

ANNE FORTIN

AINSI CUISINAIENT
LES

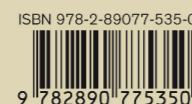
BELLES * SŒURS

DANS L'ŒUVRE
DE MICHEL TREMBLAY

Dès ses débuts, Michel Tremblay installe ses «belles-sœurs» dans la cuisine et rend hommage aux figures nourricières du Québec. Avec *La diaspora des Desrosiers* (1913-1935) et les *Chroniques du Plateau-Mont-Royal* (1942-1963), ses deux principaux cycles romanesques, il nous entraîne dans une véritable traversée de notre patrimoine culinaire : un demi-siècle d'histoire familiale émaillé d'arômes et de souvenirs gourmands. À partir de cet extraordinaire corpus, Anne Fortin détaille le contenu de l'assiette de nos aïeux, des repas de fêtes aux privations de la guerre, en passant par les recettes traditionnelles et les inoubliables marques de commerce. En puisant dans les manuels, les magazines et autres photos d'archives, elle offre un savoureux contrepoint aux mots de l'écrivain.

PROPRIÉTAIRE DE LA LIBRAIRIE GOURMANDE, AU MARCHÉ JEAN-TALON À MONTRÉAL, ANNE FORTIN CONJUGUE AVEC PASSION LE MONDE DU LIVRE ET L'ART DE LA CUISINE.

Flammarion
Québec



LEMÉAC

39,95 \$

ANNE
FORTIN

AINSI
CUISINAIENT
LES

BELLES
*
SŒURS

DANS
L'ŒUVRE DE
MICHEL
TREMBLAY

UNE
TRAVERSÉE
DE
NOTRE
PATRIMOINE
CULINAIRE
1913 - 1963

Flammarion
Québec

LEMÉAC



ANNE FORTIN

**AINSI CUISINAIENT
LES**

BELLES * SŒURS

**DANS L'ŒUVRE
DE
MICHEL TREMBLAY**

**UNE TRAVERSÉE DE
NOTRE PATRIMOINE
CULINAIRE
1913 - 1963**

Flammarion
 Québec

LEMÉAC

Qui a dit que les mères de famille québécoises n’avaient pas d’imagination ?

Sans doute parce que ça ne coûtait pas cher, ma mère a cuisiné des abats – des parties de viande dont personne ne voulait – pendant toute mon enfance. Foie de bœuf ou de volaille, cœur de bœuf, rognons de porc, tout y passait. Elle coupait les cœurs de bœuf en dés, elle faisait dégorger les rognons de porc toute une nuit, pour ensuite en faire de jolies petites tranches toutes minces. Sans compter le boudin noir toujours poêlé avec des saucisses de porc.

Certains de mes petits amis poussaient des hurlements d’horreur quand je leur décrivais ce que j’avais mangé la veille.

« T’as mangé du cœur de bœuf !

— Oui, coupé en dés.

— Ouache ! T’as pas peur de t’empoisonner ?

— Non. C’est délicieux !

— Ben, invite-moi jamais à souper chez vous ! »

Avec un cœur de bœuf – il faut dire que c’est énorme –, ma mère pouvait nourrir toute sa famille pour quelques sous. Avec une couple de rognons de porc aussi. Et, bien sûr, une montagne de patates pilées !

Et je n’ai jamais su que nous étions pauvres parce que j’ai toujours bien mangé !

MICHEL TREMBLAY

Dès 1968, Michel Tremblay installe ses *Belles-sœurs* dans la cuisine et rend un hommage particulier aux figures maternelles du Québec qui nourrissent leur famille au jour le jour. Dix ans plus tard, « la grosse femme » des *Chroniques du Plateau-Mont-Royal* prend place dans cette même pièce, imprégnant son œuvre romanesque d’odeurs et de saveurs du milieu populaire dans sa quotidienneté la plus intime.

Et quand l’heure du repas arrivait... Le bonheur. Laura et Pit se regardaient en mangeant, se souriaient, s’envoyaient des baisers. Laura disait: « C’est tellement bon! » et Pit lui répondait: « Tais-toé pis mange! » [...] Et Laura, déjà grassette, s’était mise à engraisser dangereusement. Quand elle s’en plaignait à son mari, celui-ci haussait les épaules ou l’embrassait dans le cou. « J’t’aime grosse. Ça m’en fait plus à aimer. Pis j’espère que le bébé que t’es-t’après me cuisiner aura pas l’air d’un esquelette! » [...] comme le disait si bien Pit Cadieux, maître saucier incognito des cuisines de l’hôtel Windsor, à Montréal: « Une nuit manquée ça peut toujours se reprendre mais un repas manqué c’est du gaspillage! »

(1942 – *La grosse femme d’à côté est enceinte*, p. 258-259.)

Ce commentaire délicieux de Pit Cadieux a déclenché l’envie de relire les six tomes du cycle romanesque des *Chroniques du Plateau-Mont-Royal* (1942-1963), puis les huit volets de *La diaspora des Desrosiers* (1913-1935): une fascinante traversée de l’univers de Michel Tremblay, guidée par les arômes qui ponctuent cette grande saga familiale. Au rythme des pages s’est dessinée la conviction que son œuvre présente un panorama de notre patrimoine culinaire d’une exceptionnelle authenticité. En la relisant, on éprouve le savoureux plaisir, teinté d’humour et de nostalgie, de goûter de nouveau ce qui remplissait l’assiette et le ventre des « Canadiens français » – comme on appelait les Québécois jusqu’aux années 1960.

Effectuer ce parcours, c’est partir à la recherche de nos racines et découvrir des trésors dans les images d’archives, les livres de recettes, les magazines et autres publications promotionnelles du début du XX^e siècle. Avec l’avènement de la société de consommation, une véritable révolution alimentaire se produit. La tradition côtoie la modernité, et Michel Tremblay, mieux que personne, sait mettre en scène ce mélange complexe de recettes de famille et de nouveauté qui marque le quotidien des Montréalais de l’époque. À ce titre, autant son œuvre a permis de restituer sa langue au peuple canadien-français, autant on y perçoit la volonté de témoigner de la formidable activité dans les cuisines familiales.

Sans prétendre procéder à une analyse sociologique, ce livre examine un corpus révélateur de cinquante ans de cuisine, de 1913 à 1963. Parmi quelque quatre cents citations sélectionnées, on en a retenu cent cinquante qui, par leur lien étroit avec l’alimentation, permettent cet exercice de mémoire nécessaire... et délectable! Nommer les plats, les identifier et dans certains cas les détailler ou en donner la recette, prendre conscience de l’effervescence d’une époque et du chemin parcouru, illustrer en images les mots déjà si colorés de Michel Tremblay, tels sont les objectifs de cette lecture transversale d’une œuvre que nous n’aurons jamais fini d’explorer, comme on se raconte ses souvenirs de famille, pour mieux se connaître et pour mieux se comprendre.

À travers cette saga familiale, Michel Tremblay raconte l’histoire d’un Québec en gestation, avant que le métissage ne vienne pénétrer cet univers clos, notamment grâce à Expo 67. En somme, nous célébrons ici le passage de la culture canadienne-française traditionnelle à la société québécoise contemporaine.

ANNE FORTIN



BIBLIOGRAPHIE DES ROMANS CITÉS

TOME 1
**LA TRAVERSÉE
DU CONTINENT**
– 1913 –

En train, Rhéauna traverse le continent en trois jours, de Sainte-Maria-de-Saskatchewan à Montréal.
(Leméac / Actes Sud, 2007.)

TOME 2
**LA TRAVERSÉE
DE LA VILLE**
– AOÛT 1914 –

Rhéauna se perd dans Montréal et découvre l'autre côté de la ville, celui des anglophones et des immigrants.
(Leméac / Actes Sud, 2008.)

TOME 8
**SURVIVRE!
SURVIVRE!**
– SEPTEMBRE 1935 –

Un mois de bonheurs et de malheurs dans les familles Desrosiers et Tremblay. Surtout, les aveux terribles de Victoire.
(Leméac / Actes Sud, 2014.)

TOME 7
**LES CLEFS
DU PARADISE**
– 1930 –

À 17 ans, Édouard s'initie au ringside des « vieux garçons » du club Paradise, déjà porté par son personnage littéraire emblématique de la duchesse.
(Leméac / Actes Sud, 2013.)

**LA DIASPORA
DES
DESROSIERS**

(la famille de Rhéauna surnommée « Nana »)

TOME 3
**LA TRAVERSÉE
DES SENTIMENTS**
– AOÛT 1915 –

Les vacances à Duhamel où les trois sœurs Desrosiers retrouvent leur liberté et le plaisir de cuisiner.
(Leméac / Actes Sud, 2009.)

TOME 6
**AU HASARD
LA CHANCE**
– 1925 –

Louise Wilson-Desrosiers, la Louve d'Ottawa, délaisse sa carrière de guidoune et rentre à Montréal.
(Leméac / Actes Sud, 2012.)

TOME 4
**LE PASSAGE
OBLIGÉ**
– SEPTEMBRE 1915 –

La fin de l'enfance de Rhéauna. Rencontre de son Gabriel qui deviendra l'homme de sa vie.
(Leméac / Actes Sud, 2010.)

TOME 5
**LA GRANDE
MÉLÉE**
– 1922 –

Les deux familles se réunissent pour le mariage de Rhéauna et Gabriel, mère et père de Michel Tremblay.
(Leméac / Actes Sud, 2011.)

BIBLIOGRAPHIE DES ROMANS CITÉS



BIBLIOGRAPHIE DES ROMANS CITÉS

TOME 1
**LA GROSSE
FEMME D'À CÔTÉ
EST ENCEINTE**
– 2 MAI 1942 –

Vingt-quatre heures printanières au 4690 de la rue Fabre, où vivent trois familles et douze personnes dans un logement de sept pièces.
(Leméac, 1978; Babel, 1995.)

TOME 6
**UN OBJET
DE BEAUTÉ**
– 1963 –

Marcel a 23 ans. Retour d'Albertine, de Thérèse et de Marcel sur la rue Fabre.
(Leméac / Actes Sud, 1997; Babel, 2011.)

TOME 2
**THÉRÈSE ET
PIERRETTE À L'ÉCOLE
DES SAINTS-ANGES**
– 1^{ER} AU 4 JUIN 1942 –

Quatre journées préparatoires à la procession de la Fête-Dieu à l'école des Saints-Anges.
(Leméac, 1980; Grasset, 1983; Babel, 1995.)

**CHRONIQUES
DU
PLATEAU-
MONT-ROYAL**

(la famille de Gabriel)

TOME 5
**LE PREMIER
QUARTIER DE LA LUNE**
– 20 JUIN 1952 –

Solstice d'été marquant le dernier jour de classe pour l'enfant de la grosse femme et son cousin Marcel.
(Leméac, 1989; Babel, 1999.)

TOME 3
**LA DUCHESSE
ET LE ROTURIER**
– JANVIER À MAI 1947 –

Le monde du show-business montréalais des années 1940.
(Leméac, 1982; Grasset, 1984; BQ, 1992.)

TOME 4
**DES NOUVELLES
D'ÉDOUARD**
– MAI À JUIN 1947 –

Le voyage d'Édouard sur le bateau *Liberté* en direction de Paris.
(Leméac, 1984; Babel, 1997.)

BIBLIOGRAPHIE DES ROMANS CITÉS

Trois fois par jour on dressait la grande table dans la salle à manger: le repas du matin se déroulait dans un quasi-silence, seuls les cris d'Albertine traversant parfois la maison comme des couteaux à viande, mais personne ne l'écoutait, les nez restaient collés au fond des assiettes et la tête de Victoire continuait à dodeliner, échevelée, adoucie par le sommeil; le repas du midi, plus animé, était surtout le domaine des enfants de retour de l'école ou de leurs jeux bruyants d'enfants de la ville, une soupe vite faite, un sandwich vite fait et c'était fini; quant au repas du soir, c'était quelque chose entre le free for all et *Le Jardin des délices* de Jérôme Bosch, chaque famille y allant de ses cris, de ses protestations: « Encore du jambon! », « Ouache, la soupe est pas salée! », « Ouache, y'a trop de sel dans'soupe! » et de sa grande indignation devant le manque de savoir-vivre des autres. Victoire trônait toujours à la même place au beau milieu de la table, « sur la craque » comme disait Albertine, les bouts étant réservés aux deux pères de la maison: Gabriel et Paul. Depuis que Paul était parti à la guerre, Albertine, sa femme, s'était emparée de sa place d'une façon tellement impérative que Richard s'était mis à l'appeler « mon oncle Albertine ». Les enfants étaient dispersés autour de la table selon le rang qu'ils tenaient dans leurs familles respectives: Richard et Thérèse, les deux plus vieux, de chaque côté de leur grand-mère « pour l'empêcher de se noyer dans le jus du roast beef », et Marcel et Philippe avec leurs mères, de l'autre côté. Quant à Édouard, sa place officielle se trouvait juste en face de sa mère mais il s'amusait souvent à changer, passant du camp d'Albertine à celui de la grosse femme, s'emparant même parfois de la place de Paul au grand désespoir de sa sœur qui lui criait: « Quand t'auras femme pis enfants, t'auras droit à un bout de table! En attendant, partage la craque avec moman! »

(1942 – *La grosse femme d'à côté est enceinte*, p. 34-35.)

LA TABLE

PREMIÈRE PARTIE

1 À LA TABLE DE TOUS LES JOURS

- 18 -

LE DÉJEUNER

DÉJEUNER À L'ANGLAISE
DÉJEUNER À LA FRANÇAISE
DÉJEUNER À LA CANADIENNE-FRANÇAISE
SELON L'ÉPOQUE,
SOUPANE, PORRIDGE OU GRUAU!

LE DÎNER

LE SOUPER

2 À LA TABLE POUR LA FÊTE

- 28 -

LE BONHEUR DE PIT CADIEUX
LES SOUVENIRS DE NANA

3 UNE CUISINE D'EXCÈS

- 34 -

4 UNE CUISINE DE PRIVATIONS

- 38 -

LE VENDREDI: JOUR MAIGRE

DÉJEUNER À L'ANGLAISE

Le repas du matin est teinté de l'influence des deux peuples colonisateurs du Canada français : les Anglais et les Français. De nature plutôt frugale dans la plupart des pays européens, il deviendra plus consistant et plus tonique au début du XIX^e siècle, en Angleterre, avec l'arrivée de l'ère industrielle. Les hommes, trimant souvent plus de douze heures par jour, auront besoin de démarrer leur journée avec un repas copieux : le *breakfast* composé d'œufs, de bacon, de jambon accompagnés de toasts et de thé. Ce déjeuner, adopté par l'ensemble des Canadiens, presque invariablement composé du fameux duo œufs-bacon, qui, par sa lente friture, embaume la maison, constitue toujours un moment privilégié.

L'odeur des œufs, du bacon, du sirop d'érable, des confitures de toutes sortes placées dans des coupelles de verre et du fromage cheddar fort se mêle à celle des toasts et du café.

(1914 - *La traversée de la ville*, p. 174.)

DÉJEUNER À LA FRANÇAISE

Seul Édouard peut apprécier le petit-déjeuner à la française, non pas à Montréal, mais plutôt sur le *Liberté*, bateau qui l'amène vers Paris. Attablé pour son premier repas, comme il est étonné de découvrir cet environnement si étranger au sien ! Tout le surprend : la table dressée avec grande élégance, les invités qu'il côtoie et qui semblent tellement à l'aise avec les bonnes manières, la nourriture abondante et délicieuse... Il choisit de déguster l'œuf bénédicte.

Avez-vous déjà vu ça, vous, des œufs pochés posés sur du jambon posé sur des toasts, pis tout ça arrosé d'une espèce de sauce jaune épaisse ? C'est bon en chien mais c'est gras rare !

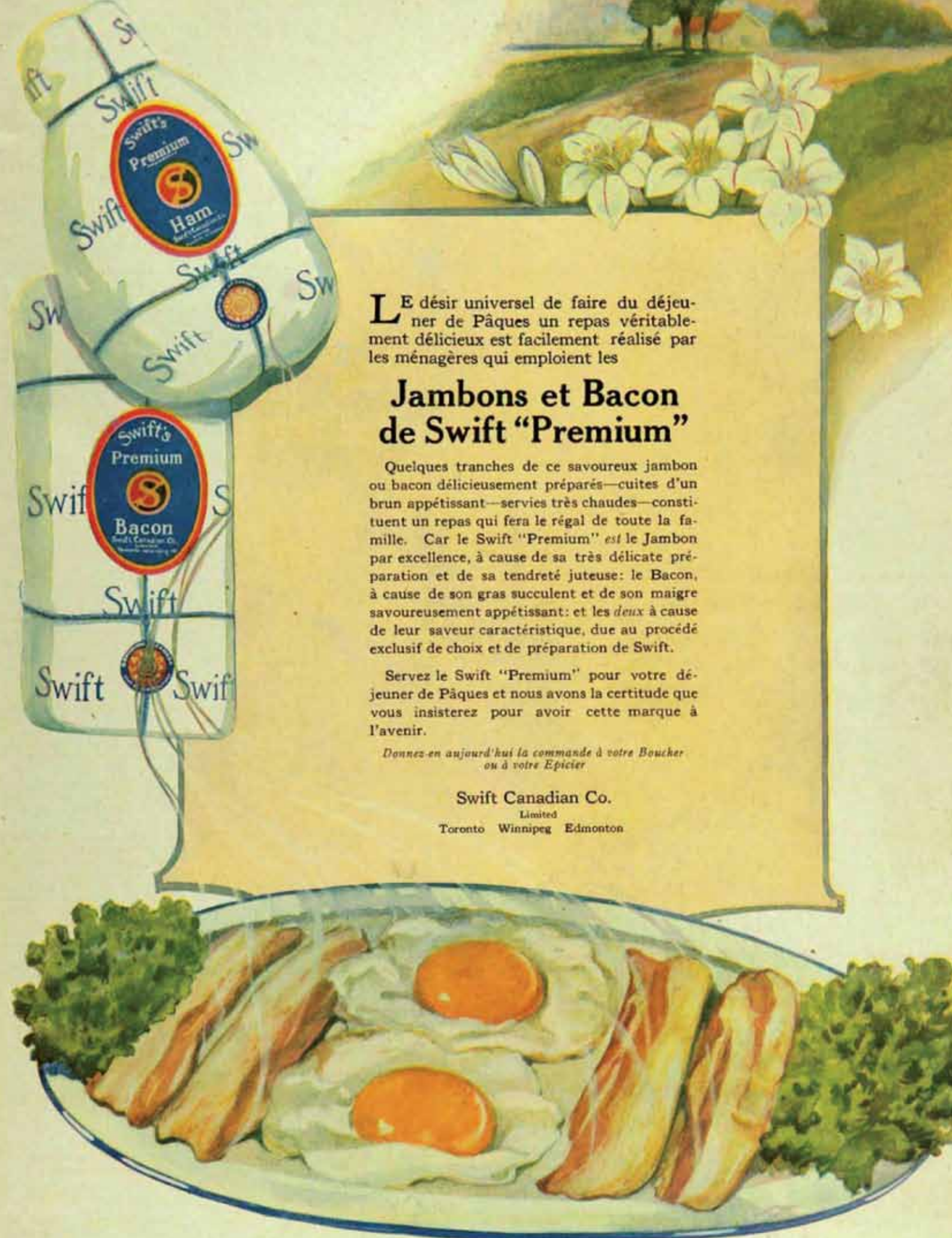
(1947 - *Des nouvelles d'Édouard*, p. 73.)

DÉJEUNER À LA CANADIENNE-FRANÇAISE

Le matin, les Français boivent le café, les Anglais, le thé, et les Canadiens français hésitent toujours...

Buveuse de thé jusqu'à l'âge de cinquante ans, elle avait découvert les vertus du café dans cet appartement trop petit et trop sombre parce qu'elle avait eu besoin d'un remontant plus puissant qui faisait effet plus rapidement. Elle n'en appréciait toujours pas le goût outre mesure, il lui arrivait même de s'ennuyer du thé vert de sa mère qu'elle avait pourtant critiqué pour sa faiblesse et son insipidité. Mais la charge d'énergie qu'elle ressentait après son premier café du matin, cette fébrilité qui l'obligeait à bouger, à parler fort, à agir même si elle n'en avait pas envie, compensait le goût de brûlé et l'épaisseur de la mixture trop additionnée de sucre.

(1963 - *Un objet de beauté*, p. 21-22.)



LE désir universel de faire du déjeuner de Pâques un repas véritablement délicieux est facilement réalisé par les ménagères qui emploient les

Jambons et Bacon de Swift "Premium"

Quelques tranches de ce savoureux jambon ou bacon délicieusement préparés—cuites d'un brun appétissant—servies très chaudes—constituent un repas qui fera le régal de toute la famille. Car le Swift "Premium" est le Jambon par excellence, à cause de sa très délicate préparation et de sa tendreté juteuse: le Bacon, à cause de son gras succulent et de son maigre savoureusement appétissant: et les deux à cause de leur saveur caractéristique, due au procédé exclusif de choix et de préparation de Swift.

Servez le Swift "Premium" pour votre déjeuner de Pâques et nous avons la certitude que vous insisterez pour avoir cette marque à l'avenir.

Donnez-en aujourd'hui la commande à votre Boucher ou à votre Epicier.

Swift Canadian Co.
Limited
Toronto Winnipeg Edmonton

Les fêtes de Noël et de Pâques sont indéniablement les plus grandes occasions de réjouissances familiales. Au cours des semaines qui précèdent, mères, belles-mères, tantes, nièces (en somme, toutes les femmes de la maison!) préparent des montagnes de plats afin de nourrir leurs invités venus de loin qui, souvent, s'installent durant plusieurs jours.

Nana avoue avoir rapporté le livre de recettes de sa grand-mère après sa mort. Tout ce qui se trouve sur la table vient d'elle. La farce dans laquelle les abats de la dinde ont été incorporés au pain autant que la gelée d'atacas rehaussée de citron.

(1930 - *Les clefs du Paradise*, p. 239.)

On se croirait à la fois à Noël - tourtières, tartes aux pommes, dinde farcie, ragoût de pattes de cochon - et à Pâques - énorme jambon tranché d'avance et étalé sur deux immenses assiettes de porcelaine blanche [...], fesse de porc que le mari de la dénommée Lolotte a fait fumer lui-même il y a quelques mois et qu'il réservait pour une occasion spéciale, tartes au sirop d'érable, pets-de-sœur à la cannelle.

(1913 - *La traversée du continent*, p. 202.)

En 1922, les noces de Rhéauna et Gabriel dans *La grande mêlée* constituent le point culminant de la réunion des familles Desrosiers et Tremblay. Pour l'occasion, tout sera mis en œuvre pour célébrer avec faste un tel événement. Après le choix de la robe de mariée, des fleurs et de la tenue des demoiselles d'honneur, le menu de la réception sera concocté dans les moindres détails. La voisine, M^{me} Desbaillets, accepte de s'occuper du buffet: des pyramides de sandwiches de fantaisie de toutes les couleurs et le plat principal, le fameux poulet à la King (*Chicken à la King*). Un plat composé de poulet en dés dans une sauce à la crème, et souvent au xérès, avec champignons et légumes, servi sur du pain ou des pâtes.

Elle évoque l'abondance de nourriture, surtout ça, en fait - les sandwiches de fantaisie de toutes les couleurs coupés en triangles et qu'il va pouvoir dévorer à s'en rendre malade s'il le désire, les branches de céleri couvertes de fromage mou, les olives farcies en quantité, les cornichons dans la moutarde, les liqueurs douces qu'il aime tant et qui, pour une fois, ne lui seront pas comptées, le poulet à la King, le plat principal, avec sa si délicieuse sauce blanche garnie de petits pois verts et de carottes, le gâteau à quatre ou cinq étages tout couvert de crémage blanc dont il va pouvoir s'empiffrer pendant des jours et des jours tellement il va être gros -, parce qu'elle connaît sa gourmandise, presque aussi grande que la sienne.

(1922 - *La grande mêlée*, p. 200.)



Mariage rue Mentana, Montréal, 1936.



Confection d'un gâteau de noces, Québec, 1959.



Petits sandwiches des Écoles ménagères provinciales, Montréal, 1940.

LE BONHEUR DE PIT CADIEUX

Même pendant la guerre, en 1942, l'heure du repas est toujours une fête pour Pit Cadieux, aide-cuisinier au chic Hôtel Windsor de Montréal. Pour Laura, sa femme, avec qui il partage les plaisirs de la table, il mitonne soigneusement de petits plats savoureux.

[...] Pit se plongeait dans ses livres de cuisine pendant de longues heures et partait ensuite faire ses courses, Laura à son bras. Il achetait tout lui-même. Il ne faisait confiance à personne, surtout pas à Laura qu'il savait un peu trop économe et qui aurait eu tendance à ne pas toujours acheter des ingrédients de premier choix. Il passait ensuite l'après-midi dans la cuisine, heureux et claironnant à pleine voix des chansons de Fernandel, pendant que Laura allait au cinéma avec des amies ou que, plus simplement, elle le regardait travailler, fascinée. Et quand l'heure du repas arrivait... Le bonheur. Laura et Pit se regardaient en mangeant, se souriaient, s'envoyaient des baisers. Laura disait: « C'est tellement bon! » et Pit lui répondait: « Tais-toé pis mange! »

(1942 - *La grosse femme d'à côté est enceinte*, p. 258.)

LES SOUVENIRS DE NANA

Elle s'arrête devant la photo de ses quatre enfants prise sur la galerie de la maison de leurs grands-parents, l'année dernière. Ils tiennent chacun un cornet de crème glacée à la main, heureux et barbouillés. [...] Nana fixe l'objectif avec un sourire interrogateur, comme si elle comprenait la fragilité de ce bonheur d'être ensemble, un dimanche après-midi, à déguster la crème glacée qu'ils ont à tour de rôle brassée tout l'après-midi sous les directives de Joséphine, qui prétend que c'est la meilleure de tout l'Ouest canadien.

(1915 - *Le passage obligé*, p. 184.)

Idees Nouvelles

de
**menus et
réceptions
dignes de
louanges**

*par
Ann Adam*





Maria pose devant sa fille une assiette de petits chapeaux de baloney, ce plat de pauvres que Rhéauna aime tant mais qu'elle-même a toujours trouvé dégoûtant. C'est une recette que préparait sa propre mère, Joséphine, quand l'argent venait à manquer et qu'il fallait bien trouver un moyen de nourrir son mari et ses quatre enfants. Peu dispendieux et bourratif. C'est peut-être, en fin de compte, ce souvenir de grande indigence plus que le goût du plat en soi qui déplaît à Maria. [...] Mais c'est vrai que les petits chapeaux de baloney ce n'est pas cher et ça ravit les enfants...

Quelques minutes plus tôt, elle a jeté dans sa grosse poêle à frire des tranches de mortadelle, la plus grasse, celle avec ces taches blanches que Joséphine appelait des « yeux de cochon ». Elle les a laissées rôtir jusqu'à ce qu'elles gonflent sous l'effet de la chaleur et prennent cette forme de petits chapeaux qui a donné son nom au plat.

Depuis la prise de possession du territoire par les Britanniques en 1763, la cuisine anglaise a imprégné le quotidien des Canadiens français. Les conquérants ont transporté avec eux leurs habitudes culinaires – une prédilection pour la nourriture carnée et les desserts sucrés (qui subsiste d’ailleurs encore aujourd’hui) – et ont implanté quelques produits en provenance de leurs colonies, dont le thé, le sucre blanc et... le gin.

Bien qu’appréciée, la cuisine française est peu présente dans l’œuvre de Michel Tremblay, tout comme elle devait l’être chez les Montréalais de cette première moitié du XX^e siècle. Notons que l’histoire culinaire de cette période est assez obscure et, par conséquent, peu documentée. Dans l’œuvre du romancier, seul Édouard aura le privilège de découvrir cette gastronomie à bord du bateau *Liberté*, qui l’amène vers Paris. Avec un humour suave, Tremblay nous décrit comment « la duchesse » tente d’apprivoiser cet univers du mieux qu’il peut. Se sentant en territoire étranger, le pauvre Édouard subira un fort choc en découvrant le patrimoine alimentaire de ses ancêtres français de même que l’accueil légendaire des cabaretiers et des commerçants.

La fin de la Seconde Guerre mondiale marque le triomphe de l’influence américaine. L’arrivée des appareils électroménagers sur le marché transforme les pratiques culinaires et, par le fait même, le quotidien des femmes. La jeunesse de l’époque, dont font partie Thérèse, Richard et Philippe, s’identifie aisément à cette culture moderne et joyeuse. Ils prennent plaisir à la variété de plats au menu en se disant que ce n’est pas trop tôt! « C’est nouveau! »

SECONDE CUISINE SOUS INFLUENCE

DEUXIÈME PARTIE

1 L’INFLUENCE DE LA CUISINE ANGLAISE

– 48 –

L’ASSIETTE ANGLAISE
LES SAUCES DE GRAND-MÈRE
BLANC-MANGER OU *BLANCMANGE*
UN LEMON SQUARE
LE POUND CAKE
LE THÉ
LE GIN

2 L’INFLUENCE DE LA CUISINE FRANÇAISE

– 58 –

3 L’INFLUENCE DE LA CUISINE AMÉRICAINE

– 62 –

BLANC-MANGER OU BLANCMANGE

Alice, l'épouse anglaise d'Ernest, n'a jamais voulu dire un mot de français, même au cours des joyeuses parties de cartes en compagnie de ses trois belles-sœurs Maria, Tititte et Teena. À la demande de son mari, et à une seule occasion, elle les recevra chez elle et leur imposera un repas typique de la plus insipide cuisine anglaise.

Le repas est encore plus lugubre que ce à quoi elles s'attendaient.

Après une soupe fade et à peine tiède où flottent quelques pitoyables morceaux de navet, ce n'est pas du poisson, c'est du bœuf bouilli qui atterrit dans leurs assiettes, entouré de pommes de terre molles et de haricots verts pâlots et sans goût. Rien n'est salé et Alice ignore jusqu'à l'existence du poivre. Et pour dessert, elle a concocté une espèce de blanc-manger comme seuls les Anglais savent en rater et qui a un petit arrière-goût de lait tourné.

(1915 - *Le passage obligé*, p. 105-106.)

À la française ou à l'anglaise, blanc-manger ou *blancmange*! Pour le plaisir de la chose, comparons deux recettes: le blanc-manger d'Escoffier qui, intéressant de le rappeler, a dirigé les cuisines du Ritz-Carlton de Londres jusqu'en 1920, et le *blancmange* extrait des *Recettes Ogilvie pour la cuisinière moderne*, publiées à Montréal sensiblement à la même époque.

BLANC-MANGER

(*Guide Escoffier*, 1903.)

Monder 500 grammes d'amandes douces et 4 ou 5 amandes amères; les mettre à dégorger à l'eau fraîche pour les obtenir très blanches. Les piler aussi finement que possible en y ajoutant, cuillerée par cuillerée, 8 décilitres d'eau filtrée; presser le tout dans un fort torchon, en tordant fortement. Faire dissoudre 200 grammes de sucre en morceaux dans le lait d'amandes ainsi obtenu - environ 7 décilitres; - l'additionner de 30 grammes de gélatine dissoute dans du sirop tiède; passer à la mousseline et parfumer à volonté. Le moulage se fait en moule à douille centrale, huilé, comme celui du Moscovite. Faire prendre à la glace et démouler en procédant de même.

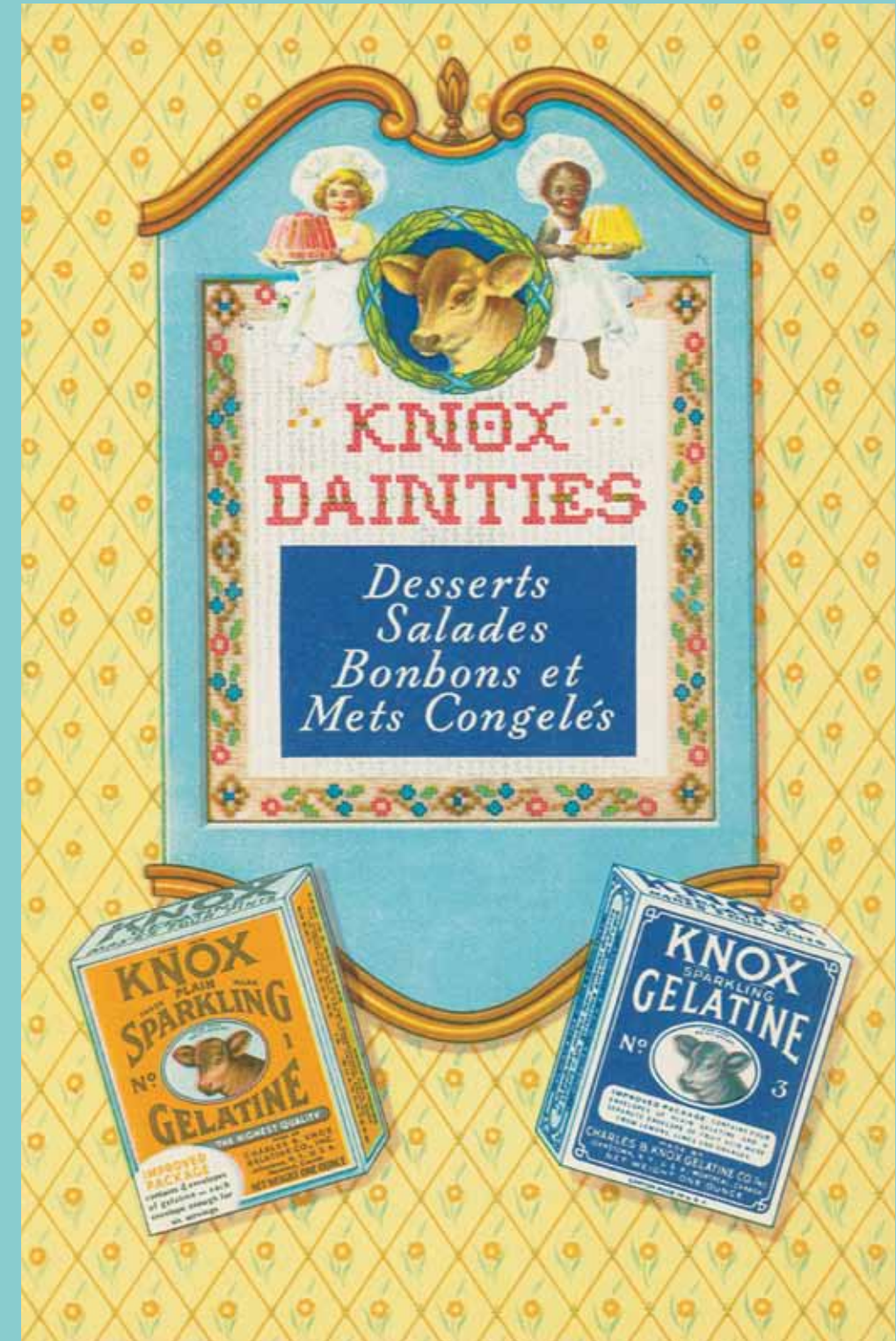
BLANCMANGE

(*Recettes Ogilvie pour la cuisinière moderne*, 1921.)

4 tasses de lait
1 tasse de sucre
Une petite poignée de mousse d'Irlande*
Essence de citron

Lavez entièrement la mousse, mettez dans un vaisseau et versez le lait dessus. Mettez ce vaisseau bien fermé dans un autre vaisseau rempli d'eau bouillante, laissez reposer jusqu'à ce que la mousse épaississe le lait, puis coulez dans un tamis bien fin, ajoutez le sucre et l'essence au goût. Mouillez le moule dans l'eau froide, versez le *blancmange* dedans et mettez-le au froid. Quand le moule est fermé, décollez les côtés du moule et tournez-le dans un plat en porcelaine ou en cristal. Servez avec du sucre et de la crème.

* *Algue récoltée en Nouvelle-Écosse et dans le sud du golfe du Saint-Laurent et utilisée pour ses propriétés gélifiantes.*



L'INFLUENCE DE
-2-
LA CUISINE
FRANÇAISE

En 1947, Édouard se rend en Europe à bord du bateau *Liberté*. À Paris, il multiplie les découvertes et les étonnements gastronomiques.

Le plat de rillettes trônait à côté de la caisse, avec un prix au kilo piqué dedans. Je me disais que ça servait à rien de demander du bacon parce que j'en voyais pas. [...]

– *Alors, dé rillettes.*

Ti-Noir m'a regardé avec un air vraiment méchant.

– *Combien, de rillettes...*

Mon Dieu ! j'avais pas pensé à ça !

– *Un kilo !*

– *Vous plaisantez ! Un kilo de rillettes !*

J'ai pensé que c'était pas suffisant.

– *Alors, mettez-m'en deux kilos !*

Quand je l'ai vu découper un bloc de rillettes suffisant pour nourrir deux armées de soldats affamés depuis deux ans, le cœur m'a viré. J'avais l'estomac barbouillé rien qu'à l'idée de voir ce gros tas de graisse là sécher sur ma petite table. Puis j'ai pensé que j'avais même pas de glacière et je me suis mis à frissonner.

Mais quand j'ai demandé du pain tranché, là, j'ai pensé que Ti-Noir allait me tuer :

– *Alors là, écoutez, ça suffit ! Je n'ai vraiment pas le temps de plaisanter ce matin ! Le pain, c'est à la boulangerie, les produits laitiers à la crèmerie et les fous à l'asile ! D'où sortez-vous ? Un peu plus et vous me demandiez de la viande !*

Je vous dis que j'ai été soulagé de ne pas avoir parlé de bacon ! Mais au fait, des rillettes, c'est de la viande ! Allez donc comprendre quelque chose...

(1947 - Des nouvelles d'Édouard, p. 236-237.)

C^{IE} G^{LE} TRANSATLANTIQUE
French Line



“LIBERTÉ”
LE HAVRE • SOUTHAMPTON • NEW-YORK



Théo aimait bien la duchesse ; elle avait toujours un bon mot pour ses hot-dogs steamés [...], elle allait même jusqu'à prétendre qu'ils étaient les seuls potables de la Main [...]. Théo disposait devant elle trois hot-dogs steamés all dressed, une énorme portion de frites, un coke king size, ce que la duchesse s'amusait d'ailleurs à appeler ses appetizers, en faisant la fine bouche.

(1947 - Des nouvelles d'Édouard, p. 34.)

Au début des années 1950, les Canadiens français découvrent ce qu'il est convenu d'appeler aujourd'hui le fast-food. Les restaurants qui servent cette cuisine rapide et peu coûteuse ont rapidement pignon sur rue dans la métropole. Avec la fougue de la jeunesse, Thérèse dira à cette pauvre Albertine, gardienne des traditions : « C'est nouveau!... »

Thérèse travaillait ici depuis quelques mois et lui avait vanté la nourriture : « Tu vas voir, le poulet est quasiment meilleur

que celui que tu fais ! » (insulte suprême [pour Albertine]) [...]. [Thérèse] l'avait invitée quand elle le voulait à manger une belle cuisse bien rôtie avec des belles patates frites pis d'la belle sauce Bar-B-Q. [...]

« Ça goûte ben que trop fort, c'te sauce-là ! J'ai déjà la langue toute brûlée ! » [...]

« T'es pas obligée d'la manger, moman ! J'voulais juste que tu goûtes ! C'est nouveau ! »

(1952 - Le premier quartier de la lune, p. 229-230 ; 237.)

En fait, Laura servait de cobaye aux expériences de Pit depuis qu'ils se connaissaient. Déjà avant de se marier, tous les samedis, au lieu d'amener sa blonde manger au restaurant et de gaspiller le peu d'argent dont il disposait en horribles hot chickens ou en club sandwiches confectionnés avec les restes de la semaine [...].

(1942 - La grosse femme d'à côté est enceinte, p. 258.)



Restaurant Miss Montreal, boulevard Décarie, 1947.

Ci-contre : Restaurant Briton, à l'angle des rues Guy et Sainte-Catherine, Montréal, 1940.

M^{me} Jehane Benoît, auteure de *L'encyclopédie de la cuisine* vendue à plus d'un million d'exemplaires, publiait, en 1959, dans les *Secrets et recettes du cahier de ma grand-mère*, la recette de fèves au lard de son aïeule. «Voici la recette que ma grand-mère a écrite à la main et que j'ai trouvée dans un vieux cahier.» On mangeait également les fèves au lard à la cabane à sucre. Dans ce cas, on remplaçait la mélasse par du sucre ou du sirop d'érable.

FÈVES AU LARD DU BOULANGER
(*Secrets et recettes du cahier de ma grand-mère*, 1959.)

Trier 4 tasses de fèves sèches, les laver et les faire tremper la veille, dans un grand plat rempli d'eau froide. Le matin, ne pas les égoutter, mettre au feu avec leur eau et amener tranquillement à l'ébullition. Laisser mijoter jusqu'à ce que les petites peaux de la fève se soulèvent lorsque vous soufflez dessus; ceci est un vieux truc, qui est infallible pour vous dire si vraiment la fève est prête à cuire. Lorsque les peaux se soulèvent, ce qui va prendre de 1 à 1 ¼ heure de mijotage, car j'ai bien dit mijoter – il faut à tout prix éviter de bouillir. Égoutter les fèves, réservant l'eau, et en placer 1 tasse dans le pot à fèves qui a été fortement graissé avec un morceau de lard salé. Chauffer le pot pendant quelques minutes dans le four pour que le gras fonde plus facilement lorsque vous le graissez. Ajouter, après avoir mis la tasse de fèves, 1 gros oignon rouge, pelé, entier, roulé dans 1 c. à thé de moutarde sèche. Ajouter le reste des fèves dans le pot jusqu'à ce qu'il soit presque rempli. Faire des incisions ici et là sur 1 à 1 ½ lb de lard salé (entrelardé), et l'enterrer sur le dessus des fèves. Le lard peut être coupé en petites tranches et dispersé ici et là dans les fèves, mais elles sont bien meilleures lorsque le morceau de lard salé d'une seule pièce est enterré dans les fèves. Mélanger 2 tasses de cassonade, 1/3 à 2/3 de tasse de mélasse et 1 c. à table de sel, et verser le tout sur les fèves. Ajouter assez d'eau chaude de la cuisson, et plus si nécessaire, sur le tout jusqu'à ce que le pot soit rempli. Laisser une partie du lard salé paraître sur le dessus. Maintenant couvrir et cuire à 300 °F pendant au moins 8 heures. Le jus mijote sur le dessus du pot presque toute la journée, de temps en temps vous regardez les fèves, et s'il est nécessaire, vous ajoutez un peu d'eau; mais toujours de l'eau chaude. Généralement les fèves sont mises au feu le matin pour les manger le soir. Ou bien, après le souper ou avant de préparer le souper, ce qui permet de les surveiller pendant la soirée; et si vous les faites de cette manière, pour les servir le matin, lorsqu'elles sont cuites à la fin de la soirée, fermez le feu et laissez le pot dans le four. Vous constaterez qu'elles sont encore chaudes le matin et tout à fait délicieuses.

LA CUISINE IDENTITAIRE

TROISIÈME PARTIE

1 LA CUISINE RUSTIQUE – 68 –

LE PÂTÉ CHINOIS, UN PLAT NATIONAL
LES FÈVES AU LARD ET LE RAGOÛT
DE PATTES DE COCHON
LE BOUILLI DE LÉGUMES, L'ODEUR DE FIN D'ÉTÉ
LES OREILLES DE CRISSE OU DE CHRIST
LA MÉLASSE,
UN SUBSTITUT RAFFINÉ

2 LA CUISINE RÉGIONALE – 76 –

LE CHIARD DE LA GASPÉSIE
LA GIBELLOTTE DE SOREL
LA TOURTIÈRE DU LAC-SAINT-JEAN
LE SMOKED MEAT DE MONTRÉAL

LE PÂTÉ CHINOIS, UN PLAT NATIONAL

Intimement lié à l'histoire du Québec, le pâté chinois a été sacré « plat national » à l'occasion d'un concours organisé par le journaliste Fabien Deglise du *Devoir* en 2007. Les variantes sont innombrables et les origines multiples. D'aucuns prétendent qu'il s'agit d'une simple traduction du *China pie* américain, d'autres que la recette date de l'époque où les Chinois, construisant le chemin de fer transcanadien, mangeaient du maïs accompagné de viande hachée. C'est d'ailleurs cette version qu'a retenue Michel Tremblay, alors que Rosaire, le grand-oncle de Nana, aurait assisté à la conception de ce mets devenu si populaire. Une chose est sûre : tous s'entendent pour dire que le pâté chinois n'a rien de la cuisine de Chine. Steak, blé d'Inde, patates, voilà la vraie recette !



Groupe d'ouvriers chinois du CP, 1889.

Mais Rhéauna a mal compris son grand-oncle Rosaire. Du moins en partie.

Rosaire Roy a construit une assez respectable fortune comme chef de chantier pendant la construction de la branche occidentale – la dernière, la plus difficile – du chemin de fer qui traverse désormais le Canada presque d'un bout à l'autre, d'est en ouest. Il a assisté à l'ouverture de l'ultime tronçon qui traverse les Rocheuses jusqu'en Colombie-Britannique alors qu'il allait prendre sa retraite et considérait que c'était là le couronnement d'une longue et fructueuse carrière. Il a été témoin de la création du fameux pâté chinois, le shepherd's pie irlandais additionné de maïs, denrée locale, abondante, bourrative, et inventé par les cuisiniers asiatiques pour nourrir les hommes des chantiers.

(1913 – *La traversée du continent*, p. 169.)

LES FÈVES AU LARD ET LE RAGOÛT DE PATTES DE COCHON

Les fèves au lard et le ragoût de pattes de cochon font partie des mets typiques de la cuisine traditionnelle, particulièrement de la cuisine des camps de bûcherons au début du siècle dernier. Les hommes quittaient la maison en automne pour y passer près de six mois. Les chantiers de coupe de bois, en opération durant tout l'hiver, faisaient la vie rude aux travailleurs : les conditions de travail étaient quasi inhumaines, le froid trop intense et le confort totalement inexistant. Ces camps sont à l'origine de nombreux récits, dont la légende de la chasse-galerie racontée par Josaphat-le-Violon dans ce cahier mystérieux découvert et lu avec avidité par Nana.



Des camps en bois rond à peine isolés avec de la tourbe mal tassée entre les billots, de la nourriture, toujours la même, immangeable et impossible à digérer [...]. Ça durait pendant des mois. Des mois ! À partir du premier gel jusqu'au premier dégel. Et que je bûche toute la journée, et que je mange les mêmes maudites fèves au lard qui font péter et le même maudit ragoût de pattes de cochon qui reste figé dans l'estomac [...].

(1915 – *La traversée des sentiments*, p. 221-222.)



Chef cuisinier d'une équipe de poseurs de rails, 1942.



Tout comme le sucre et le sirop d'érable, la mélasse est très présente dans la cuisine des Canadiens français, songeons seulement aux fèves au lard, à la tarte à la farlouche et aux délicieux biscuits que la grand-mère d'Édouard lui confectionnait.

Il mangeait un de ces fameux biscuits à la mélasse dont il raffolait tant du temps de sa grand-mère mais dont sa mère et sa tante semblaient avoir perdu la recette. Un verre de lait était posé à côté de lui sur la table de la cuisine.

(1947 - *La duchesse et le roturier*, p. 155.)

BISCUITS À LA MÉLASSE À LA CUILÈRE

(*Manuel de cuisine raisonnée*, 1926.)

- 1 tasse de mélasse
- 2 c. à thé de soda
- 1 tasse de cassonade
- 1 œuf
- ½ tasse de graisse ou de beurre
- 2 c. à thé de gingembre
- 3 tasses de farine
- 1 tasse de lait (sur est préférable)

Mettre la mélasse dans un plat, ajouter le soda, brasser pour bien mêler, ajouter la cassonade, l'œuf battu, la graisse défaits. Amalgamer le tout, ajouter le gingembre. Faire la détrempe en alternant la farine avec le lait. Mettre la préparation dans des moules bien graissés. Faire cuire au four, chaleur modérée.



C'était un bel après-midi d'été, les abeilles butinaient, les criquets annonçaient d'une façon un peu hystérique que la journée du lendemain serait aussi belle, aussi chantable que celle-ci, une bande d'oiseaux préparait un mariage pour le début de la soirée, un petit vent se coulait partout et vous frôlait les jambes comme un chat affamé, ça sentait à la fois la confiture de framboises qui refroidit et le blé d'Inde qui mijote dans son eau additionnée de lait pour le garder tendre ; c'était une journée parfaite, peut-être du mois d'août, et elle venait tout droit du bosquet de cœurs-saignants. Elle était l'œuvre de Marcel et l'enfant de la grosse femme voulut savoir comment il s'y prenait pour inventer une aussi belle chose.

(1952 – *Le premier quartier de la lune*, p. 131-132.)

QU'EST-CE QU'ON

MANGER ?

QUATRIÈME PARTIE

1 LES FRUITS

– 88 –

LES PETITS FRUITS SAUVAGES
LE FRUIT QUOTIDIEN
LES FRUITS EXOTIQUES

2 LES LÉGUMES

– 92 –

LE NAVET, UN LÉGUME DÉDAIGNÉ
COMMENT MANGER UN ÉPI DE MAÏS !
LES LÉGUMES EXOTIQUES

3 LES SOUPES

– 98 –

DES SOUPES MIDI ET SOIR,
HIVER COMME ÉTÉ
LA SOUPE AUX POIS

4 LES SANDWICHES

– 100 –

LES VIANDES
– 104 –
L'HÉRITAGE DE JOSÉPHINE
SAUCISSES ET BOUDIN
LE REPAS EN COMMUNAUTÉ
LA DINDE, UNE VOLAILLE ÉCONOMIQUE
LE FAMEUX POULET AU CÉLERI
LE CHEVAL : VIANDE CONVOITÉE OU HONNIE
LE PETIT GIBIER

6 LES DESSERTS

– 118 –

LES PETS-DE-SŒUR
LE GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS
PUDDING, POUDING, POUTINE...
CHÔMEUR, AU RIZ, AU PAIN
LES TARTES ET PÂTÉS
TOUT À L'ÉRABLE

7 LES BOISSONS

– 134 –

LA BAGOSSE ET LE CARIBOU
BOISSONS FORTES, LIQUEURS DOUCES
LA BOISSON DE TOUS LES JOURS : LE LAIT
LE CAFÉ
LE CACAO OU LE COCOA ?
LE THÉ DES INDIENS

8 LES CONSERVES D'AUTOMNE

– 148 –

KETCHUP ROUGE, CHOW-CHOW,
CHUTNEY AUX FRUITS

J'ai mangé mon premier avocat vinaigrette (rassurez-vous, je ne suis pas assez bas, aujourd'hui, pour faire des farces cochonnes là-dessus). Quel délice! C'est riche, onctueux, frais... Comment ça se fait qu'on connaît pas ça, ces affaires-là, nous autres? Monsieur Provost nous offre toujours les mêmes maudits fruits pis les mêmes maudits légumes; c'est-tu lui qui manque d'imagination ou si ces choses-là sont vraiment réservées aux riches? J'en remangerais, de temps en temps, un avocat, moi, même si chus pas millionnaire! Pis chus sûr que tout le monde en raffolerait à la maison! Mais non, passé les p'tits pois, les patates pis les carottes on se sent en pays étranger pis on sait pus quoi faire. Des fois j'me demande si on est pas ignorants par choix, parce que c'est plus facile...

(1947 - Des nouvelles d'Édouard, p. 88.)

Tititte et Teena Desrosiers, en vacances estivales à Duhamel dans les Laurentides, déplorent le fait que l'épicerie du village ne dispose que de légumes-racines si peu représentatifs des jardins d'été.

Sur une tablette près de la fenêtre sont posés des bottes de carottes et deux ou trois navets. Quelques tomates. Tititte se couvre la bouche de sa main gantée.
« On ira pas loin avec ça... »
Teena lui donne un coup de coude.
« Des patates, des carottes pis du navet avec le rôti, c'est parfait, fais pas ta snob! »

(1915 - La traversée des sentiments, p. 181.)

L'été, on se régale de l'abondance du potager! Mais, en hiver et au printemps, la table quotidienne est plus modeste, quelques racines dont la patate, qu'on tentera de cuisiner de différentes façons permettant ainsi de croire à une nourriture diversifiée.

[Un] énorme jambon tranché d'avance et étalé sur deux immenses assiettes de porcelaine blanche entouré de plats de patates dans tous leurs états (en purée, bouillies, cuites au four, rôties) [...].

(1913 - La traversée du continent, p. 202.)

Quand vous achetez des Pommes de Terre

Exigez les Pommes de terre Triées



QUÉBEC



LE SANDWICH – le meilleur auxiliaire de la bonne hôtesse

Le clou de toute réception, c'est la collation. Et lorsque l'on y sert des sandwiches, tout le monde en prend volontiers. Vraiment, aucune réception ne serait complète sans les sandwiches faits avec le pain enrichi qui vous est offert en si grande variété!

Les hôtesse avisées savent que pour les collations, les pique-niques, les repas pris sur le pouce, le sandwich fait toujours bonne figure. Ne manquez pas d'en servir à votre famille pendant le mois d'août, le "Temps du Sandwich".



De Meilleurs Produits pour Plus de Bien-Être... après à la Cuisine.

La Cellophane
MARQUE DÉPOSÉE

DU PONT OF CANADA LIMITED — Montréal

CETTE ANNONCE EST PUBLIÉE EN HOMMAGE À VOTRE BOURGNEUX ET À VOTRE... (partially obscured)

Elle leur a préparé un lunch pour le repas du midi. Deux sandwiches aux cretons – beaucoup de cretons, beaucoup de moutarde, le moins de pain possible [...]. Elle a emballé le tout dans deux sacs de papier brun qu'elle a confiés à Béa en lui enjoignant toutefois de ne pas l'ouvrir avant midi. Elle connaît sa grande gourmandise et sait qu'elle ne peut pas résister longtemps à l'odeur des cretons.

(1915 - *Le passage obligé*, p. 128.)

Depuis toujours, les ouvriers agricoles ou les travailleurs d'usine emportent leur repas de viandes froides avec un bon morceau de pain pour le lunch du midi. Il aura fallu ce fameux comte de Sandwich, qui supportait mal d'interrompre ses légendaires parties de cartes, pour nommer ce mets qui, finalement, n'a rien de particulièrement britannique. Accompagnés de bière, de Coke ou de lait, les sandwiches, *toastés, plain*, avec du beurre ou de la moutarde, sont appréciés de tout le monde!

Victoire avant de se coucher :

Victoire avait toujours eu un appétit d'homme et des gestes d'homme en mangeant. Elle se coupait des tranches de pain épaisses comme la main et y étendait une couche de beurre qui aurait fait jaunir le foie le plus solide. Aujourd'hui, encore, à soixante-quinze ans, elle mangeait de tout : porc, tête en fromage, sandwiches au concombre avec un verre de lait, tourtière, gâteaux. Quand on lui disait de faire attention, elle répondait, la bouche pleine : « Laissez faire, mes nuittes sont à moé! »

(1942 - *La grosse femme d'à côté est enceinte*, p. 78.)

Marie-Louise, enceinte, qui désespère de passer le temps :

Depuis qu'elle était enceinte, sept longs mois comme un tunnel où rien ne bouge, glacé, trouée au milieu du vide qui ne mène nulle part si ce n'est à la peur, Marie-Louise s'était réfugiée à sa fenêtre comme pour y chercher secours [...]. Le midi, elle se levait, mangeait à la cuisine un sandwich au jambon haché ou un œuf au miroir et revenait s'installer derrière son rideau.

(1942 - *La grosse femme d'à côté est enceinte*, p. 180-181.)

POUDING-CHÔMEUR À L'ÉRABLE

(Cuisiner avec le sirop d'érable du Québec, 2010.)

375 ml (1 ½ tasse) de farine
 1 c. à soupe de levure chimique (poudre à pâte)
 1 pincée de sel
 80 ml (⅓ tasse) de beurre ramolli
 80 ml (⅓ tasse) de sucre
 1 œuf battu
 80 ml (⅓ tasse) de lait

Sauce

375 ml (1 ½ tasse) de sirop d'érable
 375 ml (1 ½ tasse) de crème 35 %

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Sauce : Dans une casserole, faire mijoter le sirop d'érable et la crème 3 minutes et réserver au chaud.

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Dans un autre bol, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à consistance mousseuse, ajouter l'œuf et fouetter 1 minute. Incorporer les ingrédients secs en alternance avec le lait et mélanger jusqu'à consistance homogène: la pâte sera dense.

Étendre la pâte dans un moule carré de 23 cm (9 po) beurré et verser la sauce dessus.

Cuire au four environ 30 minutes. Servir chaud.

PUDDING, POUDING, POUTINE... CHÔMEUR, AU RIZ, AU PAIN

Si le terme « pudding » – devenu « pouding » au fil du temps – est associé à la cuisine anglaise du XIX^e siècle, le terme « chômeur » renvoie à la Grande Dépression de 1929. À l'origine, de fabrication plutôt économique, requérant peu de gras et un seul œuf, le pouding-chômeur est un dessert toujours aussi réconfortant.

[...] et Rita Guérin croyait encore entendre son gendre demander, la bouche pleine de purée de patates et de ce qui avait semblé être des petits pois écrasés : « Que c'est qu'y'a, pour dessert ? » Elle avait failli lui répondre que le pudding chômeur était caché sous les patates mais Ernest l'aurait probablement crue alors elle s'était retenue.

(1942 – *La grosse femme d'à côté est enceinte*, p. 228.)

Mère Caron recommande cette recette de pouding au riz : « Prenez quatre onces de riz que vous laissez tremper une demi-heure dans l'eau chaude, jetez l'eau, et mettez bouillir le riz dans un demiard de lait, avec un peu de cannelle, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre ; lorsqu'il sera froid, ajoutez quatre œufs bien battus, une tasse de crème, trois onces de sucre blanc, muscade, écorce de citron au goût. Beurrez un plat, versez-y cette préparation. Ajoutez dessus quelques petits morceaux de beurre, et faites jaunir dans un fourneau. »

Le curé en goguette a ravalé son portefeuille et les autres [...] ont plongé leur nez dans leur pouding au riz pompeusement rebaptisé « La rizière aux perles de Corinthe ». Première classe oblige. Et la bullshit règne !

(1947 – *Des nouvelles d'Édouard*, p. 104.)

Claire Lemieux élève seule son fils, rue Fabre. Aux prises avec de sérieuses difficultés financières, elle se voit dans l'obligation de retourner vivre chez sa mère à la campagne. Afin d'amoindrir le choc de cette nouvelle réalité, elle cuisine pour Claude un plat qu'il affectionne particulièrement : une poutine au pain. Les quatre ingrédients qui la composent sont bien spécifiés dans le texte.

« Pis, comment ça a été, à matin ? » Claire Lemieux brassait une pâte faite de vieux pain rassis, de lait, d'œufs, additionnée d'un peu trop de vanille, qu'elle allait mettre au four pour le repas du soir. Ne recevant pas de réponse, elle quitta la cuisine en s'essuyant les mains sur un tablier à la propreté douteuse. « J'fais d'la poutine au pain pour le souper, es-tu content ? »

(1952 – *Le premier quartier de la lune*, p. 137.)



LA BOISSON DE TOUS LES JOURS: LE LAIT

Une campagne promotionnelle à la fin des années 1940 recommande de consommer quatre verres de lait par jour: «Le lait, le liquide qui rend solide!» Et Michel Tremblay n'est pas en reste. Un grand verre de lait accompagne autant les desserts sucrés que les bons moments des adultes et des enfants.

Un petit morceau de gâteau pour finir le petit verre de lait... Un petit verre de lait pour finir le petit morceau de gâteau...

(1942 - *La grosse femme d'à côté est enceinte*, p. 259.)



Marcel prit une gorgée de lait pour mouiller son biscuit dans sa bouche et mastiqua longuement en attendant une réponse qui ne vint pas. Il fixait Florence en mâchant, son biscuit dans une main, le verre de lait dans l'autre.

(1947 - *La duchesse et le roturier*, p. 155.)

Évocatrices de moments heureux ou moins heureux, d'événements empreints de mélancolie, de nostalgie, peu importe, les odeurs sont omniprésentes dans les livres de Michel Tremblay. Nana est convaincue qu'on finit par les oublier! La cuisine, c'est également tous ces objets qu'on ne voit plus, mais qui façonnent notre quotidien, de même que ces produits que l'on consomme tant et tant, assez pour que leur marque de commerce fasse partie d'un menu. D'abord, on commence avec la soupe Lipton, puis on relève le goût de la viande avec le ketchup Heinz et on termine avec des biscuits Social Tea ou du Jell-O, en buvant un Cream Soda!

LE MONDE

DE LA CUISINE

CINQUIÈME PARTIE

1 DES EFFLUVES RÉVÉLATEURS

- 152 -

DES ODEURS QUI CHAVIRENT
DES ODEURS NAUSÉABONDES
UNE ODEUR DE MÉLANCOLIE

2 DES OBJETS, MIROIRS DU QUOTIDIEN

- 158 -

3 DES MARQUES DE COMMERCE QUI TRAVERSENT LE TEMPS

- 162 -

SOUPE AUX TOMATES
CAMPBELL OU SOUPE AU POULET LIPTON?
PARIS PÂTÉ
BISCUITS SOCIAL TEA
KETCHUP HEINZ: LE PLUS GRAND
CONSOMMATEUR DE TOMATES AU MONDE!
CONFITURES DE
FRAISES RAYMOND
CHOCOLAT CHERRY DELIGHTS
CREAM SODA, COKE OU KIK

Certaines marques commerciales adoptées par les consommateurs passent dans la langue courante et deviennent des noms communs. Marcel a le choix entre une soupe Campbell ou une soupe Lipton, Tititte adore le Paris Pâté, M^{me} Desbaillets entasse ses vieilles boîtes de Social Tea et Ti-Lou, à la fin de sa vie, prétendra que, sans ses Cherry Delights, la vie serait insupportable !

SOUPE AUX TOMATES CAMPBELL OU SOUPE AU POULET LIPTON ?

« Moman t'avait préparé une soupe aux tomates Campbell, mais comme t'as été malade, a' peut te faire une belle soupe au poulet Lipton comme que t'aimes. »

(1963 - Un objet de beauté, p. 194.)



PARIS PÂTÉ

Tititte lance un grand soupir d'exaspération et s'empare du dernier biscuit soda recouvert de Paris Pâté qui trône dans l'assiette de porcelaine blanche. Elle mord dedans à belles dents, recueille dans le creux de sa main les miettes qui lui sont tombées sur le menton et mâche en faisant une mine ravie parce qu'elle adore le Paris Pâté - qu'elle appelle d'ailleurs du Pâté de Paris parce que ça fait plus chic - dont on dit pourtant qu'il ne contient pas que des bonnes choses pour la santé. C'est salé, c'est amer, ça goûte presque le poisson même si c'est censé être du foie de quelque chose, de bœuf ou de porc, elle ne sait plus trop. [...]

Maria revient avec une assiette sur laquelle sont posés des biscuits soda et le reste de Paris Pâté dans sa petite boîte de métal bleue.

(1914 - La traversée de la ville, p. 40; 42.)

AVEZ-VOUS GOUTÉ
Paris Pâté LE PLUS FIN PATÉ DE VIANDE.
C'EST LA NOURRITURE IDÉALE.



Paris Pâté LE LUNCH TOUJOURS PRÊT.

En vente chez tous les épiciers et les bouchers. 10c la boîte.
Société S. P. A. Paris... Montreal, 51 Rue Reading, Phone Victoria 545.

Elle a beaucoup entendu parler de la Catherine – comme les Montréalais l'appellent – par les nouveaux arrivants avec qui elle a travaillé au cours des années et qui la décrivaient comme la huitième merveille du monde. (Ceux de la ville de Québec parlaient de la même façon de la rue Saint-Jean.) C'est la grande artère marchande de Montréal, animée, assourdissante, la circulation y est impossible, semble-t-il, un mélange de carrosses, de cabriolets, de tramways, de voitures à chevaux [...].

(1914 – *La traversée de la ville*, p. 71-72.)

DES LIEUX DE VIE

SIXIÈME PARTIE

1 DES LIEUX DE NÉGOCE

– 172 –

ET QUELQUES COMMERCES DE DOUCEURS!

LA BISCUITERIE
LE GLACIER

DES RESTAURANTS DE TOUS LES STYLES

FAST-FOODS SUR LA MAIN
RÔTISSERIES SUR LE PLATEAU
BISTROTS PARISIENS
GRANDS RESTAURANTS
DE QUÉBEC ET DE MONTRÉAL
SALLE À MANGER DU BATEAU LIBERTÉ

2 DES LIEUX DE RÊVE

– 182 –

3 DES LIEUX OÙ LA VIE SE VIT!

– 184 –

ET QUELQUES COMMERCES DE DOUCEURS!

LA BISCUITERIE

Chaque matin après l'école, à onze heures et demie, Théo fait un assez long détour pour se rendre à la Biscuiterie Ontario. En cachette de madame Guillemette, sa sœur Béra lui donne un petit sac en papier dans lequel elle a jeté des brisures de biscuits.

(1922 - *La grande mêlée*, p. 122.)



Magasin La Familiale, rue Notre-Dame Est, Montréal, 1938.

LE GLACIER

Ou alors elle pourrait venir en cachette, un après-midi, sacrifier cinq cents sur ses sept dollars et onze sous, acheter un cornet au Ice Cream Parlor voisin, une limonade, aussi [...].

(1914 - *La traversée de la ville*, p. 139.)



Kiosque de crème glacée et de pâtisseries de la compagnie Mi-Dy, Montréal, 1937.

La vie luxueuse des hôtels et des clubs privés du début du XX^e siècle est exclusivement réservée aux hommes politiques et à ceux du milieu des affaires. Ayant choisi comme métier de « donner du plaisir » à ces gens de pouvoir, Ti-Lou y coulera des jours heureux, informée des secrets les plus intimes cachés dans ces lieux de rêve.

Elle a déjà réservé une chambre pour une semaine au Ritz-Carlton, rue Sherbrooke – l’hôtel le plus huppé de la rue la plus chic de Montréal, selon ses clients qui fréquentent la métropole –, et se promet de partir à la recherche d’un appartement, peut-être vers le boulevard Saint-Joseph, le fief des professionnels de l’est de la ville. Elle veut s’installer dans l’est de Montréal, parmi les francophones.

(1922 – *La grande mêlée*, p. 208.)

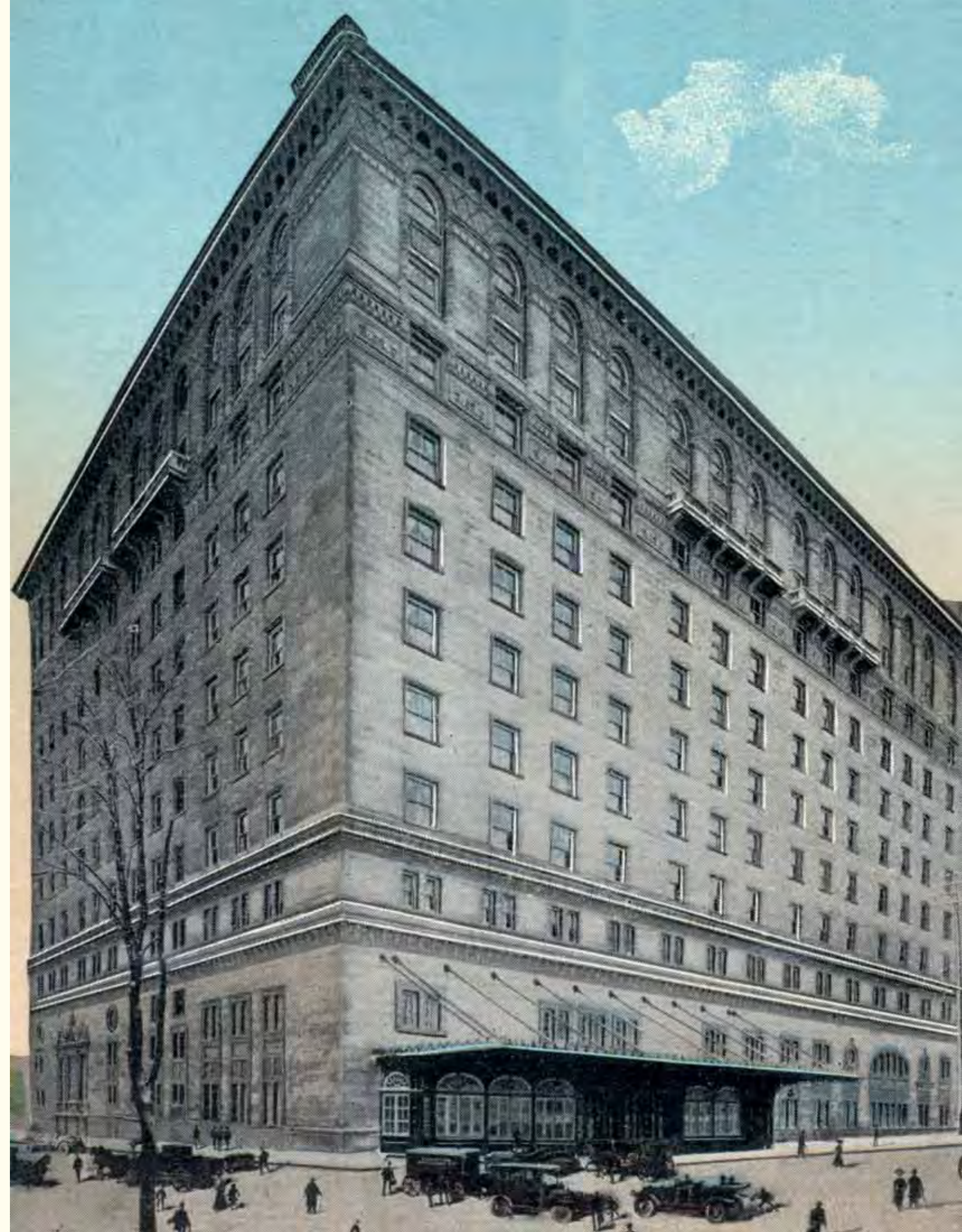
Elle connaissait aussi l’existence de ce que son père appelait l’« antichambre », un salon aménagé dans un coin discret du club Saint-James [à Ottawa] où les femmes, les légitimes comme les autres, surtout les autres, les légitimes préférant mourir plutôt que d’être vues dans cet endroit maudit, pouvaient discrètement venir attendre leurs hommes en prenant le thé. (Autre secret de Polichinelle : tout le monde savait que ce qui était servi dans des tasses à thé n’en était pas.)

(1913 – *La traversée du continent*, p. 261.)

Il hâte le pas en baissant la tête [...] et se dirige vers le Club Canadien où travaille sa sœur.

Cette bâtisse tarabiscotée et prétentieuse est ce que Marcel a vu qui se rapproche le plus d’un château, de l’idée qu’il se fait d’un château : l’escalier de pierre, le balcon imposant, la galerie, au-dessus, ornée de meurtrières d’où on pourrait tirer du canon, la porte de chêne ornée de ferrures et d’entrelacs de fer forgé, l’entrée immense qui sent toujours bon l’encaustique et la cire d’abeille, les salons, nombreux, qu’on devine quand on étire le cou...

(1963 – *Un objet de beauté*, p. 144.)



Parcourant le XX^e siècle, les deux sagas romanesques de Michel Tremblay constituent un corpus exceptionnel pour saisir les influences des peuples colonisateurs du Canada et refléter cette cuisine d'origine canadienne-française qui n'a pas encore subi la pénétration d'autres cultures qui s'installeront à Montréal par la suite, notamment celles des Italiens, des Portugais et, plus tard, des Asiatiques. Le « bloc cinquantenaire » constitué par *La diaspora des Desrosiers* (1913-1935) et les *Chroniques du Plateau-Mont-Royal* (1942-1963) raconte ainsi l'histoire de citadins qui ont traversé deux guerres mondiales et pour qui nourrir une famille fut parfois une question de survie.

Malgré l'étendue de la période couverte, l'ensemble des éléments retenus est assez constant et remarquablement évocateur pour le lecteur d'aujourd'hui. Toutefois, à travers certains passages indicateurs de transition, Michel Tremblay marque les changements de goût chez ses personnages. C'est ainsi, par exemple, que l'on observe Albertine passer du thé au café ou Thérèse du poulet en casserole au poulet BBQ...

L'œuvre de Michel Tremblay a donc été une source littéraire riche à laquelle s'abreuver pour articuler cet exercice de mémoire. Parcourir cinquante ans d'histoire à la table des Desrosiers et des Tremblay, c'était saisir en son essence l'évolution de la cuisine urbaine des Canadiens français dans un Québec en profonde mutation. J'espère également avoir fait transparaître l'immense plaisir que j'ai eu à me plonger dans cette saga familiale.

Cette traversée littéraire aura aussi été l'occasion de célébrer toute la tradition culinaire québécoise et de lui accorder la reconnaissance qu'elle mérite. La volonté de Michel Tremblay de rendre au peuple sa langue lui a aussi permis, à son insu peut-être, de lui rendre sa cuisine.



BISCUITS À LA MÉLASSE À LA CUILLÈRE	74
BLANCMANGE	52
BLANC-MANGER	52
BOUDIN	107
BOUILLI CANADIEN	71
BOULETTES DE VIANDE	112
CACAO	146
CARRÉS AU CITRON	54
CHIARD DE LA GASPÉSIE	77
CHOW-CHOW	149
CIVET DE LIÈVRE	117
CONFITURE DE FRAISES	88
CRÊPES	22
FÈVES AU LARD DU BOULANGER	64
GARNITURE DE TARTE AU SIROP D'ÉRABLE	133
GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS	125
GIBELLOTTE DE SOREL	77
KETCHUP AUX TOMATES	149
LIMONADE	136
OREILLES DE CRISSE	72
PÂTÉ AUX BLEUETS	131
PÂTÉ CHINOIS	68
PETS-DE-SŒUR	120
POUDING AU RIZ	127
POUDING-CHÔMEUR À L'ÉRABLE	126
POUND CAKE	56
POUTINE AU PAIN	127
RAGOÛT DE PATTES DE COCHON	70
ROAST-BEEF	49
SAUCE À SPAGHETTI AUX CÔTELETTES DE PORC	26
SAUCE AU THÉ	50
SAUCE AUX ŒUFS	44
SAUCISSE MAISON	107
SOUPE À L'ORGE	99
SOUPE AUX POIS	99
TARTE AUX POMMES DE FÉES	130
TOURTIÈRE DE TANTE MARTHA	79

NÉCESSITÉ FAIT LOI – MICHEL TREMBLAY	06
UNE TRAVERSÉE DE NOTRE PATRIMOINE CULINAIRE – ANNE FORTIN	07
BIBLIOGRAPHIE DES ROMANS CITÉS	08
ORGANIGRAMME DES FAMILLES DESROSISERS ET TREMBLAY	10
PREMIÈRE PARTIE : À LA TABLE!	14
1 À LA TABLE DE TOUS LES JOURS	18
2 À LA TABLE POUR LA FÊTE	28
3 UNE CUISINE D'EXCÈS	34
4 UNE CUISINE DE PRIVATIONS	38
DEUXIÈME PARTIE : UNE CUISINE SOUS INFLUENCE	46
1 L'INFLUENCE DE LA CUISINE ANGLAISE	48
2 L'INFLUENCE DE LA CUISINE FRANÇAISE	58
3 L'INFLUENCE DE LA CUISINE AMÉRICAINE	62
TROISIÈME PARTIE : UNE CUISINE IDENTITAIRE	64
1 LA CUISINE RUSTIQUE	68
2 LA CUISINE RÉGIONALE	76
QUATRIÈME PARTIE : QU'EST-CE QU'ON MANGE ?	84
1 LES FRUITS	88
2 LES LÉGUMES	92
3 LES SOUPES	98
4 LES SANDWICHES	100
5 LES VIANDES	104
6 LES DESSERTS	118
7 LES BOISSONS	134
8 LES CONSERVES D'AUTOMNE	148
CINQUIÈME PARTIE : LE MONDE DE LA CUISINE	150
1 DES EFFLUVES RÉVÉLATEURS	152
2 DES OBJETS, MIROIRS DU QUOTIDIEN	158
3 DES MARQUES DE COMMERCE QUI TRAVERSENT LE TEMPS	162
SIXIÈME PARTIE : DES LIEUX DE VIE	168
1 DES LIEUX DE NÉGOCE	172
2 DES LIEUX DE RÊVE	182
3 DES LIEUX OÙ LA VIE SE VIT!	184
LES DESCENDANTS D'ALBERTINE ET DE RHÉAUNA – ANNE FORTIN	186
BIBLIOGRAPHIE	188
CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES	189
INDEX DES RECETTES	190