

**Québec français**



## **La fourchette québécoise**

Aurélien Boivin

---

Numéro 126, été 2002

Littérature & Cuisine

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/55842ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

---

Éditeur(s)

Les Publications Québec français

ISSN

0316-2052 (imprimé)

1923-5119 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

---

Citer ce document

Boivin, A. (2002). La fourchette québécoise. *Québec français*, (126), 58–58.

# LA FOURCHETTE QUÉBÉCOISE

PROPOS RECUEILLIS PAR AURÉLIEN BOIVIN



*Les Québécois accordent-ils de l'importance à la fine cuisine ? Comment les définissez-vous en regard de la bonne cuisine ?*

**Pierre Watter :** La bonne cuisine reste élitiste au Québec, réservée à une certaine catégorie qu'on pourrait dire plus cultivée. Grâce à différents médias (télé, radio), elle a tendance à se démocratiser, il y a une nette progression, mais on est loin d'avoir repoussé la mauvaise alimentation « néfaste food » à la limite de la frontière de nos voisins du Sud. Reste que le sucre a toujours une part importante dans l'alimentation des Québécois.

Au regard de la prolifération des fromageries et des boulangeries au Québec, on devrait croire que les Québécois s'intéressent de plus en plus à une saine alimentation et diversifient leurs goûts.

**Jean-François Girard :** De plus en plus, les gens aiment préparer des mets élaborés mais simples pour découvrir et partager le plaisir d'être ensemble autour d'un repas.

**Martin Boucher :** Une certaine partie de la population ne jure que par la fine cuisine, mais une autre partie attache une plus grande importance au fait que bien manger est bon, tout simplement.

**Jean Soulard :** Le Québécois est un latin et c'est qui le différencie de la culture anglaise ou anglo-saxonne ou américaine. Il est curieux. Il aime essayer des mets nouveaux. Il adore sortir, découvrir de nouveaux restaurants, de nouvelles tables, des tables variées. C'est quelque chose de nouveau et voilà qui, à mon sens, est fabuleux.

*Selon vous, peut-on dire que la cuisine, comme le bon vin, fait partie, de nos jours, des sphères sociale et culturelle ?*

**Jean Soulard :** Oui, assurément et plus que jamais. On vit dans une société moderne où la cuisine s'est énormément développée. On aime se retrouver avec des invités à la maison, on aime se retrouver entre amis pour goûter les plaisirs de la table et de la cuisine.

**Jean-François Girard :** Oui avec de nombreux cahiers dans les journaux, revues, émissions de télévision, ainsi que la grande diversité de restaurants au cuisine de pays différents.

**Pierre Watter :** Oui, bien sûr, par la convivialité, par l'impact et l'intérêt que la cuisine a maintenant, les gens s'invitent, on échange, recettes, bonnes adresses, chose qui n'était pas courante auparavant, car la société devenait de plus en plus individualiste. On a vu beaucoup d'intérêt dans cette convivialité et ce partage. On le remarque de plus en plus depuis trois ou quatre ans. On ouvre les horizons par le biais de l'aliment, par le biais des différentes cuisines mexicaine, asiatique, etc. : on peut voir ainsi la différence des cultures par leur cuisine. Si l'on accepte cette différence alimentaire, on accepte l'étranger et l'on y trouve son intérêt. S'ouvrir aux étrangers permet d'associer de nouveaux goûts qu'on ne connaissait pas. Comme le bon vin, le goût s'affine.

**Martin Boucher :** Je pense que, parmi toutes les couches sociales, les plaisirs de la table ont toujours fait partie de notre façon de vivre. Bien boire, bien manger, c'est important.

*Comment parvient-on à inculquer à des jeunes l'art de bien se nourrir ou de bien manger ?*

**Jean-François Girard :** Dès l'enfance, les parents ont le devoir de faire goûter beaucoup d'aliments, fruits et légumes différents, et se préoccuper de la santé de leurs enfants. Les bonnes habitudes se prennent à ce stade.

**Martin Boucher :** Les jeunes ont la capacité des extrêmes : le « fast food », un soir, un bon repas cuisiné, voire un repas gourmet, un autre soir. Idéalement, la famille devrait jouer un tout premier rôle, mais à défaut, la société et les écoles devraient prendre la relève à travers les cours, dans les cafétérias scolaires, etc. Cette question n'est ni facile, ni évidente.

**Jean Soulard :** Comme vous et moi, je pense que tout doit être fait dès l'enfance. C'est à ce stade du développement que l'enfant doit apprendre à bien se nourrir. Mais on ne peut pas dire que la dernière génération a permis aux jeunes d'apprécier la cuisine. Les parents étaient souvent pris à l'extérieur du leur foyer par le travail et n'ont pu refaire pour leurs jeunes les recettes de la grand-mère. Mais les jeunes aussi sont curieux et, s'ils sont placés dans un environnement sain, n'ayez crainte, ils vont apprendre à bien se nourrir.

**Pierre Watter :** Très jeune, par l'éducation, comme le reste. Donner à l'enfant une alimentation diversifiée et de bonne qualité. Prendre le temps de préparer le repas avec des produits sains, prendre le temps des repas familiaux autour de la table et non autour du réfrigérateur, inciter la famille à s'asseoir et partager un plat. Les médias sont, là encore, importants car ils sont la source de l'information pour le choix de la qualité des produits et l'éveil de l'esprit face à cette qualité et leur transformation. Un problème reste, celui des lunchs du midi, très représentatifs du manque de temps accordé aux repas, simplistes, « entre deux tranches de pain ».