

Le cipâte de la Haute-Gaspésie

Jacques Desbois

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

À table !

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/82779ac>

[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). Le cipâte de la Haute-Gaspésie. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 23–24.

Le cipâte de la Haute-Gaspésie

Le cipâte^{1,2} de la Haute-Gaspésie est une tradition, mais avant tout une fierté locale intimement liée à la chasse à l'original.

◆ Jacques Desbois

Cap-Chat

Le temps d'une chasse

En Haute-Gaspésie, peu importe de quel village ou de quelle ville tu viens, à chaque nouvel automne que le diable apporte, c'est la ruée vers la forêt. Presque tous les hommes du pays quittent leur patelin pour la chasse à l'original. Certains marchands, ne pouvant quitter leur commerce, se plaisent à dire, le sourire en coin, à un touriste de passage : « Y peuvent pas rester en place, ils déménagent dans leur trou d'chasse³ ! Y parait qu'ils ont ça dans leurs gènes... Pis quand ils reviennent, y montrent des panaches, y a d'la viande en masse ! »

Et que fait-on de la viande récoltée? On laisse d'abord l'animal faisander quelques jours pendu à l'air frais à un arbre ou dans la batterie⁴ d'une grange ou dans un hangar pour que les fibres de la viande s'adoucissent, puis on fait boucherie et on l'entrepose, en réserve pour les plaisirs d'hiver.

Le party de cipâte commence

Traditionnellement dans nombre de familles, la fin de semaine du premier dimanche qui suit le retour du trou, il y a rassemblement, la fierté déborde et le party de cipâte commence. Le samedi, les bonnes pièces de viande sont choisies, dégraissées, découpées en cubes, assaisonnées avec les oignons et marinées toute une nuit. Tôt le matin du dimanche, on se remet à l'œuvre, on pèle les patates, beaucoup de patates, on les coupe en morceaux, on remplit



Trophée de chasse à l'original 2014 : Sylva Vallée, Christian Lévesque et Gino Vallée.
Photo : collection Gino Vallée.

le chaudron, un rang de ci, un rang de ça, on ajoute le bouillon et on part la cuisson. Au repas du soir, on va s'asseoir pis y va y avoir un bon cipâte pour la marmaille! On goûte, on déguste, on échange entre frères, sœurs et amis, pis on se dit : « Bravo ! Ce cipâte, c'est le meilleur depuis vingt ans. On est ti-don fiers de toi, maman, de toi, papa ! »

Puis arrive Noël, le Jour de l'an, Pâques, les anniversaires, la visite estivale d'un enfant. Toutes ces fêtes sont des occasions qui favorisent la préparation d'un cipâte, d'exprimer la fierté de manger à satiété ! Rendons grâce à Diane, déesse de la chasse ! ◆

Notes

1. Selon Jehanne Benoit, le terme cipâte tiendrait son origine de Sea Pie, plat de viande d'oiseaux de mer et de poissons. Au Québec, on dit indifféremment cipâte ou cipaille.
2. Il fut un temps où la Matanie d'aujourd'hui était reliée à l'actuel territoire de la Haute-Gaspésie, ce qui explique qu'on trouve aussi dans cette région la même tradition avec autant de fierté.
3. Trou de chasse : territoire d'un couple ou trio de chasseurs comprenant un ou deux miradors (caches), un point de saline et, si possible, un ruisseau.
4. Batterie : aire de la grange donnant sur le fani (fenil) où l'on battait les céréales au fléau.
5. Bagoisse : alcool de contrebande.

Le Cipaille de Cap-Chat

Ingrédients pour la pâte

- 500 ml (2 tasses) de farine.
- 20 ml (4 c. à thé) de poudre à pâte.
- 5 ml (1 c. à thé) de sel.
- 15 ml (1 c. à table) de graisse.
- 250 ml (1 tasse) d'eau.

Ingrédients pour la garniture

- 150 g (1/3 lbs) de chacune des 4 viandes : orignal, porc, bœuf et poitrine de poulet.
- 600 ml (2 ½ tasses) de patates, coupées en dés.
- 3 oignons moyens, finement hachés.
- Sel et poivre au goût.
- Bouillons de bœuf et de poulet (moitié-moitié) en quantité suffisante pour couvrir le contenu du chaudron (idéalement, une casserole de fonte).

Préparation de la viande : Saler et poivrer la viande puis la déposer avec les oignons dans un récipient pouvant aller au réfrigérateur. Laisser mariner 12 h.

Préparation de la pâte : Mélanger la farine et le sel. Ajouter la graisse et la poudre à pâte jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux puis ajouter l'eau. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Rouler pour obtenir une épaisseur de ¼ de pouce. Couper en carrés de 3 X 3 pouces.

Assemblage : Dans un grand chaudron de fonte, déposer un rang de cubes de patates, suivi d'un rang de viande et couvrir de lanières de pâte. Répéter jusqu'à ½ pouce du couvercle. Porter le bouillon à ébullition et verser sur les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient recouverts.

Cuisson : Préchauffer le four à 400 f. et cuire pendant une demi-heure. Baisser la température à 350 f et laisser cuire de 5 à 6 heures. Ajouter du bouillon au besoin.

Accompagnement : Dans le bon vieux temps, on accompagnait ce plat d'un vin de pissenlits ou d'un verre de bagosse⁵. Aujourd'hui, un vin de la vallée du Rhône ferait l'affaire.



PESCA
ENVIRONNEMENT

DES GENS DE RESSOURCES
depuis 25 ans

Services-conseils
en environnement

1 888 364-3139
pescaenvironnement.com