UN LIVRE SUR UN PATRIMOINE CULINAIRE DISPARU

Terroir resté à quai

Pourquoi la cuisine picto-charentaise n'a-t-elle pas suivi les migrations du XVII[e] siècle ?

THOMAS BROSSET
t.brosset@sudouest.fr

Le ragoût de caribou à la maraîchine n'a jamais existé. Pas plus que le farci québécois, la mouclade de Trois-Rivières, le chabichou de Montréal, le cheddar de Lusignan, les cagouilles à la Tadoussac ou la fricassée d'anguilles de Chicoutimi… C'est terrible à dire, mais nos cousins québécois qui parlent le français et sont, pour un bon quart d'entre eux, issus de l'immigration picto-charentaise du XVII[e] siècle, n'ont rien retenu de la cuisine de leurs terroirs d'origine. Leur poutine (1) n'a rien emprunté au Vieux = Continent, leur soupe aux pois est tout ce qu'il y a de plus nord-américaine, de même que leur tourtière du lac Saint-Jean.

C'est ce qu'a constaté à regret Vincent Demester, professeur de cuisine au lycée hôtelier de La Rochelle et, depuis le printemps dernier, maire de Saint-Vivien.

Vincent Demester, prof de cuisine et maire de Saint-Vivien. PHOTO PASCAL COUILLAUD

« Cuisine de peu »

« Je suis parti enseigner pendant un an à Montréal, dans le cadre d'un échange de poste. À mon retour, je me suis inscrit pour un master sur le patrimoine culinaire à l'université de Tours. Je pensais retrouver des traces des traditions culinaires de Poitou-Charentes au Québec. Je n'en ai trouvé aucune. Mon étude, qui fait aujourd'hui l'objet d'un livre (2), pose donc plus de questions qu'elle ne donne de réponses. Pourquoi cette cuisine a-t-elle disparu ? »

Vincent Demester part d'un premier constat : la cuisine que l'on dit picto-charentaise aujourd'hui n'est pas celle d'il y a quatre cents ans, et nombre de recettes que l'on croit régionales viennent d'ailleurs. « Comme la jonchée, originaire de La Trinité-sur-Mer. » Au XVII[e] siècle, on se nourrissait d'une « cuisine de peu », des ragoûts légers, des soupes, du pain, le tout arrosé d'une vraisemblable piquette.

Les Filles du Roy et autres migrantes qui ont embarqué du port de La Rochelle, n'avaient pas forcément de livre de recettes dans leur baluchon. Ou elles étaient d'un milieu bourgeois et n'avaient jamais eu à faire la cuisine, ou elles sortaient d'un couvent, d'un orphelinat, et n'avaient pas non plus hérité d'une tradition gastronomique familiale.

« Pas ou peu de transmission écrite du savoir-faire, des produits différents, et un climat différent. Au Québec, il faut tenir l'hiver. Avec des aliments qui tiennent au corps et permettent de lutter contre le froid. Je l'ai testé : le sirop d'érable, ça réchauffe. Et la conservation de ces aliments est importante. C'est un peu comme ça qu'a été créé le ketchup. Pour conserver les tomates. De plus, au XVII[e] siècle, en France, seuls les nobles ont le droit de chasser, donc on mange peu de viande. Au Canada, tout le monde peut chasser, donc on mange beaucoup de gibier », poursuit Vincent Demester. Et puis, l'emprise anglaise a fait le reste, notamment parce que la plupart des livres des recettes du Vieux Continent étaient anglophones. « Je ne pense pas que ça leur fasse plaisir mais, sur le plan culinaire, les Québécois se sont fait bouffer par les Anglais. »

> « Sur le plan culinaire, les Québécois se sont fait bouffer par les Anglais »

En traversant l'Atlantique, les filles de La Rochelle ont exporté leur langue, pas leur palais.

(1) Plat populaire québécois avec des frites et du fromage.

(2) « Cuisine des premiers migrants du Québec », par Vincent Demester, éd. l'Harmattan, 206 p., 20 €.