

Lambert, Michel. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Cahier 1. Ses origines autochtones et européennes de la préhistoire au XIXe siècle*. Québec, les Éditions GID, 2006, 501 p. ISBN 2-922668-88-6.

Lambert, Michel. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Cahier 2. La mer, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*. Québec, les Éditions GID, 2006, 909 p. ISBN 2-922668-96-7.

Yves Bergeron

---

Volume 5, 2007

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/019050ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/019050ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

---

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

---

Citer ce compte rendu

Bergeron, Y. (2007). Compte rendu de [Lambert, Michel. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Cahier 1. Ses origines autochtones et européennes de la préhistoire au XIXe siècle*. Québec, les Éditions GID, 2006, 501 p. ISBN 2-922668-88-6. / Lambert, Michel. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Cahier 2. La mer, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*. Québec, les Éditions GID, 2006, 909 p. ISBN 2-922668-96-7.] *Rabaska*, 5, 164–167. <https://doi.org/10.7202/019050ar>

---

Tous droits réservés © Société québécoise d'ethnologie, 2007

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

---

**Érudit**

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

<https://www.erudit.org/fr/>

spirituelle et culturelle, c'est la spécificité de la société métisse qui amalgame le passé maternel amérindien et le passé paternel français.

La question des sources donne lieu à une réflexion méthodologique telle qu'on la retrouve souvent lorsqu'il est question de l'histoire des femmes, soit le silence des documents écrits et leur vision tronquée du rôle de la femme. Le défi consistait notamment à interroger de façon différente les sources traditionnelles et aussi à en trouver des nouvelles. Nathalie Kermaal est parvenue à contourner ces difficultés en mettant à contribution une grande variété de sources. Il faut en effet saluer la recherche documentaire qui soutient le texte : les écrits des missionnaires, des voyageurs, des militaires, les journaux de l'époque, les travaux des historiens, les archives des sœurs Grises, divers témoignages provenant du folklore métis et enfin la tradition orale.

On sent de la part de l'auteur une véritable sympathie et même une empathie pour son sujet, mais sans que cela ne tourne au parti pris ou à l'idéalisation d'un monde ou d'un type de vie et de culture aujourd'hui disparus. Le désir de faire connaître cette histoire est là, toujours bien présent, mais sans mettre en jeu l'objectivité de l'auteur. Disons aussi que l'ouvrage constitue une lecture agréable grâce à la clarté de la structure et à la concision de la langue. L'auteur, nous semble-t-il, a donc parfaitement atteint son objectif, soit de fournir une étude essentielle – ou un document holistique comme elle le dit elle-même (p. 27) – sur le passé métis au féminin. Ce qui, du même coup, rend à la société métisse dans son entité une partie importante de son histoire.

**MICHELINÉ LALIBERTÉ**

Université Sainte-Anne, Pointe-de-l'Église

---

LAMBERT, MICHEL. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Cahier 1. Ses origines autochtones et européennes de la préhistoire au XIX<sup>e</sup> siècle.* Québec, les Éditions GID, 2006, 501 p. ISBN 2-922668-88-6. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Cahier 2. La mer, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui.* Québec, les Éditions GID, 2006, 909 p. ISBN 2-922668-96-7.

Le projet auquel Michel Lambert s'est attaqué est pour le moins ambitieux. L'auteur a entrepris de retracer l'histoire de la cuisine familiale du Québec en cinq volumes. Plusieurs projets de recherche ont été menés en ce sens au cours des trente dernières années, mais personne n'est encore arrivé à proposer une telle synthèse. La Société québécoise d'ethnologie avait d'ailleurs organisé en 1989, en collaboration avec l'Association canadienne d'ethnologie et de folklore, un colloque intitulé *Manger : de France à*

*Nouvelle-France* dont les actes ont été publiés (*Ethnologie*, vol. 12, n° 3, SQE, avril 1990, 176 p.).

Cuisinier et aubergiste, Michel Lambert partage d'abord sa passion pour la cuisine du terroir avec ses clients de la *Maison de la Rivière* située dans la baie des Ha! Ha ! Il explore les traditions culinaires régionales tout en cherchant à identifier les origines de certaines pratiques alimentaires héritées des Amérindiens et des différents groupes culturels qui ont enrichi la culture du Québec. En véritable passionné, il a parcouru l'ensemble du territoire du Québec pour recueillir les traces de l'évolution de la cuisine et des pratiques alimentaires. Ses sources sont multiples. Il puise d'abord dans les grandes synthèses historiques. Il se déplace aux quatre coins du territoire pour y rencontrer des informateurs et noter les recettes régionales et familiales. L'auteur nous livre bien sûr une multitude de recettes originales, mais il le fait à travers une approche ethnohistorique.

Le plan de son premier ouvrage est détaillé. Dans la première partie, il identifie trois cultures culinaires qu'il juge fondamentales : la culture algonquienne, la culture iroquoienne et la culture inuit. Dans la seconde partie, il s'intéresse bien sûr aux traditions culinaires des Français, mais il prend soin d'établir qu'il existait en Europe un bagage culinaire qui s'est enrichi depuis les Celtes avec l'apport des Romains et des Germains (Francs, Vikings, Saxons). Lambert insiste pour montrer que les premiers Français à s'implanter dans la vallée du Saint-Laurent intègrent à leurs traditions des apports amérindiens. Dans le garde-manger de ces premiers Européens, il détaille chacun des aliments (végétaux, denrées animales et aliments importés). Il poursuit dans le dernier chapitre avec l'arrivée des Britanniques qui placent le Québec dans un tout autre circuit d'importation de produits alimentaires, transformant ainsi les habitudes des Québécois d'origine française. Soucieux d'exposer les contributions de différentes cultures à la cuisine familiale, Lambert distingue les apports dits « typiquement » anglais, écossais, irlandais et loyaliste. L'auteur utilise avec intelligence le concept des « garde-manger » pour rendre compte des possibilités culinaires de chaque groupe étudié de la préhistoire jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. Il conclut ce premier volume par ce qu'il identifie comme « la troisième révolution culinaire du Québec ! ». Cette révolution s'explique en raison de l'ouverture des régions aux Québécois d'origine européenne, à l'industrialisation et plus particulièrement à l'urbanisation où on voit apparaître les premiers restaurants, ainsi que les livres de recettes destinés au plus grand nombre.

Dans la liste des aliments québécois qu'il présente en annexe, Lambert précise son point de vue sur la cuisine familiale. « Souvenons-nous que ce qui donne la spécificité à une cuisine, c'est la rencontre de produits issus d'un espace géographique et de cultures humaines ayant choisi d'habiter ces

espaces » (p. 457). Dommage que l'auteur, dans cette liste comme dans la liste qui suit concernant les plats et les boissons, ne renvoie pas au texte de manière à contextualiser l'origine et la diffusion d'un aliment dans les pratiques alimentaires.

En somme, il s'agit d'un ouvrage destiné au grand public. L'éditeur a soigné la mise en page et le graphisme. On pourrait dire que cet ouvrage s'inscrit pleinement dans l'esprit des travaux menés dans les années 1970 et 1980 par l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec qui nous a donné le premier répertoire de la cuisine du Québec (*Cuisine du Québec*, Montréal, 1985, 152 p.). L'auteur annonce un troisième ouvrage destiné à la cuisine de la forêt, un quatrième livre consacré à la cuisine de la ferme et un cinquième volume abordant cette fois la cuisine urbaine (principalement Montréal) de manière à rendre compte de la contribution des immigrants et de leurs traditions culinaires.

Dans le deuxième volume, Michel Lambert poursuit son récit de la cuisine familiale à travers l'univers de ce qu'il appelle les « garde-manger ». Il nous ramène au pays d'origine de sa mère qui habitait le Bas-du-fleuve et il se lance cette fois dans une approche géogastronomique des traditions culinaires. Dans la première partie de son ouvrage, Lambert présente le nord du golfe et l'estuaire du Saint-Laurent pour y exposer les spécificités culinaires de la Côte-Nord et d'autres régions maritimes, comme le Saguenay-Lac-Saint-Jean, Charlevoix, la Côte-de-Beaupré et l'île d'Orléans. Le voyage qu'il propose se poursuit sur la côte sud du golfe et de l'estuaire maritime du Saint-Laurent en passant par les Îles-de-la-Madeleine, la Gaspésie, le Bas-Saint-Laurent et la Côte-du-Sud. Soucieux de couvrir l'ensemble du territoire québécois, Lambert termine cette première partie en nous faisant découvrir les régions maritimes du nord du Québec, c'est-à-dire le Nunavik et la baie James. À ce titre, Lambert nous fait ici découvrir un patrimoine culinaire trop peu connu. Quant à la seconde partie, elle est structurée autour du concept du « garde-manger maritime », de sorte qu'on y découvre les poissons d'eau salée, les fruits de mer, les mammifères marins, les oiseaux et les plantes de bord de mer.

Comme le premier volume, Lambert inscrit dans chaque partie de sa trame géographique des recettes qu'il a recueillies au fil de ses recherches. Il s'agit d'une somme considérable de matériaux originaux qui permettent de retracer l'itinéraire de différentes traditions culinaires propres aux zones côtières du Québec.

Le grand public appréciera grandement cet ouvrage qui nous fait découvrir un patrimoine culinaire méconnu. Les chercheurs auraient apprécié que les sources historiques soient identifiées dans le texte, qui gagnerait ainsi en intérêt. Cependant, on doit rappeler que l'ouvrage est destiné au grand public

ou plutôt à un public spécialisé qui s'intéresse à l'histoire de la cuisine et des pratiques alimentaires. En parcourant les deux premiers volumes de cet ouvrage, le lecteur a le sentiment de se trouver en compagnie d'un érudit et de redécouvrir un patrimoine négligé. Plusieurs traditions culinaires mériteraient d'ailleurs de figurer sur le site de l'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel (IREPI) de l'Université Laval.

**YVES BERGERON**

Université du Québec à Montréal

---

LANDRY, TRISTAN. *La Mémoire du conte folklorique de l'oral à l'écrit : les frères Grimm et Afanas'ev*. Québec, Célat, Les Presses de l'Université Laval, 2005, 149 p. ISBN 2-7637-8318-X.

Les précédentes publications de Tristan Landry ne laissaient pas attendre de ce spécialiste des conflits politiques en Europe de l'Est et dans les Balkans un ouvrage sur le conte folklorique.

Le projet de son livre est intéressant et le déclencheur très sympathique. Un épisode autobiographique : la lecture de contes à sa fille, en russe dans une première partie de son enfance, en français ensuite, suscite l'interrogation de l'auteur sur l'origine de ces textes. Il décide donc d'aller voir de près et de scruter le lien, ou plutôt la distance, entre le conte imprimé et ce qui le précède. Sa réflexion s'appuie, notamment, sur les travaux des analystes de l'œuvre des Grimm et il examine lui-même une trentaine de contes du recueil d'Afanassiev (Afanas'ev). Sur cet échantillon, dit-il, il n'y a pas eu de modifications importantes, ces contes-là ne contenant d'ailleurs aucun des éléments qui, dans d'autres, donnaient lieu à retouche, comme les slavonismes par exemple, en ce qui concerne la langue. L'ouvrage n'est pas pour autant une synthèse des recherches antérieures, puisque l'auteur ne connaît aucun des travaux décisifs qui ont été publiés sur la variabilité et l'art du conteur traditionnel (M.-L.Tenèze : rapport d'activité en Aubrac et édition du répertoire de *Nannette Lévesque, conteuse et chanteuse...*), sur la question du passage à l'écrit des contes populaires en Europe (N. Belmont : *Paroles païennes et Poétique du conte*), sur Perrault (M. Simonsen), ou encore sur la circulation des contes par la littérature de colportage (G. Bolème), pour ne citer que ceux-là.

Il ne peut s'agir non plus d'un « simple » ouvrage de vulgarisation scientifique (tentative aussi difficile que celle qui consiste à rendre par écrit la simplicité du récit oral). L'auteur, même s'il ne fait aucune allusion aux