

## Saveurs de saison. Une cuisine inspirée du domaine Cataraqui

Yves Hébert

Number 129, Spring 2017

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/85517ac>

[See table of contents](#)

### Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

### ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

### Cite this review

Hébert, Y. (2017). Review of [Saveurs de saison. Une cuisine inspirée du domaine Cataraqui]. *Cap-aux-Diamants*, (129), 48–49.

chapitre suivant, sur Papineau et le Bas-Canada, reprend une structure similaire, mais avec une plus grande insistance sur les aspects historiographiques. C'est véritablement au troisième chapitre que la dimension comparative se matérialise, notamment dans les deux dernières parties où l'auteure place côte à côte les discours sur les liens avec l'Angleterre ainsi que sur les influences des révolutions française et états-unienne pour chacun. Le quatrième et dernier chapitre aborde le thème des débats constitutionnels pour les deux figures étudiées, où la représentation populaire et les rapports entre les corps exécutif et législatif traversent la pensée des deux personnages.

Au terme de l'ouvrage, on retient entre autres que l'étude des mouvements de réformes constitutionnelles, ou plus généralement des idées politiques, gagne énormément à s'émanciper des cadres territoriaux restreints. En effet, l'auteure fait ressortir, avec l'exemple du Bas-Canada et de l'Irlande, les dimensions internationales des mouvements de revendications démocratiques. Tout en inscrivant les mobilisations étudiées dans le contexte plus large des révolutions et des enjeux politiques de la période, Julie Guyot évite savamment les pièges de l'amalgame. En effet, tout au long de l'ouvrage, elle met au jour des différences contextuelles importantes qui rendent les comparaisons hasardeuses. Enfin, cette étude possède le double avantage de revisiter, sous un angle nouveau, la figure relativement familière de Papineau tout en faisant découvrir Theobald Wolfe Tone ainsi que le contexte politique irlandais de son époque.

### René Laliberté

Collectif. *Saveurs de saison. Une cuisine inspirée du domaine Cataraqui*. Textes historiques par Frédéric Smith. Québec, Les Éditions Sylvain Harvey, 2015, 126 p.



Voici un beau livre de table dans tous les sens positifs de l'expression. Au menu, un heureux mariage de textes sur l'histoire du domaine Cataraqui, de belles photographies et des recettes gastronomiques qui mettent l'eau à la bouche. Ce livre est un spectacle pour les yeux. Il est le fruit d'une mise en scène minutieuse réalisée par la Commission de la capitale nationale, l'École hôtelière de la Capitale, les horticulteurs du domaine, les décorateurs Nathalie Baron et Stéphane Caron et l'historien de la Commission Frédéric Smith. Les photographes André-Olivier Lyra, Marc-André Grenier et Valérie Busque ont contribué à la qualité visuelle de ce livre.

Le concept retenu pour cette mise en scène qui a fait appel à des figurants pour les photographies est la valse des saisons autour du domaine Cataraqui; plus précisément à l'époque des châtelains Catherine Rhodes et Percyval Tudor-Hart. Durant nombre d'années, ceux-ci ont donné une couleur particulière aux potagers et au grand jardin du domaine. Le livre est divisé en quatre parties, une pour chaque saison, où l'on traite des cycles saisonniers, des cultures, des produits et des recettes qui les mettent en valeur, le tout agrémenté de superbes photographies. Des suggestions de cocktails et de thés se retrouvent à la fin de l'ouvrage.

En introduction, Frédéric Smith rappelle les origines du domaine Cataraqui avec ses premiers propriétaires successifs James Bell Forsyth et Henry Burstall,

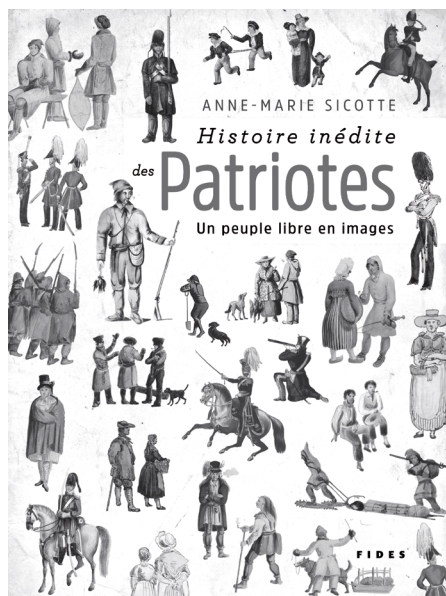
tous deux marchands de bois. Au début des années 1850, Burstall s'empresse de construire une nouvelle villa de style néoclassique selon les plans de l'important architecte Edward Staveley. Avec les décennies, le domaine passe aux mains du banquier Charles Eleazar Levey et de Godfroy William Rhodes, tous deux amateurs d'horticulture. Comme l'affirme Frédéric Smith, ce livre recrée l'histoire du domaine au gré des saisons tout en dévoilant des saveurs et des plats qui ont inspiré des chefs et des aspirants chefs de Québec. Il est aussi un hommage à Catherine Rhodes et au peintre Percyval Tudor-Hart qui fut un collègue des artistes peintres Henri Matisse et Henri de Toulouse-Lautrec.

Pour les amateurs d'histoire et d'horticulture, les introductions des chapitres permettent de connaître la vie quotidienne au domaine Cataraqui selon les saisons. Pour chacune d'elles, on découvre ce qu'il faut faire pour entretenir le domaine, ses jardins et ses aménagements. Le printemps, on ramone les cheminées, on prépare la terre et on astique les voitures. L'été, on veille au grain dans les jardins du domaine. On commence à récolter le radis, la laitue et les pois. C'est aussi l'occasion de recevoir des visiteurs. L'automne, c'est le temps des dernières récoltes et l'on prend soin des fines herbes. Les petits fruits, les prunes et les pommes sont annonciatrices de desserts savoureux. Au début de la saison froide, la préparation du temps des fêtes occupe les membres de la famille. Mais on ne s'empêche pas de pratiquer les sports d'hiver ou à l'intérieur du foyer de faire sonner les notes du piano.

Bref, ce livre invite à découvrir comment on vivait les saisons au domaine Cataraqui et à apprécier 28 recettes présentées par l'École hôtelière de la Capitale. En février 2016, cet ouvrage a remporté un prix dans la catégorie *Schoolbook - Canada français*, aux prestigieux Gourmand World Cookbook Awards 2016. Pour ceux qui souhaiteraient élargir le sujet, je suggère la lecture de deux

livres : *Les quatre saisons* de Jean Provencher et *Promenades dans les jardins anciens du Québec* de Paul-Louis Martin et Pierre Morisset.

**Yves Hébert**



Anne-Marie Sicotte. *Histoire inédite des patriotes. Un peuple libre en images*. Montréal, Fides, 2016, 436 p.

Jonathan Livernois. *La route du Pays-Brûlé : archéologie et reconstruction du patriotisme québécois*, Montréal, Atelier 10, 2016, 76 p. Coll. « Documents ».

Deux essais parus récemment évoquent l'époque des patriotes et tentent, chacun à leur façon, de réactualiser le sentiment patriotique québécois.

Dans un premier registre, l'ouvrage d'Anne-Marie Sicotte, *Histoire inédite des patriotes*, magnifiquement et abondamment illustré, se veut une chronique du mouvement patriote du XIX<sup>e</sup> siècle. L'auteure, de son propre aveu, voulait, avec ce livre, pallier les manques de l'historiographie québécoise entourant l'histoire des patriotes et rétablir les faits. Selon elle, les ouvrages de Gilbert Filteau ou de Louis-Olivier David, bien qu'importants et bien faits, ont chacun leurs faiblesses et leur part de zones d'ombre; Filteau serait trop mièvre en ce qui concerne la Clique du Château,

les adversaires des patriotes, et David ne citerait pas assez ses sources.

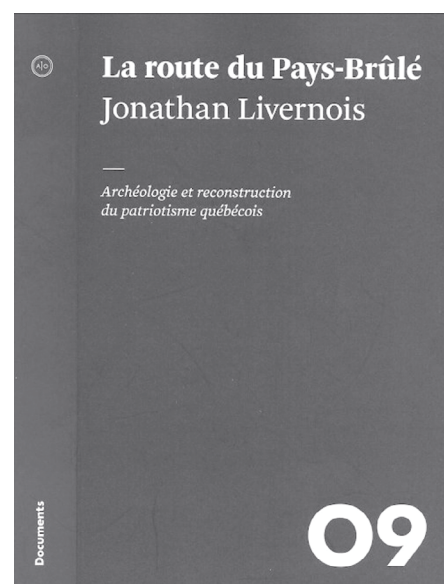
Ainsi, Sicotte tente de revenir aux sources mêmes de l'époque, aux journaux, aux écrits intimes, aux documents d'archives et aux lettres des protagonistes qui ont participé aux événements. Par la parole de ces hommes, notamment Louis-Joseph Papineau, Denis-Benjamin Viger, Wolfred Nelson, Jean-Baptiste Boucher-Belleville, Siméon Marchesseault ou des membres du gouvernement de l'exécutif colonial, gouverneurs ou juges de paix, elle tente de dénouer le drame qui s'est joué à cette époque de grands bouleversements, drame que plusieurs, selon l'auteure, se sont évertués à travers le temps à diminuer l'importance et la portée pour la nation québécoise.

Les nombreuses illustrations qui ponctuent l'ouvrage en sont l'un des points forts, le rendant très attrayant pour un lecteur qui ne connaît pas l'histoire des patriotes. Ainsi, même si l'essai fait plus de 400 pages, les textes ne prennent que la moitié de l'espace, et les images, le reste. Il est clair donc que l'auteure vise ici un large public, ce qui n'est en aucun cas problématique et ce qui n'entache en rien la qualité du livre, qui aurait très bien sa place dans un cours d'histoire au secondaire ou au cégep.

Dans cette même visée didactique, la division des chapitres, par sa simplicité, favorise la compréhension. De plus, Sicotte, également romancière, écrit très bien et utilise un vocabulaire précis et varié, rendant la lecture agréable. Un livre donc à lire et à relire, et surtout, à conserver et à feuilleter.

Beaucoup plus intime, l'essai de Jonathan Livernois, *La route du Pays-Brûlé*, sans porter précisément sur le mouvement patriote du XIX<sup>e</sup> siècle, complète magnifiquement l'ouvrage de Sicotte en ce qu'il tente de revenir aux sources du sentiment patriotique, et surtout, de comprendre comment le réactualiser dans le Québec d'aujourd'hui. On le sent bien à sa lecture, l'histoire des patriotes, creuset du patriotisme québécois, flotte

en trame de fond et inspire grandement l'auteur. Il évoque notamment sa première rencontre avec *Les patriotes de 1837-1838* de Laurent-Olivier David, qu'il a découvert, exactement comme Pierre Falardeau, dans la maison de son grand-père. Passionné d'histoire et de généalogie depuis tout petit, Livernois parle également de ses recherches sur sa famille et ses ancêtres, habitants de Saint-Constant, dont son arrière-arrière-arrière-grand-père, Joseph Livernois dit Meloche, qui a participé avec Joseph Narcisse Cardinal à l'expédition à Sault-Saint-Louis pour aller chercher des armes chez les « sauvages », expédition qui s'est terminée par un échec et par une désolidarisation des patriotes, qui ont chacun rejeté le blâme sur un autre. L'évocation de ce triste événement est l'occasion pour l'auteur d'en arriver à cette piste de réflexion : sans magnifier ou diminuer les patriotes de 1837-1838, il faut savoir reconnaître les hommes en eux, leur courage et leurs faiblesses, hommes qui ont été tour à tour héros et lâches. Selon Livernois, seul ce constat permettra de « poser les bases d'un patriotisme énergique et prospectif. »



La seconde piste de réflexion à retenir est qu'en réactualisant le sentiment patriote, cela pourrait aider effectivement à rendre aux Québécois une cer-