

Cuisine et gastronomie québécoises à travers les guides de voyage 1970-2010

Michel Morisset
Professeur titulaire

12 mai 2016

Assistante :
Marie-Soleil Guérin Girard



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Questions

- ✦ Cuisine ou gastronomie
- ✦ Se distinguer
 - En Amérique
 - Par classes sociales
- ✦ Recherche identitaire
- ✦ Nos racines culinaires
- ✦ Invention du terroir, ancrage régional

- ✦ Ce que l'on mange, ce que l'on projette



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Sources documentaires

- ✦ La production agricole et les marchés
- ✦ Les récits de voyage
- ✦ La littérature
- ✦ Critiques, chefs et médias
- ✦ Les livres de recettes et les menus
- ✦ Les guides touristiques



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Les guides touristiques

- ✦ Mettre en valeur ce qui est à voir, à faire, à goûter
- ✦ Processus itératif de sélection d'une édition à la suivante
- ✦ Adaptation aux clientèles diverses



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Clientèles et rédacteurs

- ✦ Celui qui écrit ou qui édite:
 - Perspective nationale
 - Clientèle aux goûts différents
- ✦ Guides étrangers
 - Fonction des intérêt nationaux des visiteurs
 - Ce qu'il faut manger pour réussir son voyage ... et ne pas être malade
- ✦ Guides locaux
 - Ce que l'on veut projeter
 - Ce que l'on veut vendre



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Trois perspectives

- ✦ Guides français
- ✦ Guides américains (anglophones)
- ✦ Guides québécois

- ✦ Période visée 1970 à nos jours, par décennie
- ✦ Guides généraux



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Difficultés/limites

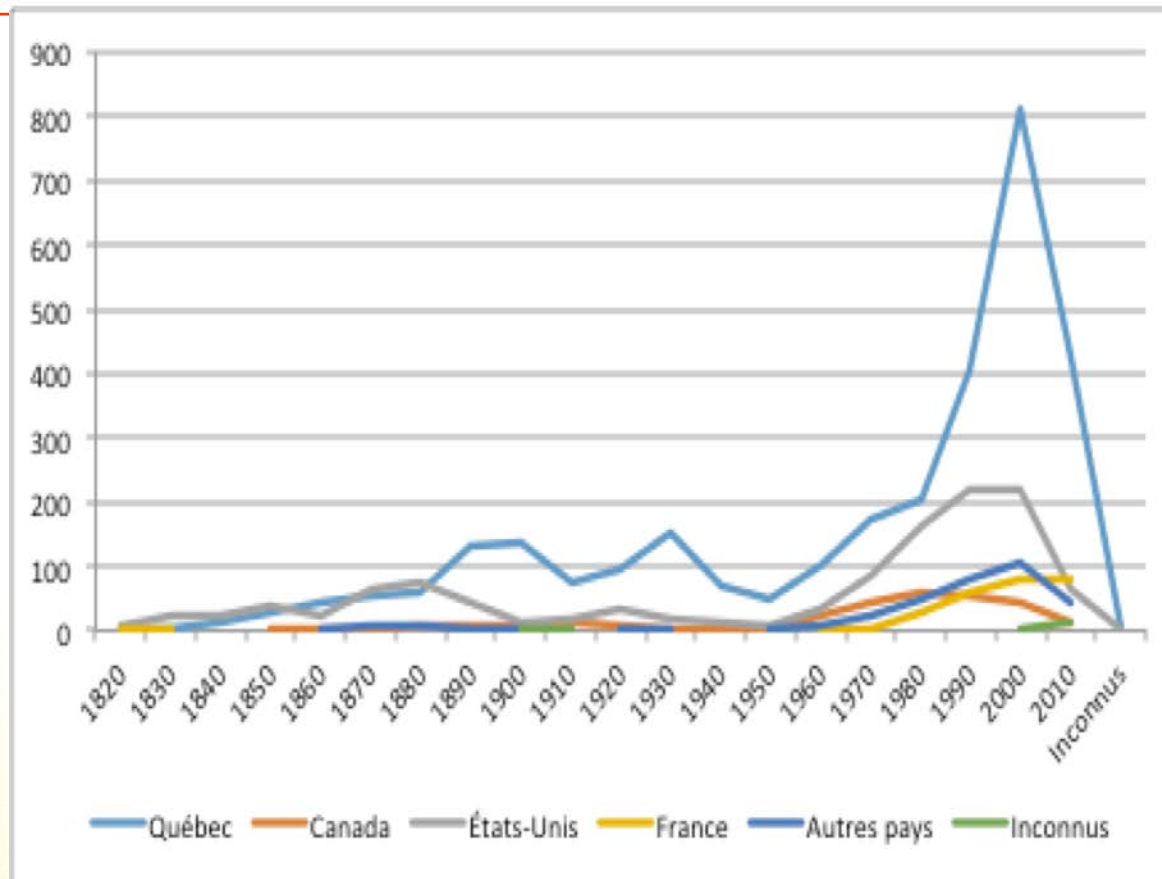
- ✦ Rédacteurs/ éditeurs/ lieux d'édition
- ✦ Américain ou en anglais! Pour qui?
- ✦ Traductions
- ✦ Les guides sont éphémères, difficiles à retrouver
- ✦ Sont de portée et de tirage très variables
- ✦ Mises à jour irrégulières



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

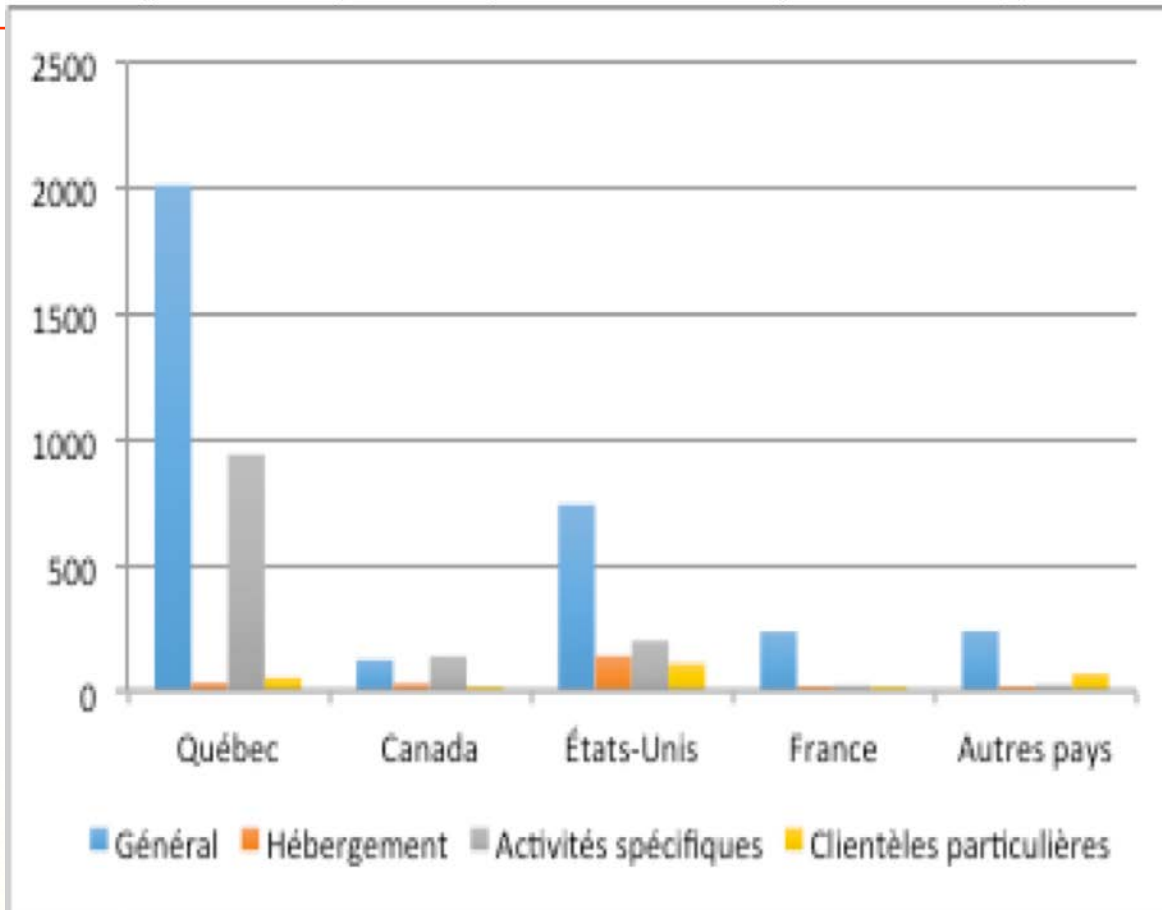
Édition de guides touristiques sur le Québec selon le lieu de publication, 1822-2015



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Édition de guides touristiques sur le Québec selon le lieu de publication et le type, 1822-2015



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Les Américains et l'alimentation

- ✦ Ne pas être malades
- ✦ Apprécie la surabondance de choix
- ✦ Éviter trop de dépaysement
- ✦ Manger comme chez soi

- ✦ L'alimentation n'est pas un vecteur identitaire



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides américains

Québec: gastronomie française

- ✦ "Québec is true to its legacy as the New France, and Champlain [...] would be happily at home here in the midst of several dozen excellent restaurants, most of them inspired by the great French culinary tradition." Frommer's 1991, seq 1343



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides américains

Plaisirs de table

- ✦ "Eating in Québec is fabulous! Montréal, for example, is a gastronomic capital. In Québec fine dining has four aspects: art, pride, pleasure, entertainment. Well-prepared food is savored over a long sitting, its finer points discussed seriously. » Globe Pequot 1995 seq 2857, 2856, 1492



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides américains

Cuisine québécoise

- ✦ "Traditional Québec cuisine, which emphasizes pork and seafood, thick pea soup, and desserts made with dense maple syrup and fresh cream, enabled the people to survive hard work and cold weather." Globe Pequot 1992, seq 2857



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides américains

Une distance critique !

- ✦ "A generation ago, most Montréal and Québec City restaurants served only French food." Fodor's 2011, seq 1971
- ✦ "No Canadian will disagree with the statement that Quebec has the best fast food in the nation. Hot dogs on steamed buns, french frites with sauce, Poutine, Barbecue chicken ». Frommer's 2010



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides américains

Le renouveau

- ✦ "The Québécois take their French food very seriously. Traveling through most cities and towns you won't have to look too hard to find a restaurant serving traditional French fare and regional specialities. Many restaurants serve *cuisine du terroir* using ingredients like lamb, veal, bison, caribou, and foie gras. These temples of gastronomy create artful dishes, usually with a contemporary flair." Fodor's 2012 à 2015



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides américains

- ✦ Découverte de la France gastronomique en Amérique
- ✦ Cuisine québécoise paysanne
- ✦ Cuisine régionale et terroir/ethnicité
- ✦ Critique de la dominance française/ sentiment anti-français
- ✦ Notre fast-food



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Produit	1980-89	1990-99	2000-15
	3	14	28
homard	3	1	3
saumon	2	6	10
sole	2	0	1
chevreuil	2	4	10
wapiti	2	1	10
ours	2	1	0
bœuf	3	3	1
prod. érable	1	10	18
cidre	0	6	2 (7)
fromage	0	1	12
caribou (alcool)	0	0	12
bière	0	3	15
agneau	1	1	14
moules	1	0	10
caille	0	0	10
vin de glace	0	0	8
total produits	22	24	50



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

mets	1980-89	1990-99	2000-15
		3	14
			28
soupe à l'oignon	3	3	2
cuisse de grenouille	2	1	0
hot-dog vapeur	2	5	3
soupe aux pois	2	10	11
tourtière	2	10	11
fèves au lard	1	7	8
ragoût de patte	2	3	1
tarte au sucre	2	7	12
poutine	2	3	16
poulet BBQ	2	0	2
cretons	0	6	4
smoked meat	0	6	7
bouillabaise	0	5	0
total mets	17	24	28



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Les Français et l'alimentation

- ✦ Appréciation des plaisirs de table
- ✦ Critique de l'américanisation/ uniformisation
- ✦ Recherche de nouvelles expériences/ exotisme
- ✦ Mythe américain

- ✦ Fort vecteur identitaire



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides français

Perte des racines françaises

- " Ne vous attendez pas à faire de sublimes découvertes culinaires. Le mot gastronomie n'a pas cours ici. Mais on mange bien." Hachette (1976, 1981, 1985, 1990), seq 1456
- "Demeurez cependant convaincus qu'au Québec, depuis longtemps, on a perdu contact avec la tradition française. Elle a été adaptée aux circonstances et fortement contaminée par les influences anglo-saxonne." Hachette (1981, 1985), seq 1455



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guide français

La cuisine québécoise (1970)

- ✦ "Mais pratiquement jamais de véritable cuisine québécoise; celle-ci consiste en mets rustiques et copieux (telles les potées de haricots au lard) qui calaient l'appétit des rudes travailleurs de la terre et des bois qu'étaient les premiers colons. »
Rencontre avec le Québec (1974), seq 5058



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides français

Le renouveau (1998)

- ✦ "La cuisine québécoise offre plusieurs facettes. La cuisine du terroir révèle les influences française, britannique, écossaise et irlandaise qui se sont adaptées aux rigueurs du climat. Une génération de chefs l'a renouvelée et diversifiée sous le nom de cuisine régionale, tandis que d'autres inspirations ethniques sont venues enrichir le savoir-faire des chefs citadins, surtout à Montréal. » Hachette 1998, seq 2406



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides français

La réappropriation

- ✦ "Les Québécois apprécient les plaisirs de la table et chaque région à sa spécialité. On parle ici de 30 000 recettes régionales! Forte d'une solide base française, la cuisine québécoise a subi l'influence d'autres cuisines notamment amérindienne. »
Gallimard 2012, seq 804



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides français

- ✦ "Une jeune génération de chefs cuisiniers audacieux est en voie d'inventer littéralement une haute gastronomie québécoise et de lui assurer une réputation sur le plan international. » Lonely Planet 2013, seq 513



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides français

- ✦ • "L'histoire de la gastronomie au Québec témoigne d'une entrée soudaine et décisive dans la modernité. Il n'y a pas trente ans, les Québécois comptaient certainement avec les Américains parmi les populations occidentales les moins expérimentées en la matière. Ils sont aujourd'hui friands des cuisines du monde entier. » Lonely Planet 2013, seq 503



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides français

Malgré tout ...

"D'une région à l'autre, d'une communauté à l'autre, la qualité de la cuisine est très variable." "Au quotidien, on mange la plupart du temps à la mode américaine. » Routard 2103, seq 1983



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Produit	1980-89	1990-99	2000-15	
		4	10	37
cidre		3	3	16
bière		4	5	16
prod. érable		2	10	31
vin bleuet		4	5	13
caribou (alcool)		2	4	20
gourgane		2	3	12
saumon		2	5	19
crevettes		2	6	20
pommes		3	2	11
bière épinette		2	1	7
morue		2	3	11
vin		3	4	27
homard		0	4	25
chicoutai		0	3	13
maïs		0	4	12
poisson fumé		0	0	10
crabe		0	1	18
fraise		0	0	11
fromage		0	1	16
vin glace		0	0	18
hydromel		0	2	13
total produits		21	54	87



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

mets	1980-89	1990-99	2000-15
	4	10	37
soupe aux pois	3	4	18
tourtière	4	10	32
paté chinois	2	4	23
cretons	3	6	22
ragoût	4	10	30
cipaille	3	9	25
tarte au sucre	4	8	26
soupe gourgane	2	9	19
crêpes sirop érable	2	0	6
pain doré	2	0	6
fèves au lard	0	8	21
poutine	0	5	31
tarte à la farlouche	0	5	7
tarte pacane	0	0	16
tarte bleuet	0	0	17
sous-marins	0	0	12
pouding chomeur	0	1	18
total mets	28	35	50



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides français

- ✦ Pas de haute gastronomie
- ✦ Cuisine québécoise paysanne en voie de disparition
- ✦ Américanisation au quotidien
- ✦ Recherche de l'exotisme/ amérindien
- ✦ Découverte du terroir
- ✦ Renouveau dans la cuisine



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Guides québécois

À suivre ...

Merci



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation