

LAMBERT, MICHEL. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Volume 4 - La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*. Québec, Les Éditions GID, « Thèmes Québec », 2011, 1103 p. ISBN 978-2-922668-98-8

Ève Laforest

Volume 11, 2013

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1018543ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1018543ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)

1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Laforest, È. (2013). Review of [LAMBERT, MICHEL. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Volume 4 - La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*. Québec, Les Éditions GID, « Thèmes Québec », 2011, 1103 p. ISBN 978-2-922668-98-8]. *Rabaska*, 11, 225–227.
<https://doi.org/10.7202/1018543ar>

en identifier le lieu de provenance dans le cas des collections thématiques) n'orne les prises de vue de Laliberté et Tremblay, laissant au lecteur de faire sa propre interprétation. Le livre présente les éléments de décor comme nous les verrions lors de nos propres visites dans les allées du cimetière, sans explication ni panneau. La mort, après tout, garde ses mystères.

Au final, *Cimetières de Québec* se veut une lecture rapide et étonnamment légère en dépit de son thème. La question des cimetières et du patrimoine funéraire est importante et fait couler beaucoup d'encre depuis quelques années ici au Québec. Le livre de Louise-Andrée Laliberté et Daniel Tremblay rappellent, avec ses clichés d'une grande beauté et son traitement contemplatif, le besoin d'honorer les disparus, de se recueillir et se rappeler que la vie continue. Ces éléments, peu importe les conclusions des différents débats sur la question des cimetières, resteront toujours des nécessités.

ÈVE LAFOREST

Université du Québec à Montréal

LAMBERT, MICHEL. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Volume 4 - La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*. Québec, Les Éditions GID, « Thèmes Québec », 2011, 1103 p. ISBN 978-2-922668-98-8.

À l'image de la cuisine de nos grands-mères, ce nouveau volume de *Histoire de la cuisine familiale du Québec* est généreux, invitant, riche en saveur et bien dodu. Il s'agit du quatrième volume d'une série qui en contiendra cinq. Après avoir couvert la forêt, la mer et l'origine de la cuisine québécoise dans les précédents ouvrages, Michel Lambert se concentre dans ce livre sur les environs des villes de Québec, de Trois-Rivières et de Montréal, et sur la terre de l'habitant. Le cinquième tome devrait quant à lui porter sur l'intégration des ressources d'ailleurs dans notre patrimoine culinaire et sur l'apport des nouveaux arrivants.

L'ouvrage se divise en deux parties, une première relatant l'histoire culinaire de la vallée du Saint-Laurent et une autre abordant de manière encyclopédique les différents produits de la ferme et d'élevage. La première partie comporte huit sections conçues selon une distribution géographique : Québec, la Côte-de-Beaupré et l'île d'Orléans ; la Côte-du-Sud ; Bellechasse-Lévis et Lotbinière ; le Chemin-du-Roy ; le Centre-du-Québec ; Laval et les Basses-Laurentides ; l'île de Montréal ; et la Montérégie. Pour chacune, Lambert aborde le paysage, les habitants d'hier à aujourd'hui, les activités économiques liées à l'alimentation, les ressources alimentaires sauvages, domestiques et importées, et la cuisine locale. Ces chapitres visent

à décrire l'histoire des régions qu'ils présentent, les richesses des terroirs et la façon dont les activités agroalimentaires ont façonné le paysage et la vie des habitants. Pour ce faire, l'auteur retrace le patrimoine culinaire des trois peuples qui ont traditionnellement habité les terres de la Belle Province, les autochtones, les Canadiens français et les Canadiens anglais. La deuxième partie du livre, comme dit plus haut, présente de manière encyclopédique les différents produits de la terre de l'habitant. Elle est subdivisée en trois sections : les grandes cultures des champs, les cultures du jardin et du verger, et les élevages de la ferme traditionnelle. La première considère les céréales et autres produits des champs, la deuxième le jardin et le verger et la troisième la basse-cour, la bergerie et la chèvrerie, le clapier, l'étable, la porcherie et le rucher. Lambert y aborde par exemple le blé, l'abricot, la carotte, la pomme de terre, le canard, le porc et les abeilles. Chacun des aliments est présenté de la même manière. Dans la première moitié du texte, l'auteur fait une description du produit puis explique son histoire générale et son implantation au Québec. Il décrit ensuite l'utilisation qui est faite de l'aliment dans la cuisine d'ici et sa situation aujourd'hui. Il énumère dans la deuxième moitié les recettes québécoises réalisées avec le produit de la terre de l'habitant. Elles comprennent les recettes des déjeuners et des repas principaux qui regroupent les entrées, les potages, les plats principaux et les desserts. Ces sections sont elles-mêmes divisées selon les particularités du produit. Le blé, par contre, comprend des sous-sections pour les farines ou les pains. De nombreuses recettes entrecoupent les parties du livre, permettant aux amateurs et intéressés de découvrir par eux-mêmes leurs traditions culinaires. Lambert présente brièvement l'histoire de chacun des plats, la région d'où ils proviennent et décrit la façon dont le mets est arrivé dans le patrimoine culinaire d'ici. Fidèles au passé d'aubergiste de l'auteur, ces recettes s'adressent à un public ayant déjà une certaine expérience en cuisine.

Ce nouveau tome de l'*Histoire de la cuisine familiale du Québec* est principalement destiné aux amateurs et aux amoureux de la cuisine de chez nous. Michel Lambert y transmet tout son amour pour le patrimoine culinaire d'ici. L'émotion et le désir de réhabiliter des pratiques davantage en accord avec nos terres et l'environnement ont guidé la recherche étendue de l'auteur, Michel Lambert invite ardemment le lecteur à renouer avec son patrimoine culinaire. Pour ce faire, il puise dans ses recherches archivistiques, ses entrevues avec des ménagères de partout au Québec et surtout ses souvenirs de jeunesse, son passé d'aubergiste et une bonne dose de nostalgie afin de transmettre à son public sa passion pour le patrimoine culinaire québécois attaqué par la montée de la mondialisation, les importations extérieures et surtout les pratiques agricoles peu respectueuses de la planète. Le livre se veut

davantage un plaidoyer pour la redécouverte de nos racines qu'un exercice scientifique. *L'Histoire de la cuisine familiale du Québec* est une tentative de remettre les tables d'antan au goût du jour, de documenter les pratiques et traditions, et de respecter la terre qui nous nourrit.

ÈVE LAFOREST

Université du Québec à Montréal

LAURENT, DONATIEN. *Donatien Laurent. Parcours d'un ethnologue en Bretagne*. Brest, Emgleo Breiz, 2012, 326 p. + 1 DC [disque compact]. ISBN 978-2-35974-054-7.

Il faut saluer l'initiative d'Armel Morgant, de Fañch Broudic et des éditions Emgleo Breiz de proposer pour la première fois au public breton comme à la communauté des ethnologues une anthologie des principaux écrits de Donatien Laurent, dont les travaux depuis les années 1960 ont profondément renouvelé les études sur la tradition orale de Bretagne. L'entreprise est d'autant plus appréciée que cet ethnologue brestois a publié beaucoup plus sous la forme d'articles que de livres, mis à part l'ouvrage majeur tiré de son doctorat sur les carnets d'enquêtes de La Villemarqué (*Aux sources du Barzaz-Breiz. La mémoire d'un peuple*, Douarnenez, ArMen, 1989) : c'est ce que montre bien l'imposante bibliographie rassemblée par Armel Morgant et publiée dans les mélanges en l'honneur de Donatien Laurent en 2009 (*Bretagnes du cœur aux lèvres*, Rennes, Presses universitaires de Rennes). Or, ces articles sont éparpillés dans de nombreuses revues aux aires de diffusion géographique et sociale variées, dont la plupart sont difficilement accessibles pour qui ne fréquente pas les bibliothèques universitaires ou les centres de documentation consacrés à la matière bretonne. Il est donc malaisé d'avoir une vision d'ensemble de l'œuvre de Donatien Laurent et la parution de ce premier volume est une très bonne nouvelle. On parle ici de premier volume puisque, dans une très brève introduction – qui a plus l'allure d'un avertissement – est annoncée la parution d'un deuxième tome, que rien dans la mise en forme de la couverture ou dans le texte de quatrième de couverture ne laisse toutefois préfigurer. Compte tenu de la nature aussi éparpillée que protéiforme de l'œuvre de Donatien Laurent, c'était bien le moins, et un troisième volume ne serait sans doute pas superflu.

Les articles proposés dans ce volume sont regroupés en deux parties. La première porte sur les collecteurs bretons du XIX^e siècle, notamment Aymar de Blois – qui a rédigé en 1823 la première étude scientifique d'une complainte historique bretonne – et Théodore Hersart de La Villemarqué, auteur du