

Des mots savoureux

Hélène Matteau

Numéro 44, hiver 1996

Les plaisirs de la table

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/8547ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Matteau, H. (1996). Des mots savoureux. *Cap-aux-Diamants*, (44), 36–39.

Des mots savoureux

par Hélène Matteau

En quelques décennies à peine, la table québécoise s'est garnie de mets que nos grands-parents n'auraient jamais imaginés. Mondialisation, médiatisation, diététique et technologie alimentaire obligeant, sont désormais rangés dans nos dé-

ment jamais de manger nos chiens chauds! Nous sommes aussi notre volonté culturelle : notre *melon d'eau* (*watermelon*) ou nos *chips* cèdent peu à peu la place à la pastèque, aux croustilles. Nous créons nos néologismes, comme *tartinade*, *trempe* ou *rôtis* pour ne pas dire *toasts* (mot anciennement bien français, pourtant, sous sa forme *tostes*). Et puis nous sommes nos contradictions, si particulières : d'une part nous résistons au *cake* si cher à l'Hexagone, d'autre part



«Soupe à l'ivrogne». Une simple soupe faite à base de consommé de bœuf, d'oignons, de porc salé et de vin, parsemée de croûtons. Carte postale des Éditions André Burtaire, Toronto, 1994. Photo M. E. Erfani. (Coll. Michel Bazinet)



Le rutabaga (se dit parfois *navet de Suède*) a longtemps été appelé *chou de Siam*. Illustration tirée de «L'agriculture dans les écoles», Frères des Écoles chrétiennes, 1917. (Archives de l'auteur)

penses (ce mot, désuet aujourd'hui pour dire garde-manger, a été employé en ce sens en Europe dès le XIII^e siècle), dans nos frigos et fatalement dans notre vocabulaire, une foule d'ingrédients exotiques et de préparations nouvelles. Qui n'est pas familier aujourd'hui avec des mots mandchou comme *soja*, italien comme *pizza*, caraïbe comme *papaye* ou grec comme *souvlaki*? Ou simplement avec des désignations purement «françaises de France» comme sauce *béarnaise* ou bœuf *bourguignon*. En s'ouvrant au monde, notre cuisine a appris à distinguer le *potage* de la *soupe*, et le *rutabaga* (mot suédois) du *navet*! Mais si le *tournedos* grille allégrement dans nos fêtes estivales, la *daube* nous intrigue encore, tout de même!

Nous sommes notre géographie, nos mots n'y échappent pas. *Hambourgeois* n'a pas détrôné l'américain *hamburger*, nous n'accepterons sûre-

nous préférons toujours les bonnes vieilles mesures liquides à l'anglaise aux pesées métriques à la française. Jusqu'à traduire, dans nos recettes, les grammes de sucre en millilitres!

En même temps que s'élargit l'éventail de notre vocabulaire alimentaire, donc, des mots, des sens, se perdent. Ceux que nous refusons, comme les anglicismes flagrants - *cossetarde* (*costard*). Ceux qui nomment des choses elles-mêmes disparues comme *sagamité*, mot algonquien ou cri, qui désignait une bouillie à base de farine de maïs. Ceux que nous avons adaptés avec plus ou moins de justesse - tous ces poissons dont on ne sait plus trop s'ils sont sole ou plie, turbot ou flétan noir. Ou qui nommaient des réalités nouvelles : *atoca* ou *réduit* d'eau d'érable. Enfin, des mots anciens qui avaient échappé aux influences, des mots transformés par la tradition orale et d'autres, pures créations de l'originalité régionale. Ces mots ne résisteront pas longtemps

encore à l'uniformisation de la langue. Déjà les adolescents les ignorent et leurs parents ne les emploient plus guère...

Mots remarquablement sonores, simples comme les aliments qu'ils nomment - très souvent des mélanges, fricassées ou ragoûts, qui dénotent un don certain pour accommoder les restes...ou les manques! Sous lesquels pointent une grande souplesse d'adaptation langagière et, très souvent, un humour pas très catholique. Rabelaisien, indéniablement! En voici quelques exemples. Pour la mémoire et le plaisir.

CHIARD OU CHIAR

Au siècle dernier, les pêcheurs gaspésiens n'emportaient à bord, pour leur «ordinaire», que des aliments qui se conservaient bien : du lard salé, des oignons et des pommes de terre. Il suffisait d'en faire une fricassée : c'était le *chiar de goëlette*.

Le chiard étant une façon élémentaire, rapide et fort économique d'apprêter toutes sortes de restes, poissons ou viandes, il a été abondamment servi dans nos familles. D'où vient ce mot, qui désigne aussi le dérangement (déménager, c'est tout un chiard), une fête bruyante ou prétentieuse (organiser un gros chiard pour son anniversaire) et les chichis, le chialage (les enfants ont fait tout un chiard pour ne pas aller chez le dentiste)? Eh bien ! comme chialer justement, de ... chier. On pourrait s'en douter.

CIPAILLE, CIPÂTE, CIPARE, SIX-PÂTES OU SIX PAILLES

L'orthographe et la recette varient, l'étymologie est la même : *sea pie*, pâté de poisson, désignation empruntée aux marins et aux colons anglophones de Gaspésie. Si à l'origine les francophones y mettaient eux aussi la récolte de leur pêche, bientôt ils en ont fait un pâté de viandes, petit gibier, porc, bœuf ou volaille, disposées en couches séparées par autant d'abaisses (d'où six-pâtes et ses dérivés). On ajoute parfois des pommes de terre en tranches ou des carottes mijotées au four plusieurs heures. Dans certaines familles, le cipâte désigne aussi un dessert aux fruits, à la framboise le plus souvent. Il s'agit en fait d'un pudding, mais ce peut aussi être une grosse tarte.

CRETONS

Non, les cretons ne sont pas vraiment des rillettes, auxquelles on veut les associer souvent. Question de texture! Les premières sont granuleuses, les secondes, filamenteuses! Malgré les apparences, le mot n'est pas né de quelque humour scatologique. C'est un mot du Nord, du moyen néerlandais *kerte* : entaille. Il a d'abord désigné un morceau, une tranche, une *taille de lard frit* comme on dit en Acadie.

DINDE

La dinde est «certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait fait à l'ancien» affirmait nul autre que Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût*. L'usage a hésité entre le masculin et le féminin jusqu'au XVIII^e siècle quand dindon, jusque-là le petit du coq et de la poule d'Inde, finit par désigner le mâle de l'es-

C'est des États-Unis que nous vient la tradition de manger de la dinde le jour de l'action de grâce. Carte postale vers 1907 (Coll. Jean-Marie Lebel)



pèce. Alexandre Dumas, au XIX^e siècle, affirme toutefois qu'en cuisine, on dit *un dinde*. Coq d'Inde, sous sa forme *codinde* se dirait encore dans le centre de la France, selon Colette Guillemand (*Les mots pittoresques de la table*, Le français retrouvé no 18, Belin, 1987). Ici, on entend encore *codinde* ou *codingue* pour dire niais, gauche comme cette pauvre volaille.

«Le pâté chinois». Célèbre met de la cuisine québécoise qui n'a de chinois que le nom. Carte postale des Éditions André Burtaire, Toronto, 1994. Photo M. E. Erfani (Coll. Michel Bazinet)

«La poutine». Une recette simple faite de frites, de *crottes* de fromage cheddar et nappée de sauce barbecue. Carte postale des Éditions André Burtaire, Toronto, 1994. Photo M. E. Erfani. (Coll. Michel Bazinet)

FARLOUCHE OU FERLOUCHE

Biën avant que les fruits frais puissent parvenir des lointaines contrées jusqu'au Québec profond, on connaissait le raisin sec. Et on en faisait des tartes, sucrées à la mélasse. Des tartes à la *farlouche*. Le mot nous serait venu des Amérindiens, on ne sait trop lesquels et on n'en est pas sûr. Le raisin venait-il à manquer? On confection-

les pas employé. On disait *fèves*, et *faillots* ou *layots* en Acadie, quand on parlait des haricots secs (la fève dans la galette des Rois, les fèves au lard) et *p'tites fèves*, jaunes ou vertes, quand on désignait une légumineuse en gousse.

Les *fèves au lard* sucrées à la mélasse sont une recette bostonnaise devenue à la mode chez nous vers 1850. D'où l'anglicisme courant, *bines*, de *beans*, et son dérivé *binerie*, petit restaurant bon marché à cuisine familiale.

GIBELOTTE

Déformation de gibelet, un mot issu de gibier et qui désignait un pâté de chair d'oiseaux, la *giblotte*, chez nous, doit sa réputation aux Sorelois, qui en ont fait un genre de bouillabaisse. Il faut croire que ce mets n'était pas toujours apprécié, puisque le mot, au Québec, s'est étendu à tout mélange culinaire peu appétissant...

GOURGANE

Voilà une vraie fève, la fève des marais, à laquelle Saguenéens et Jeannois, et Charlevoisiens avant eux, ont conservé sous son vieux nom dont on ignore l'étymologie, mais dont on sait qu'il vient de l'Ouest de la France. Pauvre gourgane méprisée chez nos cousins : elle servait à nourrir les chevaux et... les bagnards. En conséquence, ils l'ont surnommée *fève des chevaux* et ont inventé *gourganer* comme euphémisme pour «aller en prison»! Sa forme a inspiré ces poètes que savent être les Acadiens qui l'appellent *orteil de prêtre*, de capucin, de sœur et même de pape! La gourgane se mange traditionnellement en soupe avec du lard salé et de l'orge, le plus souvent nommé en anglais, *barley*.

PETS DE SŒUR

Beignets soufflés, au nom si indigne, faut-il croire, qu'il a entraîné une foule d'euphémismes régionaux, de *bourriques* de sœurs, de vieilles ou de viarges à *rosettes* ou *hirondelles*, dont le plus subtil est sans doute ... *soupirs de nonne!* Dans certaines familles, on nommait aussi pets de sœur des biscuits faits de chutes de pâte à tarte, beurrées, sucrées à la cassonade ou à la confiture, roulées, cuites puis servies tranchées.

PLÂRINES OU PLORINES OU PLEURINES

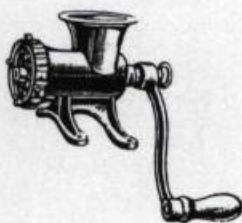
Voilà des saucisses en coiffe, des crépinettes à la mode de chez nous, «mélange (...) de lard salé, de bœuf et d'oignon finement hachés, enveloppé dans un morceau de péritoine de porc (...)», nous dit Jean Provencher dans *C'était l'hiver* (Boréal); assaisonné, selon la *Cuisine traditionnelle d'un Québec oublié*, de clou de girofle et de cannelle. Mais sans son accent circonflexe, la plârine devient, chez Sylva Clapin, une sucrerie à base de sirop d'érable et d'amandes douces. Et la plorine, chez Léandre Bergeron, est une gelée de sucre blanc. Faites votre choix!

FÈVES

Au Québec, dans la langue populaire, fève a depuis toujours désigné aussi le haricot. Normal : pour les premiers colons, le haricot n'était pas un légume, c'était un ragoût de mouton dans lequel on pouvait faire mijoter des fèves en gousse - des fèves d'*aricot* -, qui deviendront, en français, des haricots tout court, mais seulement à partir de 1640 et pas dans toutes les régions de France. Comme, ici, le mouton n'a pas été un plat populaire, le terme de haricot n'était à toutes fins uti-

nait quand même la tarte, qui devenait alors tarte à la *pichoune* ou tarte à la *colle!* Et c'était bon!

«Le pouding du chômeur» Carte postale des Éditions André Burtaire, Toronto, 1994. Photo M. E. Erfani. (Coll. Michel Bazinet)



POUTINE

De l'anglais *pudding*, la poutine, c'est le cas de le dire, est servie à toutes les sauces. En Acadie, la *poutine râpée*, véritable plat national, est en fait un chiard où les pommes de terre sont râpées crues plutôt que sautées en morceaux. En Gaspésie, la *poutine à (la) poche* est un dessert aux raisins secs, fait de pâte bouillie dans un sac de coton, servi chaud avec une sauce au lait sucrée. Les Bois-Francis auraient inventé, eux, la poutine tout court, qui a depuis tout récemment pignon sur rue à Paris : des frites agrémentées de *crottes* de fromage cheddar, nappées de sauce barbecue ou à l'italienne, et peut-être demain, sait-on jamais, au chocolat ou à la chinoise!

SOUPANE

Mot dérivé de soupe? Pas du tout. Mais plutôt d'origine algonquienne. C'était une bouillie de farine de maïs, servie avec du lait et sucrée à la mélasse. Ou, plus souvent sur nos tables, le fameux gruau d'avoine allongé de lait, si réputé pour faire des enfants forts!

TIRELICHE

Mets des colons de la région des Bois-Francis, il s'agit d'un ragoût de tranches de lard, d'oignons, de... citrouille et de mélasse!

TOURTIÈRE

Oui, on a mangé tant de tourtes que l'espèce est disparue. Non, la tourtière n'était pas un pâté de tourte, quoique rien n'empêchait de faire une tourtière aux tourtes comme au porc ou au gibier. La tourtière, c'est d'abord un contenant, une assiette à tarte, quoi, à tourte pour être plus exact, la tourte étant... une grosse tarte! Du temps de la Nouvelle-France, on dit *pièce tourtière* plutôt que tourte. La pièce tourtière est alors un pâté de lard salé. Peu à peu, on en varia le contenu : volaille, gibier, bœuf. Si la tourtière est une tarte à la viande hachée à peu près partout au Québec, elle prend du volume et de la consistance au royaume du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Où on utilise comme contenant la *chassepinte* - le mot est



une déformation de *saucepan*, la poêle, mais l'objet tient plutôt de la marmite -, qu'on tapisse d'une abaisse. On l'emplit de cubes de viandes variées mêlés à de l'oignon et à des pommes de terre *carreautées*, c'est-à-dire mises en dés. On mouille le tout, bien assaisonné, de bouillon, on recouvre d'une épaisse couche de pâte et on met au four plusieurs heures. La tourtière ou les pâtés à la viande sont traditionnellement des mets du temps des fêtes. ♦

Pour le plaisir de lire :

Sylva Clapin. *Dictionnaire canadien-français*. Québec : Presse de l'Université Laval, 1974. (Réédition de l'édition originale de 1894).

Jean Provencher. *C'était le printemps, C'était l'été, C'était l'automne, C'était l'hiver*. Montréal: Boréal, 1980, 1982, 1984, 1986.

Hélène Matteau. *Les mots de la faim et de la soif*. Montréal: Les éditions de l'Homme, 1990.

Hélène Matteau est directrice de la revue *Santé*

Femmes confectionnant des tartes et des beignes. Au Québec, on dit *beigne*, au masculin, pour nommer ce que les Français appellent beignet. Illustration d'Edmond J. Massicotte. (Archives de l'auteur)

LA FORMATION CONTINUE...
UN INVESTISSEMENT STRATÉGIQUE!

UNIVERSITÉ LAVAL

FORMATION CONTINUE

LE SAVOIR DU MONDE PASSE PAR ICI

POUR UNE FORMATION EXEMPLAIRE...

LA FORMATION CONTINUE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL

- Ateliers de conversation anglaise
- Enseignement à distance (cours télévisés et par correspondance)
- Formation sur mesure
- Programmes de certificats (droit, horticulture, infrastructures urbaines, micro-informatique, rédaction technique, santé communautaire, soins palliatifs ...)
- Programme des activités du 3^e âge

RENSEIGNEMENTS

656-3202

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA FORMATION CONTINUE
Pavillon Louis-Jacques-Cusault, bureau 4731

Téléphone : (418) 656-3202 ou 1 800 561-0478 poste 3202 • Télécopieur : (418) 656-5538