

Cuisiner « à la gaspésienne »

Jean-Marie Fallu

Volume 53, Number 2 (186), July–October 2016

À table !

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/82774ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Fallu, J.-M. (2016). Cuisiner « à la gaspésienne ». *Magazine Gaspésie*, 53(2), 3–11.

Cuisiner « à la gaspésienne »

Que mangeait-on autrefois? Dans quelles mesures la diversité du peuplement a-t-elle façonné une tradition culinaire bien gaspésienne? Des pratiques mi'gmaq à la cuisine familiale et traditionnelle et aux tables des restaurants, un art culinaire, un goût pour le bien-manger a pris forme ici, marqué par des influences tant locales qu'étrangères.

◆ **Jean-Marie Fallu**

rédacteur en chef



Léda St-Laurent de Saint-Alphonse-de-Caplan présente son jardin à une visiteuse, 1952. Elle, son mari Anaclet Couture et leurs onze enfants exploitent en plus de ce potager, un important cheptel et une érablière. Leur amour de la terre et leur travail persévérant seront récompensés en 1955 lorsqu'ils reçoivent une distinction provinciale, la médaille de bronze de l'Ordre du Mérite du Défricheur pour l'outillage et le potager.

Photo : Bibliothèque et Archives nationales du Québec à Québec. E9, D52-2, P126C.

« [...] dans la péninsule gaspésienne, la morue forme la base de la nourriture et [...] j'oserais dire, de la société elle-même »

- Jean-Baptiste-Antoine Ferland, 1836¹.

Que mangeaient les Mi'gmaq?

Sur les habitudes alimentaires des premiers Gaspésiens, le père Chrétien Leclercq observe en 1691 qu'ils sont de grands consommateurs de viande et de poisson. Ils mangent surtout de la viande d'orignal qu'ils mangent bouillie ou rôtie ou que les femmes apprêtent en saucisse et en

boudin ou encore qu'elles boucaient sur une perche. La cuisson de leurs aliments se fait dans de grandes auges de bois qu'ils remplissent d'eau et dans lesquelles ils jettent constamment des pierres ardentes pour maintenir l'ébullition. Ils se délectent « d'origniac*, de castor, de loup marin, de porc épic, de perdrix, d'outarde, de sarcelles,

* Orignal provient d'orignac, un mot d'origine basque formé du pluriel « oregna » signifiant cerf. Champlain en fait mention dès 1603 sous la forme « d'orignas ».



Une bonne récolte de tomates à Percé. Au centre, Léocadie Bélanger.
Photo : Musée de la Gaspésie. Fonds Famille Blondin de Percé. P238/1/152

de canard, de bécasses, de morue, de saumon, de bar, de truite & de quantité d'autres poissons & gibiers [...]². »

Lors des premiers contacts avec les Européens, ajoute le missionnaire, les Mi'gmaq avaient en horreur le vin qu'ils prenaient pour du sang et l'eau-de-vie pour du poison.

Pratique culinaire au régime français

À l'origine, les Français fréquentent les eaux gaspésiennes pour y pêcher la morue. Au 17^e siècle, jusqu'à trois cents navires s'y trouvent chaque été. En plus de profiter de l'abondance des produits de la mer, les colons français vont tirer parti des produits de la chasse. L'analyse des vestiges culinaires et ostéologiques trouvés à Pabos à la suite de fouilles archéologiques³ nous renseigne sur l'alimentation des Français vivant au

Bourg de Pabos de 1729 à 1758. On constate que, parmi les mammifères, les espèces domestiques sont minoritaires, que le gibier demeure la viande favorite des pêcheurs, que la viande d'orignal est la plus populaire et que les oiseaux sauvages, le lièvre et le castor font aussi partie du menu des pêcheurs. De plus, les ragoûts et les bouillis sont les méthodes de préparation les plus communes. L'agriculture est confinée au jardinage et les colons font pousser des navets et du chou et ne possèdent que quelques têtes de bétail.

Sous le règne britannique

À compter du régime anglais, une tradition culinaire diversifiée prendra forme en Gaspésie avec le peuplement acadien et britannique.

La production agricole se développe surtout dans la Baie-des-Chaleurs

où les terres sont propices à l'agriculture. On vise alors l'autosubsistance sans ambition commerciale. Le blé est la céréale la plus cultivée car elle est la matière première d'une denrée essentielle qu'est le pain. Avec le poisson, la pomme de terre sera pendant longtemps la base de l'alimentation gaspésienne. En 1794, le juge Louis Fromenteau note que dans la Baie-des-Chaleurs tous les habitants possèdent des bœufs, des chevaux, des vaches et des moutons et qu'il y a des moulins à farine à New Carlisle, Bonaventure et Carleton. Lors de son accueil à Bonaventure en 1811, Mgr Plessis remarque que la nourriture ne manque pas : « la viande, le beurre, le lait, le pain, le sucre, tout abonde [...]⁴ »

Les Gaspésiens sauront tirer profit des ressources alimentaires de la forêt et de la chasse au gibier. En 1914, Alfred Pelland écrit ironiquement : « On dit que ce n'est généralement pas le gibier qui manque au chasseur de la Gaspésie, mais plutôt la poudre et le plomb⁵. » Parmi les espèces chassées, Pelland mentionne l'orignal, le chevreuil, le caribou, le lièvre, la perdrix, l'outarde et le canard.

De tout temps, la ressource halieutique est ce qui particularise le plus la Gaspésie sur le plan culinaire par rapport aux autres régions du Québec. Si l'alimentation des Gaspésiens repose sur un grand nombre d'espèces, la morue est l'aliment prédominant dans la société gaspésienne. En 1836, l'abbé Ferland identifie comme principales espèces pêchées en eau salée qui forment la base de l'alimentation des Gaspésiens : « hareng, maquereau, morue, saumon, sardine, bar (et) anguille. » Il signale que, durant la saison de pêche à Rivière-au-Renard, le maître de grave emploie des graviers qui s'affairent à la transformation de la morue et qu'il « loge ses employés dans une coquerie, ou, suivant le langage du pays, un cook-room, qui leur sert de cuisine et de logis [...]⁶ »

La cuisine gaspésienne est fortement métissée et tributaire des



Pêche aux coques à Carleton, vers 1960.

Photo : Charles-Eugène Bernard. Musée de la Gaspésie. Fonds Charles-Eugène Bernard. P67/B/2a/4/20

Quelques apports culinaires britanniques⁷

- **Anglais** : le fameux *fish & chips*.
- **Loyalistes** : les pommiers, poiriers et cerisiers, les tomates, les patates douces, le *sea pie*, le *meat pie*, les ketchups, les relishes, la tarte à la rhubarbe et les *scones*.
- **Écossais** : la soupe à l'orge, le gruau d'avoine, les gâteaux aux fruits secs, les desserts au caramel, le *butterscotch* (beurre écossais), les bonbons écossais, le *toffee* et les *peppermints*.
- **Irlandais** : tout ce qui est patate dont la *potato soup*, le *potato pie*, le *potato stovies* (fricassée de patates) ou chiard de goëlette et le *stew* irlandais (morceaux de bœuf ou d'agneau bouillis avec carottes, navets ou rutabaga).
- **Jersiais** : le *chowder* (soupe au poisson avec poisson bouilli, oignon, lard salé et lait).

influences britanniques. La pomme de terre, le *roast beef* (rôti de bœuf), le *fish cake* (galette de morue), le gâteau aux fruits et le *plum pudding* sont intégrés à la cuisine gaspésienne par le biais des Anglo-Gaspésiens, sans oublier le goût pour le thé, particulièrement le produit « King Cole », bien apprécié par les Gaspésiens de la Baie-des-Chaleurs.

La cuisine familiale

Les Gaspésiens ont longtemps pratiqué l'autosuffisance alimentaire. À l'exception de rares produits achetés



Venez savourez un somptueux
repas gaspésien dans un environnement
empreint d'histoires fabuleuses!

155, route 132 Ouest, Percé, 418.782.5331





Lorsqu'on parle d'aliments de qualité
en Gaspésie, une adresse s'impose :

ALEXINA

ÉPICERIE FINE

Découvrez une variété de produits
authentiques et un menu en constante évolution.

Chez Alexina : là où passion,
gourmandise et découvertes s'associent!

172, Grande-Allée Est, Grande-Rivière, 418 385-1316





On utilise la baratte à beurre ou baratte à beurre à bascule pour y brasser la crème afin de la faire prendre en beurre. Ensuite, la gamelle en bois permet de pétrir le beurre frais à l'aide d'une palette de bois afin d'en extraire l'eau. On remplit le moule de beurre avec une palette et on en tire des portions.

Images : dessins d'Arseno, tirés d'Urbain Arseneault, *Patrimoine Gaspésien. Baie-des-Chaleurs, Leméac, 1976, p. 84, 88-90.*



Lelièvre, Lelièvre
Lemoignan Itée



En plus de nos savoureux produits de la mer,
nous vous proposons une visite de notre

ÉCONOMUSÉE

Découvrez comment est capturée la morue et
comment elle est préparée à bord des embarcations !

52, rue des Vigneaux,
Sainte-Thérèse-de-Gaspé
418 385-3310

chez le marchand (farine, sel, sucre, thé, « baloney », mélasse, etc.), chaque famille entretient un potager et fait l'élevage de poules, de porcs et de vaches afin de subvenir à sa consommation domestique.

Parmi les plats courants de la cuisine gaspésienne, trône le fameux *chiard* qui est un hachis de restes de viande et de pommes de terre. Les pêcheurs partant en mer ont l'habitude d'emporter avec eux des aliments qui se conservent bien. Ils se font une fricassée avec du lard salé, des oignons et des pommes de terre qu'ils appellent un *chiard de goélette*.

La cuisson du pain de ménage occupe la ménagère gaspésienne qui boulange habituellement une fois par semaine et produit une fournée de dix à douze gros pains à deux fesses.

La conservation des aliments

Tant pour les poissons que pour les viandes, le fumage et le salage représentent les principales techniques de conservation.

En 1836, l'abbé Ferland indique qu'à Bonaventure et Cascapédiac, on fume beaucoup de hareng et, note-t-il, pour fumer ce poisson « on le laisse dans la saumure pendant vingt-quatre ou trente heures, après quoi on l'attache par la tête, et on l'expose à la fumée⁸. » On sale le porc en grande quantité ainsi que le hareng qui, une fois salé est conservé dans des barils ou des contenants en grès. Une pratique de

La mise en conserve

Le fameux pot Masson, utilisé pour la mise en conserve de fruits et légumes, existe depuis 1858 et permet de conserver au frais dans la cave de la maison les produits récoltés en fin d'été ou durant l'automne.

Madame Ernest Dugas et sa fille de Saint-Jean-L'Évangéliste (Nouvelle) rangent soigneusement leurs pots de conserves en 1959, année où la ferme d'Ernest Dugas fut médaillée du mérite Agricole.

Photo : O. Beaudoin. Bibliothèque et Archives nationales du Québec à Québec, Service de Ciné-Photographie. E6, S7, P3131-59



Photo : H. V. Henderson, vers 1930, collection Michel Goudreau.

Le traditionnel four à pain

De tradition française, le four à pain a précédé l'utilisation de cuisinières en fonte. Par la suite, ce four extérieur aura l'avantage pour la femme de la libérer durant l'été des chaleurs de sa cuisinière de maison. Ce four est fait de glaise ou de maçonnerie et sa structure est recouverte d'une toiture qui le protège des intempéries. Utilisé principalement pour les fournées de pain, le four sert aussi à la cuisson de viandes, de fèves au lard, de gâteaux et de biscuits. En Gaspésie, avec l'avènement du tourisme routier après 1929, le four à pain devient une icône touristique reproduit sur un grand nombre de cartes postales.





Caveau à légumes, Bonaventure, 2010.
Photo : Jean-Marie Fallu.

Le caveau à légumes

Le caveau à légumes – ce grenier souterrain emprunté aux Amérindiens – offre un plus grand espace que la cave de maison pour conserver les fruits et légumes durant l'hiver. On érige à flanc de coteau ou à même un monticule ce bâtiment de pierre et de bois (cèdre) complètement terrassé dont on n'aperçoit que la façade. On y conserve principalement patates, oignons, carottes, choux, betteraves, navets ainsi que des salaisons et venaisons. Des guenilles imbibées de camphre qu'on dispose à l'entrée du caveau en éloignent les mulots et les souris.

conservation des plus répandues est la mise en conserve des fruits et légumes.

À compter des années 1930, l'implantation d'entrepôts frigorifiques mis au service de l'industrie des pêches permet aussi à des familles d'y conserver leur viande.

La gastronomie et les produits du terroir

L'enseignement culinaire donné dans les écoles ménagères à compter du début du 20^e siècle et la cuisine de chantiers vont contribuer grandement à l'essor de la gastronomie gaspésienne. De plus en plus de livres de recettes feront leur entrée dans les foyers gaspésiens. Mais, l'art de la gastronomie – du grec *gastros* (ventre) et *nomos* (lois) – prendra vraiment son envol en Gaspésie avec le développement de l'hôtellerie et de la restauration. L'Expo 67 suscitera l'attrait des Québécois et Gaspésiens pour la cuisine étrangère et exotique dont les mets italiens et asiatiques.

Aujourd'hui, on est à l'heure de la cuisine du monde qui valorise les produits exotiques et locaux, d'où la popularité ici et au Québec des produits du terroir gaspésien qui font honneur à la région. Depuis 2004, l'association *Gaspésie Gourmande* s'affirme comme le fer de lance de la gastronomie gaspésienne. Son guide-magazine *Gaspésie Gourmande*, publié depuis 2006, offre aux Gaspésiens et aux visiteurs un parcours gourmand de la péninsule mettant en valeur des producteurs et transformateurs des produits du terroir et des figures de proue de l'art culinaire gaspésien dont Mathilde Cotton (cuisine traditionnelle) et le chef-formateur Yannick Ouellet (nouvelle cuisine). ♦

Merci de leur collaboration à Frédéric Durand, Marie-Pierre Huard, Gisèle O'Connor, Danièle Rail, Ginette Roy et André Ruest.

Le texte intégral est disponible au www.museedelagaspesie.ca



Photo : Musée de la Gaspésie. Fonds Fernand Nicolas. P138

Les pois verts de Cap-d'Espoir

À Cap-d'Espoir, depuis les années 1920, on profite de la qualité de ses terres agricoles pour développer la production de pois verts. En 1940, cette spécialité attire l'attention de Gabrielle Roy dans son reportage sur l'économie gaspésienne : « [...] j'aperçois, peu après avoir quitté Percé, des jolis champs de pois grimpants, frissonnant à la lumière délicatement rosée du matin. Cet excellent produit de la Gaspésie, dont la croissance est heureusement tardive puisqu'il arrive sur les grands marchés alors que les potagers aux environs de Montréal ont épuisé leur rendement de pois verts, a donné naissance à une petite industrie florissante⁹. »



Ancien fumoir à hareng.

Photo : Archives du Musée de la Gaspésie.

Notes

1. Jean-Baptiste-Antoine Ferland, *La Gaspésie*, Québec, A. Côté et cie, 1877, p. 55.
2. Chrestien Le Clercq, *Nouvelle relation de la Gaspésie*, Paris, Amable Auroy, 1691, p. 91-93, 108-109, 415.
3. Pierre Nadon, *La Baie du Grand Pabos : Une seigneurie gaspésienne en Nouvelle-France au XVII^e siècle*, Québec, Association des archéologues du Québec, 2004, p. 105-113. (Archéologiques – Collection Mémoires de recherche 1).
4. Mgr Joseph-Octave Plessis, « Journal de deux voyages apostoliques dans le golfe Saint-Laurent et les provinces d'en bas, en 1811 et 1812 », tiré de *Le Foyer Canadien*, tome 3, Québec, 1865, p. 125.
5. Alfred Pelland, *Vastes champs offerts à la Colonisation et à l'industrie : La Gaspésie : Esquisse historique : Ses ressources, ses progrès et son avenir*, Québec, Ministère de la Colonisation, des Mines et des Pêcheries, 1914, p. 137.
6. Ferland, *op. cit.*, 166, 56.
7. À lire : « La tradition culinaire britannique » dans Jean-Marie Fallu, « La Gaspésie britannique », *Magazine Gaspésie*, vol. 51, no 1 (178), mars-juin 2014, p. 8-10.
8. Ferland, *op. cit.*, 208.
9. Gabrielle Roy, « La belle aventure de la Gaspésie », dans *Le Bulletin des Agriculteurs*, no 67 (novembre 1940), p. 67.

Sources

- Urbain Arsenaault, *Patrimoine Gaspésien. Baies-Chaleurs*, Montréal, Leméac, 1976, 151 p. (collection Connaissances)
- Marc DESJARDINS et al., *Histoire de la Gaspésie*, Nouvelle édition, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1999, 795 p.
- Dossier « Hôtels et restaurants », *Magazine Gaspésie*, vol. 45, no 1 (162), été 2008.
- Cynthia DOW, « A taste of Britain en Gaspésie », *Gaspésie Gourmande*, 2012, p. 75-78.
- Michel LAMBERT, *Histoire de la cuisine familiale du Québec*, volume 1 : « Ses origines autochtones et européennes, de la préhistoire au XIX^e siècle » et volume 2 : « La mer ses régions et ses produits, des origines à aujourd'hui », Les Éditions GID, 2006, 501 p et 909 p.
- Michel LAMBERT, « La vraie nature de la Gaspésie », *Gaspésie Gourmande*, 2008, p. 6-9.

Soupe amérindienne, cuisinée au goût et à l'œil

- 30 ml (2 c. à table) de beurre, margarine ou huile
- 2 oignons coupés en dés
- 900 g (2 lbs) de cubes d'orignal coupés en petits dés*
- 100 ml (10 c. à thé) de bouillon de bœuf
- Macédoines (légumes mélangés)
- Maïs en grain
- Sel, poivre et persil ou goût
- 2,5 L (10 tasses) d'eau

* Remplacer l'orignal par du chevreuil ou ajouter de la perdrix et du lièvre.

Mettre le gras dans une casserole et ajouter les oignons, la viande, le sel, le poivre et le persil. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Ajouter l'eau, le bouillon de bœuf, les légumes et le maïs. Laissez mijoter à feu doux de 20 à 30 minutes.

Note : À la base, cette soupe était préparé avec de l'ours!

Concoctée par l'équipe
du Site d'interprétation
Gespeg

