

Francine Cotton, une responsable de cuisine

Francine Cotton

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

À table !

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/82783ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (imprimé)

2561-410X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Cotton, F. (2016). Francine Cotton, une responsable de cuisine. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 34–36.

Francine Cotton, une responsable de cuisine

Fille d'un cuisinier, l'auteure relate son parcours de vie qui l'a amenée à devenir responsable de cuisine d'hôtels.

◆ Un récit de **Francine Cotton**
Rivière-au-Renard



L'influence culinaire d'un père et d'une mère

Mon papa Clarence a été cuisinier pendant longtemps sur les bateaux, dans les camps, les hôtels, les restaurants et il a même cuisiné dans les Territoires du Nord-Ouest, à Yellowknife, pour une compagnie pétrolière. Lorsqu'il cuisinait sur les bateaux, j'étais souvent dans ses jambes. J'aimais bien le regarder « placoter », voir comment il faisait les soupes, les viandes, les pâtisseries, les desserts. J'ai toujours été d'une grande

curiosité. Papa ne savait pas lire, ce fut pour lui un grand désarroi. Souvent il était question de plats, de recettes. Pour l'aider, maman et moi, nous lui donnions les explications, voire les techniques verbales. Il était heureux de ça car lui aussi aimait bien cuisiner. Tout ce qu'il faisait était très bon. Il cuisinait surtout des plats gaspésiens et québécois avec des produits d'ici. Les gars des chantiers aimaient bien ça l'avoir comme « cook ». Même après son décès, les gens nous disaient « Maudit que Clarence faisait de la bonne galette ».

Francine Cotton, entourée des frères Béland à Fort-Prével.

Photo : collection Francine Cotton.

Cela nous faisait rire. Maman aussi cuisinait très bien et j'étais autour d'elle, c'était un vrai plaisir. Maman était une pédagogue. À son tour, elle m'expliquait comment faire.

Mes débuts comme cuisinière

Et tout à coup, en 1960, je me suis retrouvée cuisinière à L'Auberge Caribou Inn, de Rivière-au-Renard.



Avec sa toiture rouge, le Caribou Inn domine à l'entrée du village de Rivière-au-Renard dans les années 1960.

Photo : Musée de la Gaspésie. Fonds Robert Fortin. P54 /1b/1/61

hôtel aux États-Unis, de sorte qu'à l'été il était responsable de la venue à Percé de plusieurs autobus remplis d'Américains. Toute cette gang arrivait dans le hall de l'Hôtel Percé et c'était la fête. Ils chantaient et jouaient du piano, une véritable fête pour les gourmands et les gourmets. Il disait de moi que j'étais la clé de son succès.

J'avais suivi quelques formations à Fort Prével, à Lac-Etchemin et à Rivière-du-Loup. J'ai commencé avec de bonnes bases, ce qui m'a servi par la suite. À ce moment, j'avais dix-sept ans. Mon premier grand repas, c'était pour les noces de Jeanne Tremblay et Allen Bernier, où il y avait une centaine de personnes. Ce fut un succès. Madame Philomène Plourde, la propriétaire du Château Gaspésien à Rivière-au-Renard, m'a dit à l'oreille « Merci pour ce repas, celui-là, on ne l'oubliera pas. Continue, tu pourras aller loin dans ce métier. » C'était un bon départ, j'étais encouragée et fière. Étant persévérante et enthousiaste de nature, j'ai refait des formations et j'ai cuisiné pendant vingt et un ans. Je me rappelle que ma dernière saison de cuisine a été au pavillon de pêche de la rivière Saint-Jean en 1981. C'était assez, car au bout de ce temps, la fatigue se fit sentir. Toujours debout, la chaleur à subir tôt le matin et très tard le soir, toujours avec le grand public, il faut être coriace pour faire ce métier.

J'ai cuisiné à divers endroits : Québec, Sept-Îles, Anticosti, Percé et Gaspé. J'ai servi un certain nombre de personnalités politiques, journalistiques et artistiques. J'ai été demandé pour l'Hôtel La Sapinière de Val David dans les Laurentides, aussi dans une école de cuisine au New Jersey, au restaurant Marconi et bien d'autres. J'ai aussi pratiqué mon art culinaire

à l'Hôtel Percé durant huit ans. Le propriétaire, William Gérard, résidait à Saint-Marco (Californie) et venait opérer son hôtel à Percé durant l'été. L'hiver, il faisait la promotion de son

Des plats très appréciés

Homard à la Newberg

Servir sur de gros croustons. Sauce au vin cherry, crème, jaune d'œuf, paprika, beurre, farine, poivre noir, sel, les tronçons de homard avec asperges, purée spéciale de pomme de terre.

Bifteck à l'espagnol

Servir avec tomate, vin blanc, paprika, oignon, un peu de crème.

Carbonade de bœuf et de porc

Braiser les tranches, ajouter eau, oignon, vin blanc, poudre carvi et deux tasses de bière, braiser à feu moyen, porc ou bœuf, ajouter le reste des produits, mijoter à feu bas, juste bien cuit, épaissir légèrement, assaisonner, sel poivre, servir sur riz ou pomme de terre en purée.



Les cuisiniers du Québec sont réunis à l'hôtel St-Louis de Rivière-du-Loup.
Photo : collection Francine Cotton.

La journée d'une cuisinière

Pour confectionner un menu pour la journée, il faut toujours évaluer le menu selon les coûts, le nombre de convives, les nouveaux arrivages et produits. Ne jamais se gêner pour produire une belle assiette, tout en couleur, en saveur, magnifique, la faire comme si c'était pour nous. Le client vous en sera reconnaissant. Il reviendra goûter de nouveaux plats.

- 6 h -

- Faire la pâte à pain.
- Mettre au feu les bouillons et les consommés pour les potages, les sauces, la plupart du temps, il y en a toujours en réserve à la chambre froide.

- 9 h (après les déjeuners) -

- Vérifier s'il y a tous les produits pour les menus.
- S'assurer qu'on dispose des produits pour les pâtisseries, les desserts, les entrées, les salades, les légumes.
- Découper les poissons et les viandes et les préparer pour la cuisson. Aujourd'hui, tout est prêt par portion, alors moins de travail à l'heure du dîner pour les employés.

- Ensuite, l'ouverture de la salle pour le dîner -

- Toujours préparer les menus en fonction des saisons et des produits.
- Poisson cuit au four, poché, frit, grillé, sauce ou pas, en bouillabaisse, bisque, même en salade ou en entrée.
- Le saumon, roi de nos rivières, cuit tout doucement à la vapeur, au four.
- Omelette du midi, sauce à l'espagnol, poivron vert, rouge, huile d'olive, ail, oignon, tomate, paprika, jus de tomate.
- Langues de morue, bien fraîches rôties.
- Paupiettes de veau ou porc à l'autrichienne.
- Jambon à la jamaïcaine, mélange d'épices avec jus d'ananas.
- Dinde à la normande, oignon, vin blanc, échalotes, pour finir, cidre ou jus de pomme et la crème juste avant de servir.
- Oh, merveille ! Tous les poissons rôtis servis avec différentes sauces.
- Les desserts : choux à la crème, carrés de framboises et noix coco, les puddings, les tartes, les bavaoises, les crèmes, les gelées, les différents gâteaux, les tartelettes.

- Le menu du soir était plus copieux, plus varié -

- Ici en région, c'était le poisson qui primait. Beaucoup le homard, bien entendu, des bajoues de morue, était plus copieux, du flétan blanc, de la morue, du sébaste et du saumon.
- L'assiette du pêcheur, la « magnifique », beaucoup en demande.
- La soupe au poisson la marinière, un régal.
- La crème de homard, délice du chef, la carbonade à la flamande.

Responsable de cuisine

Même dans des situations difficiles, je n'avais aucune difficulté à me défendre. Je pouvais faire de tout en cuisine générale. Je ne me souviens pas d'avoir vraiment été mal prise un jour et les « boss » aimaient cela. Être chef cuisinier est un titre prétentieux pour moi, j'aime mieux celui de responsable de cuisine qui me représente mieux. Ce métier est beau mais très exigeant car pour bien apprendre, il faut être sur le plancher. Il faut être prévoyant et discipliné, ce qui demande énormément de planification. Un bon cuisinier se doit d'être assidu, d'avoir l'œil sur la salle à manger tant pour le service que pour l'hygiène. Il faut voir à l'hygiène en cuisine, c'est primordial car la cuisine est un laboratoire. Si vous savez donner de l'âme à vos instruments de cuisine, vous pourrez obtenir d'eux une mélodie des plus sonores. Ne jamais se coucher sans connaître le menu du lendemain. Connaître aussi la sécurité sur les équipements, les poêles à gaz, les couteaux, les trancheuses et tout. Ce travail exigeait beaucoup d'heures (tôt le matin jusqu'à tard le soir) et on n'était pas payé équitablement (cuisinier et cuisinière) et pas pour toutes les heures passées derrière les fourneaux.

Paraît-il que j'étais très bonne en production. Enfin, j'ai fait ce métier avec passion et au mieux de mes connaissances. À dix heures du soir, j'étais fière d'avoir servi jusqu'à 300 convives et de voir mon boss venir me remercier pour cette journée. Souvent, il ne pensait pas que je passerais à travers tout ça. J'étais la clé de son succès. À l'automne, la saison finie, il me présentait une ristourne, c'était à mon tour de lui dire « Merci boss » !

Et si je continuais, j'en aurais pour très longtemps. Souvent, je disais aux clients : « Prenez le temps de bien regarder l'assiette, humez là, goûtez-y bien, car il y a bien du travail dans cette assiette. » ♦

Merci à Gisèle O'Connor pour sa collaboration.