

La cuisson à la cambuse, une pratique révolue

Jacques Desbois

Volume 53, numéro 2 (186), juillet–octobre 2016

À table !

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/82775ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (imprimé)

2561-410X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Desbois, J. (2016). La cuisson à la cambuse, une pratique révolue. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 12–13.

La cuisson à la cambuse, une pratique révolue

Comment se nourrissaient les pêcheurs en mer ? L'auteur rappelle cette ancienne tradition bien courante dans la baie des Chaleurs, soit la cuisson à la cambuse¹.

◆ Jacques Desbois

Cap-Chat



Du début du 19^e jusqu'au milieu du 20^e siècle, les pêcheurs côtiers de la rive sud gaspésienne et de la pointe de Gaspé s'adonnaient surtout à la pêche à la morue, mais aussi à l'aiglefin. S'ils étaient contraints à l'utilisation de la petite barge de pêche à voiles sur deux mâts qui ne faisait qu'une trentaine de pieds, une innovation à cette barge fut l'ajout d'un moteur qui vint leur simplifier la tâche. Un moteur à essence de quatre forces à deux temps² relié à une hélice leur permettait désormais de s'aventurer plus au large des côtes. Ils se rendaient jusqu'au banc des Orphelins ou celui des Américains, avant l'entrée de la baie des Chaleurs, bassins de prédilection pour des prises quasi miraculeuses.

Leurs sorties en mer duraient alors entre douze et seize heures, incluant un temps mort de quelques heures pour la jetée et la levée de leurs lignes ou filets. Ils profitaient de ce temps mort pour se préparer au moins un repas chaud et consistant. La particularité de ce repas : il était traditionnellement cuit à la cambuse, une sorte de poêle cylindrique muni d'un chaudron interne et habituellement fixé au pont arrière ou avant du bateau.

Témoignage d'Adéodat Lelièvre

Je tiens de mon grand-père, de mon père et de mes oncles pêcheurs bien des anecdotes relatives à cette ancienne méthode de cuisson. La littérature sur la pêche gaspésienne ne m'ayant pas fourni de références crédibles sur le sujet, j'ai demandé à un des derniers survivants ayant connu cette pratique,

Au havre de L'Anse-à-Beaufils, des pêcheurs préparent leur repas de poisson dans leur cambuse, 1945.

Photo : E. L. Désilets. Bibliothèque et Archives nationales du Québec à Québec. E6, S7, SS1, P29182.



L'ancien pêcheur Adéodat Lelièvre de Sainte-Thérèse-de-Gaspé.

Photo : Jacques Desbois, 2016.



Port de pêche de Sainte-Thérèse-de-Gaspé. La présence du pont couvert, disparu en 1939 lors d'un incendie, indique que la photo a été prise avant cette date. Dans la loupe de rapprochement, on remarque la présence d'une cambuse sur le pont de la barge en premier plan.

Photo : Georges Hunter.

le pêcheur Adéodat Lelièvre³ de Sainte-Thérèse-de-Gaspé, de nous raconter, à sa façon, sa propre expérience :

« Je garde toujours un très bon souvenir des « quiaudes »⁴ à la morue que préparait sur sa cambuse mon défunt père Lionel. J'ai commencé à pêcher avec lui sur sa barge quand j'avais seize ans. C'est avec lui que j'ai appris le métier. J'ai fait trois bonnes saisons avec lui. Au large de la côte, on levait d'abord les rets (filet) pour la prise du hareng à appâter, puis on filait bien plus loin à une ou deux heures d'icitte sur les bancs pour mouiller notre ligne.

Chemin faisant, si le temps était de not'bord, mon père allumait la cambuse. Y connaissait bien la routine, mon père : six éclisses de bois mou bien sec, six de bois dur, un bon coup d'allumette et une aération adéquate pour un feu de chaleur. Moi, j'avais la tâche de préparer la cuisson. Je versais trois pouces d'eau de mer dans le chaudron que je déposais dans la cambuse, au-dessus du feu, puis je couvrais la cambuse de son couvercle. Ensuite, on « bobait »⁵ une ou deux petites morues que j'étripais, lavais et coupais en morceaux, têtes comprises. Une fois l'eau du chaudron bien chaude, mon père y déposait le poisson fraîchement sorti de la mer, ajoutait une bonne pincée de poivre et n'oubliait surtout pas de bien fermer le couvercle de la cambuse.

C'était sous ce couvercle que se trouvait le secret d'une quiaude du pêcheur bien réussie : le degré de boucane⁶ infiltrée dans la chair du poisson donnait le goût que chacun des pêcheurs recherchait ! Donc, pas de couvercle, pas de boucane; pas de boucane, pas de quiaude à la saveur du pêcheur !

Et si parfois, à la pleine lune par exemple, la morue ne mordait pas, on devait alors se contenter de quelques maquereaux ou harengs cuits de la même manière. Pis en d'autres temps, la cuisson du poisson terminée, on pouvait agrémenteur notre repas de quelques lardons salés fondus et grillés dans de l'huile chaude. Ça, ça nous donnait de l'énergie. »

De la barge à la Gaspésienne

Malheureusement, avec la disparition de la classique barge de pêche, cette pratique de cuisson traditionnelle gaspésienne a très vite été reléguée aux oubliettes. Au souvenir de monsieur Lelièvre, la dernière fois qu'une cambuse aurait été allumée sur une barge, c'était dans les années 80, sur une Gaspésienne⁷, à l'initiative de quelques pêcheurs venus s'amarrer au quai de Bonaventure, quai qui voisine le camping Beaubassin. Ils avaient préparé une énorme quiaude et invité des campeurs à une dégustation. Ces campeurs, provenant pour la plupart de la ville, auraient apprécié l'invitation !

Quant à l'origine de la cambuse, mon grand-père Émile en attribuait le crédit aux Mi'gmaq et supposait que la pratique ait été connue avant même le passage de Jacques Cartier. Comme les Amérindiens de notre région ne connaissaient pas encore à cette époque l'usage du chaudron métallique, je ne peux adhérer à ces suppositions, mais je souhaite fort qu'un quidam fasse un jour renaître la cambuse, ne serait-ce que pour relancer la tradition à la porte d'un musée! ♦

Notes

1. En Gaspésie, la cambuse désigne un genre de four rudimentaire de forme cylindrique servant autrefois à la cuisson de la soupe au poisson sur les barques des pêcheurs. La cambuse était fixée au pont du bateau, à l'arrière ou à l'avant. Elle fonctionnait au bois et était munie d'un chaudron et d'un couvercle qui emprisonnait la fumée à l'intérieur, laquelle transférait un goût de bois brûlé à la chair du poisson. Le mot cambuse désignera aussi le plat, soit le poisson faisant l'objet de cette cuisson.
2. Le modèle le plus connu était l'Acadia de quatre forces construit à l'Île-du-Prince-Édouard.
3. Monsieur Adéodat Lelièvre, retraité de la pêche, capitaine de dragueurs et de patrouille de pêche pendant une quarantaine d'années, agit aujourd'hui bénévolement comme maître du port de pêche de Sainte-Thérèse-de-Gaspé.
4. Quiaude : soupe de poisson de la Gaspésie.
5. Bobber : anglicisme employé par les pêcheurs gaspésiens pour définir l'action de pêcher la morue, l'aiglefin ou le flétan en agitant l'hameçon dans un mouvement d'aller-retour continu. En français : dandinier.
6. Boucane : synonyme de fumée.
7. Gaspésienne : un cordier qui a remplacé la barge dans les années 50 et qui servait à la pêche à la palangre, appelée « trawl ».