



Montréal, le 15 septembre

Cher ami,

Encore dans les inévitables limbes du décalage horaire, deux jours après mon arrivée, je ne me sens toujours pas vraiment de retour chez moi. Car, au-delà d'une fatigue insidieuse, presque irréaliste, j'éprouve toute l'étrangeté d'être physiquement présent à Montréal alors que mes esprits flottent encore ailleurs. Je vis dans le dédoublement du moi et attends que la sensation d'être dans le réel s'impose comme une évidence. Alors je retrouverai le sentiment intime d'être en prise avec mes racines. Il me faut toujours quatre ou cinq jours pour que le décalage mental s'amenuise, que la répétition du quotidien me réinstalle dans la familiarité du corps retrouvée. À ce moment, je suis vraiment arrivé parmi les miens.

N'empêche, j'ai été fort heureux de te revoir à Lyon et de discuter avec toi comme je n'en ai que rarement l'occasion. Les communications du colloque étaient de haute tenue et nous n'avons pas perdu notre temps à constater que nos amis ont toujours l'esprit aussi aiguisé et qu'une nouvelle génération de bonnes têtes s'en vient. L'avenir de ce siècle est entre de bons cerveaux.

Cela dit, ce qui m'a fait le plus plaisir, et c'est pourquoi je t'écris même dans mon état à demi comateux, c'est ta proposition. J'en ai été vivement surpris et en même temps des plus heureux. Nous qui vivons ici avec le sentiment d'être souvent à la lisière du monde, sommes des plus sensibles quand un ami, français de surcroît, se dit curieux d'en savoir plus sur la gastronomie montréalaise et plus largement québécoise. Sur le coup, ta demande m'est apparue comme un honneur et un gage de

confiance, mais, dans un second temps, voyant la responsabilité qui serait la mienne, j'ai flairé tous les dangers.

Si la nuit porte conseil, les nuits décalées semblent encore plus efficaces. À cet égard, malgré les risques de présenter une image inexacte, voire déformée, de notre situation, comment me dérober à ne pas parler de Montréal quand d'autres ont abondamment vanté Lyon, Dijon, Barcelone et quelques autres villes majeures notamment comme destination gastronomique? Prudent, je t'ai dit que j'allais y penser. Mais, dans l'avion, ma tête était faite. Voilà une proposition que René Lévesque aurait qualifiée de beau risque.

De toute façon, je ne pourrai pas aborder tous les sujets possibles et devrai faire des choix qui témoignent pour le moins de nos spécificités, même si notre rencontre de Lyon montre amplement que, dans bien des pays occidentaux, nos préoccupations ne sont pas si éloignées.

Voilà ce que je voulais brièvement te dire pour me soulager du poids de ma décision.

Je vais prendre quelques autres jours, retrouver mes marques, répondre à un tas impressionnant de courrier, hélas surtout des factures, avant de te recontacter. Je vais concocter, à l'aube des jours encore décalés qu'il me reste, quelques thèmes qui me sont chers.

Me voilà donc pris au piège, mais consentant et heureux. Alors, cher ami, je te remercie de ton intérêt qui ouvrira, je n'en doute pas, bien des échanges passionnés.

Salue bien ta femme et tes mousses. Le repas que nous eûmes ensemble fut un superbe moment de convivialité, sans parler de la poularde demi-deuil pas très triste de sa belle mort!

Je vous embrasse.



Montréal, le 1^{er} octobre

Cher ami,

Tu n'as pas tort de dire que je l'ai cherché. Présenter une communication sur Montréal, ville gastronomique, et s'étonner qu'un auditeur intéressé veuille en savoir plus! Je devrais, il est vrai, montrer un peu plus de cohérence. Cette absence résulte sans aucun doute du chaos mental qui nous fait encore penser avec les références du pays d'où l'on vient, alors que nous nous ajustons inconsciemment à tous les conditionnements du pays d'arrivée. J'invoque donc pour excuse la schizophrénie du décalage horaire! En fait, maintenant que mes pensées et mes perceptions coïncident, le véritable défi est, comme nous le sommes convenus, de correspondre pendant une année sur le thème de notre gastronomie.

La bouchée est grosse, comme on dit ici, mais, comme un éléphant, dit-on aussi, se mange à la petite cuillère, je ne doute pas que nous le consommerons au complet. On s'entend bien que, dans nos échanges électronique-épistolaires – Internet oblige –, je laisserai tomber le ton académique et tout l'arsenal de références obligées chaque fois qu'on ouvre la bouche. Je veux être libre de mes propos, laisser aller l'inspiration, passer mes joies et mes emportements, ne pas sentir quelque limite de fond ou de forme. Tu prends mes propos comme ceux d'un essayiste qui met avant tout de l'avant ses impressions pour aller à l'essentiel. Et tant pis si la route n'est pas toujours claire. Nous verrons où nous mèneront les hasards de l'inspiration.

Cela dit, tu es pleinement libre d'être en désaccord avec mes affirmations, prétentions, analyses... et s'il advenait que je te casse royalement les pieds, tu le dis avant que notre amitié

se transforme en rejet poli, mais définitif. Et si l'un ou l'autre veut mettre fin aux courriels-emails qui s'entrecroiseront, pas de problème ! Nous ne nous embarquons pas dans une galère, mais, je l'espère, dans le plaisir de la surprise, de la découverte de l'Autre, en quelque sorte du voyage par procuration.

Ces précisions données, et après une première réflexion, je te propose, puisque j'aime l'histoire, de jeter un regard sur le Québec du passé, avec le souci de voir comment il a notamment marqué nos coutumes et nos plats. À travers certains, qui seront un point d'entrée commode, nous suivrons l'ordre chronologique des grandes étapes ayant marqué notre gastronomie actuelle, des Amérindiens à l'hégémonie américaine en passant par les ancêtres des peuples colonisateurs. Note que si la création de la Nouvelle-France fut une incroyable aventure, il n'en reste pas moins que le Québec d'aujourd'hui est autre chose qu'un souvenir constamment cultivé. Le fait est que, si les principaux chercheurs québécois ont creusé et creusent encore dans ce lointain passé, les effets du régime anglais et des Américains sont trop souvent totalement occultés. Le « Je me souviens », notre devise collective, ne devrait pas être seulement le rappel d'un culte à notre fondation comme peuple (ce dont je suis), mais aussi la reconnaissance, que nous les ayons aimées ou pas, de ces influences anglo-saxonnes si profondes que nous les avons faites nôtres en oubliant de qui nous les tenons. Nous mangeons bien plus souvent une nourriture accommodée au sucre et au ketchup que des plats directement hérités du goût français. Le Québec n'est donc pas, en matière culinaire, un conservatoire de l'ancienne France. La déconstruction d'un certain mythe t'évitera le regard vaguement nostalgique qui inspire plusieurs de tes compatriotes.

La deuxième grande partie pourrait être consacrée aux produits du terroir, pour dire les choses rapidement et faussement. C'est l'idée, car on assiste ici à une formidable renaissance de l'amour du territoire, du sol et du paysage. Une nation, c'est un territoire retrouvé où, comme des tentacules, se délient et s'étendent des

racines. Ainsi se revitalise un pays où terre et rêves sont ensemble pétris.

Tertio, on ne peut pas passer à côté de la restauration, qui chez nous ne s'ancre pas dans une profondeur historique et sociologique similaire à la vôtre. Si vous avez été, au 19^e siècle et pendant une bonne partie du 20^e, un modèle que tous admiraient, les temps ont bien changé. Depuis Bocuse, les Japonais sont dans votre assiette et les tables de lois de la Nouvelle Cuisine ont marqué l'entrée dans une nouvelle ère. Désormais, la cuisine d'inspiration asiatique a singulièrement renforcé une hybridation culinaire si commune qu'il est difficile de dire ce qu'on mange... même quand c'est bon! Du coup, l'époque où la cuisine était codifiée et lisible pour tous est révolue et, à l'image des dernières tendances de l'informatique, les systèmes culinaires sont de plus en plus nuageux!!! Je crois que le flou croissant des cuisines dites nationales devrait changer ton regard et te rendre plus sensible à la créativité de nos chefs qu'à une typicité culinaire de plus en plus artificielle.

Voilà les trois parties qui, à cette étape, sont claires dans mon esprit, même si je ne sais pas encore comment je vais traiter chacune d'elles. Mais il y a encore plein d'autres thèmes, si divers que je les aborderai sans nécessairement le souci de les mettre tout de suite dans une catégorie. Par exemple, je voudrais te parler des cafés à Montréal, si différents des vôtres. Je crois que, rendu là, j'improviserai. À moins que, chemin faisant, de nouvelles lumières ne me frappent.

Voilà grosso modo la carte... au sens culinaire, mais surtout géographique, le chemin suivi au début, mais dont la destination générale pointe dans le brouillard. Allons-y pour la métaphore de la vie!

Cordialement.

P.-S. Puisque je suis certain que je commencerai toutes mes lettres par « cher ami », et que tu risques, comme moi, de donner

dans la répétition rituelle, convenons que nous nous priverons de cette entrée en matière, sachant que, l'un et l'autre, nous le penserons tout de même.



Montréal, le 14 octobre

Puisque j'ai ton accord de suivre les suggestions faites, fût-il innocent quant à ses conséquences, commençons, comme prévu, par l'histoire de certains de nos plats, en partant du moment zéro de notre existence collective, la colonisation française, qui tient, à sa manière, d'une épopée.

La Nouvelle-France essaie d'exister après que quelques explorateurs hors du commun eurent découvert un continent fort différent de celui espéré. Jacques Cartier et après lui Champlain et tous ces incroyables aventuriers que furent les Pierre-Esprit Radisson et compagnie décrivent – et parfois s'étonnent dans leurs journaux de voyage – les coutumes culinaires des Amérindiens.

Comme ces derniers n'ont pas laissé d'écrits, à cause précisément de leurs traditions orales, les observations de nos « découvreurs » sont essentielles pour avoir une idée des pratiques alimentaires des autochtones. Même si ces dernières variaient selon les groupes rencontrés, leurs localisations géographiques et leurs coutumes, nous n'en avons souvent que des descriptions anecdotiques qui laissent néanmoins entrevoir à quel point la cuisine de ces peuples était sommaire tout comme de goût très différent de ce que pouvait être le nôtre. Les Amérindiens ne faisaient, par exemple, pas usage des herbes et du sel. Un de leurs plats préférés, mangé à longueur d'année, était la sagamité,

une sorte de bouillie, plus ou moins liquide, faite de poudre de maïs tout simplement jetée dans une eau qui ne dépassait pas le point d'ébullition à cause des plats de terre souvent trop fragiles pour supporter les hautes températures. Cette sagamité oscillait entre une sorte de soupe épaisse, un ragoût consistant et la polenta. J'affirmerai même que les véritables inventeurs de la polenta ne furent pas les Italiens, mais les Iroquois.

Quelques anthropologues se sont penchés sur les traditions de ceux qui, avec un sens du mythe évident, ce sont appelés les Premières Nations. Mais tout ce qui se publie aujourd'hui sur leurs cultures culinaires est passé à la moulinette de la conception française de la gastronomie. Car c'est une des modes que nous connaissons au Québec de vouloir redécouvrir les cuisines premières. Toutefois, nous le faisons à partir de nos manières de voir, de penser et de goûter d'aujourd'hui. On publie de beaux livres qui répondent parfaitement aux canons de notre gastronomie moderne et à l'imagerie folklorique des traditions autochtones. Ces ouvrages ne font que consacrer une prétendue authenticité, bonne pour le marketing, mais trompeuse pour ce qui est des plats et de la cuisine. Je ne suis pas contre l'idée d'inventer, je dis bien inventer, une cuisine nouvelle d'inspiration amérindienne, à condition de la présenter comme telle. Là serait la voie d'avenir. Toutefois, ce n'est pas en utilisant du gibier ou quelques produits dits sauvages qu'on refonde l'esprit d'une tradition. Depuis des lustres, toutes sortes de cuisines ont intégré des produits de la cueillette et de la chasse à leur répertoire. Qu'est-ce qui distinguerait donc aujourd'hui une cuisine d'esprit amérindien de toute autre cuisine qui utilise des produits identiques, sauvages ou non? Voilà qui éviterait à bien des jeunes chefs ambitieux de dire et faire n'importe quoi. S'ils se replongeaient dans l'esprit de leur héritage, alors peut-être que nous retrouverions le goût fumé des aliments cuits dans la terre ou du maïs utilisé après avoir été séché au grand air. Une palette de goûts pourrait être réinventée, mais il n'est pas sûr

qu'ils plairaient. Il faudrait essayer pour le savoir et, par la suite, adapter aux goûts du jour...

Une tradition amérindienne est de faire cuire un morceau de pâte à pain sur un morceau de bois tendu au-dessus d'un feu de bois. Je peux t'assurer que, pour l'avoir essayé en camping, ce n'est pas une grande réjouissance pour les papilles, tant en goût, parfois trop fumé, qu'en texture, entre l'élastique, le dur et le brûlé. Bref, nos palais qui en ont vu d'autres nous font un peu grimacer. Or, toute une série de baniques – car tel est le nom du pain en question – sont désormais réinventées, mais cuites sur des tôles au four. Elles ressemblent donc aux bonnes vieilles fougasses. Pourquoi pas? Mais nous sommes dans un autre registre que celui de la tradition. Il n'empêche qu'un usage éclairé des produits d'ici, plus ou moins repensés, est impératif pour inventer ce qui signerait un style, une spécificité.

En vérité, ces recettes d'aujourd'hui, qu'elles soient de saumon ou de chevreuil qui sont des nourritures indiscutablement ancestrales, témoignent des influences déterminantes que les colonisateurs ont eues. Nous ne saurions plus manger les animaux et les plantes bouillis simplement dans l'eau ou rôtis et mangés sans sauce, sans accompagnements. Nous connaîtrions le désespoir des choses insipides ou des goûts révulsifs. Je pense à la graisse d'ours bue comme une boisson délectable ou encore au foie encore tiède et cru des animaux tout juste abattus. La liste serait longue des préparations, si l'on peut dire, qui nous inspireraient dégoût, comme ces intestins d'orignal ou de cerf encore pleins d'herbes et de pousses à moitié digérées, ou encore ces épis de maïs ayant séjourné plusieurs semaines dans la boue et dont la seule odeur donnait des haut-le-cœur aux Blancs intrépides de l'époque. Ces régals pour les uns étaient déjà des horreurs pour les autres. Il est facile d'imaginer ce que seraient nos réactions à manger certains plats d'une incontestable authenticité. Tout cela pour

dire que ce que nous voyons aujourd'hui de l'influence de la cuisine amérindienne dans notre cuisine québécoise actuelle n'est rien ou si peu.

Ceux qui ont été les plus proches des Amérindiens, les coureurs des bois – qui sont pour vous en France les trappeurs –, mangeaient comme ceux qu'ils rencontraient dans leurs longues courses pour ramener leurs monceaux de peaux de castor. Le pemmican, mélange desséché de farine de maïs, de gras et de petits fruits, dont le mérite était d'être transportable partout et hautement énergétique, était leur quotidien. Mais dès que ces messieurs rentraient à la maison, s'ils ne vivaient pas avec une Amérindienne, ils reprenaient les habitudes des colons sédentaires dont le nombre croissant a de plus en plus déterminé les coutumes locales.

Certes, on parle toujours des « trois sœurs » qui furent la base de l'alimentation surtout des peuples iroquois, soit les haricots, les courges et le maïs. Ces aliments, tout comme le gibier et le poisson des peuples au nord du Saint-Laurent qui appartenaient à la nation algonquine, ne sont toutefois pas des recettes et leur subsistance dans notre alimentation fut des plus précaires. Des recherches récentes tendent même à démontrer que le sirop d'érable, qui pourtant est marqué de ce sens de l'héritage, aurait été une « invention » des nouveaux migrants, même si les autochtones, avec une sensibilité gustative des plus aiguisées, utilisaient déjà la sève pour ses vertus sucrées. En effet, pour bouillir la sève et en faire un véritable sirop, il aurait fallu que les Amérindiens disposent de récipients supportant des températures relativement élevées. Comme ce sont les colons qui importèrent les objets métalliques, dont les indispensables chaudrons, techniquement la production de sirop d'érable ne pouvait pas précéder la venue des colons. Il n'y a donc qu'un pas à franchir pour créditer les nouveaux arrivants de la délectable invention. Où est l'exacte vérité? Difficile à dire, mais, là encore, le peu de traces restantes peuvent être discutées.

Je ne voudrais au moins pas omettre un acquis confirmé : la fleur de maïs ou « pop corn » pour les lettrés. Cet acquis est incontestable, même s'il va de soi que la manière dont on l'aime, graissé au beurre dans des salles de cinéma, ne fait pas partie de l'héritage ! Je regrette d'ailleurs que cette nourriture, qui tient actuellement de l'embouche, n'ait pas donné lieu à quelques recettes plus raffinées.

Si les tout premiers aventuriers n'eurent pas d'autre choix que de manger les aliments inconnus du Nouveau Monde, tel le haricot ou le maïs, ils semèrent très rapidement du blé et importèrent force animaux de ferme, au premier chef desquels le bœuf et le porc. Il s'est passé ici le même phénomène que dans toutes les Amériques. Espagnols, Anglais, Français et Portugais, tous ont voulu dans le Nouveau Monde ne manger que les aliments de la mère patrie. Moins on mangeait, à quelques exceptions près, de la nourriture assimilée aux « sauvages », mieux on se portait. Ce rejet était bien entendu marqué de cet esprit de domination et de supériorité très catholique des nouveaux conquérants. Pourtant, il faut bien l'avouer, la cuisine des Premières Nations semblait si primitive et si peu sophistiquée comparée à celle des Européens que le bébé a souvent été jeté avec l'eau du bain. Les témoignages ne laissent en effet que peu de doutes sur la simplicité culinaire des Amérindiens, réputés d'une remarquable sobriété et ne semblant pas véritablement accorder d'importance à cette activité. Manger, pour les Amérindiens, relevait apparemment de la nécessité alimentaire, et l'esthétique du goût ne pouvait qu'être un concept étranger. Quand ils faisaient des festins à tout manger, car ils savaient aussi faire la fête, la quantité était manifestement le critère de la générosité à l'égard de la communauté. Les préparations étaient assez sommaires, mais tous savaient à quel point l'abondance était un don précieux pour ceux dont les jours parfois si durs menaçaient en permanence la survivance.