomie québécoise sont déjà solides. « Les écrits sont là. Les talents sont là. Dans 30 ans, 40 ans, elle va être extrêmement forte. Il y a tout à faire. On a un avenir incroyable, mais il faut continuer de la développer. »<sup>357</sup>

Chose certaine, cette génération a fait un pas de géant. Jusqu'aux années 1970, la cuisine enseignée par les religieuses avait pour objectif de nourrir de grandes familles. Les produits disponibles à longueur d'année n'étaient pas très variés. La cuisine québécoise traditionnelle était donc plus lourde et moins raffinée, rappelle Marie-Chantal Lepage.

Dans le temps on faisait de la cuisine canadienne. Ma mère faisait du ragoût et des pattes de cochon, la culture était comme ça. C'était pour des gens qui travaillaient fort dehors. C'était de la cuisine de bûcherons. La cuisine québécoise a changé et dieu merci qu'elle a changé parce que c'était pas mal de la bouette ce qu'on faisait. Je ne dis pas que ce n'était pas bon, mais le rythme de vie a changé.<sup>358</sup>

La première quête des chefs a donc été de trouver des produits frais de qualité pour moderniser son identité culinaire. Aujourd'hui, il est facile de dresser une liste des ingrédients phares de la gastronomie québécoise : sirop d'érable, cidre de glace, cidre de feu, vins des Cantons de l'Est, alcools de petits fruits, canneberges, chicoutais, baies d'argousier, amélanchiers, baies de sureau, gadelles sauvages, pommes du Québec, fraises du Québec, bleuets sauvages du Lac-St-Jean, maïs sucré, coeurs de quenouilles, boutons de

---

<sup>356</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>357</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>358</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

marguerite, thé du Labrador, thé des bois, épices boréales (poivre des dunes, gingembre sauvage, nard des pinèdes, sapin beaumier, brisures de toque, bouquets d'armoise, etc.), champignons sauvages (matsutake, dermatose des russules, chanterelles, morilles, etc.), têtes de violon, topinambours, porc du Québec, agneau de Charlevoix, cerf de Boileau, boeuf des Cantons, foie gras, salicorne, crabe des neiges, homard de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine, crevettes nordiques, maquereau, hareng, pétoncles de la Minganie, moules bleues, oursins, saumon fumé, esturgeon fumé, caviar d'esturgeon, truites, couteaux de mer, morue, flétan, bourgots, mactres de Stimpson, huîtres de la Gaspésie, cheddar frais, fromage en grains, 350 variétés de fromages fins québécois, etc.

À elle seule, la liste des fruits de mer désormais disponibles renverserait le journaliste Roger Champoux qui écrivait ceci en 1971 :

La carte canadienne en matière de coquillages est assez pauvre, sachons le reconnaître. Et puis les amateurs de même que les connaisseurs, sont rares. À Paris, c'est autre chose ! En saison, les Français - lisez le Parisien surtout - redevient un poète de la mer qu'il chante avec des instruments bizarres qu'il manie avec une maestria peu ordinaire. En toute candeur, j'avoue que mon ahurissement fut complet lorsque le garçon déposa devant nous le plat de coquillages. Une montagne, ma foi ! Naturellement, les huîtres n'offrent rien qui puisse me surprendre mais je suis totalement estomaqué devant les vernis, les bigorneaux, les moules et palourdes, les civelles et les couteaux, les coquilles multicolores que surmonte un crabe impressionnant. Ici et là, d'aimable langoustines, le tout sur un fond de varech. Voici donc les fruits de la mer, riches en protéines, regorgeant de sels minéraux, embaumant l'iode marin<sup>359</sup>.

Les délices du fleuve Saint-Laurent étaient alors inexploités. Mais neuf ans après avoir écrit ce texte, il avait déjà noté un changement dans l'offre alimentaire québécoise.

La table québécoise peut, à quelques heures d'avis, se révéler aussi somptueuse que la table française, si on excepte, bien entendu, des spécialités du cru. Pas question du cassoulet, mais pour le reste, nos maîtresses de maison et nos chefs peuvent se montrer à la hauteur dans n'importe quel secteur culinaire. En outre, nous dominons sur certains points. Notre saumon de Gaspé a été longtemps l'un des premiers du monde et le reviendra lorsque sera levé l'embargo sur les prises. Nos petites crevettes de Matane s'inscrivent parmi les premières du monde et nos exportations ne cessent d'augmenter. Que dire des homards des Îles-de-la-Madeleine, qui sont en passe de s'emparer du marché de l'est nord-américain ! À ces richesses va s'ajouter le crabe des neiges suite à une campagne de promotion intelligemment conduite par le ministère provincial des Pêcheries et diverses entreprises de transformation et de commercialisation.<sup>360</sup>

L'exemple du crabe des neiges illustre bien comment la gastronomie québécoise s'est construite petit à petit, avec la découverte des trésors de la terre, des forêts, du fleuve, des lacs et des rivières. Aujourd'hui, les Québécois attendent avec impatience le printemps

---

<sup>359</sup> Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.125

<sup>360</sup> *Ibid*, p.453

pour se délecter de cette merveille, mais jusqu'aux années 1960, les pêcheurs rejetaient le crustacé à l'eau. Pourtant, à la même époque, les fins palais européens se régalaient de crabe norvégien à prix fort élevé. Vers 1968, les pêcheurs canadiens commencèrent à en faire le commerce. Puis au début des années 1980, 98% des prises étaient vendues à l'étranger. Le ministre péquiste Jean Garon trouvait ridicule que les Québécois ne profitent pas de cette exclusivité gourmande. Il mit donc sur pied une vaste campagne pour faire connaître le crabe dans la Belle Province.

Au fur et à mesure que les ressources naturelles du territoire québécois révélèrent leurs attraits, des artisans travaillèrent aussi à développer de nouveaux produits. « À l'époque on n'avait rien »<sup>361</sup>, se rappelle Daniel Vézina. En 1992, le chef du Laurie Raphaël et son ami Normand Laprise effectuèrent d'ailleurs leur voyage culinaire en Californie pour faire le plein d'idées. Les deux jeunes chefs firent escale dans une trentaine de restaurants et notèrent les produits qu'ils voulaient avoir sous la main au Québec. De retour dans la province, ils remirent cette liste à leurs fournisseurs. Leur but n'était pas de copier la cuisine californienne, mais bien de faire évoluer la cuisine québécoise. Et ils ont fini par gagner leur pari. « Maintenant tu passes un coup de téléphone et tu as des pigeonceaux du Québec. Nous, on les faisait venir de Californie il y a 20 ans ! Ma cuisine a davantage évolué de 1997 à 2001 - en 4 ans - que de 1984 à 1997 - en 13 ans - à cause de l'abondance des produits québécois »<sup>362</sup>, explique Daniel Vézina. La disponibilité des ressources fut donc une condition indispensable de l'émergence d'une gastronomie québécoise. « Le jour où les produits québécois sont arrivés sur nos tables et dans nos frigos, on a commencé à parler de gastronomie québécoise »<sup>363</sup>, confirme Martin Gagné.

Afin de garnir leur garde-manger, les cuisiniers ont bâti des réseaux de producteurs et ont contribué à créer un répertoire de produits québécois. Agriculteurs, brasseurs, fromagers, éleveurs, pêcheurs et vigneron se sont affairés à élaborer et à raffiner une gamme d'ingrédients pour alimenter l'imagination de la relève culinaire. Au même moment, la mondialisation a rendu une panoplie de nouveaux aliments disponibles. Bref, tout pour émoustiller les papilles québécoises. Au début des années 1990, les facteurs étaient donc réunis pour que l'identité nouvelle du Québec passe à table : des cuisiniers professionnels québécois formés, des clients curieux qui voyagent de plus en plus, des médias qui s'intéressent à la cuisine et des artisans qui proposent davantage de produits aux chefs en quête du goût québécois.

---

<sup>361</sup> Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

<sup>362</sup> *Ibid*

<sup>363</sup> Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

Un ministre de l'agriculture a déjà dit qu'on reconnaît un peuple par son agroalimentaire. C'est vrai. Il y avait une volonté d'affirmer notre identité. Je ne suis pas séparatiste. Ça n'a pas de lien avec la politique. Mais quand on partait faire des compétitions à l'étranger, les gens nous regardaient de haut. Ils pensaient qu'on avait juste des carottes et du navet. C'est vrai que ça a été longtemps comme ça, donc imaginez comment on était fier d'arriver avec nos produits québécois<sup>364</sup>, raconte Marie-Chantal Lepage.

Pour les propriétaires du Groupe La Tanière, les produits sont l'âme de la cuisine québécoise. Karen Therrien et Frédéric Laplante sont conscients qu'ils ont accès à des ingrédients qui étaient difficiles à obtenir il y a 25 ans.

On puise dans le terroir québécois avec une quantité de produits décuplée. On reçoit des poissons certifiés fourchette bleue par autobus, frais sur la glace, à tous les jours. À l'époque c'était très difficile à concevoir. Même chose pour les champignons sauvages, c'était les chefs qui allaient les cueillir. Maintenant on a une proximité, une accessibilité qu'on n'avait pas à l'époque.<sup>365</sup>

Il n'y a pas si longtemps, pratiquement personne ne connaissait les champignons sauvages au Québec. Les Québécois exprimaient plutôt du dégoût car ils les croyaient toxiques. L'immigration française et le travail des cordons-bleus ont donc joué un rôle prépondérant dans la redécouverte de cette richesse de nos forêts. Outre les champignons, Jean Soulard se rappelle qu'à son arrivée au Château Frontenac en 1993, il devait déployer beaucoup d'énergie pour trouver des produits d'ici.

Mais dès que la roue a commencé à tourner, il y avait un nouveau producteur dans mon bureau chaque semaine pour me proposer des choses. Les ingrédients se sont ajoutés un à un. Foie gras frais, lapin, pétoncles frais, poissons frais, un légume curieux. On a eu une carte pleinement québécoise au début des années 2000. Il ne faut pas se détromper. Il y a encore des pas de géant à faire dans le poisson, les crustacés et la traçabilité, avoue-t-il. Mais personne ne nie l'énorme progrès accompli. Avant je cachais du foie gras dans mes bagages en revenant de France. L'an dernier un douanier m'a dit alors monsieur Soulard où avez-vous caché votre foie gras ? Je lui ai répondu qu'on n'a plus besoin de faire ça. On a le meilleur foie gras au monde au Québec. On ravitaille les meilleurs restaurants de New York avec nos produits.<sup>366</sup>

L'immensité du Québec est désormais un vaste garde-manger et chaque chef y pige selon ses préférences et ses coups de coeur. « L'identité de la gastronomie québécoise est celle d'un pays nordique. Il ne faut pas essayer de faire de la cuisine du sud. Nos particularités c'est la chicoutai, les petits fruits, le thé du labrador, les épices boréales, les plantes sauvages, les champignons sauvages »<sup>367</sup>, soutient Daniel Vézina. « Dans la recherche de l'identité culinaire québécoise, il est évident que le côté sauvage, le côté de la

---

<sup>364</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

<sup>365</sup> Entretien de Frédéric Laplante et Karen Therrien avec Priscilla Plamondon Lalancette, 81 minutes, à La Tanière, le 11 septembre 2013, Québec.

<sup>366</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>367</sup> Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*



forêt est très important mais celui de la mer aussi, comme pour la salicorne »<sup>368</sup>, précise Joël Chapoulie. Martin Gagné mise également sur le sirop d'érable, les têtes de violon, le vin de tomates, le caribou, le phoque, le lièvre, le topinambour et le saumon fumé à l'ancienne. Frédéric Laplante adore les oursins, les bourgots, les couteaux de mer, l'esturgeon noir, l'omble fontaine, l'omble chevalier, les crevettes nordiques, le homard, les huîtres, le gibier élevé au Québec, les herbes marines de Kamouraska, l'argousier, la framboise, les bleuets, les pommes et les épices boréales. Et si Marie-Chantal Lepage ne cache pas son admiration pour l'agneau des prés salés de Charlevoix, Normand Laprise a sans contredit propulsé la réputation du cerf de Boileau.

Tous s'entendent pour dire que la progression notoire des fromages québécois est également un atout fort appréciable de l'identité culinaire nationale. « Je dis toujours en plaisantant qu'il y a 20 ans on avait trois fromages : un cheddar blanc, un cheddar jaune et un cheddar deux couleurs »<sup>369</sup>, image Jean Soulard. Il se souvient qu'en 1993, un certain monsieur Dufour lui a apporté un fromage fermier trop salé. Ce fromage n'avait pas encore de nom, mais il allait devenir le réputé Migneron de Charlevoix. Jean Soulard a donc prodigué quelques conseils à l'artisan fromager. « Je lui ai dit de le faire vieillir et de moins le saler. On était vraiment dans les débuts. »<sup>370</sup> Par ailleurs, quand Daniel Vézina a ouvert le Laurie-Raphaël en 1993, il ne servait que des fromages européens. « En 10 ans, on est passé de 100% de fromages français à zéro. Maintenant, c'est 100% québécois. C'est une belle évolution. »<sup>371</sup>

Si la révolution fromagère a permis au Québec de faire des avancées majeures et de se doter d'un large éventail de produits affinés, l'exemple des fromages au lait cru démontre toutefois que les reculs peuvent être tout aussi importants. Ces fromages sont réputés être l'expression même du terroir d'où provient la matière première. Par définition, le lait cru ne peut être chauffé au-delà de 40°C pour garder le goût et l'arôme qui le distinguent. Sa flore lactique est garante de sa typicité. A l'instar de leurs cousins français, les Québécois ont été les premiers en Amérique du Nord à développer ces fromages qui ont fait leur réputation dès les années 1990. Mais la crise de la listériose en 2008 a mis à mal les artisans fromagers. Découragés par les contrôles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, plusieurs producteurs ont délaissé le lait cru au profit du lait thermisé ou du lait pasteurisé. « Il y avait une quarantaine de fromageries au lait cru avant la crise. Maintenant,

---

<sup>368</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>369</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>370</sup> *Ibid*

<sup>371</sup> Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

il y en a une dizaine. Est-ce que les fromages au lait cru font partie de la gastronomie québécoise ? Non. Le gouvernement les a tués »<sup>372</sup>, constate la chef Diane Tremblay.

#### 4.6 Aux racines de la cuisine québécoise

Dans le processus d'élaboration de la nouvelle cuisine québécoise, certains héritages culturels et alimentaires ont été plus valorisés que d'autres. Dans un mouvement de rejet ou d'assimilation, les chefs ont fait des choix dans la préparation de leur menu qui définissent l'identité culinaire québécoise. Ainsi, la cuisine française garde une place prépondérante dans le cœur des chefs et ses influences se font toujours sentir dans l'assiette. L'attachement à la France va de soi, même pour les jeunes cuisiniers. « Quand je travaille mon plat, tout est accentué sur le produit. Ça vient de la France. Ce que nous avons fait que les Français n'ont pas fait, c'est l'ouverture d'esprit dans ce que l'on crée »<sup>373</sup>, affirme le chef Sébastien Houle. Pour Frédéric Laplante et Karen Therrien, la culture québécoise est intimement liée à la culture française.

On aime s'asseoir à table avec une bonne bouteille de vin. Les Québécois font des rassemblements dans les cuisines. Les rassemblements font partie de notre culture. Ce sont nos racines françaises. Au quotidien on mange vite, à la nord-américaine, et la fin de semaine on en profite. On prend le temps de bien boire et de bien manger. C'est la convivialité et le partage. On est très fiers de notre culture francophone.<sup>374</sup>

La cuisine autochtone, qui n'a jamais véritablement eu droit de cité sur les tables gastronomiques, gagne peu à peu ses lettres de noblesse avec l'appropriation du terroir boréal et le retour à des pratiques ancestrales comme le fumage des viandes et du poisson. Pourtant, les chefs n'identifient pas nécessairement ces produits et ces techniques à la cuisine des Premières Nations. Marcel Bouchard de l'Auberge de 21 à Saguenay est réputé pour avoir remis cet héritage au goût du jour. Les propriétaires du Groupe La Tanière aussi n'hésitent pas à référer à l'histoire amérindienne pour concocter leurs services. Manuel Kak'wa Kurtness<sup>375</sup> et Martin Gagné ont toutefois longtemps été les deux seuls chefs à se revendiquer pleinement d'une cuisine des Premières Nations, actualisée ou non.

Dans mon idéal, on ferait une cuisine typiquement autochtone, mais il n'y aurait pas un chat au restaurant. C'est une cuisine de survie hyper simple. À l'époque, ils

<sup>372</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>373</sup> Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

<sup>374</sup> Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

<sup>375</sup> Manuel Kak'wa Kurtness est un chef cuisinier innu né à Mashteuiatsh en 1968. Diplômé du centre de formation professionnelle Fierbourg à Québec, le Montagnais originaire du Lac-St-Jean s'est donné pour mission de promouvoir les traditions culinaires amérindiennes. En octobre 2009, il a publié l'ouvrage intitulé *PachaMama : cuisine des Premières Nations* aux éditions Boréal. Enseignant à la polyvalente de Pointe-Bleue, il transmet la fierté de ses racines aux adolescents de sa communauté et leur donne le goût s'approprier l'héritage de ses ancêtres.

boucannaient le poisson plus que d'autres choses, aujourd'hui on ne fume plus de la même manière. On sale aussi. Eux n'utilisaient pas de sel<sup>376</sup>, explique Martin Gagné.

Le chef s'est notamment basé sur les travaux de Michel Lambert pour l'aider dans sa réflexion avant d'ouvrir un restaurant amérindien à Wendake. Loin de lui l'idée de revenir à une cuisine de subsistance, il s'est plutôt inspiré du naturel comestible des forêts québécoises. La cuisine autochtone a été transmise oralement de génération en génération et Michel Lambert est un des seuls à avoir écrit sur son histoire. Si la cuisine amérindienne a été longtemps oubliée, la chef Diane Tremblay estime qu'elle a refait surface justement, grâce aux Manuel Kak'wa Kurtness et Martin Gagné.

Quant à l'héritage britannique, les chefs rencontrés sont unanimes, il n'a pas vraiment sa place dans leurs cuisines. Aucun d'entre eux ne se sent influencé par cette culture. C'est un héritage qui a carrément été boudé. « L'héritage britannique ? C'est une cuisine plus brute, on n'a pas gardé grand chose de ça »<sup>377</sup>, estime Marie-Chantal Lepage. À La Tanière puis chez Légende, où les plats sont ancrés dans l'histoire du Québec, il n'y a aucune référence anglaise. « C'est un héritage qui nous a été imposé donc on en a moins fait notre fierté »<sup>378</sup>, explique Frédéric Laplante.

Depuis quelques années, certaines institutions bien en vue de la restauration montréalaise valorisent néanmoins le patrimoine culinaire anglo-saxon ou anglo-celtique. Martin Picard estime d'ailleurs que les traditions culinaires du Québec sont bien plus proches de la cuisine irlandaise que de la cuisine française<sup>379</sup>. Le pendant spirituel anglophone de l'ancre picardesque, Joe Beef, tient justement son nom d'une taverne du 19<sup>e</sup> siècle qui appartenait à Charles McKiernan près du Canal Lachine. Cet immigrant irlandais était un retraité de l'armée britannique. Le restaurant de David McMillan et Frédéric Morin situé dans la Petite-Bourgogne est aujourd'hui une référence de la cuisine montréalaise et de la gastronomie québécoise. Ses chefs puisent dans les différentes influences culinaires qui ont façonné la métropole, ce qui donne vie à des plats comme le ragoût de homard irlandais. La Taverne Dominion Square est un autre bon exemple de restaurant qui s'inspire à la fois des traditions britannique et française. Avec ses blasons à l'effigie des provinces du Dominion du Canada, l'établissement situé dans le *Golden Square Mile*, quartier autrefois considéré comme le plus riche au pays, a conservé son cachet des années 1920. On y sert entre autres des os à moelle, des *Fish and Chips* et du *Sticky toffee pudding*. La cuisine anglo-saxonne à base de produits du terroir québécois se retrouve également à l'ardoise du bistro

---

<sup>376</sup> Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

<sup>377</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

<sup>378</sup> Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

<sup>379</sup> Simon Beaudry, « Entrevue avec Martin Picard, rockstar de la restauration », *Cyberpresse*, 12 avril 2011.

Lawrence dans le Mile-End. Le chef d'origine britannique Marc Cohen a composé un menu avec quelques plats mal-aimés mis au goût du jour comme la langue de boeuf, le maquereau, le foie d'agneau, la queue de boeuf, les anchois, les rognons sur pain grillé et les scones. Le type de gastronomie assumé par ces restaurants correspond au nouveau style des chefs québécois selon la critique culinaire américaine Alison Cook.

Martin Picard, the wild man behind the foie gras poutine at Au Pied du Cochon, and Joe Beef's chefs David McMillan and Frédéric Morin are among the famous practitioners of the new Québécoise style. As befits a city with a partly English heritage (English speakers make up roughly 14 percent of the city's population, and many Montréalers are bilingual), some upstart chefs have combined archival English culinary ideas with Québécoise ingredients for another spin on the new style.<sup>380</sup>

#### 4.7 La philosophie des chefs

La gastronomie québécoise s'est construite sur quatre piliers philosophiques : des partenariats solides entre chefs et producteurs ; la valorisation et le renouvellement des recettes traditionnelles ; l'ouverture sur le monde et la création culinaire. La priorité des chefs est d'avoir accès à des produits de qualité pour concocter leur menu. L'aliment doit parcourir la plus courte distance possible avant de se retrouver dans l'assiette. Les petits élevages en nature sont privilégiés, tout comme les productions sans pesticide. Les aliments naturels et biologiques prennent de plus en plus de place dans la chambre froide des restaurateurs. Pour qu'un ingrédient entre en cuisine, il ne suffit pas qu'il provienne du Québec. Les chefs veulent connaître l'artisan et ses méthodes. Ils privilégient le travail bien fait et les produits goûteux aux productions industrielles et commerciales. Les chefs s'investissent auprès des éleveurs, des cueilleurs et des producteurs. Jean Soulard se souvient d'ailleurs des premiers foies gras du Canard Goulu : « C'était catastrophique ! »<sup>381</sup> Mais avec le temps, la persévérance, et la collaboration entre cuisiniers et artisans, les résultats sont désormais au rendez-vous. Et si les chefs ont souvent approché les agriculteurs pour obtenir des produits spécifiques, les producteurs ont aussi joué un rôle proactif.

À Québec, on a tous connu Jean Leblond, un maraîcher précurseur des Éboulements. Il y a des centaines d'exemples comme ça. Certains ont marché, d'autres non. L'agneau de pré-salés de l'Isle-Verte était une très belle expérience, mais quelqu'un n'a pas suivi. Il n'y avait pas de pain au levain il y a 25 ans. Aujourd'hui, on a des boulangeries aux quatre coins de nos villes et de nos villages<sup>382</sup>, souligne Jean Soulard.

---

<sup>380</sup> Alison Cook, « Montreal is a food-lover paradise », *Houston Chronicle* (TX), 25 janvier 2015.

<sup>381</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>382</sup> *Ibid*

Le processus pour garnir les chambres froides est similaire d'un établissement à l'autre. « Les producteurs viennent nous voir, ils nous amènent leurs produits pour qu'on les essaye. Certains maraîchers m'appellent l'hiver et me demandent ce que j'aimerais qu'ils sèment pour l'été suivant. Il y a vraiment une synergie avec les producteurs qui est incroyable »<sup>383</sup>, rapporte Marie-Chantal Lepage. La chef prend d'ailleurs toujours soin d'inscrire la provenance des ingrédients sur le menu. « C'est important que les gens le sachent. Tu peux être le meilleur chef au monde, si tu n'as pas des bons produits, tu n'es rien. On a besoin d'eux pour être des bons chefs. C'est un retour d'ascenseur. »<sup>384</sup> Diane Tremblay partage aussi cette philosophie. Elle a toujours utilisé des ingrédients locaux pour composer ses plats en sachant qui en était le maître d'œuvre.

J'avais l'impression que je pouvais raconter une histoire avec mon plat. Il y avait un élément de fierté. Le producteur faisait partie de mon équipe. Et quand je trouvais un bon produit, ça devenait un fleuron. Les chefs français nous avaient sensibilisés aux bons produits mais ils les importaient. Nous, on s'est dit qu'on pouvait les produire ici. Au début, il fallait encourager les producteurs, leur dire ce qu'on voulait et qu'on allait mettre leur nom sur le menu. C'était important l'identité du producteur. Ça entrainait dans la composition des créations.<sup>385</sup>

La chef Tremblay plaide en faveur d'une cuisine qui respecte les saisons. « Si on commande des légumes d'ailleurs, on devient paresseux. Il faut créer en respectant la nature. C'est un effort intellectuel qui est très gratifiant »<sup>386</sup>, insiste-t-elle. La rigueur dans la sélection des produits et les efforts pour ne rien gaspiller sont d'ailleurs devenus la marque de commerce de Normand Laprise. Ce raisonnement, il le met en application depuis plus de 25 ans.

J'ai commencé à me faire un réseau de producteurs à gauche et à droite. Je demandais des demi-agneaux et les bouchers me disaient non, qu'ils ne vendaient pas ça au restaurant. Je leur demandais d'où vient-il ton agneau ? Ils me répondaient du Québec. Oui mais d'où ? Comme dans n'importe quel pays, au Québec on fait de la très belle qualité d'agneau, comme on en fait du très mauvais. Moi, je veux savoir de qui il vient, de quel producteur ? Même chose quand j'ai demandé des canards entiers. Ils étaient surpris. C'est ma petite histoire. J'ai poussé plus loin. Je n'étais pas seul, mais j'ai été vraiment têtu à ce niveau-là. La traçabilité, c'est par là qu'on va construire quelque chose. Je sais d'où viennent toutes mes viandes, comment les bêtes sont nourries et quelle est leur génétique. C'est important pour moi. J'ai ouvert une boucherie il y a 3 ans. Ça a sauvé ma vie. Ça a sauvé Toqué! On avait de la misère. Pas parce qu'on ne roulait pas. On roule bien. C'est le coût des produits et de la brigade. Mon agneau vient de la ferme bio Rousseau de Rimouski. J'ai connu le producteur grâce à Jean-Pierre Clavet, le gars qui fait mon poulet. Tout marche de même. Tout vient directement des producteurs. Il était sur le bord de la faillite. Son agneau bio est plus cher. Je voulais cette belle qualité. Je lui ai dit : je vais te prendre quatre agneaux par semaine minimum. Depuis ce temps-là, on travaille ensemble. On reçoit l'agneau entier à Montréal. On vend les carrés au Toqué! le soir, les gigots et le

---

<sup>383</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

<sup>384</sup> *Ibid*

<sup>385</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>386</sup> *Ibid*

foie d'agneau le midi. Avec le reste des épaules on fait des merguez, des terrines et des braisés servis à la Brasserie T! Quand tu manges à la brasserie, c'est moins cher, mais tu manges la même qualité de viande qu'au Toqué! Tu ne manges juste pas les parties onéreuses.<sup>387</sup>

La philosophie de la cuisine nordique implique d'utiliser ce qui vient du terroir québécois à l'année longue. Beaucoup de temps est donc dédié à la conservation, qu'il s'agisse de fumage, de séchage, de salaison ou de mise en conserve. La plupart des établissements font dorénavant des provisions pour la saison hivernale. C'est le cas notamment du chef Frédéric Laplante.

On ramasse tout ce qu'on peut pour passer l'hiver. C'est incompréhensible d'arriver au mois de décembre et de commander des choses de la Californie. Ça n'a pas de bon sens, autant pour l'environnement que pour la proximité. Avant on faisait de la cuisine du terroir quand c'était possible. Aujourd'hui, il y a une réflexion beaucoup plus profonde. 80% des produits sont québécois dans nos assiettes en tout temps. C'est une fierté mais surtout un souci d'appliquer notre philosophie.<sup>388</sup>

Martin Gagné estime par ailleurs que de nombreuses perles québécoises restent à découvrir. Il n'y a pas si longtemps encore, le biologiste Fabien Girard l'initiait à la racine de toque dont le goût rappelle un peu celui de la noisette. Même chose pour le bouquet d'armoise qui évoque les herbes de provence. « On a tout dans la forêt ! Depuis que je connais ça, j'ai éliminé toutes les autres épices. On refait notre palais aussi. Et c'est ma mission de refaire le palais des gens. Je veux qu'ils apprennent ce qu'on a chez nous. Quand je fais découvrir aux clients, je gagne mon pari. »<sup>389</sup> Le chef utilise la matière première le plus simplement possible. Cette leçon lui vient de Daniel Pinard, un personnage fascinant qui l'a beaucoup influencé à travers ses émissions télévisées. « Les autochtones faisaient sécher les petits fruits pour pouvoir en manger l'hiver. J'essaie de faire ça aussi, de faire sécher les viandes, de faire du poisson fumé. C'est sûr qu'on ajoute des épices qu'eux n'utilisaient pas nécessairement en cuisine, mais qu'ils utilisaient plutôt de façon médicinale, comme le thé du Labrador. »<sup>390</sup> Pour des raisons pratiques, le chef Gagné admet qu'il a aussi recours à des ingrédients qui ne sont pas québécois. « On fait beaucoup de cuisson au gras de canard, mais on ne m'enlèvera jamais mon huile d'olive ! Par contre, je fais venir de l'huile d'olive du Chili fabriquée par des Premières Nations. Je fais des clins d'oeil comme ça aux Autochtones à travers le monde. »<sup>391</sup>

---

<sup>387</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>388</sup> Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

<sup>389</sup> Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

<sup>390</sup> *Ibid*

<sup>391</sup> *Ibid*

Alors que la France est porteuse de traditions, le Québec est un jeune pays ouvert sur le monde, et c'est ce qui explique, selon Jean Soulard, que les chefs d'ici soient aussi créatifs : « Tant qu'on a des produits de chez nous, on intègre des choses d'ailleurs. »<sup>392</sup> Marie-Chantal Lepage en est un bel exemple. La chef adore les produits du Québec, mais n'hésite pas à ajouter des ingrédients provenant de l'étranger. « L'autre jour, j'ai mis un tartare de chameau au menu. J'ai dit à mon sous-chef, ça ne marchera pas, mais je veux l'essayer. Finalement, j'ai tout vendu parce que les gens veulent vivre une expérience au restaurant, manger quelque chose qu'ils ne se font pas à la maison. »<sup>393</sup> Le chef Martin Gagné a remarqué le même phénomène. « Le client veut voir le Québec dans son assiette, oui. Mais on passe à un autre stade. C'est la qualité, l'expérience. C'est un beau défi pour nous. Il faut créer. »<sup>394</sup> Avec toutes les recettes qui circulent sur les médias sociaux, les ventes record de livres de cuisine et la popularité des émissions culinaires, l'appel aux chaudrons des Québécois est manifeste. « La barre est encore plus haute pour les restaurateurs. Les gens veulent manger ce qu'ils ne cuisinent pas à la maison pour des amis. Ça nous pousse à sortir de notre zone de confort »<sup>395</sup>, résume Karen Therrien. « On est choyé au Québec. On a nos racines européennes et nos racines nord-américaines. Quand on met tout ça ensemble, ça nous donne une ouverture d'esprit différente du Canada et des Etats-Unis »<sup>396</sup>, ajoute Frédéric Laplante. Les analogies entre la Belle Province et l'Hexagone sont d'ailleurs fréquentes pour parler de cette ouverture. Joël Chapoulie prend l'exemple du vin : « En France, vous êtes dans Bordeaux, vous cherchez du Bourgogne, impossible. Ici, (à la Société des alcools du Québec) on a une des plus grandes sélections de vins sur la planète. L'ouverture sur le monde est fantastique. C'est une particularité de la gastronomie québécoise. Il y a une facilité d'absorption et d'appropriation des produits. Il y a beaucoup de talents, beaucoup de créativité. »<sup>397</sup>

Bien que cette créativité soit une des principales qualités des chefs québécois, tous s'accordent pour dire que la cuisine québécoise ne doit pas se défaire de ses traditions culinaires. Jean-Paul Grappe croit qu'il est nécessaire de puiser dans la cuisine ancestrale pour faire progresser la gastronomie québécoise. Le chef Frédéric Plante partage cette vision. « La cuisine familiale et les souvenirs de notre enfance, c'est la base. On mise là-dessus. On se réapproprie tout ce qui est mijoté. On vit avec nos saisons. »<sup>398</sup> Normand Laprise est d'ailleurs très fier de voir que son ami Martin Picard développe cette facette de la

---

<sup>392</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>393</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

<sup>394</sup> Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

<sup>395</sup> Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

<sup>396</sup> *Ibid*

<sup>397</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>398</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

gastronomie. « Il remet la cuisine québécoise au monde. Martin c'est un défricheur. Le fameux monde de la cabane à sucre, c'est une culture qu'il faut garder ! C'est typiquement québécois. Il ne faut pas se la faire voler comme on s'est fait voler la cuisine boréale par les Scandinaves. Vous savez qu'ils font du sirop d'érable en Scandinavie maintenant... »<sup>399</sup>

#### 4.8 Quelles traditions ?

Certaines traditions culinaires québécoises sont uniques. C'est le cas des épluchettes de blé d'inde. Que ce soit à l'occasion d'une fête familiale ou d'une célébration entre amis, cette pratique culturelle consiste à réunir des proches à l'extérieur par de belles journées d'été et d'automne, à éplucher de grandes quantités d'épis puis à les plonger dans une énorme marmite d'eau bouillante. Une fois cuit, le maïs est roulé dans le beurre et agrémenté de grains de sel puis dévoré directement sur l'épi. Cette coutume alimentaire a longtemps fait l'objet de critiques par nos cousins français. En 1971, le journaliste Roger Champoux parlait d'ailleurs de leur dédain pour le maïs.

Nos amis français s'esclaffaient de plus belle à nous entendre vanter la succulence d'un chaud épi de blé d'Inde, enduit de bon beurre et abondamment soupoudré de sel. « Et vous mangez cela ? Pas Dieu possible ! » Ils n'en revenaient pas, les Français, habitués qu'ils étaient à juger le maïs tout juste comestible pour les animaux de ferme, les vaches notamment. Les traditions ressemblent aux principes : elles subissent l'assaut du temps, celui des mœurs et des habitudes, et finalement croulent. Or, la tradition, qui refusait les honneurs de la table au bien humble épi de maïs, a sombré à son tour et c'est ainsi que j'ai vu à Paris des hôtes de choix présenter ce mets à des invités non moins distingués.<sup>400</sup>

Le fameux repas de cabane à sucre, qui inclut habituellement oeufs dans le sirop d'érable, omelettes, jambon, oreilles de Christ, pâté à la viande, cretons, soupe aux pois, fèves au lard, grands-pères dans le sirop, tarte à l'érable, crêpes à l'érable, tire d'érable et cornets à l'érable, est certainement la pratique ancestrale la plus connue du folklore alimentaire québécois. Au printemps, lorsque la sève des érables coule à flots et que les évaporateurs transforment le précieux liquide en sirop, les familles québécoises se réunissent dans les érablières pour partager ce repas. Les festivités des sucres coïncident souvent avec les célébrations de Pâques.

En passant par l'Estrie, la Gaspésie, la Montérégie ou l'Outaouais, le paysage culinaire de la Belle Province est aussi composé de dizaines de casse-croûtes, de cantines et de crémeries qui se retrouvent en bordure des routes. Sous l'influence du *fast-food* américain et en raison de la popularité de notre poutine nationale (mets composé de frites et

---

<sup>399</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>400</sup> Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.127-128



de fromage en grains arrosés de sauce brune), ces petits établissements saisonniers restaurent bon nombre de Québécois et de touristes. Qu'il s'agisse de sauces concoctées avec des bières de microbrasseries locales, de fromages en grains ou affinés de l'artisan d'à côté ou encore de poissons et de fruits de mer en friture, le menu de ces « cabanes à patates » reflète chaque coin de pays. C'est une autre composante singulière de l'identité culinaire de la province, qui pour bien des familles, demeure liée à ses souvenirs estivaux mémorables.

Le traditionnel Réveillon de Noël et la Veillée du Jour de l'An s'accompagnent par ailleurs, selon les régions du Québec, de tourtière du Lac-Saint-Jean, de cipailles ou de cipâtes, de pâtés à la viande, de ragoûts de boulettes ou de ragoûts de pattes de cochon, de pain sandwich ou de pain glacé, de dinde farcie et d'atocas, de bûches de Noël, de gâteau aux fruits, de tarte au sucre, de tarte aux bleuets, de sucre à la crème, de tarte aux oeufs, de beignes de Noël, de biscuits en pain d'épices et de *pets* de soeurs. Ces mets festifs garnissent les tables familiales au moins une fois par année. Parmi les autres repas typiquement québécois, on retrouve aussi le pâté chinois, le gâteau au carottes, le pudding chômeur, les bagels de Montréal, le smoked-meat de Montréal, le rôti de porc et ses patates jaunes, la soupe aux gourganes, le chiard, la salade aux cailles, les croquignoles, la gibelotte des Îles-de-Sorel, le ketchup aux fruits, la tarte à la rhubarbe, la tarte à la ferlouche, etc.

Même si la plupart de ces traditions culinaires semblent bien vivantes, la perte des recettes ancestrales et des pratiques patrimoniales inquiète les chefs.

Il y a deux ou trois générations de Québécois qui ont perdu la connexion avec la cuisine au Québec et ça nous affecte énormément. C'est peut-être parce qu'on était impressionné par la cuisine italienne ou française qu'on ne voulait pas s'intéresser à ça. Le savoir-faire il est là, mais on l'a perdu. On s'en souvient, on le ressort un peu. On trouve quelques recettes, pas nécessairement les meilleures. C'est comme en Italie, la sauce tomate n'est pas pareille d'une région à l'autre. C'est la même chose au Québec avec la tourtière, mais rien n'a été écrit de ça parce que nos grand-mères faisaient tout par coeur. C'est une grosse perte qu'on a dans notre histoire culinaire<sup>401</sup>, se désole Normand Laprise.

Jean-Paul Grappe a embrassé cette cause il y a plusieurs années déjà.

La cuisine traditionnelle a été réactualisée parce que c'était une cuisine de pauvre très grasse. À la fin des années 1970, l'ITHQ a envoyé les jeunes ramasser des recettes patrimoniales aux quatre coins de la province avec lesquelles on a publié le premier livre de recettes traditionnelles québécoises. On l'a réédité il y a quelques années. On a remis à jour les ingrédients et enlevé des recettes comme la tarte au suif.<sup>402</sup>

---

<sup>401</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>402</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

Les chefs sont tous attachés à la cuisine traditionnelle québécoise, rappelle Marie-Chantal Lepage. « Quand on fait un ragoût de pattes de cochon ou une tourtière, c'est un événement. Avant, ça faisait partie du quotidien. Là, c'est devenu une occasion. »<sup>403</sup> Joël Chapoulie estime qu'on doit s'approprier ces recettes. « Ça fait partie du patrimoine. On n'est pas obligé d'en manger tous les jours parce que c'est gras, mais qu'il y en ait, c'est bien. Que le repas soit lourd à l'hiver, c'est bien, en autant qu'on ne reste pas devant la télé. Il faut sortir un peu ! Il faut valoriser ça. »<sup>404</sup> « Notre cuisine traditionnelle québécoise on l'utilise. On la fait grandir avec une ouverture sur le monde. On revisite les plats traditionnels dans le temps des fêtes. On demeure attaché aux saveurs de notre enfance. Il faut faire évoluer notre propre cuisine pour que le peuple embarque »<sup>405</sup>, renchérit Sébastien Houle.

Tout comme Jean-Paul Grappe, le chef Houle soulève l'idée de constituer un lexique de la cuisine québécoise. « Quand on écrit un menu, il faut utiliser la bonne terminologie. Il n'y a pas de tradition de plats. C'est dommage. Les noms existaient. Pourquoi est-ce qu'on les a enlevés ? Il faudrait écrire un nouveau vocabulaire, avec un comité, pour qu'il y ait une tradition et une continuité »<sup>406</sup>, explique le chef dijonnais. « On n'a pas de plat typique de gastronomie. Martin Picard a fait la poutine au foie gras. C'est un génie. Lui, il a sa marque de commerce. Mais la plupart des chefs n'ont pas de noms fixes pour le plat. Je ne pense pas non plus que ça va arriver en raison de la création continue »<sup>407</sup>, conclut Sébastien Houle.

#### 4.9 Du gibier sauvage au menu

Le progrès accompli pour rendre les produits québécois accessibles est incontestable. Mais pour poursuivre le développement de l'identité culinaire québécoise, les chefs estiment que le gouvernement doit bouger sur plusieurs aspects, dont la possibilité de servir du gibier sauvage en période de chasse et de pouvoir commercialiser différents poissons à petite échelle.

Essayons d'être nous-mêmes. On a des produits exceptionnels, mais on n'a pas le droit de les vendre en restaurant. Je pense qu'il faut travailler nos produits à nous. Il faut développer nos forêts et nos lacs. Il y a plein de poissons qu'on ne pêche pas et en France, on a le droit de vendre du gibier pendant la chasse<sup>408</sup>, explique Jean-Paul Grappe.

---

<sup>403</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

<sup>404</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>405</sup> Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

<sup>406</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

<sup>407</sup> Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

<sup>408</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

Dans son établissement de cuisine amérindienne, Martin Gagné a d'ailleurs dû surmonter plusieurs obstacles pour offrir la cuisine la plus authentique possible.

C'est difficile d'obtenir du doré d'un petit lac autour de la réserve. Donc, on a du doré qui vient des autochtones du Manitoba. On a de la viande de phoque qui vient des Îles-de-la-Madeleine. On a du caribou qui vient des Inuits. J'en ai même aussi du Groenland. Le problème c'est qu'on est cent chefs au Québec à se battre pour quatorze carcasses de caribou. Cette année, j'ai été chanceux d'en avoir deux. Mais j'ai été deux ans à ne pas en avoir sur ma table, alors que c'est ce que les gens veulent. Le phoque, le lièvre et le caribou sont les seules viandes sauvages disponibles. Le reste c'est tout de l'élevage. C'est un frein de n'avoir que ces viandes sauvages-là. C'est dommage parce qu'en venant sur la réserve, j'étais sûr que je pouvais servir de l'ours ou du castor. Il faudrait que je trouve une boucherie fédérale qui veut inspecter mes castors. Il n'y a pas de boucheries qui veut faire ça. Je peux servir du castor, mais il ne faut pas que je le vende. Le conseil de bande travaille pour faire changer la loi là-dessus. J'ai confiance qu'un jour ça va changer. Le lièvre sauvage vient de la Beauce. C'est des trappeurs autochtones qui envoient ça dans leur boîte de *pick-up*. Quand ils arrivent à l'abattoir, la moitié est jetée parce que les conditions n'étaient pas bonnes. Chaque année, je congèle entre 300 et 600 lièvres pour être sûr de faire une saison complète. Pour ce qui est des éleveurs de wapiti, il y en a beaucoup maintenant. Ici, je passe 125 médaillons de wapiti par semaine en haute saison, et même 200 parfois. Les petits producteurs ne sont pas capables de fournir alors ils se regroupent en coopérative. Le désavantage, c'est qu'on ne sait pas d'où vient le cerf exactement.<sup>409</sup>

La réglementation québécoise interdit la vente de gibier sauvage pour éviter une surexploitation des ressources naturelles. La chasse commerciale est donc prohibée. Les animaux destinés à la vente pour consommation doivent être inspectés avant et après l'abattage par des vétérinaires, ce qui rendrait la tâche complexe pour la viande sauvage. Seuls les chasseurs récréatifs et autochtones ont donc le privilège de pouvoir déguster du gibier et de partager ces prises avec leurs proches.

En avril 2008, Martin Picard et Normand Laprise ont effectué une sortie médiatique pour revendiquer un assouplissement des lois qui permettrait aux restaurateurs de mettre chevreuil, oie, perdrix, pigeon sauvage, castor ou ours sur leur menu de façon sporadique. Pour ces grands chefs, il est inconcevable que la viande de bois soit absente des restaurants québécois alors que des milliers de chasseurs traquent le gibier en forêt.

En cuisine, je crois beaucoup à l'authenticité. Or le gibier sauvage permet de tisser des liens très étroits avec notre territoire. C'est une des composantes de notre culture et, dans ce contexte, ce serait agréable de lui faire honneur en le faisant entrer de nouveau dans notre gastronomie pendant la saison de la chasse<sup>410</sup>, expliquait alors Martin Picard.

C'est une question d'identité culinaire. Comme société, nous sommes peut-être rendus là. Nous parlons beaucoup de terroir et d'identité. Sans ces produits, qui appartiennent

<sup>409</sup> Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

<sup>410</sup> Fabien Deglise, « Deux grands chefs sortent les canons », *Le Devoir*, 12 avril 2008, p. A1

au Québec et qui offrent un goût unique, ce portrait n'est peut-être pas complet<sup>411</sup>, précisait Normand Laprise.

Ce type d'expérience traditionnelle existe d'ailleurs depuis belle lurette dans plusieurs pays européens qui offrent de la bécasse, de la biche ou du marcassin durant les périodes de chasse.

Six ans plus tard, leur demande a trouvé écho auprès du gouvernement. Québec a annoncé un projet-pilote pour que le gibier sauvage se retrouve sur les tables de certains restaurants à compter de l'automne 2014. Un comité d'experts présidé par Normand Laprise a été mis sur pied pour veiller à l'élaboration du projet et de ses balises. Le gouvernement disait ainsi ouvrir la voie à une nouvelle aventure gastronomique et faire un pas de plus vers la souveraineté alimentaire. La première ministre Pauline Marois semblait emballée.

J'aime tellement l'idée de faire connaître notre cuisine de viande des bois. C'est un projet-pilote et j'espère qu'il va déboucher. Nous avons des agents qui se chargent de faire la répression du braconnage et s'il faut intensifier la surveillance où ce sera utile, on le fera. On pourrait réaffecter du personnel là-dessus.<sup>412</sup>

Le gouvernement promettait un suivi étroit, du chasseur jusqu'à l'assiette du client pour assurer la traçabilité du gibier et la salubrité des abattages. Le projet-pilote devait par ailleurs être guidé par la surabondance de certaines espèces<sup>413</sup> afin d'éviter tout impact significatif sur les populations de gibier sauvage. Dix restaurants situés à Montréal, à Québec, dans Charlevoix et au Bas Saint-Laurent allaient d'abord obtenir un permis spécial. Même chose pour les chasseurs qui souhaitaient vendre leurs prises. Après Terre-Neuve, le Québec allait donc devenir le deuxième endroit en Amérique du Nord à mettre du gibier sauvage au menu.

L'annonce suscita toutefois une levée de boucliers, tant chez les producteurs de cerfs du Québec que chez les membres de la Fédération Québécoise des Chasseurs et des Pêcheurs. D'une part, on s'inquiétait des conditions d'abattage et d'inspection de la viande<sup>414</sup>. De l'autre, on rappelait que le projet-pilote allait à l'encontre du modèle nord-américain qui considère le gibier comme un bien collectif ne pouvant être vendu pour éviter

---

<sup>411</sup> Fabien Deglise, « Deux grands chefs sortent les canons », *Op.Cit.*

<sup>412</sup> Ernie Wells, « Vente de gibier = braconnage : C'est un faux argument », *Le Courrier du Fleuve*, 9 avril 2014, p.6

<sup>413</sup> Conseil exécutif, « Souveraineté alimentaire : notre héritage culinaire au menu - Québec ouvre la voie à une nouvelle aventure gastronomique », CNW Telbec, Montréal, 23 février 2014.

<sup>414</sup> Christine Bureau, « Du gibier sauvage servi au restaurant - L'Association cerfs rouges Québec soulève des questions », *La Tribune*, 6 mars 2014, p.16

tout braconnage<sup>415</sup>. Le changement de gouvernement en avril 2014 eut finalement raison de cette initiative.

D'autres voix continuèrent néanmoins de s'élever pour réclamer des changements concernant la viande sauvage.

Même si cette viande fait le bonheur des chasseurs et de leur famille, il est toujours impossible de la servir dans les restaurants de la province, contrairement à Terre-Neuve-et-Labrador. Un non-sens pour les restaurateurs des régions, où la chasse est considérée comme une religion, selon Simon Poirier, du Brise-Bise, à Gaspé. Il affirme que durant la chasse, des épicuriens de partout se rendent à Saint-Jean-de-Terre-Neuve, attirés par les grandes tables qui servent du gibier sauvage. Le restaurateur de Gaspé aimerait profiter des mêmes conditions. « Ça nous permettrait d'offrir un plus durant l'automne. Là, on a les récoltes qui viennent de se terminer. L'été, on a du homard et là, l'automne, ce sont des mois qui sont un peu plus relax.<sup>416</sup>

#### 4.10 Les appellations contrôlées

S'il y a un autre domaine où le Québec envie encore l'Europe et plus particulièrement la France, c'est sur le plan des appellations contrôlées. Ce dossier tracassait profondément Normand Laprise en 2013. Selon lui, la lenteur d'agir du gouvernement était un frein à l'essor de la gastronomie québécoise.

Malheureusement, notre culture culinaire évolue plus vite que notre gouvernement. Tu ne peux pas être en Californie et appeler ton vin Gevrey-Chambertin comme en Bourgogne. Pourquoi le cidre de glace, lui, n'a pas encore d'appellation contrôlée ? L'important c'est d'être le premier. Quand tu es le premier à développer, c'est là que tu deviens fort. Mais là, on va tout se faire chiper ce qu'on a créé. Ça vient d'ici. Comment ça le gouvernement est pas assez fort pour mettre une loi ? Les Chinois font aussi du cidre de glace maintenant.<sup>417</sup>

Le vœu de Normand Laprise fut exaucé en décembre 2014 avec la reconnaissance du Cidre de glace du Québec comme Indication géographique protégée (IGP). L'histoire de cette invention typique du terroir québécois, un pays de pommes et de froid, remonte à 1990. Le viticulteur Christian Barthomeuf<sup>418</sup> s'était alors inspiré des vins de glace pour concocter une recette de cidre liquoreux à Dunham. Il développa ensuite sa technique à la cidrerie La Face Cachée de la Pomme, à Hemmingford, qui devint en quelque sorte le berceau du cidre de glace. S'ouvrit ainsi l'âge d'or de l'industrie cidricole québécoise. Fruit de nos hivers et de

---

<sup>415</sup> Ernie Wells, « La vente de gibier sauvage à l'automne sème l'inquiétude », *Le Transgaspésien*, 19 mars 2012, p.21

<sup>416</sup> « Des restaurateurs de la Gaspésie veulent pouvoir servir du gibier », Radio-Canada, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/744649/chasse-gibier-restaurateur-gaspesie-mapaq-terre-neuve-quebec-original-ecureuil>

<sup>417</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>418</sup> Propriétaire du Clos Saragnat à Frelighsburg au Québec depuis 2003, Christian Barthomeuf a eu l'idée d'inventer le cidre de glace en 1989. Il a été récipiendaire du Prix du gouverneur général pour les arts de la table en juin 2010.

notre savoir-faire<sup>419</sup>, ce précieux alcool inspira rapidement d'autres producteurs d'ici, mais également d'ailleurs dans le monde. Depuis 2009, les cidriculteurs réclamaient donc une appellation restreinte pour souligner la rareté et la qualité de leurs produits. Le label « Cidre de glace du Québec » garantit maintenant que l'artisan a respecté un cahier de charges strict. Les cidres sont issus exclusivement de variétés de pommes tardives cultivées au Québec et récoltées à maturité. Les sucres sont concentrés au moyen du froid naturel<sup>420</sup>. La cryoconcentration et la cryoextraction sont les méthodes de fabrication permises. Pour produire un litre de cidre de glace, il faut en moyenne 9,5 kilos de pommes. Ce produit de niche est un passeport culinaire pour l'international et un emblème gastronomique au même titre que le sirop d'érable. Les artisans québécois ont d'ailleurs été moult fois récompensés pour leurs cidres exceptionnels. Les premières bouteilles portant le sceau de l'IGP Cidre de glace du Québec se sont retrouvées sur les tablettes à l'automne 2015.

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) existe depuis 2006. À l'instar des certifications européennes, il s'agit d'un outil unique en Amérique du Nord. À l'heure de la mondialisation, les appellations contrôlées protègent le savoir-faire des producteurs et offrent une reconnaissance des spécificités territoriales qui permettent de valoriser le patrimoine alimentaire québécois dans un marché standardisé. Les appellations agissent donc comme une planche de salut auprès des consommateurs dans le village global<sup>421</sup>. Mais elles ne sont pas nombreuses.

Au terme d'un long combat, l'Indication géographique protégée (IGP) « agneau de Charlevoix » a vu le jour en 2009. Il a longtemps été le seul produit du terroir à jouir d'une appellation d'origine délivrée par Québec. L'animal doit naître et grandir dans Charlevoix, s'alimenter exclusivement de céréales cultivées localement et suivre le rythme naturel des brebis dans la bergerie. Sa viande tendre et rosée est peu grasse.

En 2014, en même temps que le « cidre de glace du Québec », le « vin de glace du Québec » a aussi rejoint le club sélect des IGP québécoises. Produit depuis 1994, il s'agit d'un des seuls vins québécois à trouver preneur à l'étranger. À l'automne, l'alternance de périodes de gel et de dégel permettent de concentrer les sucres et les arômes du raisin. Le vin de glace est fabriqué exclusivement à partir de raisins ayant gelés naturellement sur la vigne. Les fruits sont ensuite récoltés et pressés gelés par les viticulteurs.

---

<sup>419</sup> Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, « Cidre de glace du Québec », en ligne : <http://www.cartv.gouv.qc.ca/appellation-reservee-igp-cidre-glace-quebec>

<sup>420</sup> Annabelle Baillargeon, « Des bouteilles certifiées sur les tablettes », *Le Canada Français*, Vol. 156, no 17, 1er octobre 2015, p. B2

<sup>421</sup> Nicolas Mesly, « Valoriser savoir-faire et patrimoine pour survivre à la mondialisation », *La Terre de chez nous*, 10 février 2016, Vol : 87, No : 6, p.16-17

Depuis mars 2016, une première appellation relative à une spécificité (AS) a aussi reçu l'aval du gouvernement. Il s'agit du « fromage de vache de race Canadienne ». Ce fromage fabriqué avec le lait rare de cette race patrimoniale a une apparence et une texture qui le distingue. Cette vache était celle de la colonisation à l'époque de la Nouvelle-France. On en retrouve aujourd'hui moins de mille bêtes au Canada. Au fil du temps, cette race historique qui produit 30% moins de lait que les autres vaches laitières a été évincée des troupeaux. Pour l'instant, seules les fromageries du Pied-de-Vent aux Îles-de-la-Madeleine et de la Laiterie Charlevoix produisent du fromage à partir du lait de ces vaches rustiques.

En juin 2017, c'était autour d'une culture millénaire, celle du maïs sucré de Neuville, d'obtenir une IGP. « Vers l'an 1200, les Iroquoiens de la région de Québec adoptent cette céréale comme base de leur alimentation. La première mention écrite relative à la culture du maïs à Neuville date de 1668. »<sup>422</sup> Mais c'est véritablement dans les années 1950 que le blé d'inde de Neuville s'est construit une excellente réputation et qu'il est devenu le produit phare de ce coin de pays.

D'autres appellations sont à l'étude et pourraient éventuellement se retrouver sur la liste : la volaille Chantecler de tradition, le cheddar de l'Île-aux-Grues, le fromage fermier, les poissons et fruits de mer fumés à la fumée naturelle de bois, les bleuets sauvages du Lac-St-Jean, le cidre de feu, le homard de la Gaspésie, le sirop d'érable des Bois-Francs, les crevettes nordiques, l'oie des neiges de Baie-du-Febvre, le caviar d'esturgeon jaune de l'Abitibi, etc.

Bien que le Québec soit un jeune pays, Daniel Vézina estime qu'il reste beaucoup à faire dans ce domaine pour faire briller nos bijoux culinaires et renforcer la notoriété de la gastronomie québécoise : « Ce n'est pas le temps de s'asseoir sur nos lauriers. »<sup>423</sup>

#### **4.11 L'apport médiatique**

Le passage de la gastronomie française à la gastronomie québécoise ne s'est pas effectué du jour au lendemain au Québec et le scepticisme, encore aujourd'hui, caractérise de nombreuses prises de position : « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? »<sup>424</sup>, « Y a-t-il

---

<sup>422</sup> Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, « IGP – Maïs sucré de Neuville », en ligne : <https://cartv.gouv.qc.ca/appellation-reservee-igp-mais-sucre-neuville>

<sup>423</sup> Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

<sup>424</sup> Audrey Lavoie, « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? », *Journal Métro*, 14 décembre 2009 : <http://journalmetro.com/actualites/national/39233/existe-t-il-une-gastronomie-quebecoise/>

une gastronomie québécoise ? »<sup>425</sup>, « Le Québec a-t-il une identité culinaire ? »<sup>426</sup>, « Traditions, quelles traditions ? »<sup>427</sup> Ces quelques titres d'articles et de chroniques démontrent que la gastronomie québécoise n'en est qu'à ses premiers balbutiements et que les médias au Québec, s'ils contribuent à populariser de nouvelles tendances, restent néanmoins des espaces de débat, même sur un thème *a priori* aussi séduisant pour toute une partie de l'opinion publique que la défense et l'illustration de la gastronomie québécoise.

Avec la nouvelle garde aux commandes des cuisines depuis les années 1970, les termes « fine cuisine québécoise », « cuisine québécoise actuelle » ou « gastronomie québécoise » firent leur entrée dans le vocabulaire médiatique pour devenir des expressions communes dès le tournant du 21<sup>e</sup> siècle. Les médias jouèrent un rôle essentiel dans l'émergence d'une gastronomie propre au Québec. Très tôt, ils s'intéressèrent à l'effervescence qui gagnait les cuisines professionnelles et aux ingrédients québécois que les chefs mettaient en valeur. La presse fit notamment état du pèlerinage californien de Normand Laprise et Daniel Vézina en 1992<sup>428</sup> alors que les frères de gourmandise visitèrent 27 restaurants en 11 jours. Les critiques culinaires soulignèrent à grands traits le fait qu'une jeune relève créatrice était en train de bouleverser la toile de fond culinaire du Québec.

Les médias donnèrent donc progressivement le goût aux Québécois de découvrir les nouveaux établissements de restauration québécoise. Les chefs n'hésitaient pas non plus à contacter les journalistes pour obtenir de la visibilité. « Petit à petit, on s'est dit qu'il y avait quelque chose à faire avec les passionnés. Les journalistes ont commencé à parler des produits nouveaux. Chaque chef dans sa région a fait connaître des artisans »<sup>429</sup>, se rappelle Jean Soulard. La médiatisation du Prix Renaud-Cyr aurait d'ailleurs contribué à créer un enthousiasme pour les chefs qui concoctaient des cartes 100% Québec.

Les émissions télévisées jouèrent évidemment un rôle colossal dans le changement de culture qui s'opéra. Une nouvelle perception de la gastronomie gagna les familles québécoises à travers le petit écran. Depuis les années 1950, l'approche informative et éducative de l'alimentaire était prédominante dans l'offre télévisuelle. Ces émissions mettaient en vedette les Jehane Benoît, Soeur Berthe, Soeur Angèle, Rollande Desbois, Pol

---

<sup>425</sup> Ève Dumas, « Y a-t-il une gastronomie québécoise ? », *La Presse*, 14 mai 2011, en ligne :

<http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201105/14/01-4399450-y-a-t-il-une-gastronomie-quebecoise.php>

<sup>426</sup> Philippe Mollé, « Le Québec a-t-il une identité culinaire ? », *Samedi et rien d'autre*, Radio-Canada, 2 mars 2013, en ligne : [http://ici.radio-canada.ca/emissions/samedi\\_dimanche/2012-2013/chronique.asp?idChronique=277510](http://ici.radio-canada.ca/emissions/samedi_dimanche/2012-2013/chronique.asp?idChronique=277510)

<sup>427</sup> « Traditions, quelles traditions ? », *La culture vient en mangeant*, Radio-Canada, 26 décembre 2011, en ligne : [http://ici.radio-canada.ca/emissions/la\\_culture\\_vient\\_en\\_mangeant/2011-2012/chronique.asp?idChronique=192808](http://ici.radio-canada.ca/emissions/la_culture_vient_en_mangeant/2011-2012/chronique.asp?idChronique=192808)

<sup>428</sup> « Daniel Vézina et Normand Laprise refont le plein. Le renouveau californien inspire nos chefs », *Le Soleil*, 16 avril 1992, p. B1

<sup>429</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*



Martin, Juliette Huot ou encore, le duo Taillefer&Fille ; des intervenants qui s'adressaient aux mères de famille. La donne changea dans les années 1990 avec les émissions de Daniel Vézina, Jean Soulard et Daniel Pinard qui braquèrent les projecteurs sur les produits québécois et leurs artisans, mais également sur l'univers des chefs. Du modèle des éducatrices à celui des animateurs, l'offre télévisuelle se transforma en divertissement. Il ne s'agissait plus de « nourrir la maisonnée », mais plutôt de découvrir de nouvelles saveurs, de prendre plaisir à manger et à boire. Avec l'évolution de la société et la modification des rapports entre les sexes, ces émissions s'adressaient désormais tant aux hommes qu'aux femmes. Cette tendance s'accrut largement dans les années 2000 et 2010 avec l'explosion de l'offre télévisuelle et l'hypermédiatisation des chefs.

Les émissions de cuisine, les télé-réalités, les émissions d'affaires publiques liées à l'alimentation et les divers concepts développés par les chaînes spécialisées continuent d'avoir la cote. Cette omniprésence médiatique comporte toutefois son lot d'effets pervers. L'innovation culinaire d'hier devient rapidement dépassée tellement le culte de la nouveauté s'est installé. La chef Diane Tremblay se questionne sur ce phénomène.

Les chefs deviennent un peu cowboy pour se faire remarquer mais est-ce qu'ils le font dans une philosophie culinaire ? Moi j'ai toujours eu la même philosophie culinaire. Oui, elle a changé, elle a évolué. Mais aujourd'hui, aussitôt qu'ils ont des belles gueules, aussitôt qu'ils sont *flyés*, on les met sur la scelllette sans même vérifier s'ils ont une approche culinaire sensée parce que les gens veulent du sensationnalisme. C'est la presse qui fait ça. C'est devenu de la cuisine-spectacle<sup>430</sup>, déplore-t-elle.

Jean Soulard observe que le vedettariat du chef est néanmoins très récent au Québec.

Quand j'ai commencé à la télé en 1998, on était seulement deux ou trois, dont Daniel Pinard qui avait son émission. Aujourd'hui tous les canaux ont plusieurs émissions de cuisine. On est dans un monde médiatique et de réseaux sociaux. On est dans l'instant. Pour être reconnu, il faut en parler, pour en parler il faut que les médias puissent s'en emparer. L'avantage qu'on a c'est que s'il y a un bon produit ou un bon restaurant, c'est diffusé rapidement. On peut toujours critiquer le *glamour* du chef maintenant, il reste que plus vous en parlez, plus ça marche. Aujourd'hui, les chefs sont des stars et toutes les émissions de télé en ont fait des stars. La créativité a pris toute la place et tant mieux, mais la clientèle est volatile aussi. Maintenant vous êtes à la mode maximum 5 ans. Avant, les restaurants étaient des classiques et perduraient<sup>431</sup>, constate-t-il.

Comme ce fut évoqué précédemment avec l'histoire de faillite de Martin Juneau, la participation assidue de certains chefs propriétaires québécois dans les médias est considérée comme un excellent coup de marketing. Elle représente une vitrine pour leur établissement et permet d'attirer davantage de clients. Juge à la populaire émission télévisée

---

<sup>430</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>431</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

*Les Chefs!* depuis la toute première mouture, Normand Laprise avoue d'ailleurs qu'il a prolongé sa collaboration avec Radio-Canada simplement parce que les retombées pour le Toqué! étaient sans précédent.

Dans les deux dernières décennies, la culture gastronomique québécoise a par ailleurs fait l'objet de plusieurs reportages dans la presse internationale. *Le Figaro*, *CNN*, le *National Geographic Traveller*, le *New York Times*, le *National Post*, le *Huffington Post* et le magazine *Travel and Leisure* se sont intéressés aux scènes culinaires de Montréal et de Québec. Même les médias canadiens ont convenu qu'il existe bel et bien « a distinct Québécois food culture that is being praised and emulated around the world. »<sup>432</sup>

#### 4.12 Démocratisation et habitudes alimentaires

« Le goût et le bon goût ne seront jamais une affaire de gros sous »<sup>433</sup>, se plaisait à dire le journaliste Roger Champoux. N'en demeure pas moins que la gastronomie, au sens professionnel du terme, a longtemps été la chasse gardée des hautes sphères québécoises. En 1991, à la mort de Gérard Délage, Françoise Kayler rappela dans les pages de *La Presse* que dès les années 1950, il avait oeuvré à démocratiser les plaisirs de la table en créant les premières associations gastronomiques de la province.

On a parfois taxé ces clubs d'élitisme, alors qu'ils ont, en fait, contribué à la démocratisation de la gastronomie. On a peut-être oublié, maintenant que le vin coule librement, tout le chemin qu'il a fallu parcourir pour que les restaurateurs puissent servir du vin. On n'imagine pas qu'ils ont dû commencer par le camoufler dans des tasses à café.<sup>434</sup>

Le fossé qui séparait la fine fleur des gastronomes des gens ordinaires était profond. Libérer la gastronomie de son carcan hiérarchique ne se fit pas promptement. L'arrivée de toques québécoises à la barre des cuisines professionnelles dans les années 1980-1990 sembla toutefois accélérer cette démocratisation. Les médias braquèrent les projecteurs sur cette cuisine de proximité et des communicateurs hors pair comme Daniel Pinard s'affairèrent à rendre les produits du Québec et la gastronomie québécoise accessibles à tous. Les chefs avaient compris que leur avenir passait par l'estomac de tous les Québécois et que ces derniers n'appréciaient guère le caractère élitiste et coincé des restaurants français.

---

<sup>432</sup> Dan Delmar, « Tout le Québec en parle : On power, corruption and Québécois cuisine », *National Post*, 26 octobre 2012, en ligne : [http://news.nationalpost.com/full-comment/tout-le-quebec-en-parle-on-power-corruption-and-quebecois-cuisine#\\_federated=1](http://news.nationalpost.com/full-comment/tout-le-quebec-en-parle-on-power-corruption-and-quebecois-cuisine#_federated=1)

<sup>433</sup> Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.400

<sup>434</sup> François Kayler, « Le prince, mais aussi l'artisan... », *La Presse*, 1er juin 1991, p. D19

Aujourd'hui, l'omniprésence du discours gastronomique dans les médias pourrait laisser croire que ce fossé n'existe plus. Or, hypermédiatisation n'est pas nécessairement synonyme de démocratisation. Il est vrai que depuis plusieurs années, les artisans québécois travaillent à populariser la bonne chère en s'adressant au grand public à travers les médias. Mais la fracture sociale passe encore par le ventre. Le goût est encore une affaire de coût. Par contre, il est de moins en moins une affaire de luxe. Dans le milieu de la restauration, les nappes blanches, les rituels guindés et l'atmosphère hautaine qui repoussaient bien des Québécois ont fait place à une ambiance plus décontractée. Dans leurs cuisines à aire ouverte, les jeunes chefs portent rarement la toque et leurs clients ne se plient à aucun code vestimentaire. Le phénomène de la « bistronomie », qui s'est développé avec la dernière génération de chefs-proprétaires québécois, a eu pour effet de rendre la gastronomie plus accessible. Ils misent de plus en plus sur le contenu des assiettes et de moins en moins sur le décorum afin d'offrir des plats plus abordables. Bref, l'imaginaire de la gastronomie connaît toute une métamorphose. Cette démocratisation passe aussi par la cuisine de rue, les *food trucks* et le *fast food* à la sauce gastronomique.

La grande cuisine qui était jadis le secret bien gardé d'une poignée de grands chefs, n'est plus l'apanage des riches. Aujourd'hui, les bonnes recettes se trouvent sur Internet, dans les livres ou à la télévision. Même chose pour les ingrédients de qualité. Autrefois réservés aux brigades, ils sont désormais faciles d'accès dans chaque région du Québec. En encourageant les producteurs de leur coin de pays, en apprêtant fièrement leurs ingrédients et en partageant ces repas à la maison, les Québécois contribuent à la gastronomie québécoise.

Néanmoins, une frange de la société ne peut toujours pas aspirer au plaisir de bien manger faute de moyens. La chef Diane Tremblay souligne qu'il y a encore bon nombre de personnes pour qui manger signifie simplement se remplir l'estomac : « On s'occupe de bien manger quand nos besoins de base sont comblés. »<sup>435</sup> Marie-Chantal Lepage est plus nuancée. Selon elle, les moins bien nantis font parfois une sortie au restaurant par année pour souligner une grande occasion, alors que pour d'autres, c'est une sortie par semaine. « Ça dépend. Mais je pense que c'est accessible à tout le monde. Maintenant les produits du Québec sont partout et à différents prix aussi. Même chose pour les restaurants. Sinon ça se passe à la maison. Rien de mieux qu'un repas entre amis. Les Québécois sont des bons vivants et le party finit toujours dans la cuisine »<sup>436</sup>, rappelle-t-elle.

---

<sup>435</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>436</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

D'ailleurs, signe que les temps changent, les gens préfèrent de plus en plus recevoir leurs proches à souper. C'est donc dire que le discours des chefs québécois sur le terroir, la fraîcheur, l'achat local et la traçabilité des aliments s'ancre dans les mentalités. Aux commandes d'établissements réputés, les cordons-bleus du Québec sont en quelque sorte l'emblème de cette culture qu'hommes et femmes perpétuent au foyer. Cette perception a été confirmée par l'*Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois* produite par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en 2009.

Les habitudes d'achat des consommateurs sont de plus en plus influencées par les chefs et les animateurs d'émissions culinaires notoires diffusées dans les médias. Ce phénomène favorise le rapprochement entre les restaurants et les transformateurs alimentaires. En effet, certains restaurants, perçus comme des innovateurs et des initiateurs de tendances, inspirent les préparations culinaires des consommateurs qui, à leur tour, incitent les transformateurs à fournir aux épiceries et aux magasins d'alimentation les produits et les ingrédients proposés par ces restaurateurs d'avant-garde.<sup>437</sup>

S'attabler au restaurant, cuisiner le week-end, recevoir des convives, acheter des produits québécois, tout cela fait partie des moeurs. Les Québécois sont réputés pour leurs rassemblements spontanés autour de l'îlot de la cuisine, leur amour de la bonne chère et leur caractère bon vivant. C'est ce que le chef Jean Soulard appelle le gène latin, un gène gourmand.<sup>438</sup> Si les Québécois préparent des repas simples et rapides en semaine ou consomment carrément du prêt-à-manger<sup>439</sup>, ils aiment prolonger le plaisir à table lorsqu'ils sont en congé. « C'est notre héritage français. En Europe, on passe sa vie autour d'une table. On mange tout le temps. Il y a une culture de table qu'il n'y a pas chez les Anglo-Saxons où c'est plus protocolaire, plus formel et moins chaleureux »<sup>440</sup>, souligne Normand Laprise. « Les Québécois passent volontiers trois heures à table, mais les Américains et les Canadiens après une heure et demi, ils trouvent que c'est long »<sup>441</sup>, ajoute-t-il. Les Québécois sont également réputés pour être gourmands. « S'il y a quatre Québécois à une table et qu'il y a six desserts au menu, ils vont souvent commander les six desserts et les partager pour goûter à tout. Mais si vous mettez quatre Américains à table, c'est tout le contraire, ils vont commander deux desserts qu'ils vont partager à quatre »<sup>442</sup>, explique le chef du Toqué!

---

<sup>437</sup> MAPAQ, *Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois*, 2009, p.41

<sup>438</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>439</sup> « Savoir cuisiner : le paradoxe québécois », *Le Soleil*, 28 mars 2013: [www.lapresse.ca/le-soleil/opinions/pointsdevue/201303/28/01-4635703-savoir-cuisiner-le-paradoxe-quebecois.php](http://www.lapresse.ca/le-soleil/opinions/pointsdevue/201303/28/01-4635703-savoir-cuisiner-le-paradoxe-quebecois.php)

<sup>440</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>441</sup> *Ibid*

<sup>442</sup> *Ibid*

Comme son établissement loge à l'enseigne Relais & Châteaux, Normand Laprise a par ailleurs déjà reçu des plaintes parce que ses clients n'étaient pas assez guindés. Mais pour lui, c'est loin d'être une préoccupation. « Ma clientèle type a entre 8 et 80 ans. Ils viennent en jeans ou en toredo, en limousine ou en métro. Il faut qu'on garde un certain art de la table dans les grandes maisons, mais on n'est pas un peuple coincé. »<sup>443</sup> Il n'est d'ailleurs pas rare que des jeunes âgés entre 8 et 14 ans reçoivent un repas au Toqué! en guise de cadeau de fête ou de cadeau de Noël.

Quand tu vois ça, l'éveil des jeunes qui veulent cuisiner, c'est fantastique. En semaine le midi, il y a toujours au moins deux tables où l'on retrouve des enfants l'été. Ça m'impressionne ! C'est là qu'elle commence la culture. Quand j'étais aux études, aucun de mes amis ne savait cuisiner. Je regarde les jeunes aujourd'hui et à 7-8-9 ans, ils savent faire des gâteaux et des muffins. Quand ils seront à l'université, ils vont se retrouver entre amis la fin de semaine, aller au marché et cuisiner. J'ai signé beaucoup d'autographes à des enfants quand j'ai sorti mon livre, même si les jeunes n'achetaient pas le livre. Ils sont allumés. C'est un signe qu'on démocratise la gastronomie. Ça devient une habitude de vie, on en parle et on fait la cuisine. On est en train de casser le moule qui laisse croire que de la bonne cuisine c'est du haut de gamme. Les gens s'approprient la gastronomie québécoise. C'est notre rôle de chef de leur transmettre cette passion à la télé et dans nos restos. Ensuite, ils essayent des choses.<sup>444</sup>

Daniel Vézina partage aussi ce constat.

La culture gastronomique est extraordinaire. Tu vois qu'un pays a évolué quand tu regardes ce que les gens mangent chez eux. La gastronomie au Québec rentre chez monsieur et madame tout le monde. Les gens ont du vinaigre balsamique, du soya Kikkoman, du piment d'espelette. Dans la cuisine moyenne des Québécois, il y a eu un effet. Par la télé et avec leurs livres de recettes, les chefs sont entrés dans la cuisine des gens. La conscience a évolué. Ils achètent des produits québécois. Les gens se nourrissent de mieux en mieux. Dans les maisons au Québec, tout le monde cuisine. C'est énorme comme le goût des Québécois a évolué et ils ont accès à des milliers de recettes en ligne.<sup>445</sup>

Paradoxalement, les familles ont de moins en moins de temps pour cuisiner. Entre 1967 et 1999, le temps de préparation des repas est passé de 120 minutes à 5 minutes, entraînant du même coup une forte croissance du prêt-à-manger<sup>446</sup>. Mais depuis quelques années, les repas faits maison ont de nouveau la cote grâce à l'influence et la popularité des émissions télévisées comme Cuisine futée, parents pressés qui invitent les gens à retourner derrière leurs fourneaux. Cette tendance a d'ailleurs été confirmée aux États-Unis, où les habitudes sont souvent similaires à celles des Québécois. « Les ventes de batteries de cuisine, les abonnements aux magazines de cuisine imprimés et en ligne ainsi que les ventes de livres de recettes ont augmenté de façon proportionnelle au retour des gens aux

---

<sup>443</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

<sup>444</sup> *Ibid*

<sup>445</sup> Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

<sup>446</sup> MAPAQ, *Op.Cit.*, p.23

vertus des repas maison. »<sup>447</sup> Selon l'enquête « Tout le monde à table », 44% des enfants québécois de 12 ans et moins disent cuisiner régulièrement avec leurs parents et 80% souhaiteraient cuisiner davantage<sup>448</sup>. L'aura de la profession y est pour beaucoup. « Certains amis de ma fille disent d'ailleurs qu'être chef, c'est comme être une *rock star* »<sup>449</sup>, confiait le chef Claude Pelletier à *La Presse* il y a quelques années.

Les Québécois réclament d'ailleurs que les repas prêts-à-manger soient de meilleure qualité. C'est dans cet esprit que le grand chef Relais & Châteaux, Jérôme Ferrer<sup>450</sup>, a ouvert le Centre de transformation agroalimentaire tradition et qualité en 2013. Il offre une gastronomie à la sauce industrielle aux épiciers qui souhaitent développer une gamme de produits labellisés à leur nom et aux bannières de restauration rapide qui veulent offrir de meilleurs produits<sup>451</sup>. La « gastronomisation » du *fast-food* était d'ailleurs fort probante à l'été 2015 dans les restaurants McDonald du Québec. La chaîne invitait ses clients à découvrir un menu aux « saveurs d'ici » où l'on retrouvait un McHomard de l'Atlantique ainsi qu'une Poutine à l'érable et au bacon.

C'est donc dire que des produits nobles comme le sirop d'érable et le homard ont quitté la table des mieux nantis pour devenir plus accessibles. Le renversement des perceptions concernant la cuisine traditionnelle québécoise a aussi eu pour effet de changer la donne gastronomique. Aujourd'hui, la gastronomie ne fait plus uniquement référence à la haute cuisine et elle n'est plus synonyme d'hégémonie française. Les Québécois l'associent davantage aux produits du terroir, aux recettes ancestrales et aux repas faits avec amour qu'ils prennent plaisir à partager. Les plats traditionnels retrouvent leurs lettres de noblesse. Le patrimoine alimentaire du Québec ressuscite grâce à des ingrédients de qualité et un sentiment de fierté. Martin Picard est celui qui a su injecter une bonne dose de folklore et de

---

<sup>447</sup> MAPAQ, *Op.Cit.*, p.23

<sup>448</sup> Emmanuel Delacour, « Les Québécois se mettent à table », 24 heures, 21 septembre 2011, en ligne : <http://www.24hmontreal.canoe.ca/24hmontreal/actualites/archives/2011/09/20110921-142519.html>

<sup>449</sup> Jade Bérubé, « Apprendre l'art de la table », *La Presse*, 15 septembre 2007, p. ACTUEL 3

<sup>450</sup> Né en 1974 dans le sud de la France, Jérôme Ferrer est diplômé de l'École hôtelière Vatel de Nîmes. Avec deux autres associés, il a ouvert son premier établissement, Le Panoramique, en 1996 à Saint-Cyprien. En 2001, les trois copropriétaires vendent leur restaurant et s'installent au Québec. En 2002, le restaurant Europea voit le jour à Montréal. Cette table gastronomique française qui propose une cuisine techno-émotionnelle fait rapidement connaître le chef Ferrer. En 2011, il est couronné Grand Chef Relais et Châteaux. Jérôme Ferrer a publié douze livres : *Je cuisine à la manière de Jérôme Ferrer* (2005), *Les secrets des sauces* (2007), *Les secrets des légumes* (2009), *Végétarien* (2010), *Mes restos, mes recettes* (2011), *Les secrets des bouchées apéritives* (2012), *Lettre à un jeune chef* (2012), *Saisons gourmandes* (2013), *Les secrets des soupes, veloutés et potages* (2014), *La Bible des Sauces* (2017), *Faim de vivre* (2018). Au fil des ans, il a été chroniqueur culinaire pour différents médias et fait plusieurs acquisitions, qu'il s'agisse de la bannière de casse-croûtes du terroir Jerry, des camions de rue Europea Mobile et Jerry Mobile ou encore du service hebdomadaire de repas prêts-à-manger La Boîte du Chef.

<sup>451</sup> David Nathan, « La gastronomie à la sauce industrielle selon Jérôme Ferrer », *Huffington Post Québec*, 18 septembre 2013, en ligne : [http://quebec.huffingtonpost.ca/2013/09/18/usine-jerome-ferrer-gastronomie\\_n\\_3948263.html](http://quebec.huffingtonpost.ca/2013/09/18/usine-jerome-ferrer-gastronomie_n_3948263.html)

dignité au contenu des assiettes québécoises, créant du même souffle un nouvel imaginaire culinaire rustique et raffiné.

Dans les années 1990, les toques québécoises ont pris l'habitude d'inscrire l'origine des ingrédients sur leurs menus. Le gouvernement du Québec, aussi, s'est engagé dans cette voie en investissant 50 millions de dollars en 2007 pour le programme « Mettez le Québec dans votre assiette », et 14 millions deux ans plus tard, pour encourager la diversification des circuits courts<sup>452</sup>. De même, les entreprises agroalimentaires québécoises identifient désormais leurs produits pour attirer les consommateurs. En juin 2009, plus de 7 000 produits portaient le logo Aliments du Québec ou Aliments préparés au Québec. En mars 2015, ce nombre - qui incluait désormais les certifications biologiques - avait plus que doublé, atteignant près de 19 000 produits<sup>453</sup>. Certaines régions du Québec sont allées jusqu'à développer leurs propres labels, comme « Gaspésie sauvage ». Des épiciers ont aussi saisi la balle au bond avec des campagnes comme « Servons le Québec » chez Métro, ou encore « Ça pousse chez nous » chez Provigo et Loblaws.

Non seulement les Québécois misent davantage sur les produits de chez eux, mais ils souhaitent également réduire les intermédiaires. Les « locavores » se multiplient. Tout comme les restaurateurs, les consommateurs s'intéressent à la provenance des aliments et encouragent le développement régional, soit pour des motifs économiques ou environnementaux, soit parce qu'ils partagent des valeurs altermondialistes, ou tout simplement pour une question de goût. La popularité des marchés publics, des kiosques à la ferme et des paniers de fruits et légumes s'inscrit dans cette lignée, de même que celle des boulangeries, pâtisseries, et boucheries de quartier. Si les Québécois font encore la majorité de leurs emplettes au supermarché, ils n'hésitent pas à faire deux ou trois arrêts pour acheter des produits frais, spécialisés ou personnalisés. « Les produits régionaux et du terroir bénéficient de cette tendance, car ils répondent aux besoins d'authenticité, de tradition, de racines, de qualité et de spécificité. »<sup>454</sup> De plus en plus préoccupés par leur santé et leur alimentation, les consommateurs sont davantage conscientisés et avertis<sup>455</sup>.

La tendance initiale du retour aux sources se répand : on voit un nombre croissant de consommateurs rechercher des produits fabriqués de manière moins conventionnelle, plus naturelle, c'est-à-dire biologique, qui rappelle la nourriture saine produite et

---

<sup>452</sup> Équiterre, « Manger chez soi : pourquoi ? Motivations et obstacles à l'achat de fruits et légumes locaux : un sondage pancanadien », 29 août 2011, en ligne : <https://equiterre.org/publication/manger-chez-soi-pourquoi-motivations-et-obstacles-a-l%E2%80%99achat-de-fruits-et-legumes-locaux->

<sup>453</sup> Au 31 mars 2015, Aliments du Québec comptait un total de 18 917 produits certifiés. De ce nombre, 8 040 produits portaient la certification *Aliments du Québec* et 548, *Aliments du Québec – Bio*. De plus, 9 799 produits portaient la certification *Aliments préparés au Québec* et 530, *Aliments préparés au Québec – Bio*.

<sup>454</sup> MAPAQ, *Op.Cit.*, p.36

<sup>455</sup> *Ibid*, p.20

consommée localement, comme au temps des ancêtres; D'ailleurs, plus la qualité et l'accessibilité des produits biologiques équivalent celles des aliments conventionnels, plus les premiers sont en demande.<sup>456</sup>

Une enquête de Zins Beuchesne et associés effectuée en 2009 auprès de 600 consommateurs révélait que 84,6 % des Québécois achetaient au moins occasionnellement des produits biologiques et que le cinquième d'entre eux prévoyait augmenter leur consommation de produits bios<sup>457</sup>. Réduire l'utilisation de pesticides et les émissions de gaz à effets de serre vont de pair avec la conscience environnementale qui s'est développée. En cette ère où l'individualisme prime, les consommateurs veulent des produits qui « valorisent l'image qu'ils ont d'eux-mêmes et les attitudes qu'ils privilégient. »<sup>458</sup>

#### 4.13 L'ascension de la bistronomie

Avec la montée de la bistronomie au Québec au cours des dernières années, la disparition annoncée des restaurants de haute cuisine préoccupe toutefois grandement les chefs. Le constat est clair : la restauration haut de gamme est en train de s'éteindre. « Des restaurants gastronomiques à nappe blanche, il y en aura de moins en moins. C'est triste mais c'est une question économique »<sup>459</sup>, se désole Jean-Paul Grappe. « Les restaurants gastronomiques ça fait peur aux clients. Ils ne veulent pas perdre un bras et une jambe en partant de là »<sup>460</sup>, explique Marie-Chantal Lepage.

La restauration a beaucoup évolué en raison de l'attitude décontractée des Québécois, remarque par ailleurs Jean Soulard.

Le décor, l'atmosphère, le service, les cuisines ouvertes, l'expression du chef, tout ça a changé. Les chefs sont barbus. Ils portent une casquette et un t-shirt mais pas de veste blanche, ni de toque. Ils font une cuisine sympathique de bistro et c'est ce que les gens veulent, que ça soit *relax*. Ils payent d'ailleurs presque autant que dans un restaurant gastronomique avec nappe blanche.<sup>461</sup>

Daniel Vézina constate que la nouvelle garde culinaire ne semble jurer que par la bistronomie.

Mais c'est davantage de la gastronomie que de la cuisine bistro qu'ils font. Normalement, dans un bistro tu fais du volume. Il y a maximum cinq étapes dans une assiette et le prix est raisonnable. Sauf que les jeunes ouvrent des bistros et mettent un niveau beaucoup plus élevé. Quand je pense à ça, je devais peut-être faire suer

---

<sup>456</sup> MAPAQ, *Op.Cit.*, p.28

<sup>457</sup> Annie Morin, « Les produits bios rentrent dans le rang », *Le Soleil*, 22 février 2009.

<sup>458</sup> MAPAQ, *Op.Cit.*, p.22

<sup>459</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

<sup>460</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

<sup>461</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*



Serge Bruyère à l'époque où j'étais à l'Échaudée, c'est peut-être pour ça qu'il m'a engagé. Si la nouvelle génération dérange, c'est qu'ils bougent les choses, c'est sûrement bon signe. Mais pour la haute cuisine, il y a un déclin. Les gens s'attardent moins au fait d'avoir une nappe sur la table et un serveur qui verse le vin. Les gens achètent beaucoup l'ambiance. Nous on est convaincu qu'on ne veut pas que ça disparaisse. On veut sauver ça. Sinon, les gens vont aller où pour les grandes occasions spéciales ? En plus, la restauration haut de gamme, c'est elle qui donne ses lettres de noblesse au Québec. Les gens viennent nous voir en premier. On a une des meilleures gastronomies au monde à cause d'une poignée de restaurants dont on entend parler régulièrement et qui se font connaître à l'extérieur du pays. Mais la gastronomie haut de gamme est précaire et il y a une prise de conscience à faire. Peut-être qu'elle n'a plus lieu d'être. Peut-être qu'on s'accroche trop aussi. Peut-être qu'on est rendu les vieux qui ne veulent pas lâcher prise. Ce qui me désole, c'est qu'on parle toujours de nouveauté alors que les restos bien établis ferment leurs portes.<sup>462</sup>

Les chefs propriétaires d'institutions gastronomiques doivent trouver le moyen de rentabiliser leur entreprise pour subsister. Sébastien Houle a misé sur la création d'un service de traiteur pour assurer la survie de son établissement où trônent encore les nappes blanches. « Le restaurant c'est mon laboratoire, mon studio, c'est là où je peux créer et m'exprimer. Le traiteur fait vivre le reste, c'est le côté *business*.<sup>463</sup> » Normand Laprise a eu le même raisonnement en ouvrant une boucherie et la Brasserie T!, des décisions d'affaires qui lui ont permis de garder son restaurant gastronomique. Les propriétaires de La Tanière, eux, se sont résolu à fermer les portes de l'établissement en banlieue de Québec pour le reloger quelques années plus tard au centre-ville. Entre-temps, ils ont ouvert le bistro Légende dans la Basse-Ville.

Aujourd'hui, les jeunes doivent avoir 50% en argent liquide lorsqu'ils se présentent à la banque pour ouvrir un restaurant. C'est ce qui explique la poussée de la bistronomie. Les jeunes n'investissent pas beaucoup dans le décor, mais ils mettent la qualité dans l'assiette. Je ne connais pas de jeunes qui sont capables d'ouvrir un restaurant gastronomique. Les jeunes font ça vite fait, bien fait. Ça ne coûte pas cher et c'est plus facile à rentabiliser. Mais dans l'assiette c'est tout aussi recherché. Un bistro, c'est une vache à lait. Les gens y vont chaque semaine. Dans un restaurant gastronomique, si tes clients viennent une fois par saison, ce sont des réguliers<sup>464</sup>, admettent Frédéric Laplante et Karen Therrien.

#### 4.14 Vers une reconnaissance internationale

Les chefs veulent poursuivre la construction de l'identité culinaire de la Belle Province et solidifier la gastronomie québécoise pour qu'elle rayonne à travers le monde. Dans les grands centres ou en région, ils s'activent à faire fleurir la cuisine d'ici. « Le Québec n'est pas reconnu à sa juste valeur sur la scène internationale, mais on n'a pas à avoir de complexe. Chaque chef, à sa façon, doit maintenant faire évoluer la gastronomie québécoise »<sup>465</sup>, croit Sébastien Houle.

<sup>462</sup> Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

<sup>463</sup> Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

<sup>464</sup> Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

<sup>465</sup> Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

On a encore des croûtes à manger mais tant qu'une culture française existera dans cette Nord-Amérique et que les gens seront passionnés de nourriture, il y aura d'autres Normand Laprise, d'autres générations qui prendront le flambeau. Le problème, c'est qu'ils ne se souviendront peut-être plus comment est née la cuisine québécoise. Mais c'est ça être jeune, c'est faire la révolution. Si vous ne faites pas la révolution, vous manquez le bateau »<sup>466</sup>, affirme Jean Soulard.

Les propriétaires du Groupe La Tanière rêvent du jour où la notoriété d'un chef québécois permettra de briser le plafond de verre pour tous les autres. « Quand un mentor va se lever, passer au travers et faire la différence, là je pense que notre gastronomie va prendre son envol. Il manque juste un leader, une étincelle. On a besoin d'un porte-étendard comme ce fut le cas avec Noma au Danemark »<sup>467</sup>, croit Frédéric Laplante. Diane Tremblay aussi estime que le Québec doit suivre l'exemple de Noma.

On fait une cuisine nordique depuis les années 1990, mais on commence tout juste à se l'approprier. On l'a mis sur nos tables, mais on ne l'a pas mise en marché. On n'a pas fait de marketing. Le problème c'est qu'on est dans un créneau tellement pointu qu'on ne veut pas donner le leadership à personne. Rene Redzepi et Ferran Adrià, leur pays leur a donné le leadership et ça a rejailli sur tous les autres chefs. Ils ont tiré tout le monde vers le haut. Je me suis fait dire au Saguenay-Lac-Saint-Jean qu'on ne voulait pas de leader pour ne pas faire de jaloux. Ça ne sera pas moi, ce n'est pas grave. Mais ça va en prendre un Pierre Lavoie de la cuisine !<sup>468</sup>

Même si Normand Laprise est le chef le plus réputé au Canada, il ne pense pas nécessairement qu'une place au palmarès des meilleurs restaurants de la planète représente la consécration ultime. L'important, selon lui, c'est que la relève contribue à créer une signature culinaire québécoise distincte et qu'elle la fasse évoluer.

Il faut arrêter de penser petit. Il faut penser gros. Il faut s'accaparer notre territoire et développer notre côté marketing. On est en train de se faire manger la laine sur le dos. Le Vermont s'est inspiré du succès de nos artisans fromagers et ils sont en train de nous dépasser. Ils ont même créé un institut du fromage. Même chose pour Noma et la cuisine nordique. Ça fait 10 ans qu'on fait ça ici, mais on n'a pas su la commercialiser.<sup>469</sup>

Or au rythme où évolue la gastronomie québécoise, Joël Chapoulie est certain que la reconnaissance internationale du Québec sera bientôt chose faite.

Dans dix ans, les chefs québécois vont porter leur savoir-faire partout. C'est l'histoire du balancier. La cuisine française a apporté quelque chose. La cuisine québécoise se l'est appropriée. Elle fait son propre chemin et à son tour, elle va en inspirer d'autres. Donc des chefs québécois, dans 10 ans, il y en aura à travers le monde, surtout en France, parce qu'on a toujours ce lien d'appartenance à une langue commune. Et c'est fini la domination culinaire, de quelque pays que ce soit d'ailleurs. Mais le savoir-faire du Québec, les qualités intrinsèques de l'identité québécoise avec cette possibilité de

---

<sup>466</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>467</sup> Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

<sup>468</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>469</sup> Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

créativité et d'ouverture au monde vont se retrouver au dessus du panier. D'ailleurs, le Québec est un phare pour le reste du Canada. La cuisine est le reflet de l'identité nationale.<sup>470</sup>

#### 4.15 La gastronomie en région

Pour que la cuisine québécoise devienne un attrait touristique majeur, le gouvernement devra d'abord reconnaître que la gastronomie fait partie de la culture et qu'elle doit être mise de l'avant, au même titre que les arts, martèlent les chefs. Et pour développer davantage le tourisme gastronomique, il faudra assurément déployer la gastronomie en région, ajoutent-ils. « Une grande partie des gens qui voyagent organisent leur périple en fonction de leur bouche. Charlevoix a réussi. Mais là, c'est en déclin. Sur une rue, il y avait trois restaurants auparavant, là ils sont rendus 24. Ça prend des leaders, mais ça prend aussi des plans administratifs pour arrêter de donner des permis pour ouvrir des restaurants. Il y a beaucoup trop de compétition. C'est l'enfer! »<sup>471</sup>, explique Diane Tremblay. Jean-Paul Grappe plaide également en faveur d'un resserrement des permis octroyés. « Il y a un restaurant pour 300 habitants au Québec. C'est trop. Des restaurants ouvrent et ferment presque tous les jours. »<sup>472</sup>

Vivre du neuvième art en région s'ajoute donc à la fragilité déjà probante des entreprises de restauration. Selon les chiffres de l'Association des restaurateurs du Québec<sup>473</sup>, on comptait pas moins de 20 737 établissements dans la province en 2018, dont 257 qui ont fait faillite. Les statistiques sont alarmantes : après cinq ans d'exploitation, près du trois quarts des entreprises de restauration ont déjà fermé leurs portes et seulement 15% survivent au-delà de neuf ans. Les marges de profit sont minces. En moyenne, les restaurants du Québec enregistraient des bénéfices de 4,4% avant impôts en 2013, alors que la marge des établissements avec service aux tables se situait à 3%. Néanmoins, cette industrie qui enregistre des ventes dépassant les 13 milliards de dollars annuellement fait travailler plus de 270 000 Québécois. Elle joue donc un rôle majeur dans le développement de l'économie de la Belle Province.

Attirer les gourmets à l'extérieur des centres urbains demeure un défi de taille pour les chefs. La fermeture du restaurant La Tanière en banlieue de Québec en fait foi. Cette table réputée avait de la difficulté à remplir sa salle située à 30 minutes du centre-ville de Québec. Sébastien Houle réfléchit aussi périodiquement à l'avenir de son restaurant à Mont-

---

<sup>470</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

<sup>471</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>472</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

<sup>473</sup> « Portrait de l'industrie », Association des restaurateurs du Québec, en ligne : <http://www.restaurateurs.ca/portrait-de-lindustrie>

Tremblant. « Il y a des journées où je fais juste deux, quatre ou six clients. Ça me tue. Je m'étais donné comme objectif d'avoir un restaurant plein comme Pierre Gagnaire dans son petit blède. Mais je vois que ce n'est pas possible. En région, c'est difficile. On n'a pas de clientèle hors saison touristique.<sup>474</sup>»

Diane Tremblay a été une grande ambassadrice de la gastronomie au Saguenay-Lac-Saint-Jean, mais elle a fini par baisser les bras. Elle estime tout de même avoir posé une petite étoile au-dessus de sa région natale et espère que d'autres poursuivront son oeuvre. Elle se souvient encore de l'espoir qu'elle avait de faire rayonner le Saguenay-Lac-Saint-Jean en 1995. Un dimanche par mois, les chefs de sa région se regroupaient. Ils amenaient des produits et cuisinaient ensemble.

Il y avait Marcel Bouchard, Michel Lambert, Yves Bonneau, Marie-Andrée Jacques et Guylaine Courcelle. Il n'y avait pas de compétition, mais plutôt une soif de tout le monde de connaître quelque chose de l'autre. Malheureusement, ça a tombé. On aurait peut-être pu avoir des couleurs régionales qui seraient sorties de ça si on avait continué.<sup>475</sup>

Sébastien Houle pense justement que c'est ce genre d'initiative dont le Québec a besoin pour affirmer son leadership. « On manque d'échanges entre nous. Il faudrait organiser un grand rassemblement des chefs. Une foire gastronomique avec des conférences où l'on pourrait parler de notre philosophie et cuisiner ensemble. Quelque chose comme La Grande conférence des chefs de Montréal.<sup>476</sup>»

#### 4.16 Profession et formation

La reconnaissance de la profession de cuisinier est aussi un combat de longue date. Naguère porté par les Jean-Paul Grappe, Françoise Kayler et Marcel Kretz, il est toujours d'actualité. Plusieurs chefs et gens du milieu l'estiment nécessaire, à commencer par Diane Tremblay : « On opère une mini-usine dans nos cuisines mais n'importe qui peut le faire. Des bactéries, ça peut nous tuer. On se soucie davantage de notre environnement externe que de notre environnement interne. Je ne comprends pas. Faisons passer des tests. »<sup>477</sup> Joël Chapoulie pense également qu'« il est temps de valoriser le métier et que les cuisiniers aient un salaire approprié. »<sup>478</sup> Karen Therrien et Frédéric Plante embrassent cette vision.

---

<sup>474</sup> Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

<sup>475</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>476</sup> Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

<sup>477</sup> Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

<sup>478</sup> Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

Ça prend une main d'oeuvre qualifiée et c'est difficile à trouver. La reconnaissance du métier ça ajouterait beaucoup. Les gens payent pour un dentiste et pour un plombier, ça doit être la même chose pour un cuisinier ou pour un chef. Le salaire doit aller avec ! On a le MAPAQ qui nous scrute à la loupe. Au Québec, ça manque énormément. Mais c'est sûr que ça se refléterait sur la facture du client.<sup>479</sup>

Jean-Paul Grappe se dit d'ailleurs consterné par la situation de la main-d'oeuvre avec la pénurie qui sévit.

Il y a 31 écoles de cuisine au Québec. On forme 1100 diplômés de DEP par année. 90% des jeunes chefs sont Québécois maintenant. Mais on donne des diplômes qui ne servent à rien. Cinq ans après avoir reçu leur DEP, il n'en reste que 8% sur le marché du travail parce que c'est mal payé, que les conditions sont difficiles et que le métier n'est pas reconnu. C'est 22 000\$ par étudiant que ça coûte à l'état pour rien.<sup>480</sup>

Sur le plan social, Jean Soulard souligne toutefois que le métier est désormais reconnu. « Nous sommes devenus des stars. Donc on le reconnaît, même s'il n'y a pas de papier gouvernemental. Notre cote de popularité est très élevée. Mais oui, il faudrait être reconnu par le gouvernement.<sup>481</sup> » Or, le vedettariat des chefs engendre aussi son lot de problèmes lorsqu'il est question de main d'oeuvre.

À cause des émissions de télé, la nouvelle génération de jeunes voit ce métier comme un métier de *superstar*. Ils veulent être chefs en partant. Ils vont suivre des cours mais quand ils sortent, ce n'est pas ça la réalité. Tu travailles les fins de semaine et tu commences en bas de l'échelle. En plus, c'est un problème criant, ils ne sont pas assez formés. La formation devrait être comme en France. Le matin, ils apprennent la théorie et l'après-midi, ils travaillent dans un resto<sup>482</sup>, suggère Marie-Chantal Lepage.

#### 4.17 Conclusion

Si les chefs n'avaient pas conscience qu'ils contribuaient à l'invention de la gastronomie québécoise dans les premières années, ils ont rapidement pris goût à développer une identité culinaire reflétant le territoire québécois. Fini le copier-coller de mets classiques français, les chefs de la Belle Province avaient envie d'une cuisine à leur image et, pour faire passer leur message, ils ont investi la sphère médiatique. Dès les premières heures, les médias ont contribué à mettre en lumière l'effervescence qui gagnait le milieu culinaire. Cette renaissance a fait son chemin dans l'espace public et a permis de légitimer l'émergence d'une gastronomie québécoise en deux décennies. La première véritable génération de toques québécoises connue du public est celle qui émergea dans les années 1990. En peu de temps, cette relève, formée majoritairement par les Européens, transforma

---

<sup>479</sup> Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

<sup>480</sup> Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

<sup>481</sup> Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

<sup>482</sup> Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

la culture culinaire du Québec. Cette première garde de chefs québécois avait à coeur un projet de société, celui de bâtir une identité collective et de faire briller la cuisine nordique.

La métamorphose de la scène gastronomique reflète l'évolution de la société québécoise. Il reste beaucoup à faire pour solidifier les fondations qui ont été construites depuis les années 1970, mais les chefs, de toutes générations, semblent déterminés à poursuivre cette entreprise. Les artisans aussi sont à l'oeuvre sur tout le territoire et effectuent un travail colossal pour enrichir le garde-manger québécois. Ils font partie intégrante de l'équation qui a permis l'éclosion de la gastronomie québécoise.

Au fil du temps, les racines françaises sont demeurées bien ancrées et ont permis d'affirmer la différence québécoise en Amérique du Nord. Mais la gastronomie n'est pas demeurée une affaire d'élite comme c'était le cas lorsque la cuisine française dominait le paysage. Avec la montée de la bistronomie, les établissements québécois sont devenus plus accessibles. Les chefs ont aussi acquis une notoriété qui leur confère un statut culturel enviable, aux même titre que les artistes. Les Québécois partagent cette fierté de cuisiner un bon repas pour des convives en s'inspirant parfois des chefs. Mais le gouvernement doit encore faire des efforts pour que la scène culinaire et ses artisans soient reconnus à leur juste valeur puisqu'ils représentent un maillon essentiel de l'identité et de la culture québécoise.