

Cuisiner le patrimoine

Josiane Ouellet

Number 130, Fall 2011

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/65389ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Ouellet, J. (2011). Cuisiner le patrimoine. *Continuité*, (130), 5–5.

CONTINUITÉ

Le magazine *Continuité* est un trimestriel publié par les Éditions Continuité inc. Fondé en 1982 par le Conseil des monuments et sites du Québec (CMSQ), *Continuité* bénéficie de l'appui du CMSQ, du Conseil des arts et des lettres du Québec, du Service de la culture de la Ville de Québec et de la Fondation québécoise du patrimoine. Nous reconnaissons l'appui financier du gouvernement du Canada, par l'entremise du Fonds du Canada pour les périodiques, pour nos activités d'édition.

Continuité est membre de la Société de développement des périodiques culturels québécois (SODEP) et il est répertorié dans Point de Repère, l'Index des périodiques canadiens et Hiscabeq. Les anciens numéros de *Continuité* sont disponibles en ligne au www.erudit.org.

Abonnement (4 numéros par année)
36,46 \$ / 1 an • 68,36 \$ / 2 ans

Conseil d'administration : Clermont Bourget (président), Jean Bélisle (vice-président), Claude Dubé, Louise Mercier et Jocelyne Bisailon

Comité de rédaction : Réal D'Amours, Marie-Josée Deschênes, Claude Dubé, Patrice Groulx, Tania Martin, Louise Mercier et François Varin

Rédactrice en chef : Josiane Ouellet

Adjoint à la rédaction : Réal D'Amours

Révisseur : Sophie Marcotte

Graphiste : Lydie Colaye

Promotion et publicité : Renée Girard

Service des abonnements : Lucienne Roy

Comptabilité : François Labbé

Numérisation : Langis Clavet

Impression : LithoChic

Distribution postale : Les ateliers TAQ

Vente en kiosque : LMPI

Correspondance et retour des exemplaires non distribuables :

ÉDITIONS CONTINUITÉ INC.
82, Grande Allée Ouest, Québec
(Québec) Canada G1R 2G6
Téléphone : 418 647-4525
Télécopieur : 418 647-6483
Courriel : continuite@cmsq.qc.ca
www.magazinecontinuite.qc.ca

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISSN-0714-9476

Toute reproduction ou adaptation interdite sans l'autorisation de *Continuité*
Poste-publications n° 00440010902
Port payé à Québec
Date de parution : septembre 2011

Les opinions exprimées n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Les titres, chapeaux, sous-titres, intertitres, légendes et le choix des illustrations sont généralement de la rédaction. Le générique masculin est employé dans le seul souci d'alléger le texte.

Le magazine *Continuité* n'est pas responsable de la qualité des services offerts par les entreprises qui s'annoncent dans ses pages.

CUISINER LE PATRIMOINE

En 2007, *Le Devoir* demandait à ses lecteurs de se prononcer sur ce qui constitue le mets national des Québécois. Verdict: le pâté chinois. Pourquoi? Parce qu'il est fait d'ingrédients d'ici, qu'on en mange sur tout le territoire et qu'on se transmet sa recette de génération en génération. Bref, parce qu'on l'aime et qu'on en est fiers!

Maïs, pommes, gibier, soupe aux pois, cipaille, tourtière, savoir-faire artisanaux et repas à la cabane à sucre: ces pratiques, plats et aliments dessinent les contours de la cuisine québécoise. Mais existe-t-il un patrimoine gastronomique québécois? Et si oui, quel est-il? La pizza et la bière après un déménagement, la poutine après une soirée bien arrosée, voire la prolifération des livres de recettes de tout acabit y participent-elles?

Pour saisir cet héritage dans sa richesse et sa spécificité, nous vous proposons un dossier qui s'inscrit d'abord dans un questionnement actuel: comment définir les termes, établir des bases de comparaison, cerner les paramètres de l'identité gastronomique? Il relance aussi le dialogue avec le passé en remontant l'histoire jusqu'à des temps reculés, en plus de fouiller les souvenirs de nos contemporains. Il évoque comment la cuisine québécoise a jonglé avec les multiples influences et les ressources du pays, et comment des traditions se perpétuent à travers les produits du terroir ou des plats typiques souvent réinventés.

Évidemment, impossible de faire le tour du garde-manger. Entre autres éléments significatifs de ce patrimoine, une bible comme *La cuisine raisonnée*, les fameux cours d'enseignement ménager offerts aux jeunes Québécoises jusque vers 1970 ou le rôle crucial que joue l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec auraient certes mérité notre attention. Mais il était impossible de couvrir un sujet si vaste dans son entièreté.

Continuité s'attarde donc d'abord à interroger la cuisine québécoise. Son métissage nuit-il à sa spécificité? En serait-il au contraire garant? Faut-il qu'un mets soit composé de produits indigènes pour être typiquement québécois? Doit-il résulter de savoir-faire locaux?

À l'heure où les questions liées à l'alimentation nourrissent un intérêt généralisé, nous devons distinguer ce qui constitue notre patrimoine gastronomique de façon à garder ce legs bien vivant... pour le plus grand plaisir de nos papilles et de celles de nos enfants!



Josiane Ouellet