

## Un délice ces « langues de morue »

Earl Brochet

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

À table !

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/82785ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (imprimé)

2561-410X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Brochet, E. (2016). Un délice ces « langues de morue ». *Magazine Gaspésie*, 53(2), 40–40.

# Un délice ces « langues de morue »

S'il y a un mets qui est typiquement gaspésien, mais qui ne fait pas toujours consensus auprès des gourmets, c'est bien celui des langues de morue frites. Pour ceux et celles qui aiment ce mets, l'auteur vous fera plaisir et... saliver.

◆ Un récit de **Earl Brochet**  
Rimouski

**D**urant mes premières années de travail à Rivière-au-Renard, un mets dont je raffolais, les langues de morue, était sur la table de plusieurs restaurants et hôtels.

**« un mets très prisé par les Gaspésiens mais pas par les visiteurs »**

C'était vers la fin des années 50 et le début des années 60 où la ressource de la pêche était abondante surtout la morue. Donc, les langues sont devenues un mets très prisé par les Gaspésiens mais pas par les visiteurs. Il s'agissait d'en parler à une personne venant des grandes villes pour que la panique s'installe. Même ma conjointe qui n'est pas gaspésienne ne s'est jamais résolue à en déguster une seule.

Mon travail, souvent de remplacement, m'amenait à voyager sur le territoire de la Gaspésie couvert par l'entreprise Brochet & Tremblay Ltée. J'ai des souvenirs impérissables d'endroits qui avaient sur leur menu des « langues de morue ». Je ne peux oublier l'hôtel Étoile du Nord de Pointe-à-la-Frégate. Madame Côté avait le don de faire cuire le poisson frais dont les fameuses langues d'une telle façon que l'on n'avait pas le choix d'y retourner. L'hôtel Du Repos à Cloridorme servait aussi ce met d'une excellente façon, et que dire de l'hôtel Laurentien de Cap-Chat. Le chef Beaudin était unique.

L'Auberge Caribou de Rivière-au-Renard était un incontournable. Tous

les propriétaires qui se sont succédé ont toujours gardé sur leur menu les fameuses langues. Et il y avait aussi l'Auberge Coin du Banc dont le propriétaire Sid Maloney (un cousin de papa) avait sa façon bien à lui d'apprêter ces langues, sans oublier le restaurant Biard de Percé.

*Je ne peux passer sous silence les langues délicieuses que ma maman*

*nous servait, elle pouvait faire compétition à n'importe quel chef.*

*Il y avait certainement en Gaspésie et aussi dans la partie que j'ai moins connue entre Chandler et Matapédia des endroits tout aussi formidables pour déguster ce plat inoubliable qu'était « les langues de morue ». ◆*

## Langues de morue de Rivière-au-Renard

- 125 g (0,3 lbs) de lard salé
- 200 g (0,45 lbs) de langues de morue
- 200 g (0,45 lbs) de bajoues de morue
- 500 ml (2 tasses) de pommes de terre en dés
- 125 ml (1/2 tasse) d'oignons hachés
- Sel et poivre au goût
- Eau en quantité suffisante

Couper le lard en tranches minces. Faire cuire ces tranches dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Déposer dans la casserole par couches successives sur le lard, les langues, les bajoues, les pommes de terre et les oignons. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Saler et poivrer. Couvrir d'eau et faire mijoter pendant environ 45 minutes. Servir chaud.

Ce festin est une  
présentation de



**Les Pêcheries  
Gaspésiennes Inc.**