

--> **Voir l'erratum** concernant cet article

Souvenirs et coups de coeur *Ma tradition culinaire*

Michel Morin

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

À table !

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/82786ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (imprimé)

2561-410X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Morin, M. (2016). Souvenirs et coups de coeur : *Ma tradition culinaire*. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 41–44.

Souvenirs et coups de cœur

Ma tradition culinaire

Chef cuisinier, formateur en cuisine d'établissement, retraité et gourmand de nature, l'auteur nous entraîne dans son parcours culinaire. Nous pénétrons dans un monde parsemé de souvenirs lointains et rapprochés qui témoignent de la grande variété de ces plats, de ces tables et de ces cuisiniers et cuisinières qui ont façonné l'histoire culinaire gaspésienne.

◆ Un récit de **Michel Morin**
Gaspé

Javais environ dix ans. Je rôdais souvent chez ma tante Élizabéth. Cette tante « Bebeth », comme on l'appelait, gardait des pensionnaires. Aujourd'hui, on dirait qu'elle opérât une petite auberge. Elle logeait des chambreurs en permanence, nourris, trois repas de trois services par jour. S'ajoutaient quelques clients de plus le midi. Cela exigeait une gestion des achats, de la mise en place, de la cuisine et du service au quart de tour.

Mon modèle

Parmi ses chambreurs réguliers, il y avait un personnage et ami de mes parents, le chef autrichien, Walter Pusher. Reconnu en hôtellerie à l'époque comme une sommité, gérant

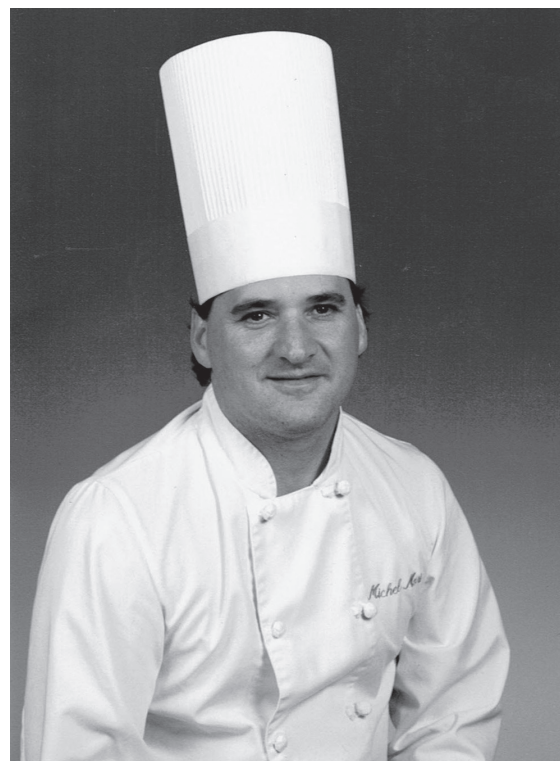
les plus grands établissements hôteliers pour les Gérard à Percé et les Adams à Gaspé, portant l'habit de chef de façon si distinguée, rémunéré comme une grande vedette, il représentait pour moi, et ce, sans le savoir à ce moment-là, un idéal en cuisine. Ce n'est que tardivement que j'ai compris qu'il m'avait énormément influencé et il m'avait surtout prouvé que ce métier de chef cuisinier pouvait être respecté et qu'on pouvait bien y gagner sa vie à condition d'y mettre le professionnalisme et les énergies nécessaires. On disait de lui qu'il était l'image du chef européen avec ses sautes d'humeur et sa rigueur exemplaire. Par contre, sa cuisine ne faisait que des heureux et son « rosbif » était sa signature.

Alors, après plusieurs détours, j'arrivais aux fourneaux avec cet idéal de bien faire. J'ai été motivé aussi par un des plus grands cuisiniers au Québec, le défunt Serge Bruyère. J'ai donc eu la chance de travailler aux côtés des meilleurs et des plus motivants. Je me permets, sous forme anecdotique, de partager avec vous quelques moments, rencontres ou expériences de cuisine qui sont bien personnels, mais qui m'ont certainement façonné.



Les frères Béland, des pionniers de la tradition culinaire gaspésienne, sont dans les cuisines du Gîte du Mont-Albert en 1964. Euclide, à gauche, a été chef au Gîte du Mont-Albert, Armel, à droite, a été chef à l'Auberge Fort-Prével et Alban, à l'arrière, a surtout été chef dans les chantiers.

Photo : collection Michel Morin.



Michel Morin, chef cuisinier, 1987.

Photo : collection Michel Morin.

Souvenirs de tradition culinaire de mon enfance

- La sauce barbecue du restaurant Chez Phil's à Gaspé;
- Le « milk shake » au comptoir du vieux restaurant Adams à Gaspé;
- Notre livreur de poisson frais du vendredi, monsieur Jalobert, qui passait aux maisons;
- Les chaudières de têtes de morue salée que Paulette et Horace Méthot apportaient en cadeau à ma mère provenant de leur usine sur le banc de Grande-Rivière;
- Le traditionnel poulet du dimanche en famille avec, comme invité, mon parrain André Beaudin, qui étudiait au Séminaire de Gaspé;
- La mise en boîte du pain frais à la boulangerie de monsieur Roméo Langlais que j'effectuais en attendant que mon père termine son travail;
- Le lait au chocolat, livré au chalet de la plage Haldimand l'été, par le légendaire laitier, monsieur Ascah;
- Le jus d'orange Tang, le Kam et le traditionnel « baloné », qui ont nourri tout le Québec à une certaine époque, toutes bourses confondues, et dont tout le monde est gêné d'en faire mention;
- Le cheddar jaune fort de l'épicerie Davis sur le quai, à Gaspé, et livré par mon beau-frère, André Bernier;
- La crème glacée, vendue en bloc de carton d'une livre à l'épicerie de la Côte-à-Sams;
- Les hot-dogs des Chevaliers de Colomb de l'aréna de Murdochville, après nos parties de hockey;
- Nos passages à la Cookerie de Marsoui, avec ses plats réconfortants et ses tartes au centre de la table;
- La traditionnelle bouillabaisse des chefs Béland.

Souvenirs passés de jeunesse et du métier de cuisinier

- La sauce barbecue du restaurant Chez Phil's à Gaspé;
- Quelques saumons fumés de la côte gaspésienne dont ceux de la famille Roux à Matane, de monsieur



L'hôtel La Normandie de Percé, vers 1960.

Photo : Charles-Eugène Bernard. Musée de la Gaspésie. Fonds Charles-Eugène Bernard. P67/B/1b/2/36



Michel Morin lors de son stage à l'Hôtel Oriental de Bangkok en 1990.

Photo : collection Michel Morin.

Jourdain à Cap-Chat, de monsieur Fournier à Sainte-Anne-des-Monts et le saumon fumé du chef Euclide Béland au Gîte du Mont-Albert et celui de son frère, le chef Armel Béland, à l'Auberge Fort-Préve. À la question posée au chef Euclide : « Chef Euclide, votre saumon est-il bien différent de celui de votre frère Armel? » Il m'avait répondu : « même mère! ». Les chefs Béland ont formé la majorité des cuisinières et des cuisiniers de la Gaspésie des années 1950 aux années 1990. On leur doit une grande partie de la

tradition culinaire gaspésienne*;

- Les hauts standards de qualité lors de mon premier stage en cuisine à la Table de Serge Bruyère, mon gourou à vie, son beurre blanc, ses oignons confits qui ont entre autres marqué le Québec culinaire en entier;
- Mon premier emploi en cuisine aux côtés des rigoureux et professionnels Michel Boudreau et François Létourneau de l'hôtel La Normandie à Percé et du légendaire feuilleté aux ris de veau, une pièce d'anthologie;
- La morue fumée de monsieur Coulombe à Cloridorme;



Un coup de cœur du chef Morin : les déjeuners de Mireille au Café de l'Anse à l'Anse-au-Griffon. Avec son sourire habituel, Mireille Blanchette sert une cliente, Camille Malouin, mai 2016.
Photo : Jean-Marie Fallu.

- Les foies de morue de madame Thérèse (notre foie gras!);
- L'apprentissage de la cuisson du poisson avec leur fils Sylvio;
- Mon stage à l'Hôtel Dusit Thani de Bangkok en 1988, avec la chef Archan Boonchu Polwattana, la Boccuse thaïlandaise;
- L'effervescence des premières heures du Brise-Bise à Gaspé, mené par les dames Roy (Hélène, Claudine et maintenant Renée);
- Le passage trop rapide en Gaspésie des chefs, Marie-Sophie Picard et Michel Poitras;
- Le privilège de côtoyer les chefs Béland avant leur retraite;
- Le Gargantua de madame et monsieur Péresse et le petit digestif;
- La quiaude aux langues de morue qui se vendait comme des petits pains chauds sur mon menu du restaurant La Bouffatta à Gaspé, propriété de Denise Lancup et Jean-Pierre Duguay, des avant-gardistes;
- Mon stage à l'Hôtel Oriental de Bangkok en 1990, un des meilleurs hôtels au monde à l'époque;
- La naissance du Centre de formation en hôtellerie C.-E.-Pouliot à Gaspé, dirigé par les chefs Claudine Lelievre et André Lagacé;
- Voir Jacques Langlais, le boulanger, enseigner à nos élèves l'art de façonner les pains à l'aide de ses deux mains, un maître;
- Le poisson frais, les mets cuisinés et surtout les petits flétans et les queues de lotte de la poissonnerie Cuisimer à Mont-Louis;
- Les queues de lottes braisées à la moutarde de Jean-François Gavioli, du défunt restaurant La Chaumière de l'Anse, à l'Anse McInnis de Port-Daniel;
- Les pétoncles frais à Jacques Girard de la baie de Gaspé;
- La traditionnelle assiette de morue salée et ses grillades de l'Auberge Le Coin du Banc et de la légendaire hospitalité de Lise Deguire;
- Les boulettes à la morue salée de Francine et Gino au Dépanneur SOS de Gaspé;
- Les produits fins alimentaires distribués religieusement dans toute la Gaspésie depuis plus de 30 ans par Louis Aubert de la Maison Gourmet de Québec;
- Mes années à la tête des fourneaux du Gîte du Mont-Albert, accompagné d'une brigade dévouée à l'excellence;
- Les soirées-bénéfices de vins et fromages et les voyages exploratoires dans les grands centres avec nos élèves du Centre de formation en hôtellerie C.-E.-Pouliot et, surtout, revoir aujourd'hui ces élèves aux fourneaux de divers établissements;
- Les assiettes d'une grande qualité du chef Étienne Dubé à son restaurant Le Petit Café de New Richmond;

- La table recherchée Au Cabillaud de Nicole Raymond et Yvan Belzile à Cap-Chat;
- Le jambon de madame Fortier, si bien cuisiné par mon ami Pierrot Houde;
- Les assiettes du chef Paul Haché, au restaurant de la Petite église de Nouvelle;
- Les légumes frais du jardin de monsieur Alcide à Cap-d'Espoir;
- La crème d'oursin du défunt chef Georges Mamelonet à la Maison du Pêcheur de Percé.

Traditions perdues

- Les potagers, les caveaux et les chambres froides à légumes;
- La convivialité des grandes tables;
- Le service de table de qualité comme l'enseignaient mes collègues, Suzanne Despard et Gaston Lebreux-Ross, et qui représente une très grande zone de vulnérabilité pour la prochaine tradition culinaire tant en Gaspésie qu'au Québec;
- Les plats de poissons salés avec modération;
- Les braisés, tels qu'enseignés par mon collègue, Jean-Claude Roy.

Mes coups de cœur à découvrir

- Les brioches de ma sœur Monique;
- Le poisson si frais du restaurant le Biard à Percé et du Casse-croûte Chez Marie à Sainte-Thérèse;
- La majorité de nos poissons fumés, fraîchement sortis du fumoir et non tranchés, dont les filets des frères Jérôme et Sarto Béland de Petite-Vallée et, le petit nouveau, le Fumé du bon Côté, le renommé saumon de Katie et d'Alain, le Monsieur Émile du rang de l'Irlande de Percé, le saumon fumé à chaud du Fumoir Atkins à Mont-Louis, entre autres;
- Les chocolats du divin chocolatier Carl Pelletier de Couleur Chocolat de Sainte-Anne-des-Monts;
- Les savoureuses pâtisseries de Pascale Malo de Gaspé;
- Les chocolats artisanaux de la

- Brûlerie du Quai à Carleton fabriqués à partir de la fève de cacao;
- Tous nos restaurants et casse-croûte qui offrent des plats de cuisine maison;
- Le Marché Nicolas de Cap-d'Espoir avec Dominique et Nadine aux fourneaux;
- La Table de l'Hôtel Grande-Vallée de Ginette et Bernard, un trésor caché;
- Les petits fruits de madame France au Restaurant La Marée Haute de Grande-Vallée;
- La présence des boulangeries, brûleries, microbrasseries et épicerie fines sur tout le territoire gaspésien comme le Marché des Saveurs à Gaspé, Alexina à Grande-Rivière, l'Intégrale à New Richmond et Chez Alexis à Sainte-Anne-des-Monts;
- Le Gîte du Mont-Albert avec le chef Alain Berthelot et son équipe aux fourneaux, et Chantal, responsable de l'Hôtellerie;
- Les condiments de Gérard Mathar de Gaspésie sauvage de Douglastown;
- Les délicieux déjeuners des Mireille au Café de l'Anse de L'Anse-au-Griffon et ceux du Motel Beaurivage à Sainte-Anne-des-Monts;
- Le poisson et les petits pains chauds du Restaurant l'Ancre sur le Banc de Paspébiac;
- Le fromage de chèvre de la ferme Natibo à Caplan, de la pure soie;
- Le sushi de l'humble artisan Greg chez Neptune Sushi de Gaspé;
- Le délicieux végépaté de l'épicerie l'Intégrale de New Richmond;

- Les fraises en saison de la ferme Bourdages de Saint-Siméon;
- Les tomates des Serres Jardins-Nature de New Richmond;
- L'agneau d'Yves Babin de Bonaventure;
- Les chroniques hebdomadaires de madame Julian Armstrong, journaliste culinaire du journal « The Gazette », si respectueuse du terroir gaspésien depuis des décennies;
- Les cafétérias d'école qui ont pris le virage d'une saine alimentation dont, entre autres, celle dirigée par Nancy Dunn et Dany Boulay à l'école C.-E.-Pouliot de Gaspé;
- La rhubarbe et encore de la rhubarbe surtout la rouge de Marie-Josée;
- Les premiers crabes, homards et crevettes du printemps, la renaissance!

Les prochaines traditions culinaires

À l'heure de la mondialisation et au moment où les gens passent de plus en plus de temps devant leur téléviseur à écouter des émissions culinaires et prennent de moins en moins de temps pour cuisiner, il est primordial d'être attentif à une alimentation saine.

Bien qu'attentif à la diminution des gras, du sel et des sucres, notre tradition culinaire gaspésienne doit être fière de ses produits, de ses artisans et surtout du plaisir de partager un repas entre amis.

Il en va aussi à chacun de nous de rendre hommage à ces artisans producteurs beaucoup plus nombreux

que l'on pense. Regardez autour de vous tous ceux et celles qui travaillent à vous faire manger tous les jours! Hommage à toutes ces grandes familles marquantes de notre tradition culinaire. Aussi, la venue des nouveaux marchés publics est un grand pas vers la reconnaissance de nos produits et ces producteurs.

Une attention particulière devra être portée à notre image de marque, nos produits de la mer. Certaines espèces ont disparu, mais d'autres, méconnues, prennent le relais. Nous devons les traiter avec soin, à la pêche, à la transformation, au transport, à la vente, mais surtout, nous devons apporter une grande attention à la cuisson de nos produits. C'est un défi de tous les jours auquel est conviée notre prochaine tradition culinaire, une cuisson juste, du goût simple et franc, sans artifice.

La tradition culinaire gaspésienne, c'est beaucoup plus qu'une recette, pour moi c'est surtout les mains qui la façonnent. Par mon petit témoignage, j'ai tenté de rendre hommage à quelques-unes de ces mains magiques de la Gaspésie. Si nous voulons que ces traditions culinaires gaspésiennes se transmettent et se perpétuent, il faut prendre le temps de retourner à nos poêles et, surtout, y convier nos enfants. ♦

* À lire : Jean-Louis LEBREUX, « Ils étaient trois chefs... les frères Béland », *Magazine Gaspésie*, vol. 45, no 1 (162), été 2008, p. 42-43.



Spécialités: livres, papeterie, photocopies, cartes sportives

168, de la Reine, Gaspé, G4X 1T4 Tél.: (418) 368-5514