

Dans la cuisine de Gracia Duguay

Danièle Rail

Volume 53, Number 2 (186), July–October 2016

À table !

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/82778ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Rail, D. (2016). Dans la cuisine de Gracia Duguay. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 20–22.

Dans la cuisine de Gracia Duguay

Au cours de cette entrevue, Kathleen Duguay retourne dans son passé pour livrer de précieux souvenirs qu'elle garde de Gracia, sa mère de Cap-d'Espoir qui, comme bien des Gaspésiennes, savait bien s'organiser pour nourrir leur grande famille et la visite.

◆ Une entrevue* de **Danièle Rail**
Gaspé



Photo de mariage de Marie-Gracia Duguay et Joseph Abraham Duguay, 1933.
Photo : collection : Suzanne Duguay.

Peux-tu me parler de ta mère, son parcours?

– J'aimais bien son prénom, Gracia qui est née en juin 1916 à Cap-d'Espoir, au deuxième rang là où l'on a l'impression que les odeurs de la nature ne se retrouvent nulle part ailleurs. Elle prononça ses vœux de mariage en août 1933, à l'âge de 17 ans, avec mon père Joseph-Abraham Duguay,

né en 1907. Elle donna naissance à onze filles – dont une décédée à onze mois – et à dix garçons, de la même union. Et elle les mettait tous au monde dans sa maison familiale, sauf une seule fois où ç'a été au Centre hospitalier de la région où elle a manqué le confort de sa maison, nous disait-elle.

Ça devait être toute une responsabilité que de vaquer à ses occupations et accomplir différentes besognes? Comment pouvait-elle composer avec tous ses enfants à bas âge?

– D'après mes sœurs un peu plus âgées que moi, à cette époque, des femmes à gages venaient relever les femmes en couches pour les aider à remonter plus vite et mon père faisait en sorte que notre mère puisse se relever rapidement. Les besognes journalières n'empêchaient pas ma mère de se taper des cuites de 15 à 16 pains aux deux jours et, au fil des ans, les aînés prenaient la relève.

Comment vos parents faisaient-ils pour se donner les moyens de subvenir à vos besoins?

– Mon père possédait quelques animaux dont un cheval, des poules et un coq qui, chaque matin, se faisait un devoir de nous saluer avec son chant. On avait aussi cinq à six vaches bien portantes qui nous approvisionnaient en lait, crème et beurre et qui, en plus, apportaient un revenu. S'ajoutaient à cela un ou deux porcs et parfois quelques dindes. Et nous avions un immense jardin que ma mère entretenait avec grand soin. C'était sa fierté. Ensuite, à la fin de chaque récolte, la cave de la maison était aménagée en sections pour les carottes, les navets et les patates qui nous aidaient à passer l'hiver. Dans la partie de la grange où le foin était entreposé, un cochon et un bœuf étaient suspendus pour que la viande soit faisandée avant d'être consommée.

Que faisant-on pour conserver les aliments?

- On utilisait des méthodes de salaison pour garder le poisson jusqu'au printemps. Je me souviens encore qu'il y avait une partie de la maison appelée tambour ou caveau utile pour conserver les réserves de pâtisseries, il y faisait tellement froid que ça servait de congélateur. Durant la saison hivernale, ma mère sortait des chaudières de plastique blanches et nous demandait de creuser des trous dans la neige pour y enfoncer les chaudières afin qu'elle puisse y déposer des pâtés à la viande, de la morue séchée et du saumon. Et ça ne dégelait jamais.

Comment se déroulaient vos rencontres de famille durant la période des fêtes?

- La fébrilité était au rendez-vous et on se sentait tous vulnérables pour recevoir la fameuse visite de la parenté de la ville, provenant de Montréal. C'était tout un défi à relever parce qu'on devait mettre la main à la pâte pour aider notre mère.
- Elle savait nous responsabiliser quand c'était le temps. Tous les enfants avaient une tâche à accomplir. Papa donnait à chacun un couteau bien affilé et on avait chacun notre chaise. Un épluchait les carottes, l'autre les patates, l'autre les navets, l'autre les cubes de porc pour les tourtières tandis que d'autres crémaient les mokas de Noël avec des dragées, des noix de Grenoble, du coconut de couleur. Une se chargeait de mettre du colorant dans chaque bol individuel et on pouvait en avoir quatre couleurs à la fois. Une autre aspergeait et imbibait le gâteau aux fruits de brandy pour rehausser les saveurs que ma mère avait préparées depuis deux mois et qu'il fallait recouvrir à la noirceur selon la méthode.

Quelle forme prenaient ces festivités?

- Mes parents savaient recevoir et accueillir. Et la musique était au rendez-vous. Ils organisaient des danses à la maison avec des violoneux, des joueurs de musiques à bouche et d'accordéons. Maman mettait de la poudre sur les planchers de bois franc pour que les pas de danse glissent mieux pour les fameux sets carrés. Nous étions aux anges, dans tous nos états de voir danser les tantes, oncles, cousins et cousines, parfois même des inconnus. Il y avait beaucoup de la vie dans la maison, c'était plaisant.
- Le Jour de l'an était une occasion pour nous de recevoir des bonbons français et à la cannelle ainsi que du chocolat que maman avait mis dans chacun de nos bas de laine qu'elle avait tricotés avec des couleurs de talons différents pour éviter de



Le couple Joseph-Abraham et Gracia Duguay, 1973.

Photo : collection : Suzanne Duguay.



Leurs dix filles. En arrière : Kathleen, Guylaine, Lise et Graziella. En avant : Suzanne, Monique, Louise, Dorine, Gertrude et Reine, 1989.

Photo : collection : Suzanne Duguay.

prendre celui des autres. Elle suspendait nos bas sur les barreaux de l'escalier en y mettant une orange et une pomme et des barrettes pour mettre dans nos cheveux.

Votre mère, comment la décrivez-vous le mieux?

- Une grande dame, une femme de devoir avec une force inébranlable, d'une générosité sans borne, dotée d'une intelligence émotionnelle, une femme qui a toujours travaillé pour le bien-être de sa famille sans jamais s'attribuer de mérite. Elle était comme toutes nos mères qui donnaient encore et encore sans conditions, qui étaient là pour combler nos besoins et celui des autres. Elle aimait inconditionnellement!
- Elle était une femme un peu théâtrale, ce qui la distinguait, je crois! Je me souviens des matins, avant de partir pour l'école du village, située dans la maison voisine, où elle nous récitait des poèmes, quelquefois des chansons en préparant notre déjeuner. Elle prenait soin de préparer le dîner de la maîtresse d'école, déposé dans un panier enveloppé d'une belle serviette de couleur, qu'on remettait à madame Bouchard, cette maîtresse qu'on aimait tellement, une deuxième mère pour nous. ♦

* Entrevue réalisée avec Kathleen Duguay de Québec, le 23 mars 2016, avec la collaboration de ses sœurs Gertrude Duguay de Montréal et Suzanne Duguay de Cap-d'Espoir.

Gâteau aux fruits de Cap-d'Espoir

par Suzanne Duguay

- 125 ml (1/2 tasse) de raisins
- 1/2 tasse de raisins de corinthe
- 250 ml (1 tasse) d'écorce de fruit
- 250 ml (1 tasse) d'amande
- 187 ml (3/4 tasse) de cerises rouges
- 187 ml (3/4 tasse) de cerise vertes
- 60 ml (1/4 tasse) d'écorce de citron
- 250 ml (1 tasse) dattes dénoyautées
- 125 ml (1/2 tasse) d'ananas en cubes
- 750 ml (3 tasses) de farine
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) soda
- 5,5 ml (1 1/2 c. à thé) de cannelle
- Une pincée de sel
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) gingembre moulu
- 240 ml (16 c. à table) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 3 œufs
- 60 ml (1/4 tasse) de mélasse
- 125 ml (1/2 tasse) de café fort refroidi

.....

Tamiser deux fois : la farine, la poudre à pâte, le soda, la cannelle, le sel, la muscade et le gingembre moulu. Dans un grand bol, mélanger tous les fruits. Ajouter peu à peu le mélange sec, de façon à ce que tous les fruits soient bien enduits de farine épicée. Dans un autre bol, mélanger le beurre, la cassonade (incorporer graduellement)- les œufs (un à la fois) et la mélasse. Mélanger lentement les deux bols en alternant avec le café. Remuer constamment. Graisser un moule de 8 pouces, assez profond, ainsi qu'un grand morceau de papier ciré. Placer le papier ciré à l'intérieur du moule. Versez le mélange. Préchauffer le four à 300°. Cuire de 2 à 3 heures. Vérifier la cuisson après 2 heures et remettre au besoin. Laisser refroidir. Conserver dans un papier ciré, dans une boîte ou à la noirceur.

**Ce succulent dessert
est une présentation de**

IGA

de Grande-Rivière



**Gaspé: 418-368-3244
Sans frais: 1 877-368-3244**

Clinique Vétérinaire de Gaspé Inc.

**D^r André Banville M.V.
D^{re} Katherine Brousseau M.V.**

279, montée Sandy Beach
Gaspé (Québec) G4X 2E9

Carleton-sur-Mer

**Résidence privée à louer à la semaine
(disponible toute l'année)**



- Incluant toutes les commodités pour un séjour des plus confortables
- 4 chambres à coucher
- Situé face à la Baie des Chaleurs dans le secteur des hôtels et de la plage

Pour informations:

**herve.leclerc@videotron.ca
1 418 682-6509**