

## Retour aux sources

Michel Lambert

---

Numéro 130, automne 2011

Le goût de l'identité

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/65396ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

---

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

---

Citer cet article

Lambert, M. (2011). Retour aux sources. *Continuité*, (130), 23–25.

# RETOUR aux sources



par Michel Lambert

Lorsque les premiers hommes sont entrés sur le territoire de ce qui allait devenir le Québec, après la dernière glaciation de notre planète, il y a 12 000 ans, ils savaient cuisiner depuis des millénaires. Ils traînaient leurs couteaux de pierre, leurs paniers de cueillette, leurs javelots de chasse, leurs hameçons de pêche. Ils savaient faire du feu afin de cuire leurs aliments ou de les fumer et les faire sécher pour leurs provisions futures. Ils apportaient un savoir-faire culinaire appris de leurs ancêtres eurasiens. Mais l'environnement dans lequel ils s'installeraient, et où leurs descendants grandiraient, allait engendrer de nouvelles façons de faire.

## LES CUISINES AUTOCHTONES

Les archéologues qui ont fouillé notre territoire ont identifié quatre cultures culinaires : l'archaïque maritime, née dans l'est du Québec sur les rives du golfe Saint-Laurent ; l'archaïque du Bouclier canadien, née dans la forêt boréale ; l'archaïque laurentienne, qui a monté de la région des Grands Lacs vers le fleuve Saint-Laurent ; et l'archaïque arctique, entrée par les Territoires du Nord-Ouest lors du dernier grand réchauffement climatique, il y a

*Qu'est-ce qui fait la spécificité de la cuisine québécoise ?*

*Réflexion autour de ses diverses influences, naturelles et culturelles, locales et étrangères.*

4000 ans. Ces premières cuisines du Québec sont encore présentes dans les grandes familles autochtones de notre territoire.

Un groupe issu des archaïques du Bouclier canadien a donné naissance, il y a au moins 3500 ans, aux nations de langue algonquienne du Québec. L'hiver, leurs préférences alimentaires allaient principalement vers le gros gibier comme l'orignal, le caribou, le cerf de Virginie et le wapiti, et l'été, vers les gros poissons comme l'anguille, le saumon, l'esturgeon et le grand corégone. Les bleuets et les baies d'amélanchier étaient conservés séchés ou en purées denses, et faisaient parfois partie de plats très estimés comme le célèbre pemmican (préparation de viande séchée réduite en poudre, de graisse et de petits fruits). S'ajoutaient plein d'autres aliments, selon les lieux de campement, qui permettaient de varier le menu au fil des saisons et qui donnaient un caractère typique à la cuisine du groupe. Un autre groupe de langue iroquoise, issu des archaïques laurentiens et des ar-

*Chasseur inuit fier de sa prise, près de Kuujuarapik, Little Whale River, Québec, 1865*

Photo : George Simpson McTavish, Bibliothèque et Archives Canada, National Photography Coll., C-008160

chaïques maritimes de l'Est, vivait plutôt de ce que lui fournissaient la forêt feuillue du sud du Québec et le fleuve Saint-Laurent. Au VIII<sup>e</sup> siècle de notre ère, il échangeait déjà du maïs avec les agriculteurs du sud des Grands Lacs. Entre le XI<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle, il adoptait l'agriculture inventée par les Mayas du golfe du Mexique. Les Iroquoiens de Stadaconé qu'a rencontrés Jacques Cartier en 1534 vivaient de maïs, de courges, de haricots et de poissons du fleuve, comme l'anguille et le maquereau, pêché sur la côte de Gaspé. Les potages de farine de maïs parfumés au poisson frais ou fumé de même qu'au gibier de toutes dimensions prenaient une grande place dans leur ordinaire. Les pots de haricots et de

courges, les galettes de semoule de maïs mêlée à des noix de caryer, des graines de tournesol, des petites fraises, des mûres ou des atocas variaient le menu des saisons.

La disparition de ce groupe du territoire, entre la venue de Cartier et celle de Champlain, n'a cependant pas fait disparaître cette cuisine du Québec. Leurs cousins iroquoiens (les Hurons et les Iroquois), originaires du sud de l'Ontario et de l'État de New York, concoctaient une cuisine semblable, comme le confirment les textes des Jésuites et du récollet Gabriel Sagard. Ils ont fini par adopter le Québec, à l'invitation des missionnaires français, et ont enrichi les cuisines française et algonquienne de l'époque.

Les Inuits, qui forment le troisième groupe autochtone du Québec, sont les descendants non pas des archaïques arctiques parvenus dans notre territoire il y a 4000 ans, ni des Dorsétiens arrivés au début de notre ère, mais des Thuléens venus de l'Alaska au VIII<sup>e</sup> siècle. Ils ont survécu au refroidis-

sement général du climat canadien grâce à leur connaissance des eaux arctiques. Jusqu'à tout récemment, ils faisaient leur quotidien du phoque annelé cru arrosé d'huile de phoque, complété, selon les endroits, par du caribou, du bœuf musqué, du ptarmigan (perdrex blanche), de l'omble de l'Arctique et des feuilles de divers saules arctiques. Caractérisée par la fraîcheur et le goût des produits crus, leur cuisine est aujourd'hui véhiculée surtout par la filière des tartares et des sushis, originaires d'Asie comme les Inuits.

#### AU CARREFOUR DE LA NATURE ET DE LA CULTURE

L'histoire de nos cuisines autochtones démontre que leur typicité est issue du contact d'un savoir-faire ethnique venu d'ailleurs avec les garde-manger du nouvel environnement naturel. La typicité culinaire naît de la rencontre de la nature et de la culture.

La recherche historique révèle que les cuisines autochtones utilisent plusieurs

aliments : une cinquantaine de poissons d'eau salée, 25 fruits de mer, 7 familles de mammifères marins, 17 oiseaux de mer ou de rivage, plus de 25 plantes maritimes, 25 poissons d'eau douce, 5 familles de sauvagine, une dizaine d'oiseaux forestiers, 6 gros gibiers, 10 petits gibiers, 2 amphibiens, 5 arbres, une vingtaine d'arbustes et d'arbrisseaux à fruits, une dizaine de petits fruits, plusieurs dizaines de plantes vertes sauvages utilisées comme aromates et comme légumes à crudités, à salades, à potages, à conserves ou à cuisson. Apprêtés à la manière de nos cultures fondatrices, ces aliments constitueraient l'essentiel de la cuisine québécoise.

Est-ce à dire que la cuisine concoctée avec des aliments importés ne serait pas vraiment québécoise ? La tarte à la farlouche et la tarte au sucre ne seraient pas des desserts authentiquement québécois ?

Il est clair que les garde-manger locaux ne peuvent être considérés comme les seuls garants de notre identité culinaire. La typicité culinaire ne peut reposer que sur les aliments eux-mêmes. Car la cuisine est avant tout une affaire de culture.

Toutes les cuisines ethniques ou nationales sont constituées, d'une part, d'aliments naturels autochtones, d'aliments importés et transplantés dans le pays à l'aide de techniques agricoles, puis d'autres aliments importés, en particulier les aromates et les épices. Elles sont aussi composées d'une collection de recettes créées sur place ou apportées d'un peu partout dans le monde par des immigrants, des résidents voyageurs ou des chefs de communauté influents ayant un lien avec la cuisine ou les aliments. Cette fusion des influences s'opère concrètement dans les cuisines familiales, au fil des mariages et des voisinages entre les ethnies locales.

#### UN MÉTISSAGE UNIQUE

Un exemple ? La cuisine de nos ancêtres français est fondée sur les cuisines celtique, romaine et germanique, en particulier celle des Vikings. Dans les siècles suivants, elle s'est enrichie de nouveaux légumes, grâce à Catherine de Médicis, et de chocolat, avec Marie-Thérèse d'Autriche, l'épouse de Louis XIV.

Nos ancêtres français sont donc arrivés au Québec avec ce bagage culturel global et un petit accent normand. En prenant contact avec les Algonquiens campés à Québec, ils ont aussitôt adopté la sagamité, un plat à base de semoule de maïs. *Sagamité* vient du mot algonquin *sagamitew*, qui



En hiver, les nations de langue algonquienne avaient un penchant pour le gros gibier. Ici, le dépeçage d'un orignal à la réserve de Waswanipi en 1955.

Photo : C. Laverdière, BAnQ, Centre d'archives de Québec, E6,S7,P1442-55

traduit le fait que l'importation du maïs dait de suffisamment longtemps, dans cette communauté, pour qu'on ait eu le temps de créer un terme pour la nommer. Lorsque les Hurons se sont installés près de Québec, ils ont fait connaître les haricots rouges aux Français. Ceux-ci les ont intégrés dans leur cuisine normande en inventant la soupe aux fèves rouges faite avec du lait et du lard salé. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les Britanniques ont apporté d'autres aspects des patrimoines celtique, romain et germanique comme les pâtes cuites dans un liquide (les grands-pères ou le gruau d'avoine), tout en partageant leurs nouvelles découvertes asiatiques comme le thé, le curry et le ketchup (*kê tsiap*, d'origine chinoise).

Les nouveaux arrivants du XX<sup>e</sup> siècle ont continué d'enrichir notre cuisine avec leurs recettes souvent faites avec des aliments d'origine américaine, comme la polenta italienne ou la sauce indonésienne aux arachides.

Si la cuisine québécoise est issue de plusieurs patrimoines culinaires du monde et d'ici, elle n'est pas pour autant une salade multiculturelle indéfinissable. Au contraire, elle est la fusion unique d'aliments, de recettes originaires d'ici et d'ailleurs ainsi que d'une sensibilité gustative consensuelle issue de nos cultures fondatrices, chargée d'émotions liées à notre histoire familiale et collective.

Elle a un petit goût fumé qui rappelle notre période autochtone et coureurs des bois, une odeur sucrée qui sent la cabane à sucre, une pointe d'acidité d'automne qui évoque la tarte aux pommes à l'anglaise et cette touche d'amertume qui parfume le réconfortant ragoût épaissi à la farine grillée.

La vraie cuisine québécoise évoque en elle-même notre histoire et notre psychologie

Photo : Perry Mastrovito



Photo : Jocelyn Boutin



Photo : Perry Mastrovito

*Les Iroquoiens de Stadaconé variaient leur menu avec des galettes de semoule de maïs mêlée à des noix de caryer, des graines de tournesol, des petites fraises, des mûres ou des atocas selon les saisons.*

profonde, qui aime fusionner les choses plutôt que les juxtaposer. Toutes les saveurs de la vie s'y inscrivent dans une espèce d'équilibre sensoriel qui porte notre signature collective. Et cet équilibre gustatif évolue dans la continuité des choses, au fil des

modes et des arrivages culturels qui débarquent dans notre cuisine.

■  
*Michel Lambert est historien de la cuisine et auteur de la série d'ouvrages Histoire de la cuisine familiale du Québec.*

MARIE-JOSÉE DESCHÈNES  
architecte  
architecture & patrimoine

Téléphone : 418.882.3528  
marie-josée.deschenes@globetrotter.net

patri-arch **p**  
patrimoine & architecture

1365, rue Frontenac  
Québec (Québec) G1S 2S6  
Tél. et téléc. : 418.648.9090  
[www.patri-arch.com](http://www.patri-arch.com)