

RECETTES DE CHANTIERS



Par Raymonde Beaudoin

Autrice de La vie dans les camps de bûcherons au temps de la pitoune, Recettes de chantiers et miettes d'histoire et Il était une fois des draveurs, Éditions du Septentrion

Photos : Seana Pasic, photographe

Raymonde Beaudoin a vécu une année dans un camp de bûcherons avec ses parents. Sa mère, Colette St-Georges, a toujours été fière de parler de son travail comme cook. C'est la tête haute qu'elle affirmait avoir cuisiné quotidiennement une tarte par homme, en plus des galettes et des gâteaux. Celles et ceux qui relevaient le défi de nourrir tous les jours une cinquantaine d'hommes héritaient d'une lourde tâche : les garder en bonne santé et leur offrir une cuisine roborative et goûteuse.

Les recettes manuscrites de sa grand-mère et de sa mère, ramassées d'un camp à l'autre, d'une génération à l'autre et d'une famille à l'autre, s'avèrent révélatrices d'une véritable tradition culinaire. Ces recettes du terroir québécois sont faciles à réaliser et demandent peu d'ingrédients. Agrémenté de commentaires, d'anecdotes et de photos d'archives inédites, cet ouvrage est plus qu'un livre de cuisine. L'auteure y offre une incursion culinaire dans le temps et y invite le lecteur à s'attabler avec les bûcherons pour partager leur repas.

LE PAUVRE HOMME TRADITIONNEL

Le baril de lard salé représentait la survie pour plusieurs travailleurs forestiers, autant bûcherons que coureurs des bois. Il en était de même dans la plupart des familles pendant les longs mois d'hiver. On récupérait même le lard de la soupe aux pois pour le faire cuire avec des pommes de terre. Il suffisait de le placer en tranches verticales dans un moule à pain en alternant avec des tranches de pommes de terre d'environ 1 cm d'épaisseur. Le tout était recouvert de lait et cuit au four à 170 °C (325 °F) pendant une heure ou plus pour bien le dorer. En cuisant, les pommes de terre absorbaient le lard qui disparaissait, en quelque sorte. On obtenait ainsi un genre de gâteau nourrissant, appelé « pauvre homme », que mon père trouvait délicieux saupoudré de cassonade au moment de servir.

Comme les porcs sont vendus plus petits qu'à une certaine époque, il est difficile de trouver du lard salé assez épais pour en faire des tranches (le lard d'antan pouvait avoir de 5 à 6 pouces de gras). La fricassée s'avère maintenant un meilleur choix.

Fricassée du pauvre homme d'Exérina Bélanger de Sainte-Émélie-de-l'Énergie

- 450 g (1 lb) de lard salé, cuit
- 2 gros oignons, émincés
- 6 pommes de terre, en tranches minces
- Du lait pour couvrir le tout
- Quelques clous de girofle
- Poivre

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Enlever la couenne du lard et le hacher au moulin à viande. Dans le fond d'un moule à pain, 12 cm x 24 cm (5 po x 9 po), étendre les oignons émincés puis ajouter la moitié du lard haché. Ajouter un rang de pommes de terre tranchées en rondelles (environ 3 pommes de terre). Étendre l'autre moitié du lard salé et une autre couche de pommes de terre toujours en rondelles. Recouvrir le tout de lait. Ajouter les clous de girofle et poivrer. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.



Bœuf mijoté avec des petites pâtes

Pour le bœuf

- 1,5 kg (3 lb) de bœuf à bouillir (palette)
- 3 oignons, en tranches
- Sel et poivre
- 450 g (1 lb) de lard salé, en tranches
- 4 c. à table de farine
- Assez d'eau pour recouvrir la viande

Pour les pâtes (dumplings)

- 250 ml (1 tasse) de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 250 ml (1 tasse) d'eau froide

Couper le bœuf en cubes et le laisser reposer dans un bol avec les oignons, le sel et le poivre pendant 1 heure.

Pendant ce temps, dorer les tranches de lard dans une grande casserole.

En cuisant, le lard salé fond et donne un gras idéal pour rôtir la viande.

Conserver le gras fondu et réserver les tranches.

Enfariner les cubes de bœuf. Dorer les oignons et les cubes de bœuf dans le gras fondu du lard salé.

Laisser tiédir. Recouvrir entièrement d'eau froide le bœuf et les oignons et les tranches de lard salé. Faire cuire à feu doux pendant 3 heures. Ajouter de l'eau si nécessaire pour bien recouvrir le tout pendant la cuisson.

Dumplings

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture ressemblant à celle d'une pâte à crêpe épaisse. Avec une cuillère à soupe, laisser délicatement tomber de petites quantités de pâte dans le mijoté de bœuf très chaud, sans brasser. Les petites boules de pâte remonteront à la surface. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux, sans brasser, une dizaine de minutes pour cuire les pâtes.

Certains *cooks* ajoutaient des *dumplings*, héritage de la cuisine irlandaise, à tous leurs mijotés de bœuf.



Les desserts

Pourquoi autant de pâtisseries ?

Les généreux desserts servaient à compenser l'absence de viande sur les tables au début de la saison. Des hommes mangeaient des desserts même le matin, au déjeuner. Ils apportaient de bonnes provisions de galettes pour la journée, dont quelques unes pour leur cheval. Dans le même ordre d'idées, Michel Lambert rapporte dans son ouvrage sur les camps de bûcherons : « Un journaliste parti faire un reportage en Haute-Mauricie raconte en 1942 avoir mangé varié et abondant dans les cantines de bûcherons... jusqu'à six tartes différentes à un même repas, et des gâteaux en plus, des pruneaux, de la mélasse, du sucre à la crème¹. »

Les desserts étaient très sucrés, variés et simples à réaliser. Offrir autant de desserts ne viendrait pas de la tradition culinaire des ancêtres de France, mais plutôt de celle des Britanniques qui, selon Michel Lambert, avaient le bec plus sucré. Plusieurs recettes intégraient des raisins secs et des dattes. On cuisait aussi l'avoine de façon régulière, à l'instar des Écossais, dans les desserts tels que les biscuits, les

1 Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale au Québec – Volume 3 : La forêt, ses régions et ses produits, des origines à aujourd'hui*, Québec, les Éditions GID, 2009, p. 365.

gâteaux et les tartes². Les épices telles que le clou de girofle, la cannelle et la muscade semblaient l'apanage des gens plus aisés. Les familles des régions rurales les réservaient pour cuisiner les desserts du temps des Fêtes comme les gâteaux aux épices.

« Les généreux desserts servaient à compenser l'absence de viande sur les tables au début de la saison. »

Le gingembre, plus abordable, était très populaire. Il était utilisé dans les desserts à la citrouille, les gâteaux, les fèves au lard et les biscuits à la mélasse. Au *chantier*, les poêles de *cookerie* ne disposaient pas toujours de thermomètre sur la porte du four. Ma mère évaluait la température d'un four à bois en y glissant sa main quelques secondes. Plus chaud pour les tartes, moins pour les gâteaux. Plusieurs de ses recettes n'indiquent ni quantité précise ni température de cuisson, que j'ai dû estimer pour le bien de cet ouvrage. Les notes de ma grand-mère Émilianna m'ont parfois fait sourire. Elle écrit, par exemple, « gros comme un œuf de beurre » ou encore « un fond de main de graisse » ou « 3 coups de salière de clou moulu ». Elle savait lire et écrire, et a laissé un plein cahier de recettes. La plupart des familles n'ont pas eu cette chance.

Galettes de *chantier*

- 125 ml (½ tasse) de graisse végétale
- 125 ml (½ tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 250 ml (1 tasse) de lait
- ¼ c. à thé vanille
- 625 ml (2 ½ tasses) de farine

2 Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale au Québec – Volume 1 : Ses origines autochtones et européennes*, Québec, les Éditions GID, 2006, p. 386

- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- Confiture de fraises du commerce

Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans un bol, battre la graisse, le sucre et la cassonade. Ajouter le lait et la vanille. Bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients secs. Ajouter au mélange précédent en brassant. Avec une cuillère à thé,



disposer de petites boules de pâte sur une tôle graissée ou recouverte de papier parchemin. Creuser légèrement le centre des boules avec un doigt pour y mettre la confiture. Cuire au four de 9 à 10 minutes, jusqu'à ce que les galettes soient dorées.

Donne environ 3 douzaines de galettes. Se congèlent très bien.

Les hommes emportaient quelques galettes supplémentaires dans leur lunch pour récompenser leur cheval quand ils charroyaient ou travaillaient à la garde. Si les hommes bûchaient dans du beau bois, facile d'accès, ils travaillaient seuls, sans cheval. Quand ils devaient bûcher dans des ronds de bois plus éloignés ou sur des terrains accidentés, ils devaient alors faire

équipe, c'est-à-dire, travailler à la garde. Chacun avait son rôle et le cheval prenait alors une très grande importance dans le succès de leurs opérations.

NDLR : Ce texte est tiré de l'ouvrage *Recettes de chantiers et miettes d'histoire* publié aux Éditions du Septentrion que nous remercions pour l'autorisation d'en publier quelques extraits. Pour commander le livre : <https://www.septentrion.qc.ca/catalogue/recettes-de-chantiers-et-miettes-d-histoire>

imaginemj

AGENCE DE COMMUNICATION

Rigueur, engagement
et bonne humeur !

Coordination marketing, gestion événementielle et design graphique

Marie-Josée Houde, Directrice

418 931-1166 | mjhoude@imaginemj.com | www.imaginemj.com
3000, rue Alexandra, suite 302, Québec Qc G1E 7C8