

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

LA QUÊTE IDENTITAIRE DES LIVRES DE CHEF :  
LA TRANSFORMATION DU DISCOURS GASTRONOMIQUE QUÉBÉCOIS  
EN PAROLE ORIGINALE

MÉMOIRE  
PRÉSENTÉ  
COMME EXIGENCE PARTIELLE  
DE LA MAÎTRISE EN ÉTUDES LITTÉRAIRES

PAR  
MARIE-NOËLLE AUBERTIN

MARS 2010

# UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

Service des bibliothèques

## Avertissement

La diffusion de ce mémoire se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 -Rév.01-2006). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

## REMERCIEMENTS

Nous remercions madame Lucie Robert de nous avoir accompagnée dans cette aventure avec enthousiasme et professionnalisme.

Nous soulignons la générosité de madame Geneviève Sicotte, professeure adjointe à l'Université Concordia, et de monsieur Jean-Pierre Lemasson, professeur à l'Université du Québec à Montréal, qui ont su nous faire découvrir leur vision de la gastronomie.

Nous savons gré à madame Diane Tremblay, à monsieur Jean-François Boily et à monsieur Louis Ducharme pour les entrevues accordées.

Nous saluons bien bas Geneviève Gravel-Renaud et Chantal Pilon pour leur aide précieuse.

Nous sommes extrêmement touchée par l'appui indéfectible de Michaël Poutré, de Sandra Giasson-Cloutier et de plusieurs autres parents et amis qui ont su nous épauler de manière constante tout au long du processus d'écriture.

Ce travail a été rendu possible grâce au généreux soutien financier des organismes suivants : Conseil de recherches en sciences humaines du Canada (CRSH); Fonds québécois de recherche sur la société et la culture (FQRSC); Fondation de l'Université du Québec à Montréal; Fonds du Département d'études littéraires de l'Université du Québec à Montréal; Fonds à l'accessibilité et à la réussite des études (FARE) de l'Université du Québec à Montréal.

## TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ .....	v
INTRODUCTION .....	1
Le livre illustré.....	4
La gastronomie ou les discours gastronomiques ? .....	5
Le double usage du livre de chef.....	8
La distinction par le goût .....	9
Problématique et enjeux .....	12
CHAPITRE I	
LE DISCOURS TECHNIQUE.....	13
1.1. Des recettes qui se ressemblent et qui se répondent .....	15
1.2. Dépassement technique et inutilité .....	22
1.3. Le refus de la tradition : emprunts et dépassements .....	25
1.4. Une recette, trois chefs .....	30
1.5. Au-delà des recettes .....	40
CHAPITRE II	
LE DISCOURS ENVIRONNEMENTAL.....	42
2.1. Le bon éleveur et le cru .....	44
2.2. La campagne au cœur de la ville .....	51
2.3. « Made in Québec ».....	54
2.4. L'héritage conflictuel et le patrimoine construit.....	58
2.5. La portée et les enjeux du discours environnemental .....	64
CHAPITRE III	
LE DISCOURS ESTHÉTIQUE .....	66
3.1. L'atelier du chef .....	68
3.2. Daniel Vézina : le maître de bonne famille .....	69
3.3. Diane Tremblay : une démarche par les sens .....	78
3.4. Martin Picard : l'artiste par proximité .....	91

3.5. Du patrimoine à l'objet d'art .....	102
CONCLUSION.....	104
APPENDICE A LE BOUILLON DE VOLAILLE DE DIANE TREMBLAY .....	109
APPENDICE B CÔTE DE CERF DE BOILEAU.....	111
APPENDICE C CÔTE DE SANGLIER.....	112
APPENDICE D CÔTES LEVÉES DE CERF .....	113
APPENDICE E LA PORCHERIE ARDENNES ET LA FAMILLE PIRSON.....	114
APPENDICE F LES CERFS DU SAGUENAY ET LES BERGERIES DU FJORD .....	115
APPENDICE G JEAN LEBLOND.....	117
APPENDICE H LA MÉTAIRIE.....	118
APPENDICE I DANIEL VÉZINA HORS DU RESTAURANT.....	119
APPENDICE J LA BIBLIOTHÈQUE DE RÉFÉRENCE DE DIANE TREMBLAY .....	121
APPENDICE K UN TEMPLE DE LARD.....	122
APPENDICE L APOLLINAIRE.....	123
APPENDICE M EUCARISTIE .....	124
APPENDICE N MARTIN PICARD, LES PÊCHEURS, LE MANIFESTE.....	125
APPENDICE O LA BÉCASSE ET L'OIE.....	126
APPENDICE P PICARD À LA CHASSE .....	127
BIBLIOGRAPHIE.....	128

## RÉSUMÉ

Lorsque les chefs cuisiniers passent à l'écriture, le livre de cuisine se personnalise et s'articule autour d'un point de vue de praticien de la nourriture pour devenir *livre de chef*. Ce phénomène est nouveau au Québec et se confirme avec la publication du livre de Daniel Vézina, *Ma route des saveurs au Québec* (2001) bientôt suivi par ceux de Diane Tremblay, *Un privilège à votre table* (2004) et de Martin Picard, *Restaurant Au pied de cochon : l'album* (2006). Cet usage se détache des conditions matérielles de réalisation associées traditionnellement au *livre de recettes*, bien qu'il en conserve quelques caractéristiques génériques, et se présente plutôt comme un objet contaminé par l'art. Si la gastronomie peut être définie, comme le suggère Pascal Ory, par la combinaison de trois discours (que nous appelons technique, environnemental et esthétique), force est de constater que le livre de chef participe de la création d'une gastronomie québécoise intimement liée aux enjeux d'autorité, d'unicité et d'identité qui composent le rôle social du chef cuisinier et le définissent comme un artiste.

L'objet de ce mémoire est d'étudier les discours technique, environnemental et esthétique dans les livres de chef québécois. Ceux-ci ajoutent à la recette un discours d'escorte formé de textes, qui empruntent aux codes littéraires, et d'images, qui empruntent à l'iconographie des beaux-arts. Sur le plan technique, la question du goût ressort et fait comprendre que la recette sert de prétexte au chef pour se distinguer et pour légitimer sa position dans son domaine. Si Vézina, Tremblay et Picard sont chefs autant qu'auteurs, c'est justement parce qu'ils maîtrisent une compétence technique, mais qu'ils peuvent s'en libérer et engager un discours sur leur pratique. Sur le plan environnemental, les chefs mettent de l'avant une rhétorique qui construit un environnement à leur image. Les produits qu'ils utilisent sont tirés du terroir, qui devient alors un lieu idéalisé, proche du lecteur, mais toujours unique. De ce fait, le discours du chef fait entrer la gastronomie dans un processus de patrimonialisation. Sur le plan esthétique, les chefs affirment leur originalité, évoquent leur rôle de créateur, parlent de leur démarche et intègrent différentes formes d'illustrations pour se mettre en scène ou évoquer l'art en général. Ainsi, ils se forment une identité d'artiste, qui les distingue de l'artisan qu'est le *cuisinier*.

Mots-clés : Daniel Vézina, Diane Tremblay, Martin Picard, Québec, sociologie du goût, livre illustré, livre de cuisine, chef cuisinier, gastronomie, restaurant, patrimoine, tourisme.

## INTRODUCTION

En 1997, le chef du Restaurant Laurie Raphaël à Québec, Daniel Vézina, publie son premier livre, intitulé *En direct du restaurant Laurie Raphaël*. La forme de cet ouvrage innove sur certains points : toutes les pages sont en couleur et même le texte des recettes est écrit sur un fond coloré, les photographies ont été captées par un professionnel, le dressage des assiettes ajoute un sérieux niveau de difficulté aux recettes, l'ordre du repas est brisé (les entrées côtoient les desserts dans une logique les associant à un aliment d'abord et à un service ensuite). Avant Vézina, les livres de chef publiés au Québec étaient l'œuvre de cuisiniers nés en France et y ayant appris leur métier. Les Pol Martin et Jean Soulard – pour ne nommer qu'eux – avaient certes acquis beaucoup d'expérience dans la province, mais il reste que ce passage à l'écriture de la part de Vézina marque une nouvelle ère. Il indique que les chefs nés et formés au Québec peuvent désormais aussi écrire et fabriquer de beaux livres pour faire état de la « grande cuisine ».

Le chef québécois commence dès lors à se construire une figure autoritaire. Le livre de chef se présente peut-être sous des apparences de livre de recettes, mais il se détache lentement des motivations traditionnelles associées à ce type d'ouvrages (enseigner à cuisiner, se soucier de la santé, mettre en pratique les principes de base de l'économie domestique, etc.). Ce détachement dévoile une nouvelle figure du chef cuisinier, nouvelle également parce que c'est un Québécois qui occupe cette position. Vézina écrit un deuxième livre en 2001 (*Ma route des saveurs au Québec*), puis un troisième en 2005 (*Le fruit de ma passion : réflexions, aventures et recettes gourmandes*).

D'autres chefs écrivent également à cette époque. Les Éditions de l'Homme lancent en 2003 la collection « Tout un chef! », une collection dédiée aux recettes de certains chefs québécois. Cependant, la récupération de ce travail par une maison d'édition atténue l'aspect intime et personnel du livre produit à compte d'auteur. Le « moule » imposé par les contraintes éditoriales crée surtout un livre de recettes et non un livre de chef. L'aspect

technique y prime le discours individuel, le format du livre est fixe, aucun texte n'est signé directement par le chef.

En 2004 paraît le livre *Un privilège à votre table*, écrit par Diane Tremblay, chef-propriétaire du restaurant Le Privilège à Chicoutimi. En plus de citer directement *Ma route des saveurs au Québec*, Tremblay remporte le très prestigieux Gourmand Award 2005 dans la catégorie « Meilleur livre de femme chef au monde ». Ce livre est écrit par une femme qui travaille en région et non dans un centre urbain, ce qui nous permet d'étudier plus largement le phénomène.

En 2006, la scène médiatique québécoise est bouleversée et accaparée par l'arrivée d'un livre de cuisine nouveau genre. Martin Picard, chef-propriétaire du restaurant Au pied de cochon à Montréal, publie *Restaurant Au pied de cochon : l'album*, un livre qui remporte également des prix canadiens et étrangers en 2007 pour son aspect visuel. Picard est sollicité de toutes parts par l'appareil médiatique : il est à la télévision, dans les journaux, au cinéma... Ce livre montre une évolution esthétique possible du livre de chef tel que mis en place par Daniel Vézina.

Nous constatons que la critique a été moins intéressée par l'arrivée du phénomène en 1997 ou 2001 que par son évolution ou son exacerbation en 2004 et 2006. Cet intérêt qui a été développé lentement par différents agents liés à la réception de ce discours, notamment par la critique gastronomique, démontre logiquement qu'il n'est pas évident dès le départ que le livre de chef constitue un genre nouveau. Cependant, puisque plusieurs chefs publient aujourd'hui des *livres de chef*, il devient intéressant d'en regarder de plus près les caractéristiques.

L'objectif de ce mémoire est de vérifier l'hypothèse voulant que les livres de chef forment un genre particulier. S'ils sont, à la base, des livres de cuisine, le regard de chef de leurs auteurs personnalise le phénomène. Traditionnellement, les études littéraires s'intéressent à la présence du repas dans le texte de fiction (Sicotte, 1999). Nous souhaitons renverser cette perspective pour mettre en valeur les discours inscrits à même le livre de cuisine lorsque celui-ci devient un livre de chef.

Le rôle de créateur rapproche les chefs des écrivains. Le livre – une autre chose qu'ils ont en commun – sert à fixer les créations. Dans le restaurant, les assiettes partent pleines et



reviennent généralement vides. Dans le livre, elles sont toujours pleines. Ce rôle de gardien de la mémoire est attribué à l'objet livre. Les chefs font là un usage de l'art plutôt général. Ils tentent de laisser leur marque, d'investir leur travail d'un sens symbolique. Ainsi, leurs créations deviennent appréciables pour leurs qualités esthétiques et pas seulement pour leur aspect nourrissant ou savoureux.

En plus de se désintéresser des considérations matérielles liées à la pratique de l'écriture (ils vivent de leurs restaurants et non de leurs droits d'auteur), les chefs signent leurs livres. Cette signature devient une autre marque de distinction entre les simples cuisiniers et les grands chefs. Notre corpus contient des livres qui *représentent* les chefs et leurs restaurants. Les questions d'autorité, d'unicité et d'identité sont posées dans ce type d'ouvrages où il y a nécessairement autoreprésentation. L'utilisation du « je » indique une démarche identitaire en plus d'imposer une vision qui ne peut qu'être personnelle. Afin de se distinguer des autres et de légitimer sa pratique, le chef doit prendre la parole. Au Québec, selon cette tendance actuelle, un bon chef cuisinier a nécessairement un restaurant *et* un livre.

En ce sens, les études littéraires doivent s'intéresser à cette pratique, puisque nous constatons que le livre de chef se fait lentement contaminer par la littérature et les beaux-arts. Non seulement les chefs écrivent pour se distinguer et revendiquer leur unicité, mais ils tiennent des discours sur la société et sur l'art, en se basant parfois sur des modèles artistiques déjà existants dans le but d'appuyer leur propos. En outre, grâce à certains outils d'analyse développés par les études littéraires, notamment la sémiologie de l'image et la sociocritique, nous pourrions traiter les enjeux identitaires et autoritaires inhérents à ce type d'ouvrages.

D'emblée, le livre de recettes s'apparente au manuel technique ou au guide pratique et se range logiquement, en tant que littérature de masse, dans la sphère de grande production (Dubois, 1978). Or, le livre de chef comme objet esthétique contaminé par les beaux-arts renouvelle dans un sens le genre du livre illustré (Bernier, 1999) et, surtout, tient un ensemble de discours qui porte le nom de « gastronomie » (Ory, 1998). Nous désirons observer ces deux paramètres plus attentivement afin de relever ce qui pourrait devenir des particularités génériques.

## Le livre illustré

La définition du livre illustré donnée par Silvie Bernier (1990) dans ses travaux englobe certainement toutes les manifestations iconotextuelles : « [N]ous opterons pour la définition la plus large possible du livre illustré, qui inclut tout livre composé d'au moins une illustration, mis à part la couverture, peu importe le procédé de reproduction. » (Bernier, 1990, p. 10) À l'époque où les livres de chef voient le jour, dans une société de plus en plus axée sur l'image, il devient presque impensable d'imaginer un livre de cuisine sans photographies des plats à réaliser. Ces livres ne sont évidemment pas les seuls types de discours où le visuel reste étroitement lié au texte. Cependant, le livre de chef s'oppose fondamentalement au livre illustré quant au statut des images qu'il contient. D'une part, la publicité, le magazine de mode ou le livre pour enfants se servent généralement des images pour illustrer le texte. Cet usage redouble en quelque sorte le message qui est livré. Pour reprendre les termes de Jakobson<sup>1</sup> (1963), l'image remplit alors une fonction référentielle puisqu'elle parle du contexte de la communication. D'autre part, le livre d'artiste, le livre-objet, certains romans illustrés et plusieurs expérimentations avant-gardistes maintenant consacrées usent de l'illustration sans prendre en compte cette fonction référentielle. Dans ces cas, l'image tient son propre discours; elle remplit des fonctions émotive, conative, poétique ou même phatique. Dès lors, il devient nécessaire de parler d'investissement de sens et de production de discours autonome dans le cas des documents visuels : « Si le message plastique n'est pas une simple transposition du message linguistique, on peut supposer qu'il y a dans le travail d'illustration un ajout d'information et qu'il y a même production d'un discours parallèle à celui du texte. » (Bernier, 1990, p. 19)

Le problème, avec les livres de chef, réside dans l'ambiguïté entre ces deux types d'images. Si la recette est généralement *illustrée* d'une manière tout à fait référentielle, le discours d'escorte, quant à lui, mise sur l'univers visuel pour *ajouter du sens*. La façon de lire l'image se trouve ainsi additionnée d'une quête de sens. En d'autres mots, comme l'affirme Silvie Bernier,

---

<sup>1</sup> Le Groupe Mu a montré, dans l'introduction de sa *Rhétorique générale* (1970), que le schéma de la communication élaboré par Jakobson et, notamment, les fonctions rattachées aux différents facteurs peuvent s'appliquer à une multitude de systèmes de signes, dont les images.

il faut admettre que le spectateur ne demeure pas passif devant une image. Dès le premier regard, il cherche à instaurer une hiérarchie entre les divers éléments s'offrant à sa vue. Il repérera généralement un point focal initiateur de son parcours [...]. Qu'il s'agisse d'une forme abstraite, géométrique ou humaine, il faut voir là le choix d'un personnage principal, à la limite d'un héros de l'histoire. Une fois cette première forme reconnue, le spectateur la met en relation avec d'autres formes de façon à faire démarrer le récit. (Bernier, 1990, p. 24-25)

L'objet texte-image trouve sa singularité dans cette logique interne qui lui est propre et qui met en cause une double construction de la signification. Le lecteur place par habitude le texte dans une position hiérarchique supérieure alors que les niveaux de sens véhiculés par les mots et par les images se dévoilent par à-coups, en s'inspirant les uns des autres.

Bref, non seulement les livres de chef appartiennent au genre du livre illustré, mais ils s'apparentent également à des livres d'artistes en ce qu'ils construisent du sens à l'aide d'un univers visuel qu'ils créent sur mesure. Certes, le conflit demeure entre image référentielle et image artistique, mais ce problème en cache un autre. L'aspect visuel de ces livres est mis au service de la nourriture lorsque les images illustrent une recette, mais il produit aussi un discours artistique que nous serions tentée d'appeler « gastronomique ». Évidemment, ce mot nécessite des explications.

La gastronomie ou les discours gastronomiques ?

La gastronomie demeure plutôt mal définie actuellement. La définition usuelle du *Petit Robert* (« Art de la bonne chère ») n'est certainement pas très fonctionnelle : le mot est pratiquement synonyme de « cuisine » ! Dans la préface aux *Écrits gastronomiques* de Grimaud de la Reynière, Jean-Claude Bonnet avance pour sa part que « [l]e geste fondateur de la gastronomie est une activité écrite. C'est un glissement de la pratique de la cuisine à la théorie. [...] La gastronomie est ici le discours du gourmet esthète » (Bonnet, in Grimaud de la Reynière, 1978, p. 29). Par ailleurs, le cuisinier et ethnologue Jean-Pierre Poulain retourne aux racines du mot pour suggérer que « [l]a gastronomie désigne les règles de ce qui se mange » (Poulain, 2002, p. 53).

L'historien Pascal Ory a pour sa part tenté un recensement du discours gastronomique en France (Ory, 1998). Si les cuisiniers écrivent parfois (comme l'ont fait Taillevent, La Varenne, Carême ou Escoffier), plusieurs gourmands en font autant

(notamment Brillat-Savarin). Ory en est venu à la conclusion suivante : « [l]e gastronome, dans son type achevé, n'est pas cuisinier de profession » (Ory, 1998, p. 12), mais bien « homme de lettres, au moins en amateur » (Ory, 1998, p. 12). La gastronomie, selon lui, est

la mise en règles (nomos) du manger et du boire transformée de ce fait en « art de la table ». Ainsi, la gastronomie ne se préoccupe-t-elle pas du tenant, la cuisine et les disciplines associées, [mais] de la perspective d'un aboutissant : le discours » (Ory, 1998, p. 12).

Il lui attribue trois discours. Le premier est un discours technique et concerne la recette, les gestes à accomplir. La gastronomie est ainsi en partie associée à une expertise pratique; elle reste concrète et intimement liée aux aliments et à leur transformation. Le deuxième discours est médical et s'intéresse à la restauration et au maintien de l'organisme; aux aliments bénéfiques pour le corps. Enfin, le troisième discours est poétique et signifie qu'il importe souvent plus de bien parler d'un repas ou d'un vin que de les consommer.

La typologie développée par Ory nous a beaucoup inspirée pour la structuration de ce mémoire. Le discours technique représente en quelque sorte le premier niveau de lecture; les chefs écrivent indéniablement des recettes. À la base, ils doivent montrer qu'ils sont des chefs, qu'ils savent cuisiner, qu'ils ont acquis les gestes de chef. Le discours médical renvoie quant à lui au paradoxe de l'omnivore élaboré par Claude Fischler (2001). En effet, l'être humain doit varier son alimentation pour offrir à son organisme tous les éléments dont il a besoin. L'innovation est en ce sens à la fois nécessaire et potentiellement dangereuse. Cette peur originelle de l'empoisonnement est inscrite dans l'acte de manger et est à la base des interdits alimentaires, selon Fischler. La nature fournit des éléments appelés *comestibles*, mais parmi le comestible, tout n'est pas *mangeable*. Les sociétés humaines ont développé des tabous qui excluent certains aliments et en permettent d'autres. Par exemple, les sociétés nord-américaines ne consomment généralement pas les chats, les chiens ou les insectes (pourtant comestibles), tandis que certaines sociétés asiatiques font de ces animaux des plats recherchés. Les pratiques alimentaires se définissent plus souvent par les exclusions qu'elles dictent que par leurs aliments-vedettes.

Mais même lorsque les dégoûts sont admis et respectés, manger n'est pas simple. Claude Lévi-Strauss a mis en place un célèbre triangle culinaire aux sommets duquel on retrouve le cru, le cuit et le pourri. « Le cru s'oppose aux deux autres catégories en ceci qu'il

n'est pas élaboré, tandis que le cuit est le produit d'une élaboration *culturelle*, le pourri d'une élaboration *naturelle*. » (Fischler, 2001, p. 45, l'auteur souligne.) Parmi les modes de préparation de la viande, par exemple, le rôti serait du côté du cru, le fumage relèverait du cuit et le bouilli rappellerait une forme de pourri. Ces techniques peuvent être plus ou moins imprégnées de culture : le morceau de viande jeté par erreur dans le feu par les premiers *Homo sapiens* et récupéré une fois rôti ne demande aucun intermédiaire culturel alors que le bouilli dresse deux frontières – le chaudron et l'eau – entre le feu et la viande.

Dans le contexte québécois actuel, le discours médical est tenu par des médecins, des spécialistes de la santé et des nutritionnistes (voire des anthropologues) qui écrivent des livres pour apprendre à leur public à bien manger. Nous croyons que, si les chefs demeurent relativement sensibles à cette problématique, ils éprouvent des préoccupations plus contemporaines en s'intéressant d'abord à la provenance de leurs aliments. Il s'agit alors d'un discours environnemental. La nuance est importante : si le discours médical se soucie de fournir à l'organisme humain des aliments comestibles, le discours environnemental concerne le mangeable dans son sens exacerbé, c'est-à-dire l'aliment déjà culturellement permis, qui provient d'un environnement assez sain pour intégrer la cuisine d'un grand chef. L'environnement, c'est donc le lieu physique d'où sont tirés les produits utilisés par le chef, mais aussi la construction rhétorique parfois mise en place pour faire accepter un aliment précis au détriment d'un autre, au demeurant semblable (par exemple telle carotte plutôt que telle autre).

Nous pourrions croire que le discours poétique est le plus approprié pour parler de notre corpus... surtout du point de vue des études littéraires! Cependant, nous le trouvons un peu réducteur. Nous l'avons mentionné, les livres de Vézina, Tremblay et Picard reposent en grande partie sur les illustrations qui les composent. Nous préférons appeler ce troisième discours « esthétique » afin de bien englober toutes les manifestations visuelles et autres documents iconiques qui se trouvent dans ces livres.

Nous sommes donc en présence de trois discours (technique, environnemental et esthétique) qui s'inscrivent dans le livre de chef de manière à en faire voir différentes facettes. Le passage du premier discours au dernier ne va pas de soi et laisser présager que ce

transfert de vocation restera intimement lié au double usage de la photographie précédemment mentionné.

#### Le double usage du livre de chef

Généralement associé à des intérêts strictement commerciaux, le livre de cuisine est une pratique prisonnière d'un moule générique : il doit *servir à quelque chose*, être adapté au marché du livre ou utile au lecteur. Cependant, le livre de chef, de par son double usage de l'image, semble vouloir se détacher de la sphère de grande production et tend à intégrer la sphère de production restreinte.

D'abord, chaque livre de chef est produit à compte d'auteur, l'instance de production est donc chaque fois unique. Les « écrivains<sup>2</sup> » de ces livres ont un statut bien particulier, en ce sens que leur travail rémunéré ne concerne pas l'institution littéraire. Le rapport des chefs-écrivains au marché du livre est nouveau et plus désintéressé : ils ont des restaurants chics qui leur rapportent suffisamment d'argent pour vivre. L'écriture du livre ne se ferait donc pas nécessairement dans un but strictement commercial, mais peut-être plus en fonction de certains choix esthétiques.

Par contre, certaines instances de légitimation, notamment la critique gastronomique, se sont intéressées aux livres de chef (surtout à partir de la publication des livres de Tremblay et de Picard) et en ont reconnu la spécificité générique relative. Or, la critique gastronomique n'est normalement pas une critique littéraire ou artistique. Si elle s'intéresse aux livres de chef, c'est qu'ils reproduisent quelque part le modèle du livre de cuisine, donc de l'ouvrage de masse. Par contre, si elle aborde le livre de chef d'abord comme un livre de cuisine, elle en parle finalement souvent comme d'un beau livre. Elle décrit très peu les recettes, sinon pour dire qu'elles sont très complexes. Ce qui compte, c'est que le livre soit beau, qu'il contienne de belles illustrations, qu'il soit « à l'image » du restaurant ou du chef. Certes, il ne s'agit pas d'une reconnaissance institutionnelle globale, mais il reste que le livre de cuisine, dans le cas du livre de chef, ne concerne plus aussi directement les intérêts économiques et pratiques traditionnellement imputables au genre. Bref, nous croyons que le livre de chef s'inscrit

---

<sup>2</sup> Peu d'écrivains peuvent, au Québec, espérer s'enrichir grâce à un livre. Or, le livre de recettes est généralement publié dans un but commercial. Par l'écriture, les chefs se rapprochent des « vrais » écrivains et non des fabricants de livres de recettes.

doublement dans le champ littéraire, à la fois comme vestige du livre de recettes – à l'intérieur de la sphère de grande production – et comme pratique en processus d'autonomisation, liée au livre d'artiste, dans la sphère de production restreinte.

En ce sens, nous croyons que le statut du livre de chef peut être apparenté à celui de la photographie, dont Pierre Bourdieu a bien défini le double usage dans *Un art moyen* (1965). Déjà, lorsqu'il était question du livre illustré, nous nous sommes rendue compte que l'image remplissait une fonction à la fois d'illustration – ou de gardien d'une mémoire collective lorsque, par exemple, la photographie est associée à la photo de famille – et de manifestation artistique. Ce double usage de la photographie en fait un art moyen dans le sens d'un art médian. Le livre de chef fonctionne un peu de la même manière. La vocation technique du livre de cuisine en fait un guide pratique, très lié à son extension dans le monde réel, alors que la démarche créatrice du chef le rapproche de l'objet d'art. Cependant, il reste des recettes dans l'objet d'art, et il y a de belles images pour illustrer le guide pratique. S'il y a donc double usage du livre de chef, c'est qu'il est possible d'y trouver deux usages de la cuisine.

#### La distinction par le goût

Le premier usage qu'il est possible de faire du livre de cuisine est celui du livre de recettes : apprendre à cuisiner ou, du moins, réaliser des plats dans le but de se nourrir. Cet usage entièrement fonctionnel et utilitaire remplit un autre critère, à savoir donner une saveur agréable aux aliments. Ce goût en tant que « savoir du corps » est une composante non négligeable du travail des chefs. Or, cette portion de leur travail s'accomplit au restaurant. Ils vont plus loin dans leurs livres et y présentent un goût qui est aussi une « construction sociale ». Ils véhiculent un goût dominant, dans le sens où l'entend la sociologie du goût développée par Bourdieu (1979). Il s'agit là du second usage qui peut être fait des livres de cuisine. Dans les livres de chef, le goût est inscrit en fonction des critères de la société québécoise actuelle (Fridman et Ollivier, 2002). Il importe de bien comprendre cette sociologie du goût et les apports de Fridman et Ollivier afin de voir sur quels plans et selon quels paramètres le goût se déploie dans notre corpus.

Alors que le proverbe suggère que « des goûts et des couleurs on ne discute pas », Bourdieu (1979) démontre qu'une lutte de classes se joue également sur ce plan. Par

l'affirmation de son goût, par le dégoût éprouvé pour les préférences des autres classes, ou simplement par la reconnaissance d'une culture légitime, une personne maintient sa position à l'intérieur d'une classe ou cherche à acquérir une position plus élevée. Les goûts alimentaires seraient les plus solidement ancrés dans l'habitus individuel, parce qu'ils rappellent l'enfance et la maison familiale. Bourdieu nous permet de comprendre que, si les chefs utilisent des produits luxueux, c'est probablement attribuable à leur expérience ou à leur formation, mais que, s'ils font tant d'efforts pour définir leur place en tant que créateurs, c'est qu'ils se créent une position que leur habitus familial ne leur aurait peut-être pas permis d'occuper.

Or, les sociétés postmodernes sont marquées par une multitude de facteurs qui agissent justement sur la formation de l'habitus : individualisme, consommation abusive, rythme de vie accéléré, perte des valeurs traditionnelles au profit du culte de la nouveauté; ces composantes influencent la perception et la conception du goût. Celui-ci se développerait dans un contexte postmoderne incitant chaque personne à évoluer dans des champs constamment nouveaux et à se forger chaque fois une identité adaptée à ce champ (Fridman et Ollivier, 2002). Les choix d'une personne s'expliquent difficilement, tout compte fait, hors d'une perspective individuelle parce qu'ils demeurent trop complexes. La tradition semble moins importante désormais, et surtout, elle ne garantit plus à l'individu qu'il effectue d'emblée le choix associé à sa classe sociale.

Les menus se composent à la carte, à partir d'intérêts hyperlocalisés et hyperspécialisés. Suite à l'explosion des choix privés, la culture relève désormais d'une consommation personnelle qui n'est plus inconsciente et irrationnelle, mais, au contraire, active, écologiste et créative. Dans cette logique, la culture ne rend plus ses hommages à une esthétique légitime, car, aujourd'hui, toutes les cultures, se rapportant autant à la classe sociale qu'à l'ethnie ou à la nation, seraient devenues également légitimes. (Fridman et Ollivier, 2002, p. 41)

Cette remarque change simplement la façon d'aborder les choix effectués dans la sphère esthétique. Ce que disent Fridman et Ollivier, c'est que les individus ne sont plus définis par les mêmes caractéristiques alimentaires. Au lieu et au temps où Bourdieu compile ses résultats, les classes sociales s'opposent très souvent par des choix impliquant des aliments précis : la grande bourgeoisie s'approprie une nourriture légère, raffinée, exotique, alors que les classes populaires préfèrent des aliments nourrissants, réconfortants et



abondants. Certes, la grande bourgeoisie et les classes sociales supérieures ont su transmettre l'amour qu'elles éprouvaient pour certains produits aujourd'hui consacrés (champagne, caviar, foie gras, etc.). Les chefs sont conscients de la valeur symbolique associée à ces aliments et les utilisent abondamment. Il est donc impossible de nier toute détermination sociale. Cependant, une nuance doit être apportée. De plus en plus, les classes supérieures – possédant soit un fort capital économique, soit un fort capital culturel, soit les deux à la fois – s'intéressent jusqu'à un certain point aux goûts des autres classes ou partagent les goûts des classes inférieures. Les dégoûts ne s'expriment plus directement contre les aliments. Nous n'assistons plus à une logique de préférences établies contre les goûts populaires, mais bien à un processus d'addition des goûts, comme si la frontière servant traditionnellement à distinguer les classes sociales devenait plus poreuse. Un éclectisme des goûts se dessine du côté de la classe supérieure :

plus le statut socioéconomique est élevé, plus les compétences, les goûts et les pratiques sont éclectiques et diversifiées, incluant par exemple chez une même personne aussi bien l'équitation, le sushi et l'opéra que les quilles, la poutine et la musique country. Plus le statut socioéconomique est faible, plus les pratiques sont restreintes, se limitant, pour caricaturer un peu, au hockey, au Saint-Hubert et à la musique pop légère. (Fridman et Ollivier, 2002, p. 43)

Deux mots résument ce nouveau goût : ouverture et métissage. Avoir le choix devient extrêmement important. La distinction est toujours là; un individu capable de sortir d'une sphère d'éléments « de classe » occuperait une position plus élevée parce que plus touche-à-tout, plus métissée. En d'autres mots, « on pourrait affirmer qu'une *ouverture ostentatoire* à la diversité a remplacé, chez les classes cultivées, la *consommation ostentatoire* de produits coûteux comme stratégie de distinction » (Fridman et Ollivier, 2002, p. 47).

En bref, si la transmission d'une forme de bon goût demeure le second usage qu'il est possible de faire d'un livre de cuisine, nous estimons que c'est sur ce plan que les livres de chef se démarquent. Le double usage de la photographie identifié au départ par Bourdieu nous laisse envisager un double usage de la cuisine, présent dans le livre de chef. L'aspect utilitaire transmis par les recettes n'est toutefois pas à écarter du revers de la main, malgré la prépondérance de la transmission du goût. Le fait que ce goût participe d'un métissage devient fort intéressant. Nous nous retrouvons maintenant avec un corpus qui traite la photographie de deux manières (en tant qu'image artistique et en tant qu'illustration), qui se

souvent de son pragmatisme tout en diffusant une forme de goût, qui réinvente ce goût selon des critères d'ouverture et de métissage. Les livres de chefs, en faisant l'hybridation des codes photographiques et des codes culinaires (associés à l'usage de la cuisine), développent un goût en adéquation avec celui mentionné par Fridman et Ollivier.

### Problématique et enjeux

Force est de constater la transformation du guide pratique en objet d'art détaché des conditions matérielles de réalisation des recettes. Le livre de chef peut de plus en plus être lu pour lui-même, pour les messages qu'il véhicule, pour le goût et le rêve qu'il transmet. Cette transformation observable dans le livre de chef s'appréhende de plusieurs manières. La grande particularité de notre objet d'étude est sans contredit son caractère interdisciplinaire. La sociologie, l'histoire de l'art, la diététique – voire la psychanalyse ou l'économie domestique – pourraient trouver matière à analyse dans les livres de chef. En effet, rares sont les corpus présentant à la fois plusieurs discours, des photographies, des reproductions d'œuvres d'art, des micro biographies, une bande dessinée... et des recettes de cuisine. Nous choisissons de respecter la typologie des discours que nous a inspirée Pascal Ory et d'étudier les livres de chef par le biais des discours technique, environnemental et esthétique précédemment évoqués.

L'objectif de notre mémoire est de démontrer que le chef cuisinier emploie une parole autonome et inscrit dans sa démarche artistique un discours gastronomique et politique qui fonde en quelque sorte le genre du livre de chef. Nous souhaitons montrer que les trois discours (technique, environnemental et esthétique) se construisent les uns sur les autres et tentent de faire entrer ce corpus dans un processus de légitimation et d'autonomisation artistique. Chacun de ces discours vient à sa manière toucher les questions d'identité, d'unicité et d'autorité motivant peut-être le passage à l'écriture. Fixer l'œuvre (si c'en est une) n'est pas une mince tâche, et seuls les chefs occupant une position dominante dans leur domaine peuvent s'y atteler.

## CHAPITRE I

### LE DISCOURS TECHNIQUE

Tous les livres de cuisine n'exploitent pas au même niveau le discours à trois composantes élaboré par Ory (1998); ceux signés par des chefs cuisiniers – semblables à des objets d'art – doivent d'abord remplir les conditions du genre et afficher un discours technique. Que le livre écrit par un chef doive se plier aux exigences du guide pratique ou du manuel d'instructions ne va pas de soi. Le chef-auteur pourrait très bien garder ses secrets dans sa cuisine et ne rien révéler sur les plats qu'il crée. Comme, de surcroît, on aborde souvent ce genre de livre pour son potentiel esthétique, il est étrange d'y retrouver des considérations si intimement liées aux conditions matérielles de réalisation des plats servis au restaurant. Le fait de s'engager dans l'univers technique de la cuisine semble être un passage obligé, pour le chef, vers l'affirmation de son individualité. Le chef écrit d'abord sur ce qu'il connaît et maîtrise pour prouver qu'il est compétent; il peut ensuite transformer son discours en fonction du message qu'il souhaite envoyer. Il faut voir dans la recette le premier pas vers la prise de parole du chef et l'affirmation de son autorité.

Dans les trois livres de notre corpus, la recette est au cœur du projet. Du propre aveu des auteurs, elle demeure le motif à la base de l'écriture, l'excuse pour parler d'autre chose. Le livre existe et a été créé par les chefs pour servir cette idée : partager des recettes. Nous nous basons sur cet élément central puisque, en plus d'être un prétexte, la recette véhicule les thèmes d'autorité (en montrant l'habileté du chef) et d'identité (en étant une idée originale) qui contribuent à une certaine patrimonialisation de la gastronomie québécoise. Le chef montre à cuisiner, il *explique* comment faire, il *enseigne*. C'est lui le patron. Aussi transmet-il sa pensée de manière autoritaire. L'identité, quant à elle, est tributaire de la démarche créatrice du chef. Bien plus que des plats, c'est une identité (individuelle ou collective) que le chef propose. La recette est indissociable des visées esthétiques de ce dernier, car elle représente la création de base, le degré zéro de l'œuvre.

L'examen attentif des livres de chef nous montre d'emblée que les recettes sont généralement cohérentes entre elles. Elles se ressemblent et se répondent à l'intérieur du livre, mais également, et malgré les apparentes contradictions, d'un livre à l'autre. Ces caractéristiques communes aux recettes sur le plan technique nous renseignent sur le genre littéraire que pourrait être le livre de cuisine. Comme le mentionne Marc Angenot,

l'apparition d'un genre dans le système littéraire est ordinairement accompagnée d'une prise de conscience du public lisant, du sentiment que certaines conventions canoniques antérieures ont été modifiées de façon significative et que d'autres conventions se sont établies. Dans cette perspective, la perception par le public d'une tradition « nouvelle » est un critère essentiel, pour identifier la « naissance » d'un genre (Angenot, préface de Belleau, 1980, p. 9).

S'il existe donc un « genre » du livre de cuisine, les chefs étudiés – qui publient au début des années 2000 – reprennent certains codes et en modifient d'autres pour transformer ce « genre » du livre de cuisine.

Nous avons mentionné en introduction qu'il s'agissait d'objets contaminés par les beaux-arts également, et non pas de livres de cuisine traditionnels. La différence entre les deux types d'objets se voit aisément lorsque les livres de chef sont comparés aux livres de cuisine dits traditionnels au Québec, soient *L'encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoit* (Benoit, 1991) et *La cuisine raisonnée* (Congrégation de Notre-Dame, 2008). Une rapide mise en perspective mettra en lumière ce qui, sur le plan technique, est conservé par les chefs et ce qu'ils évacuent au profit d'une démarche esthétique.

Il faudra bien également nous pencher sur une « recette étalon » pour savoir comment les chefs la traitent, ce qui les différencie les uns des autres, ce qu'ils y mettent de symbolique et d'esthétique, comment elle peut véhiculer les valeurs d'autorité et d'identité déjà mentionnées. Nous analyserons une recette de « Côte de gibier » (sanglier chez Tremblay, cerf chez Picard et Vézina). Ainsi, nous pourrions comparer le traitement, la présentation et le choix des ingrédients lors de la préparation d'un plat simple et raffiné, qui n'est ni une création originale trop associée à un chef en particulier, ni une recette « typiquement et honteusement québécoise » à trois ingrédients (pâté chinois, poutine, etc.). Partir de recettes semblables pour en évaluer les différences a l'avantage de souligner avec

plus de précision l'apport exact de chaque chef et la façon dont chacun gère les codes gastronomiques.

Sur ce plan, la question du goût reste une problématique centrale. Le chef en travaille les deux aspects, la mémoire du corps et la construction sociale. C'est par le passage de l'un à l'autre – de la table de restaurant à la page de livre, de l'assiette à l'imaginaire – que l'esthétisation se produit. Déjà, la recette inscrite dans un livre est mise en contexte, détachée de ses conditions matérielles de réalisation. Le discours doit nécessairement contenir une part de symbolique, puisqu'il transforme un élément tangible – le plat de chef – en récit. Sur ce plan technique, la recette qui était tangible et périssable dans la cuisine du chef devient fixe et durable sur le support livresque. Il est donc fort pertinent et intéressant de voir comment le goût se déploie une première fois à travers la recette et les enjeux qui lui sont rattachés.

### 1.1. Des recettes qui se ressemblent et qui se répondent

Daniel Vézina présente soixante recettes dans *Ma route des saveurs au Québec*. Dans *Un privilège à votre table*, Diane Tremblay en propose également soixante, mais elle en écrit aussi quelques-unes qu'elle nomme « recettes de base », des recettes qui indiquent comment préparer des aliments qui ont depuis longtemps intégré la sphère de l'usiné (pâtes alimentaires, mayonnaises, huiles aromatisées, etc.). Quant à Martin Picard, son *Restaurant Au pied de cochon : l'album* présente cinquante-deux recettes originales, et trois recettes provenant de la cuisine de deux autres chefs. Si Vézina, Tremblay et Picard proposent à peu près le même nombre de recettes, il faut cependant considérer l'espace accordé aux recettes dans chaque livre pour comprendre qu'elles n'ont pas la même importance pour chaque chef. Chez Vézina, c'est 74,6 % des pages du livre qui sont dédiées aux recettes (94 pages sur 126). Chez Tremblay, ce pourcentage atteint 75,5 % (120 pages sur 159). Or, chez Picard, seulement 37,6 % de l'espace du livre est occupé par les recettes (90 pages sur 239). Il faudra voir ce qui, chez Picard, prend tant de place.

D'une manière plus précise, les recettes s'étalent généralement sur une à deux pages. Diane Tremblay présente toujours les siennes sur deux pages (ce qui explique que 120 pages du livre soient consacrées à 60 recettes), alors que Vézina et Picard s'ajustent en fonction de la longueur de la recette et, probablement, de l'importance qu'ils veulent accorder à chaque plat. Les recettes qui s'étendent sur une seule page semblent moins importantes parce que

moins d'espace leur est consacré. Cette disposition ne signifie pas que le chef considère vraiment ces recettes comme moins importantes, mais plutôt qu'une hiérarchie s'installe entre celles qui occupent deux pages et celles qui n'ont droit qu'à une page.

La présentation visuelle de la page est uniforme dans les trois livres. Chacune des recettes se divise en plusieurs sous-recettes; les ingrédients sont énumérés dans une colonne, à gauche, et regroupés en fonction des étapes de préparation. À droite, chaque étape porte son titre et est ensuite décrite par des indications formulées à l'infinitif présent. L'utilisation de ce temps de verbe, de plus en plus la norme dans les livres de cuisine, est en fait un calque de l'anglais. L'impératif présent est plus conforme à l'usage français. L'emploi de l'infinitif évacue le destinataire de la communication, ce qui fait en sorte que le chef ne s'adresse pas vraiment à quelqu'un; qu'il explique un peu pour lui-même, sans viser directement une extension de sa recette dans le monde réel!

À côté des recettes, les photographies occupent une place de choix. Seul Vézina n'en présente pas systématiquement. Celles-ci peuvent occuper une demi-page ou une page entière et elles représentent la version finale du plat dans la majorité des cas. La photographie prouve que les indications données dans le texte sont bonnes; rien ne laisse croire que les images ont une fonction autre que référentielle. Ainsi, tous les ingrédients mentionnés dans le texte apparaissent sur l'image; le cadrage, la lumière et l'arrière-plan mettent la nourriture en vedette, parlent du contexte de la communication. Bref, la photographie semble totalement assujettie au texte qu'elle illustre. Il s'agit là d'une importante caractéristique du livre de recettes : les ingrédients, les directives et les photographies doivent servir la vocation pratique de l'ouvrage. Pour les images illustrant les recettes des livres de chef, nous constatons qu'il en est grosso modo ainsi. Par contre, sur le plan des ingrédients et des directives, des nuances s'imposent.

En ce qui a trait aux ingrédients, les chefs restent relativement fidèles à la tradition gastronomique française. Du côté des corps gras, ils emploient beaucoup la crème et le beurre; du côté des alcools, ils affectionnent le vin, les liqueurs, parfois la bière. Leurs plats regorgent de fruits de mer frais, de fromages fins, de champignons sauvages – voire de truffes –, de foie gras, de légumes frais et de gibier. En outre, il faut remarquer la présence d'herbes

et d'épices variées, mais généralement liées à la cuisine française (sel, poivre, ail, estragon, thym, romarin, basilic, etc.).

Certes, les chefs québécois ne font pas que reproduire le modèle français traditionnel; ils lui imposent quelques variantes en cuisinant les alcools québécois, les fromages québécois, le sirop d'érable, les « légumes oubliés » d'Amérique. L'appellation « légumes oubliés » fait référence aux légumes qui poussent (ou poussaient) généralement à l'état sauvage en Amérique, qui ont été intégrés à la cuisine française, puis délaissés par elle, et qui sont « redécouverts » par les chefs à l'époque actuelle. Le topinambour est en ce sens un aliment plutôt équivoque. Découvert en Amérique, il fait d'abord sensation en France. Or, ce légume « est également considéré comme un légume de pauvre car, durant la Seconde Guerre, le topinambour était un des seuls légumes disponibles » (*Encyclopédie visuelle des aliments*, 1996, p. 128). L'utilisation de ressources provenant de son propre terroir reste néanmoins une tendance actuelle en gastronomie. La France, en tant que référence mondiale en la matière, favorise ce genre d'hybridation entre la grande cuisine qu'elle promeut et les aliments associés aux pratiques régionales. C'est dire que les chefs québécois travaillent de la même manière que les chefs français (ou que les chefs espagnols ou japonais) en s'approvisionnant auprès des producteurs locaux. Il faut noter que la cuisine française a beaucoup plus inspiré les chefs de notre corpus que les cuisines anglaise, portugaise ou amérindienne, les autres cuisines ayant influencé l'alimentation nord-américaine. Il est logique que Picard et Vézina, par leur formation académique (à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec pour Picard et à la polyvalente de Charlesbourg pour Vézina), suivent le modèle inculqué par l'institution la plus reconnue mondialement. Autodidacte, Diane Tremblay est celle des trois qui s'éloigne le plus de cette ligne de conduite, bien qu'elle ait été confrontée à la cuisine française lors de son apprentissage auprès d'autres chefs. Il reste que sur le plan des influences, il vaut mieux s'associer à LA grande cuisine si l'on veut acquérir une certaine notoriété.

Par ailleurs, au-delà de leur appartenance à la cuisine française, les aliments employés par Vézina, Tremblay et Picard portent souvent le nom de leur lieu d'origine. Daniel Vézina est celui qui pousse le plus loin cette tendance à l'identification. Il inclut parfois le nom du producteur dans la liste d'ingrédients : « mesclun gastronomique de mon

ami Jean Leblond » (Vézina, 2001, p. 11); « fromage de Chèvre des neiges de la fromagerie Cayer » (Vézina, 2001, p. 25); « saumon sauvage frais de la rivière Moisie » (Vézina, 2001, p. 47). Les trois chefs favorisent les producteurs locaux qui leur fournissent des aliments qui sortent de l'ordinaire (légumes miniatures, pousses sauvages cueillies à la main, produits transformés artisanalement, etc.). Autrement, ils s'entendent pour effacer les viandes de bœuf et de poulet de leur cuisine (deux occurrences de poulet et une de bœuf chez Picard, une de bœuf chez Tremblay, deux de bœuf et une de poulet chez Vézina), des viandes pourtant très largement utilisées au Québec. Ils se ressemblent finalement en ceci que chacun d'eux cuisine d'une manière originale et personnelle, en lien avec ses expériences de vie, sa démarche culinaire ou sa manière de penser la cuisine : Vézina utilise beaucoup de produits asiatiques (il a voyagé au Japon et y a étudié la cuisine); Tremblay conçoit elle-même ses produits de base; Picard cuisine majoritairement le porc, et spécialement les parties les moins nobles (oreilles, estomac, pattes, tête, langue, etc.).

L'insistance avec laquelle Diane Tremblay suggère de préparer une mayonnaise, des pâtes alimentaires ou un fond de volaille peut sembler démesurée. Cependant, il faut voir deux choses dans cet attachement au « fait main ». D'un côté, Tremblay milite ainsi pour le contrôle de toutes les étapes de fabrication du plat. D'un autre côté, comme son restaurant se situe en région, il s'agit peut-être pour elle d'une garantie de qualité. Si Chicoutimi ne regorge pas d'épicerie fines comme c'est le cas de Québec ou de Montréal, la chef doit se débrouiller autrement pour trouver des produits de base de qualité qui répondent à ses besoins et à ses exigences. Les confectionner elle-même devient une option. Cette importance attachée aux produits maison revient également chez Picard, et elle s'oppose généralement à l'usiné, à l'artificiel, à l'aliment désincarné et dépossédé de ses origines.

D'emblée, on constate qu'une partie non négligeable des aliments employés par Daniel Vézina, Diane Tremblay et Martin Picard coûtent cher et ne se trouvent pas facilement à l'épicerie du coin. Les ingrédients fétiches des chefs (par exemple les pattes de porc!) reviennent fréquemment, d'une recette à l'autre; pour réaliser un plat de chef, il faut donc connaître les bons produits, et aussi les bons producteurs. Poussée à l'extrême, cette tendance met de l'avant des produits quasi uniques, qui ont été créés dans le but d'intégrer une recette de chef. Déjà, l'idée de la singularité de l'art transparait.



Par ailleurs, même en possession de l'aliment, il n'est pas dit que son apprêt et sa cuisson seront à la portée de n'importe qui, car les étapes de préparation sont très longues. Daniel Vézina est le seul à mentionner systématiquement le nombre de jours nécessaires à la préparation d'une recette. Il écrit souvent « la veille », « le lendemain », ou encore « 1<sup>er</sup> jour », « 2<sup>e</sup> jour » pour les plats qui demandent de longs séjours dans le réfrigérateur ou en marinade. Tremblay et Picard mentionnent les heures sans dire précisément que la recette s'étend sur plusieurs jours. Le temps de réalisation d'un plat devient une contrainte d'exécution, mais un problème plus sérieux encore attend l'apprenti cuisinier qui voudrait réaliser une recette de chef.

Si l'on n'en fait qu'une lecture rapide, les étapes de préparation semblent bien rédigées et ressemblent à des directives permettant de réussir une recette. Ne sommes-nous pas en présence de livres qui affirment donner des indications pour réaliser des plats de chef? Les choses se corsent lorsqu'il est question d'appliquer les directives. Certaines sont précises et simples (« Préchauffer le four à 400 °F ») alors que d'autres demandent des connaissances de base en cuisine : « Désosser ensuite les demi-cailles en enlevant l'os de la poitrine et le dos » (Vézina, 2001, p. 93). Il serait légitime, pour quiconque n'est pas chef, de se demander où commence la poitrine et où finit le dos... Il faut *enlever* le dos? Faut-il un couteau? Toutes ces questions n'intéressent pas directement Vézina. Comme il est chef, il parle un vocabulaire de chef que seuls les initiés comprennent. Nous retrouvons le même phénomène dans les livres de Tremblay et de Picard, lorsque, par exemple, des ingrédients comme la mirepoix, le fond de volaille ou le bouquet garni impliquent des étapes préliminaires qui ne sont pas indiquées dans la recette.

L'étape intitulée « Finition et présentation » fait partie de toutes les recettes et peut s'avérer être la plus difficile à accomplir. Il est intéressant de constater que les directives données pour la présentation constituent la suite logique de celles censées améliorer la saveur des aliments, comme si l'apparence du plat participait du goût. Les chefs affirment ainsi que leur rôle ne s'arrête pas à la seule préparation des aliments; ils doivent également les présenter, les organiser et les mettre en relation dans l'assiette ou le plat de service. Déjà, sur le plan esthétique, ce rôle est crucial. L'objet contaminé par l'art qu'est le livre de chef doit

miser en premier lieu sur l'aspect visuel des assiettes photographiées pour transmettre un discours à la fois technique – réaliser le plat – et esthétique – le présenter joliment.

Comme s'il n'était pas assez compliqué de trouver les bons ingrédients, de savoir les apprêter et de prendre le temps de cuisiner, les chefs annoncent qu'il faut aussi du matériel. Beaucoup de matériel. Souvent, il faut même le déduire des étapes de préparation. Par exemple, tous les verbes de coupe (sectionner, couper, trancher, émincer, hacher, gratter, peler, etc.) n'appellent pas nécessairement le même type de couteau, et les poêles ou casseroles doivent être plus ou moins hautes en fonction de la quantité d'aliments à mettre à l'intérieur, ce qu'il faut évaluer à la lecture de la recette. En plus des énormes casseroles et poêles, plusieurs outils spécialisés sont nécessaires. Daniel Vézina travaille entre autres avec un wok, un mortier, des emporte-pièces et une mandoline chinoise; Diane Tremblay utilise un bac à sanglage, une centrifugeuse, des cercles à entremets, un bain-marie, une sorbetière, un vinaigrier et une machine à pâtes alimentaires; Martin Picard remporte la palme du matériel le plus hétéroclite avec ses bandages de boxe, son fumoir, son four à bois, sa machine à barbe à papa, ses plateaux à trois étages, son sac de cuisson sous vide et ses autres accessoires bien précis, qui viennent élever le niveau de difficulté pour quiconque souhaite s'attaquer à cette cuisine. Être un chef, c'est donc avoir le temps de cuisiner, être habile sur le plan technique et posséder beaucoup de matériel spécialisé (et les compétences qui l'accompagnent).

Mentionnons finalement que les chefs expriment chacun leur personnalité propre. Cela semble être une évidence, mais il n'en est pas toujours ainsi. Dans une Rôtisserie St-Hubert, le « chef » suit les recettes à la lettre dans le but de reproduire un plat de qualité identique d'un restaurant à l'autre. Même chose chez McDonald's. Dans tous les casse-croûtes de quartier, ou restaurants du coin où l'on sert des « mets canadiens et italiens », les spaghettis et les sandwiches à la viande fumée respectent un modèle de base; les chefs de ce type d'établissements ne peuvent trop innover, de peur de décevoir une clientèle qui s'attend à un certain produit. L'innovation prendra la forme d'une sauce « à la mode de la maison » ou d'une spécialité, mais jamais un hamburger ne contiendra de foie gras, ni un pâté chinois, de cerf... Ce respect des codes établis peut s'expliquer par l'horizon d'attentes des clients de ce type de restaurant. Les goûts populaires misent davantage sur la tradition ou sur les plats connus. Trop de nouveauté semble suspect. Quand un chef sort de ses habitudes et tente des

pratiques spéciales, c'est qu'il occupe un espace bien à lui, un lieu où il se sent libre de créer en respectant ses limites. Il décide de ce que mangeront ses clients. Il possède à ce moment-là une autorité, nécessaire pour que ses compétences de maître soient reconnues.

Cette autorité se déploie de trois manières différentes dans notre corpus. Daniel Vézina cuisine beaucoup à l'asiatique. Il se munit d'un wok, d'épices et de sauces orientales, de champignons importés. Diane Tremblay effectue une véritable recherche sur le plan des saveurs et en réunit parfois certaines qui, à première vue, ne vont pas ensemble (poire au persil et fromage Oka, crème glacée aux morilles, ris de veau à la vanille et à la mélasse, crème brûlée au foie gras et porto). Martin Picard s'approprie les mets traditionnellement – et honteusement – considérés comme québécois (poutine, pâté chinois, pets de sœur) et les recrée en les combinant à des goûts plus recherchés (foie gras, gibier, érable). En outre, sa cuisine est abondante (trop selon certains) et exubérante.

Cette personnalité sur laquelle mise chaque chef est hautement importante. Elle est à la base du processus de création. Chaque recette – au-delà de ses ingrédients de luxe, du matériel compliqué et des longues heures de préparation qu'elle nécessite – possède cette touche personnelle donnée par le chef. Elle devient le lieu où l'identité du chef s'affirme. Comme ce dernier est déjà reconnu, soit par ce qui se rapproche le plus d'un appareil institutionnel (l'école où il a appris son métier, les récompenses obtenues ou la critique), soit par son usage des conventions (par exemple, réaliser des recettes longues et chères), il doit maintenant user de cette autorité de chef et créer des plats uniques, à son image, voire porteurs de sens.

En résumé, après ce survol technique de notre corpus, nous sommes en présence de trois chefs uniques qui ont conçu et publié des livres à leurs frais en divisant les recettes de la manière qui leur semblait la plus appropriée; en donnant des directives plus ou moins précises quant aux aliments utilisés, au matériel requis ou au temps de préparation; en soulignant le dressage, une étape qui ne vise que la présentation et qui, par le fait même, augmente la difficulté technique; en montrant par des photographies le résultat à obtenir. Devant les faits, nous croyons comprendre que Vézina, Tremblay et Picard respectent en quelque sorte les contraintes du livre de recettes. La vocation première de leurs livres semble être d'enseigner à cuisiner des plats de chef. Ce rôle technique demeure assez traditionnel (un

livre de recettes est censé montrer à cuisiner des recettes, et cela est également vrai pour notre corpus). Pourtant, en lisant un peu plus attentivement les recettes, en tentant de les faire passer du livre à la cuisine – donc d'en tester les conditions matérielles de réalisation –, une subtile barrière se dresse entre le chef narrateur et le lecteur.

## 1.2. Dépassement technique et inutilité

D'une certaine façon, les chefs étudiés ont appris, pratiqué et intégré des compétences techniques bien avant que l'idée leur vienne d'écrire un livre. Leur quotidien se vit au restaurant, où ils reproduisent jour après jour des gestes visant à tirer de chaque aliment le maximum de saveur et de plaisir. Pour le lecteur du livre de chef, les directives techniques sont très accaparantes. Bien peu de personnes peuvent, par exemple, se permettre de cuisiner douze heures par jour, tous les jours, en vue du repas du soir. Pourtant, la très grande majorité des recettes étudiées comprennent ce genre de contraintes. C'est dire que la cuisine de chef est trop chère, trop longue et trop compliquée à réaliser pour faire partie de la vie courante. Certes, à l'occasion, il est fort possible qu'un essai soit tenté. La dégustation du plat de chef prendra alors des airs de fête, ou d'événement spécial. L'aspect « hors de l'ordinaire » attribuable aux recettes de chef reflète tout à fait le principe de distinction dont parle Pierre Bourdieu. Le plat de chef appartient à une sphère de goût très élevée, et y accéder souligne l'appartenance du mangeur à une élite gastronomique. Une distinction a définitivement lieu lorsque le hors de l'ordinaire des uns devient l'ordinaire des autres. Pour cette raison, l'utilisation concrète du mode d'emploi créé par les chefs se limite, en règle générale, à ces occasions particulières, où l'on souhaite s'offrir quelque chose de spécial, ou impressionner ses invités.

Qu'arrive-t-il à un mode d'emploi qui ne sert pas? Le livre de chef est, d'une manière non péjorative et à toutes fins pratiques, inutile. Il *pourrait* être utile. Un autre chef aurait tout le loisir de s'en inspirer; tous les renseignements nécessaires à la réalisation des plats y figurent. Cependant, il serait très étonnant qu'un autre grand chef cuisine avec ce type de livres, car copier un chef équivaldrait à ne pas avoir de personnalité ni de créativité, et, surtout, ce serait se soumettre à son autorité... L'utilisation de notre corpus relève bien plus souvent de l'accident – un souper important à préparer – que de la routine. Par ailleurs, il ne faut pas se leurrer : personne ou presque ne consulte ce genre de livres pour apprendre à

cuisiner, car le lecteur averti sait que les recettes seront difficiles, voire impossibles. Ce sont des recettes de *chef*, porteuses d'une autorité et d'une identité propre. La consommation ostentatoire de ce type d'ouvrages semble pallier leur inutilité.

C'est ici que l'objet contaminé par l'art se donne à voir. Décoller le nez des recettes permet de se rendre compte que ces livres sont beaux. Leur papier est épais et glacé, leurs couvertures sont rigides. Le travail de mise en pages est soigné. Chacun est un objet complet participant d'une esthétique réfléchie et travaillée. Les images ne sont pas laissées au hasard. Pour remarquer tout cela, il faut curieusement se détourner de la recette, n'en retenir que sa fonction métalinguistique; elle parle du « code » de la cuisine, mais elle n'est plus le centre du message. C'est précisément ce que permet son inutilité. Le passage obligé par la recette permet de comprendre qu'elle n'est que le but apparent du livre; les vrais enjeux s'abordent esthétiquement, sur le plan des images et des discours. Le grand paradoxe de la technique est ainsi parfaitement inscrit dans les livres de chef : quand le degré de difficulté technique est minime, la recette en est prisonnière, puisqu'elle n'existe que dans le but d'être réalisée matériellement (elle reste attachée à ses conditions matérielles de réalisation); par contre, quand le degré de difficulté technique est élevé (comme c'est le cas pour notre corpus), la recette échappe à sa vocation de mode d'emploi et se laisse appréhender comme objet esthétique.

De plus, le livre-objet-d'art peut, grâce à ce souci esthétique, faire rêver. Les plats de chef ont l'air bon; ce serait génial de les goûter ou de pouvoir se les offrir. C'est ce qui fait aussi que la réalisation des recettes tirées d'un livre de chef n'a pas le même sens que la simple ingurgitation d'une pizza surgelée : manger un plat de chef revient à consommer une création unique, un objet d'art, tandis que manger une pizza préparée comble d'abord un besoin physiologique et demeure une expérience qui peut se répéter. Le mangeur s'attend généralement à ce que le goût de sa pizza soit normalisé; dans le cas du plat de chef, aucune uniformisation du goût ne tient la route. En bref, les recettes des chefs étudiés possèdent, en plus de leur technicité, une unicité et un potentiel artistique leur permettant de s'autonomiser par rapport à leur vocation de mode d'emploi.

Pour illustrer notre réflexion, nous avons choisi deux exemples où la recette remplit clairement une fonction plus esthétique que pratique. Diane Tremblay propose aux pages 100

et 101 de son livre une recette intitulée « Le bouillon de volaille et son jus de tomate fraîchement pressée<sup>1</sup> ». Aucune liste d'ingrédients ne figure dans la marge de la page 100, et aucune étape de préparation n'apparaît. À la place, la chef écrit ceci :

Rassurez-vous, ce n'est pas un oubli s'il n'y a pas d'ingrédients. Nous connaissons tous un bouillon de volaille que l'on aime bien. Personnellement, j'adore celui de ma mère. Elle prend des carcasses de volaille qu'elle dépose dans une grande marmite. Elle ajoute un oignon, deux à trois carottes, quelques branches de céleri, une cuillère à soupe de sel et une petite poignée de poivre en grains. Elle l'amène à ébullition, le couvre à demi et le laisse mijoter environ 4 heures. Elle le filtre et le refroidit, le dégraisse et... nous le dégustons!!! (Tremblay, 2004, p. 100)

Cette recette est racontée de manière bien informelle. Certes, les ingrédients semblent à peu près tous là (mis à part l'eau); la technique ressort un peu, bien que l'on ne sache pas, par exemple, s'il faut couper l'oignon, les carottes et les branches de céleri avant de les plonger dans la marmite. En fait, ce bouillon de volaille est écrit pour un lecteur qui sait cuisiner. À un autre niveau, cette micro recette n'est pas celle de Tremblay, mais bien celle de sa mère. Le souvenir et l'émotion de la chef (« [ç]a sent bon dans la maison lorsqu'elle le fait », [Tremblay, 2004, p. 100]) éclipsent la technique. Avec cette recette, nous sommes dans la fonction émotive du langage. L'expression du goût passe par une anecdote, une *histoire* qui est racontée à la *place* de la recette. Cette dernière en vient à être contaminée par la littérature.

Dans le même ordre d'idées, nous retrouvons dans *Restaurant Au pied de cochon : l'album* un autre type de dérives entre objet d'art et recette. Martin Picard suggère de réaliser un cornet en papier pour y mettre des oreilles de crisse ou des fleurs de courgettes frites. La liste d'ingrédients est la suivante : « 1 feuille de papier de 30 cm x 40 cm; 1 tampon du logo du PDC; 1 expertise en origami » (Picard, 2006, p. 135), et la recette est ensuite décrite, en sept étapes et un commentaire. La sculpture fait chez Picard ce que faisait la littérature chez Tremblay : contaminer une recette. Ces deux exemples demeurent toutefois des exceptions : les autres recettes adoptent une forme bien plus traditionnelle. Ces écarts montrent précisément que, déjà, sur le plan technique, il est possible d'observer un rapprochement avec l'art. Une association se trouve alors produite : si la sculpture et la littérature s'aventurent sur

---

<sup>1</sup> Voir l'appendice A : « Le bouillon de volaille de Diane Tremblay » (Tremblay, 2004, p. 100-101).

le terrain des recettes, les recettes peuvent à l'occasion être des arts nobles. Par cette rhétorique, les chefs semblent vouloir se détacher irrémédiablement du livre de recettes traditionnel.

### 1.3. Le refus de la tradition : emprunts et dépassements

À défaut d'élever officiellement le livre de cuisine au rang de genre littéraire, il faut tout de même lui reconnaître certaines caractéristiques génériques, en dehors de son seul aspect de livre illustré. Nous sommes en présence de grands livres massifs, qui contiennent des recettes détaillées, les modes d'emploi pour les réaliser et souvent des images du résultat final. La particularité de notre corpus est que ce mode d'emploi ne fonctionne pas d'emblée et n'est fort probablement pas mis là pour servir. Néanmoins, avant Vézina, Tremblay et Picard, il y a eu d'autres livres de cuisine. Au Québec, Jehane Benoit est l'une des cuisinières les plus célèbres : elle a publié des dizaines de livres, en plus d'avoir marqué les émissions de « recettes » à la télévision. Les sœurs de la Congrégation de Notre-Dame avaient aussi leur livre destiné aux jeunes filles de bonnes familles, livre qui fut publié sous la forme de manuel scolaire pour la première fois en 1919 et qui continue d'être réimprimé (la plus récente édition date de 2008).

Ces livres ont pour but d'assister la cuisinière dans son travail quotidien, et non de lui faire préparer des plats qui sortent de l'ordinaire. Les questions d'économie domestique<sup>2</sup> et de saine alimentation ressortent abondamment. En tant que véritables guides pratiques, ces livres offrent généralement plusieurs variantes aux recettes, parfois même sous la forme de tableaux. Ainsi, la jeune fille qui apprend à cuisiner peut confectionner une soupe ou un gâteau avec les ingrédients qu'elle possède, en se servant du mélange de base et des conseils de l'auteur. Dans *La cuisine raisonnée*, les photographies d'archives montrent surtout des cuisinières accomplies tenant leurs plats sous le regard bienfaisant de leur mari<sup>3</sup>. Dans

---

<sup>2</sup> « Axiomes de *La cuisine raisonnée* [édition de 1919] :

1. Éliminer tout ce qui nourrit peu et coûte beaucoup.
2. Introduire dans le régime tout ce qui nourrit bien et coûte peu.
3. Choisir des aliments très sains. » (Congrégation de Notre-Dame, 2008, p. 5)

<sup>3</sup> Comme il s'agissait d'un manuel scolaire qui devait également enseigner les bonnes mœurs, le livre présente des images qui travaillent la fonction conative du langage, celle qui interpelle le destinataire et lui fait construire la trame narrative de l'histoire.

*L'encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoit*, les photographies montrent les plats à cuisiner, dans leur version finale, ou bien une technique de préparation. Il n'y a qu'une ou deux photographies par page, donc une image pour six ou sept recettes environ. Nous remarquons que les livres destinés à enseigner la cuisine laissent le destinataire de leur message choisir certains aliments qui entreront dans la composition du plat, offrent un nombre très élevé de recettes (des centaines, collées les unes aux autres), s'utilisent au quotidien parce qu'ils s'intéressent à l'économie domestique et à la santé de la famille. Ces livres sont également écrits par des femmes, à une époque où celles-ci devaient surtout montrer à leurs filles à cuisiner (donc transmettre leur savoir). Ces femmes ne sont pas chefs. Elles n'ont pas à faire la preuve de leur compétence (à moins de recevoir le curé!) et, surtout, n'ont pas à transmettre un message nécessairement autoritaire ou unique. Leur autorité et leur créativité ne se trouvent pas au même endroit; il est plus important, pour elles, de savoir improviser avec les aliments qu'elles ont sous la main que de savoir inventer des plats à partir de produits rares et hors de prix.

Les livres de chef ne reproduisent pas ce modèle. Chaque recette est spéciale, pour eux; voilà pourquoi ils n'en mettent qu'une ou deux par page. Ainsi isolées, les recettes attirent l'attention, à la manière d'un objet posé sous une cloche de verre, et peuvent être abordées en fonction de critères esthétiques. Cette « intouchabilité » laisse également peu de place aux variantes. Il ne faut pas dénaturer la recette en en modifiant les ingrédients : cela équivaldrait à redessiner un Picasso (« hum... cette ligne n'est pas droite ») ou à changer la fin des vers d'un poème de Baudelaire. Picard donne à l'occasion des variantes de plat (« Pieds de cochon » [Picard, 2006, p. 70-71], « Pieds de cochon farcis au foie gras » [Picard, 2006, p. 72-73], « Pieds de cochon à l'érable » [Picard, 2006, 140-141]), mais chaque recette est une création unique; les méthodes de cuisson et les aliments varient trop pour qu'il soit possible d'identifier une « recette de base » et des variantes. Ce procédé ressemble, chez le chef, à des réécritures d'un même texte, ou à un « thème et variations » musical : chaque variante n'équivaut pas au thème et apporte une touche particulière à l'œuvre globale.

Si les chefs n'écrivent pas des livres de cuisine qui respectent toutes les contraintes du genre, il reste qu'ils démontrent leur supériorité sur les « simples cuisinières ». Nous avons mentionné la très importante recette de bouillon de volaille de Diane Tremblay. Dans



*La cuisine raisonnée*, la première recette est la technique pour réussir un bouillon de viande. Ce n'est ni plus ni moins que la base de la cuisine; il faut y voir une technique que toutes les ménagères devraient maîtriser et pratiquer couramment. Diane Tremblay abonde dans ce sens : elle donne peu de directives dans sa propre recette de bouillon (puisqu'il s'agit d'une technique élémentaire) et, surtout, elle l'hérite de sa mère. Le lien patriarcal explique peut-être pourquoi ni Vézina ni Picard ne donnent directement de recette de bouillon. Il peut à l'occasion en avoir un lors d'une étape intermédiaire dans une recette, mais jamais le « bouillon » n'est mentionné expressément. Tremblay ne risque rien en écrivant cette recette. Nous l'avons dit : il s'agit sous sa plume d'une histoire. De plus, elle n'écrit pas « poulet », mais bien « volaille », ce qui rend l'aliment plus distingué. Dans ses « recettes de base », Tremblay travaille aussi le langage : elle fait un « jus », un « court-bouillon », un « fond »... Nous sommes loin du « bouillon de poulet » traditionnel. La distinction opère sur le plan littéraire. Ce travail formel effectué sur la recette l'enveloppe de l'aura de la chef : le nom est plus mystérieux; les ingrédients sont gardés secrets; la technique demeure très ancienne, mais en même temps elle contient, à l'instar des pratiques transmises de génération en génération, une certaine noblesse sacrée qui inspire le respect.

Sous un autre déguisement, Vézina et Picard cuisinent des plats qui reflètent exactement la même chose, soit une reprise d'un plat banal sous des termes nobles et une technique améliorée. Daniel Vézina propose une recette intitulée « Tournedos de volaille de Saint-Michel-de-Bellechasse, risotto crémeux à la courge *butternut*, jus de volaille aux canneberges séchées de l'Arthabaska » (Vézina, 2001, p. 84-85). *La cuisine raisonnée*, quant à elle, sépare cette recette en trois, « Dinde rôtie » (Congrégation de Notre-Dame, 2008, p. 141), « Farce au riz » (Congrégation de Notre-Dame, 2008, p. 197) et « Confitures de canneberges » (Congrégation de Notre-Dame, 2008, p. 371). Les ingrédients sont plus variés chez Vézina, et la technique est mieux maîtrisée. Il reste que le chef refait complètement la traditionnelle « dinde aux atocas » des réveillons d'antan! Comme pour le bouillon de Tremblay, les mots sont bien choisis. Le « tournedos de volaille » reprend un terme français, bien que la tradition française préfère généralement des tournedos de bœuf ou de veau. Le « risotto » renvoie directement à une technique italienne, alors que la courge musquée (appelée *butternut* selon son nom populaire) est nord-américaine. Le « jus de volaille aux canneberges séchées de l'Arthabaska », quant à lui, est simplement un bouillon de poulet aux

canneberges joliment nommé. Dans ce cas, l'identification québécoise est indéniable (les canneberges de l'Arthabaska proviennent nécessairement du Québec). Encore une fois, nous sommes en présence d'un chef qui s'approprie un plat traditionnel et qui le modifie, par les mots autant que par la technique, pour en faire un plat de chef.

Dans cette optique, il y a dans *Restaurant Au pied de cochon : l'album* plusieurs recettes qui recréent ouvertement des plats traditionnellement et honteusement considérés comme québécois. Le « Pâté chinois de cerf » (Picard, 2006, p. 202-203), le « Cipaille » (Picard, 2006, p. 118-119) ou les « Bines et boulettes » (Picard, 2006, p. 122-123) sont toutes des recettes qui occupent une place de choix dans *La cuisine raisonnée* ou dans *L'encyclopédie de la cuisine*. Picard s'inscrit en héritier d'une tradition québécoise valorisant les plats simples (trois ingrédients dans le pâté chinois), viandeux<sup>4</sup> ou bon marché (fèves au lard). Par contre, il renverse carrément l'usage traditionnel en insérant du cerf, donc de la viande noble, dans son pâté chinois; il le pousse à l'extrême en mêlant quatre sortes de gibier et du porc dans son « Cipaille »; il compense la faible valeur du plat de « bines » sur le plan économique en montrant comment, sur le plan technique, cette recette est aujourd'hui démesurément difficile. Certaines étapes de préparation de cette dernière recette se lisent comme suit :

À l'aide d'une scie, inciser le dessus de la boîte crânienne des porcelets de manière à déloger les cervelles. Dans un bol, laisser couler pendant 3 heures un mince filet d'eau froide sur les cervelles pour les dégorger. [...] À l'aide d'un petit couteau, sectionner la base des oreilles. Trancher la langue et la peler. Retirer la peau de la tête du porcelet et détacher toute la chair du squelette. (Picard, 2006, p. 123)

Les élèves des sœurs de la Congrégation de Notre-Dame auraient trouvé tout naturel une telle recette de « Bines et boulettes ». Elles étaient habituées à ce genre de plats où l'animal gardait son allure d'animal lors de la cuisson ou de la présentation. Pensons par exemple au « Petit cochon de lait » de *La cuisine raisonnée* :

Après avoir préparé, vidé, lavé le petit cochon, le farcir, le coudre, l'enduire de beurre fondu ou d'huile; couvrir les oreilles de papier d'aluminium pour les empêcher de brûler. [...] Servir fumant sur un lit de cresson; mettre dans la bouche

---

<sup>4</sup> « Cipâte (Ancien pâté canadien) [...]. Certains varient à l'infini la recette en employant d'autres viandes » (Congrégation de Notre-Dame, 2008, p. 144).

une petite pomme rouge, ou une petite pomme de terre rôtie; des raisins ou des atocas dans la cavité des yeux. (Congrégation de Notre-Dame, 2008, p. 117)

L'idée de présenter un animal entier avec des fruits à la place des yeux ne va pas de soi aujourd'hui. Plusieurs personnes ne tolèrent même pas de voir la tête du poisson qu'ils s'appêtent à manger... Picard rappelle qu'il fut une époque où brûler les poils du porc avant de le dépecer et lui casser les dents au marteau étaient des gestes que la cuisinière devait accomplir pour bien préparer sa viande. Ainsi, il s'installe dans la tradition tout en démontrant que seul un chef (assisté de sa brigade de cuisine) peut aujourd'hui réaliser un plat de cette manière.

Nous constatons que les trois chefs de notre corpus transforment des recettes simples en plats distingués, principalement grâce à un travail linguistique et formel, mais également en misant sur un coefficient de difficulté considérable. Non seulement les chefs sont capables de jouer avec les codes en donnant à leurs œuvres l'apparence d'un livre de recettes traditionnel, mais ils réussissent de surcroît à fixer leur création, en se détachant de cette forme, de manière à l'élever au rang d'objet d'art.

*La cuisine raisonnée* est créée comme un manuel scolaire, et *L'encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoit* s'appelle « encyclopédie » et veut ainsi ratisser le plus large possible, toucher à toutes les facettes du culinaire. Une intention éducative est à la base de ces livres. Les sœurs de la Congrégation de Notre-Dame et Jehane Benoit écrivent pour répondre à cette commande. Leurs éditeurs – Fides et Renouveau pédagogique – s'assurent de valoriser une forme de patrimoine religieux d'une part, et de publier un livre de cuisine éducatif de l'autre, toujours en fonction de leur politique éditoriale. Dans le cas des livres de chef, la donne est différente. Comme Vézina, Tremblay<sup>5</sup> et Picard publient à compte d'auteur, ils choisissent eux-mêmes leurs contraintes éditoriales. Ce regard posé sur toutes les étapes de fabrication du livre renforce leur position artistique, puisqu'ils restent conscients de leur œuvre tout au long du processus. Ils en sont responsables à toutes les étapes, de l'idée à la distribution. Cette autonomie financière et artistique leur vient de leurs restaurants. Grâce à

---

<sup>5</sup> Les Éditions Québec Amérique ont réédité *Un privilège à votre table* en 2006. Cette réédition du livre l'inscrit un peu plus dans le champ de grande production : non seulement il devient un livre de référence aux yeux de Québec Amérique International, mais il peut maintenant profiter de l'engouement général pour les livres de cuisine et rentabiliser les coûts de production.

ce gagne-pain, ils peuvent investir dans un domaine – l’art – où le capital symbolique est souvent plus fort, au départ, que le capital économique.

Bref, parmi les livres de cuisine québécois, les livres de chef constituent une classe à part. Ils reproduisent en partie les codes du genre, mais les transforment et se détachent lentement des visées pédagogiques immanentes à ce type d’ouvrage. Il n’en demeure pas moins que les chefs affichent, grâce à leur habileté, leur autorité et leur supériorité en matière de cuisine. Cette façon de se distinguer paraît dans les recettes – leur petit nombre étant vraisemblablement compensé par leur qualité – et dans le goût qui est véhiculé. Par ailleurs, comme chaque chef est unique, il importe de voir maintenant de quelle manière cette individualité se concrétise sur le plan technique.

#### 1.4. Une recette, trois chefs

Les chefs ne cuisinent pas tous de la même façon, tout comme les écrivains n’adoptent pas tous le même style, et les artistes le même matériau. Sans affirmer d’emblée que les chefs sont des artistes, nous pouvons fort probablement croire que le traitement esthétique d’une recette donnée variera selon le chef qui la cuisine. Dans *La cuisine raisonnée* et *L’encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoit*, il n’existe aucune recette de « côte » à proprement parler. Les côtelettes (surtout de porc) ont leur place, tout comme le carré (d’agneau dans le cas classique), cet arrangement de côtes. La présentation de une ou deux côtes avec des accompagnements est absente des manuels techniques traditionnels. Les trois chefs de notre corpus préparent cependant des plats de côtes<sup>6</sup>, et les trois utilisent un gibier comme viande. Daniel Vézina et Martin Picard travaillent le cerf rouge, Diane Tremblay préfère le sanglier. Si elle utilise aussi un gibier, celui de Tremblay n’est néanmoins pas aussi noble que celui des deux hommes. Il faut noter que le cerf reflète un goût bien plus raffiné que le sanglier. Ce critère de distinction est important : les deux hommes ont appris leur métier par le biais de l’institution, par une formation secondaire technique dans le cas de Vézina et par une formation collégiale technique dans le cas de

---

<sup>6</sup> « Côte de cerf de Boileau aux baies de Chicoutai et Pommeau d’Or, purée de haricots cocos frais et racines rôties de Monsieur Daignault » (Vézina, 2001, p. 90-91); « La côte de sanglier sur ses saveurs de cucurbitacées » (Tremblay, 2004, p. 106-107); « Côtes levées de cerf » (Picard, 2006, p. 200-201). Voir l’appendice B : « Côte de cerf de Boileau » (Vézina, 2001, p. 90), l’appendice C : « Côte de sanglier » (Tremblay, 2004, p. 107) et l’appendice D : « Côtes levées de cerf » (Picard, 2006, p. 200).

Picard; ils connaissent les codes associés au bon goût, ils savent que le cerf est le gibier de luxe. Diane Tremblay est une autodidacte. Si elle a côtoyé plusieurs chefs dans les cuisines où elle a acquis son expérience, elle n'est peut-être pas aussi sensibilisée à ce genre de détails, ou elle ne veut peut-être pas reconnaître et adopter la norme institutionnelle. C'est dire que le cerf renvoie au goût légitime alors que le sanglier est vraisemblablement du côté d'un bon goût en voie de consécration, donc d'un bon goût plus audacieux.

Outre la côte, nous souhaitons observer d'une part les accompagnements qui partagent l'assiette avec le gibier pour comprendre jusqu'à quel point la vedette est donnée à la viande, et quels sont les aliments permis lorsqu'il est question d'une viande plus ou moins noble. D'autre part, nous nous intéressons aux techniques de préparation, au traitement accordé à la viande et aux accompagnements. Selon le traitement, nous pourrions voir si le gibier est dénaturé et acculturé, ou si des traces de sa nature sauvage sont conservées. Par ailleurs, nous resterons attentive aux photographies et commentaires qui viennent rehausser les visées esthétiques des chefs et qui contribuent à faire de la recette un symbole de l'habileté et de l'autorité du chef.

Une analyse systématique des trois plats de côtes nous apprend que la recette de Daniel Vézina compte trente-deux ingrédients et sept grandes étapes de préparation (elles-mêmes subdivisées); que celle de Diane Tremblay requiert trente-six ingrédients, et comporte cinq grandes étapes également subdivisées. Quant à Martin Picard, les vingt-cinq ingrédients de sa recette permettent d'en réaliser les trois blocs d'actions. On pourrait croire que cette dernière recette est moins élaborée que les deux autres puisqu'elle demande moins d'ingrédients. Cependant, la recette de Picard ne parle que des côtes levées. Les deux accompagnements sont rapidement mentionnés dans le bas de la page, mais les recettes pour les réaliser sont, dans un cas, ailleurs dans le livre et, dans l'autre, inexistante. La vedette est entièrement donnée aux côtes levées. Dans les trois recettes, nous sommes en présence d'un morceau de viande, de légumes et d'un féculent (purée de haricots, crêpe et pommes de terre).

Sur le plan des ingrédients, les trois chefs utilisent des carottes, du céleri, des poireaux, de l'ail, des oignons (des échalotes françaises chez Tremblay), du sel, du poivre et un fond (de veau chez Vézina et Tremblay, de cerf chez Picard). Vézina travaille avec du

beurre, du vin blanc, de la liqueur de Chicoutai et du Pommeau d'Or; Tremblay use plutôt d'huile d'olive et de vin rouge. Martin Picard consacre une bonne partie de cette recette à la confection d'une sauce barbecue dans laquelle nous trouvons une « noix de beurre », de la bière et du bourbon, en plus de treize autres ingrédients qui sont généralement de consommation courante (ketchup aux tomates, tabasco, sauce Worcestershire, moutarde préparée, etc.).

Résumons. Vézina travaille les alcools fins, Tremblay le très classique vin rouge, et Picard la populaire bière qu'il marie à un alcool. Le bourbon est en effet un whisky américain généralement fait à base de maïs. Il ne véhicule pas le même bon goût que les alcools français et s'apparente bien plus à la bière puisqu'il est largement consommé à l'intérieur des classes populaires. Cependant, si la bière est, dans ces milieux, une boisson de tous les jours, le bourbon sera l'alcool des grandes occasions. De ce point de vue, les deux alcools n'ont pas exactement la même portée. Cependant, l'hybridation dont parlent Fridman et Ollivier fonctionne. Vézina utilise le vin français et un alcool québécois – le Pommeau d'Or – fabriqué par la Cidrerie Fleurs de Pommiers à Dunham dans les Cantons-de-l'Est, un « cidre de feu<sup>7</sup> » qui n'est pas disponible à la Société des Alcools du Québec<sup>8</sup> : il faut l'acheter à la cidrerie ou au Marché des Saveurs du marché Jean-Talon à Montréal. Néanmoins, ce cidre n'a pas la même notoriété qu'un cognac ou qu'un calvados, bien qu'il ait gagné plusieurs prix internationaux. Si Vézina utilise un alcool fin, il choisit néanmoins une version artisanale et régionale. Cela renforce par ailleurs l'identité québécoise qui cherche à être transmise au plat. C'est la même chose pour la liqueur de Chicoutai, cet alcool confectionné à partir de mûres des marais qui, lui, est disponible à la Société des Alcools du Québec.

Dans la cuisine de Tremblay, le vin rouge fait figure de valeur sûre; son emploi est très français. L'huile d'olive vient peut-être donner une saveur plus méditerranéenne et régionale à la côte de sanglier. Tremblay cuisine généralement au beurre, donc selon la tradition française, mais dans ce plat le beurre est absent. En ce sens, sa recette reflète en

---

<sup>7</sup> Selon leur site Internet (tourisme Cantons-de-l'Est): [www.fleursdepommiers.ca/index.htm](http://www.fleursdepommiers.ca/index.htm). [En ligne], page consultée le 17 juillet 2009.

<sup>8</sup> Une recherche effectuée le 17 juillet 2009 sur le [www.saq.com](http://www.saq.com) n'a donné aucun résultat.

quelque sorte la tendance actuelle au Québec voulant que l'on substitue l'huile d'olive au beurre pour des questions de santé et de saine alimentation.

Du côté de Martin Picard, l'alliance entre la bière et le bourbon, entre le beurre et le ketchup aux tomates ou entre le cerf et la moutarde préparée n'étonne plus à ce point-ci du livre (il s'agit de l'avant-dernière recette). Le chef réunit souvent des aliments qui occupent des positions opposées quant au goût qu'ils véhiculent. Picard réunit dans un même plat des sphères de goût différentes. D'une part, il y a le cerf, le fond de cerf, le poivre en grains, la mirepoix, l'ail et le beurre, qui laissent entrevoir une recette plutôt associée au bon goût, à la tradition française. D'autre part, la présence de la sauce barbecue – faite main, certes, mais composée de produits usinés associés aux goûts populaires – et des alcools moins nobles renverse la tendance. Déjà, nous constatons que les chefs n'utilisent pas que des produits associés au bon goût français. Ils s'approprient des produits usinés (moutarde jaune), certains aliments fortement liés au terroir québécois sur le plan idéologique (Pommeau d'Or) ou emblématiques des tendances actuelles en cuisine (huile d'olive).

En ce qui concerne les techniques de préparation et de cuisson, les recettes présentent aussi des particularités. Vézina commence par préparer la viande. Il indique qu'il est important de gratter les os et de « [f]iceler la viande pour qu'elle conserve une belle forme ronde pendant la cuisson » (Vézina, 2001, p. 91). Ensuite, il s'attaque à la sauce aux baies de Chicoutai, à la purée et au ragoût de haricots cocos, aux racines rôties, aux mini poireaux, à la cuisson finale du cerf et à la présentation. Dans l'ordre, nous retrouvons donc la viande, la sauce, le féculent, les légumes. La recette totale demande au plus quatre heures de travail, mais cela dépend des haricots employés : s'ils sont secs, il faut les faire tremper dès la veille. Sur le plan technique, les défis majeurs consistent à faire flamber la sauce aux baies de Chicoutai, à réaliser de bonnes réductions de sauces et à bien réussir le montage final, qui se fait à l'aide d'un emporte-pièce autour duquel il faut enrouler des mini poireaux avant de le retirer. En bref, nous sommes en présence d'une recette où la côte de cerf – viande noble – s'agence à une purée et à un « ragoût » d'haricots (un ragoût qui ressemble au traditionnel plat de bines, sans lard ni sirop d'érable), à des légumes racines (carottes de deux couleurs, racines de persil) et à une sauce aux baies des champs. Les accompagnements ne sont ni extravagants, ni directement associés au goût français ou à une autre forme de bon goût.



Certes, il y a deux couleurs de carottes et les légumes se présentent dans leur version « miniature », ce qui les rend beaucoup plus mignons et chics. De plus, les mini légumes ont l'avantage d'être souvent présentés entiers, non altérés par le couteau, purs dans un sens. Globalement, donc, il s'agit d'une purée, d'un plat de bines, de carottes et d'un morceau de cerf.

Le plat se transforme par l'action du chef, il acquiert sa notoriété par la fréquentation des alcools, par la présence du gibier, par l'habileté de celui qui le prépare. En outre, sa présence dans le livre en élève le statut. Le titre de la recette est pompeux, long et agrémenté d'adjectifs révélateurs : « haricots cocos *frais* et racines rôties *de Monsieur Daignault* ». Le terme « coco », en parlant des haricots, renvoie en bout de ligne à l'usage européen du haricot canneberge<sup>9</sup> (en cassoulet par exemple), appelé « coco » de l'autre côté de l'Atlantique. Par l'emploi du terme « coco », Daniel Vézina contamine son plat d'un certain usage français. Quant aux racines de Monsieur Daignault, elles ne sont pas intéressantes en tant que racines, mais bien en tant qu'aliment porteur d'une sorte de patronyme révélateur. Le caractère d'unicité du produit ne pourrait être mieux illustré : nous sommes désormais dans une logique qui souligne l'exceptionnel et le rare. La « haute cuisine » pratiquée par Vézina (et les autres) s'apparente ainsi à la « haute couture » ou à la « haute coiffure ». Le modèle n'est pas vraiment reproductible et ne souhaite pas l'être. Il est griffé et porte une signature.

La recette de Diane Tremblay s'aborde différemment. Elle commence par la recette de pâte à crêpes aux courgettes. Suivent la farce des crêpes, la côte de sanglier, les légumes d'accompagnement et la sauce aux baies de genièvre et à l'orange (dans l'ordre : féculent, viande, légumes, sauce). Chez Tremblay, pas de grattage d'os, et pas de ficelage non plus. La viande est perforée en son centre et farcie d'une échalote confite. Les crêpes demandent un certain doigté. Pour les réaliser le plus finement possible, il faut certainement être habile. La recette n'est pas si longue à cuisiner – deux ou trois heures –, mais elle demande une organisation exceptionnelle, surtout lorsqu'il est question de « [f]aire cuire à la vapeur les topinambours, les courgettes, les carottes et les rabioles *séparément* » (Tremblay, 2004, p. 106, nous soulignons). Ces mini légumes (même s'ils ne sont pas griffés) rappellent ceux de Vézina. Or, chez ce dernier, le titre de la recette évoque les mini légumes, tandis que la

---

<sup>9</sup>Voir à ce sujet la fiche du haricot canneberge (*Encyclopédie visuelle des aliments*, 1996, p. 142).



recette de Tremblay parle de « saveurs de cucurbitacées ». Ces cucurbitacées semblent donc damer le pion aux mini légumes. La liste des ingrédients nous propose cependant une liliacée (poireau), une ombellifère (carotte), des solanacées (tomate et poivrons), une composée (topinambour), une crucifère (rabiola)... et finalement deux cucurbitacées, les courgettes et la tranche de courge *butternut* (courge musquée), qui se retrouvent principalement dans la farce des crêpes. L'utilisation du nom de la famille de plantes, du mot savant, vient rehausser le statut de la recette. Ce n'est pas un accompagnement « aux courges », ce sont des « saveurs de cucurbitacées ». De plus, cet emploi démontre que Diane Tremblay s'intéresse à la botanique ou du moins qu'elle tente d'aborder de manière scientifique les aliments qu'elle utilise. Cette connaissance s'accompagne d'un certain prestige qui est transmis au plat. Au final, nous nous retrouvons donc dans une situation semblable à celle, mentionnée plus haut, dans laquelle se trouvait Daniel Vézina. Les aliments semblent magnifiés par la transformation linguistique et culinaire que leur fait subir la chef; le titre de la recette glorifie l'ensemble; l'association avec les techniques ou les aliments français vient confirmer l'excellence du travail de Tremblay.

Martin Picard ne fait pas une recette de côte semblable à celles de Vézina et de Tremblay. D'emblée, les côtes levées se situent dans la sphère du goût populaire. Cette cuisine abondante, viandeuse, qui nourrit et qui n'innove pas trop sur le plan du goût est au menu de plusieurs restaurants grand public, restaurants fréquentés entre autres par les groupes sociaux détenant moins de capital symbolique et de capital économique. Si généralement les plats de côtes levées se vendent à un prix relativement élevé dans ces restaurants de grillades et autres St-Hubert, c'est qu'ils représentent néanmoins une certaine forme de raffinement dans la sphère du goût populaire. Ils sont donc rattachés au bout du compte à une forme de goût moyen. Le chef Picard ne se contente pas du goût moyen. Il ne présente pas une recette traditionnelle de côtes levées, c'est-à-dire une recette de *porc*. Cela pourrait paraître curieux : il affectionne particulièrement les recettes à base de porc, il parle constamment de « cochon », il pourrait miser sur ce classique. Picard préfère au contraire s'approprier la recette et en élever le goût en l'associant à une viande noble, le cerf, et en la complexifiant au maximum sur le plan technique. Ainsi, il demeure un grand chef, car il utilise des produits de luxe et transforme par son action une recette populaire en un plat haut de gamme. Déjà, si nous le comparons à Vézina et à Tremblay, Picard rend la frontière entre goût populaire et

goût dominant encore plus floue ou arbitraire. Cette hybridation lui servira – comme aux autres – à créer une forme de bon goût.

Nous avons déjà un peu parlé des ingrédients utilisés par Picard. Les grandes étapes de sa recette s'intitulent « Préparation de la viande », « Sauce BBQ du Grand Bob » et « Cuisson finale ». Si la viande de cerf élève le statut du plat, la sauce BBQ n'est pas en reste : il ne s'agit pas d'une vulgaire sauce du commerce, non, c'est celle du « Grand Bob ». Picard raconte l'origine de sa recette, ce qui l'aide à lui créer une identité. À la page 200, une photo du Grand Bob est placée juste sous celle des côtes levées. On y voit un homme qui semble plutôt jeune, et qui a revêtu tout l'équipement d'un gardien de but de hockey. Sur son chandail, une partie du logo du restaurant apparaît en plein centre. Le personnage est présenté ainsi :

Grand Bob, qu'on voit ici affiner sa technique devant la façade du *Pied de cochon*, est gardien de but dans la ligue de garage dans laquelle joue Martin Picard. Il est aussi le gardien masqué de la recette de sauce BBQ servie avec les côtes levées de cerf. Avant de voir ce livre, il ne savait pas que le PDC lui avait subtilement emprunté sa sauce « secrète ». Merci Grand Bob! (Picard, 2006, p. 200)

Le fait de cuisiner à la main un produit très accessible dans sa version usinée rend la sauce BBQ un peu plus huppée : son unicité ne peut être mise en doute. Comme la recette a en plus une origine et un créateur mystérieux, elle s'entoure d'une légende symbolique. Néanmoins, l'explication à côté de la photo montre clairement que le Grand Bob est un joueur de hockey dans une ligue de garage, c'est-à-dire qu'il participe à une activité sportive fortement ancrée dans les valeurs populaires. En plus, il est le gardien de la recette de la sauce des côtes levées. Nous sommes clairement dans une logique où le hockey, la sauce BBQ et le pseudonyme (« Grand Bob »), malgré leur appartenance au goût populaire, tentent de mythifier le plat de côtes de cerf, d'en faire *autre chose* qu'un simple plat de côtes levées.

Techniquement parlant, nous retrouvons un niveau de difficulté considérable. Il faut d'abord dégraisser complètement le cerf, le cuire dans le bouillon frémissant en écumant pendant trois heures, puis le fumer sur des copeaux d'érable. Les indications semblent élémentaires et sont formulées avec beaucoup de naturel, mais lorsqu'on y réfléchit, elles ne sont pas à la portée de n'importe qui : « Le fumage des côtes levées se fait à chaud. Disposer les copeaux d'érable et régler le fumoir à 60°C (140°F). Saler légèrement la viande. Fumer 20

minutes et réserver au froid. » (Picard, 2006, p. 201) Pour réaliser cette recette, il faut donc posséder un fumoir (dont on peut régler la température) et des copeaux d'érable, et il faut savoir comment refroidir rapidement la viande pour la « réserver au froid ».

Ce que nous retrouvons dans la recette de Martin Picard, c'est visiblement la même chose que chez Vézina et Tremblay, mais à un autre niveau. L'association entre goûts populaires et luxueux crée une nouvelle forme de goût dominant, un bon goût éclectique basé sur l'ouverture et la sensibilisation aux problématiques environnementales et sociales actuelles – c'est-à-dire aux tendances et aux modes également (Fridman et Ollivier, 2002). Parce qu'il maîtrise sa technique, le chef peut se permettre d'utiliser des légumes communs (carottes, courgettes), une pièce de viande moins noble (côtes levées) ou des alcools de production régionale (bourbon, liqueur de Chicoutai). La viande de gibier vient à elle seule redorer le blason du plat; et, même si elle choisit le sanglier plutôt que le cerf, Diane Tremblay s'assure d'un choix effectué en adéquation avec son parcours et sa philosophie culinaire.

La personnalité de chaque chef ressort également sur le plan de la présentation visuelle des recettes. Chez Vézina, la viande a été ficelée, elle est donc ronde et uniformément grillée. L'assiette est blanche, la purée de haricots cocos est beige, les carottes sont jaune pâle. Le morceau de viande brune ressort de l'ensemble, il est le personnage principal de l'histoire. Sous cette grande photo, nous voyons dans la petite photo de gauche un bourgeon qui éclot et, dans celle de droite, deux cerfs dans une pose de carte postale – ou de dépliant publicitaire. L'image est en noir et blanc, et seules les têtes des animaux sont bien visibles, comme s'il s'agissait de trophées de chasse. Une photo semblable existe chez Diane Tremblay lorsqu'il est question de Cerfs du Saguenay, l'un de ses producteurs. Mentionnons d'emblée que, chez Vézina et Tremblay, le cerf est présenté de manière glorieuse, dans des conditions d'élevage où il peut s'épanouir, alors que chez Picard, le cerf est mort, chassé, taché d'encre rouge symbolisant son sang. La viande « au naturel » ne se présente pas de la même manière chez les trois chefs. Cela se remarquera d'une manière plus prononcée encore dans le discours environnemental.

Dans le livre de Diane Tremblay, la côte n'a pas été ficelée. Elle présente donc une forme un peu plus ovoïde, mais plus naturelle, cependant. Certaines aspérités de la viande

sont par conséquent plus grillées. La crêpe farcie, pourtant porteuse des saveurs de cucurbitacées et très présente sur le plan technique, se confond avec l'assiette. Celle-ci est jaune vif et en grès, ajoutant une touche rustique et chaleureuse à la présentation. Là encore, il s'agit d'une évocation d'un goût moyen. La cuisine française est présentée dans des assiettes de porcelaine. La sauce vient faire une tache cuivrée à l'avant, et les légumes une masse verte à l'arrière. Cette abondance de couleurs crée une atmosphère plutôt joyeuse. L'assiette semble posée sur le sol, en pleine nature, sans prétention. Un panier contenant des légumes frais apparaît dans le haut de la page, sous l'assiette. L'itération du motif « nature » commence à se faire sentir : il s'agit de viande de sanglier, le morceau n'est pas ficelé et garde sa forme naturelle, les couleurs sont vives et ensoleillées, l'assiette fait partie intégrante du paysage. Pour Tremblay, le déploiement d'une technique de chef et l'utilisation d'aliments associés au bon goût semblent converger vers la re-création d'un univers « naturel », vers la mise en valeur du caractère sauvage de la viande.

Dans *Restaurant Au pied de cochon : l'album*, finalement, les côtes levées de cerf sont présentées sur une planche à découper. Derrière, il est vaguement question de légumes verts (peut-être des crosses de fougère) et certainement de pommes de terre frites. Or, le commentaire du bas de la page 201 dit que « [a]u *Pied de cochon*, les côtes levées sont accompagnées de purée de pommes de terre et de légumes » (Picard, 2006, p. 201). L'image contredit le texte ici : il s'agit bien de pommes de terre, mais certainement plus de frites que de purée. Les traces de sauce sur les os des côtes levées viennent par ailleurs contraster avec l'os bien gratté chez Vézina et celui de Tremblay, tout petit et légèrement cassé. Picard place aussi des ustensiles sur la planche à découper, soit pour vraiment affirmer qu'il s'agit d'une assiette, soit pour rire du mangeur de côtes levées qui se sert d'ustensiles et non de ses doigts, comme il est d'usage de le faire avec ce genre de plat. Manger des côtes levées à la fourchette donne par ailleurs un petit côté snob et pincé au plat, ce qui n'est pas mauvais pour en élever le statut...

Ce que ces exemples tentent de mettre en lumière, c'est que les chefs doivent à la fois tenir un discours cohérent en tant qu'élite gastronomique et se distinguer en tant que créateurs. Cela démontre qu'ils possèdent réellement chacun une identité *en tant que chefs*. Ils élaborent des recettes toujours uniques et exceptionnelles, où chaque composante est

essentielle et non remplaçable; ils misent sur l'aliment qui reçoit un nom ou qui porte une griffe. La transformation de la recette en objet d'art, par sa mise en écriture et par le bon goût qui y est véhiculé (par les aliments associés au goût français, par sa complexité, etc.), renforce également l'identité collective. Tous ces plats typiquement québécois qui sont refaits – dinde aux atocas, bouillon de poulet, oreilles de crisse, etc. – consolident l'imaginaire collectif. Non seulement le terroir est fixé par écrit, mais sa valeur est rehaussée par l'usage d'aliments de luxe. Le discours est désormais plus noble, plus chic, beaucoup plus intéressant parce qu'il est porté par un chef qui est une figure d'autorité dans son domaine, une figure d'autorité qui attire des touristes et rayonne bien souvent sur la scène internationale.

L'apogée, en ce qui concerne l'hybridation des goûts, est représentée par la poutine au foie gras de Martin Picard. La poutine n'existe qu'au Québec au départ, ce qui en fait un plat possédant un fort potentiel identitaire. Elle représente un goût très populaire, avec ses pommes de terre frites et sa sauce brune; il s'agit d'un plat du terroir québécois qui appartient au *fast-food*, à la malbouffe, aux cantines d'arénas. Martin Picard en élève le statut en la cuisinant dans un grand restaurant. Il la complexifie et la prépare même avec un ingrédient unique : la « sauce à poutine du PDC » (Picard, 2006, p. 81), disponible au restaurant seulement. Lorsqu'un grand chef reprend ce type de plat, il en fixe d'abord l'identité – la poutine a le droit d'exister – et la fait ensuite entrer dans un processus de patrimonialisation.

Si le chef dit que la poutine est un plat intéressant et représentatif de son identité, le mangeur change sa perception. Le sentiment d'appartenance se développe peu à peu et, éventuellement, se cristallise autour du plat. Picard va encore plus loin en lui associant l'aliment français par excellence : le foie gras. Cas quasi parfait d'alliance entre goût populaire et goût bourgeois, la poutine au foie gras de Martin Picard devient l'emblème de ce positionnement en faveur d'un goût métissé, ouvert et naturel. C'est exactement ce dont parlent Fridman et Ollivier : poutine et foie gras, cretons et caviar, rap et violoncelle. L'ouverture ostentatoire aux goûts des autres classes remplace la consommation arbitraire de produits luxueux. En plus, la complexité technique de la recette prouve au lecteur qu'il s'agit d'un plat de chef. À ce point, il est peu important de goûter ou non la poutine au foie gras; l'essentiel est de lui accorder, par le biais du livre, une valeur supérieure. L'identité

québécoise se forge d'une manière nouvelle : désormais, la poutine peut être un plat répondant à une forme de bon goût.

### 1.5. Au-delà des recettes

Plusieurs choses ressortent de cette analyse du discours technique inscrit dans les livres de chef. D'abord, nous observons qu'il s'agit *aussi* de livres de cuisine et que les chefs tentent à première vue de respecter les contraintes du genre. Leurs recettes partagent des caractéristiques communes quant aux types d'ingrédients demandés et aux paramètres de réalisation des étapes de préparation. Nous remarquons cependant que les chefs acquièrent leur autorité de cette compétence sur le plan technique, et qu'ils l'affirment en écrivant des recettes complexes. Ils créent aussi des plats de manière à construire leur identité de chef à l'intérieure d'une identité collective qui serait québécoise. Ils refont certains plats traditionnellement et honteusement considérés comme québécois, en leur attribuant une « saveur particulière ». Les ingrédients doivent être luxueux (comme le foie gras), uniques (comme les racines de Monsieur Daignault) ou rares (comme le cerf et le sanglier). Ainsi, les plats gagnent en prestige et en notoriété, ils partagent la renommée du chef. Le livre de chef se détache peu à peu du livre de recettes, ces deux genres étant finalement deux usages possibles inscrits à même le livre de cuisine.

Ce travail ne se fait pas tout seul, par magie. Pour que les plats véhiculent l'autorité et l'identité du chef, il leur faut un support. La page du livre, la composition iconotextuelle, devient un objet contaminé par la littérature et par l'art. La recette *doit* être fixée<sup>10</sup> quelque part pour acquérir un certain capital symbolique. Le goût qui y est inscrit – par les aliments et la technique – combine le savoir du corps et la construction sociale : les plats « ont l'air bons », mais ils permettent également d'afficher son bon goût. La consommation de l'objet d'art qu'est le livre de chef, bien qu'il s'agisse nécessairement d'un art moyen, puisque lié aux deux usages du livre de cuisine (enseigner à cuisiner et transmettre une forme de bon goût), relègue au second plan les visées pratiques et pédagogiques du manuel technique qu'est le livre de recettes. La boucle est bouclée : la recette devient de l'art parce qu'elle se fixe dans le livre, et l'art en tant que cristallisation d'un bon goût coupe la recette de ses

---

<sup>10</sup> Une poutine ne se visite pas. Il faut en faire un discours pour ne pas se résigner à toujours élever une assiette périssable en objet patrimonial...

conditions matérielles de réalisation. Le livre de chef est plutôt destiné à être lu, feuilleté et vu que sali, écorné et utilisé comme le sont généralement les livres de recettes.

Il est néanmoins un peu tôt pour parler d'objet d'art complet et assumé. Seul le discours technique a été abordé. Cependant, nous savons maintenant que c'est grâce à cette coupure sur le plan technique, à ce détachement des conditions de réalisation pratique, que le livre peut être considéré comme un objet contaminé par l'art et par la littérature. Le prochain chapitre nous renseignera sur le discours environnemental porté par le livre de chef. Parce que le chef n'est plus *seulement* un cuisinier, il peut prendre la parole, se servir de la recette comme prétexte pour parler d'autre chose de plus important. Il le fera en matière d'environnement, car ce domaine est intimement lié à sa pratique.

## CHAPITRE II

### LE DISCOURS ENVIRONNEMENTAL

À partir du moment où nous prenons conscience que la recette est un prétexte pour parler d'autre chose, l'examen du livre de chef ne se fait plus de la même manière. Le discours d'escorte des recettes, qui occupe une position marginale dans les livres de cuisine à vocation pratique, acquiert une importance nouvelle et une tout autre signification. Ce discours parle majoritairement des producteurs qui approvisionnent les chefs. Les animaux, légumes, fruits, fromages, vins ou fruits de mer y occupent le devant de la scène. Nous pouvons y lire, par ailleurs, un intérêt pour la nature ou pour l'écologie. En effet, les photographies montrent souvent des paysages naturels, et certains textes insistent sur l'importance de l'agriculture biologique et sur le respect du cycle de vie des aliments. Pour cette raison, nous appelons ce discours environnemental. Bien que Pascal Ory ait montré que la gastronomie était composée traditionnellement d'un discours médical soulignant que l'aliment possède une importance vitale pour l'humain, nous laissons aux spécialistes de la santé le soin de discourir sur ces valeurs nutritionnelles. Les livres de chefs abordent l'environnement comme une préoccupation à la mode. Plus largement, l'environnement est ce qui entoure et englobe le restaurant et les recettes; c'est le lieu où le chef agit et prend parole. Il devient intéressant dès lors de relever ce que Vézina, Tremblay et Picard ont à dire à propos des lieux où ils travaillent et d'où ils tirent les matériaux de leurs recettes.

Tout part d'une dépendance. L'être humain doit manger pour vivre et il doit choisir les *bons* aliments dans la nature. Concrètement, le chef cuisinier est dépendant de ces aliments comestibles pour créer une recette. Il doit d'abord choisir (ou pas!) des aliments généralement admis comme mangeables (dans le sens où l'entendent Fischler et Lévi-Strauss, c'est-à-dire en fonction des tabous et des rites sociaux), puis il est contraint de respecter les limites physiques et chimiques de chaque ingrédient. Cette barrière à la création semble agacer de plus en plus certains chefs. La cuisine moléculaire, une nouvelle tendance qui



consiste à modifier les paramètres physiques ou chimiques des aliments en laboratoire, montre bien à quel point les chefs souhaitent parfois dépasser les limites imposées par leurs ingrédients. Or, cette façon de repousser les limites ne vient que confirmer leur existence : si une carotte liquide aboutit sur une table, elle n'en sera que plus solide dans l'imaginaire, et sa non-solidité apparente fonctionnera comme un négatif de la « vraie nature » de l'aliment.

Le livre vient pallier cette dépendance aux produits frais et renverse la perspective. Afin de camoufler cette contrainte, le chef agit comme s'il était le seul à décider qu'un aliment est mangeable ou pas. Moyennant une rhétorique assez simple, il se crée un « environnement naturel » et l'inscrit dans son livre. Dans cet environnement sur mesure, il est celui qui discerne les bons produits des mauvais et qui dicte le bon goût. En ce sens, le chef fait un usage général de l'art : sa *reproduction iconotextuelle* de la nature rencontre les mêmes problèmes que la mimesis classique. Doit-on représenter fidèlement la réalité? Peut-on le faire? Dans quelle mesure le vrai se trouve-t-il *médiatisé* par l'action du chef? L'environnement véhiculé par le livre de chef semble vouloir mettre en scène une *nature naturelle* (ou naturalisée) qui s'appuie en grande partie sur les agriculteurs, éleveurs et autres producteurs.

Le discours environnemental relève également d'un désir d'authenticité. Le chef légitime sa pratique en démontrant qu'elle est une sorte de continuation logique de ce qui existe d'emblée dans la nature. Ici, les producteurs ont un rôle important à jouer. Ils doivent respecter le caractère naturel des aliments, mais les cultiver, les élever et les transformer minimalement sans les dénaturer.

Nous souhaitons montrer comment se construit ce discours environnemental et comment le livre en tant qu'objet contaminé par l'art fait entrer la dépendance du chef à la nature dans un concept, l'environnement, qui est à la fois une nécessité (s'approvisionner en produits frais), une valeur personnelle et une thématique à la mode dans la société québécoise. Les chefs s'intéressant à l'agriculture et à l'élevage, en somme à la nature en tant que lieu d'où il est possible de tirer des aliments de première qualité, celle-ci se voit automatiquement associée à la campagne; il n'est jamais question d'une nature absolue, à la fois forêt, désert ou savane. Bref, la campagne (comme terre agricole et lieu d'élevage) devient pour les chefs un environnement à la carte défini selon des principes récurrents. Cette

campagne doit d'abord être la plus sauvage possible. Elle doit aussi véhiculer une identité collective, à savoir une identité *québécoise*. En effet, le Québec reste le lieu de provenance par excellence de la très grande majorité des aliments. La campagne sauvage québécoise ainsi élaborée entre dans un processus de patrimonialisation à la suite de l'investissement de sens opéré par les chefs. Les notions d'héritage et de transmission aux générations futures viennent connoter fortement cet environnement sur le plan identitaire.

Vézina, Tremblay et Picard n'accordent pas une égale importance à tous ces facteurs. Pour l'un, le sauvage primera, alors que, pour l'autre, ce seront les saisons québécoises. Des exemples précis de chacune de ces caractéristiques sont observables dans les livres des trois chefs. Le point de départ pour aborder le discours environnemental reste néanmoins les textes dédiés aux producteurs et les images qui leur sont associées.

### 2.1. Le bon éleveur et le cru

Pour atteindre l'aliment, les chefs sont obligés de passer par celui qui le cultive ou l'élève. Ce lien est déjà exprimé dans les recettes lorsque le nom du producteur fait partie de l'ingrédient. Le cultivateur choisi par un grand chef se différencie par le fait même de ses pairs; ses compétences et l'excellence de ses produits acquièrent une forme de reconnaissance quasi institutionnelle. Cette sélection artificielle constitue en quelque sorte la première étape vers l'affranchissement apparent du chef vis-à-vis des aliments : s'il doit obligatoirement créer à partir de matériaux alimentaires, il se place dans une position où il ne sera pas dépendant des aliments. Au contraire, lui seul décide de ce qui entre dans sa cuisine. La possibilité de choisir renforce son autorité.

Ainsi, le chef demeure responsable du choix des aliments, puisque c'est à partir d'eux qu'il confectionne des plats uniques. Il se rapproche par le fait même de l'artiste, il en partage du moins le rôle de créateur. Conséquemment, les travailleurs de l'agroalimentaire qu'il présente dans son livre sont généralement vus comme des *artisans*<sup>1</sup>. Ils doivent répondre à un

---

<sup>1</sup> Si le chef est l'artiste, le producteur doit être l'artisan. En effet, alors que le premier travaille à quelque chose d'unique, le second répète constamment la même technique et produit quelque chose d'utile. Comme le dit Rousseau, pour caricaturer un peu, « ces importants qu'on n'appelle pas artisans, mais artistes, [...] mettent un prix arbitraire à leurs babioles; et [...] on les estime à proportion de ce qu'ils coûtent. Le cas qu'en fait le riche ne vient pas de leur usage, mais de ce que le pauvre ne les peut payer. » (Rousseau, 1966, p. 241)

standard de qualité défini par le chef s'ils veulent que les recettes continuent de porter leur nom.

En ce sens, il faut faire attention de ne pas tomber dans le piège de l'aliment intrinsèquement bon. À lire les chefs, on a parfois l'impression que la nature leur fournit spontanément tout ce dont ils ont besoin et que leur travail doit tout à ces aliments parfaits : « On ne peut que magnifier un fruit qui est goûteux, cueilli à point, sélectionné avec exigence, nettoyé, emballé et transporté avec soin », affirme Daniel Vézina. (Vézina, 2001, p. 5) Le titre de l'un de ses textes, dédié à un producteur de légumes, est « Le goût du vrai » (Vézina, 2001, p. 89). On peut se demander ce que goûterait un légume « faux », à la différence de ceux employés par Vézina, les « vrais »... Pour Diane Tremblay, « [l]e choix des aliments est primordial » (Tremblay, 2004, p. 117), et, pour Martin Picard, il est essentiel de « préserver la saveur des légumes frais » (Picard, 2006, p. 173). À tant vanter leurs produits, les chefs peuvent apparaître comme de simples intermédiaires entre la ferme et l'assiette. Or, leur rôle est plus complexe; nous avons vu qu'ils font preuve d'une grande habileté technique et mettent les aliments en valeur. Si seul l'ingrédient comptait, l'apprêter deviendrait plus ou moins facultatif. Diane Tremblay semble être la plus consciente du groupe de cette plus-value qu'apporte le chef à l'aliment :

Je me fais un devoir de connaître à fond les caractéristiques de chaque produit utilisé afin de pouvoir bien le dominer. Eh oui! Le dominer... c'est à dire [*sic*] l'utiliser, le mettre en valeur afin qu'il puisse offrir la plénitude de sa saveur. [...] C'est une invitation à développer [sa] sensibilité culinaire, à ne pas se fier à des automatismes mais plutôt à utiliser judicieusement les différentes techniques culinaires : cuissons, assaisonnements pour en arriver à un mariage réussi et sans cesse renouvelé. (Tremblay, 2004, p. 117)

Un autre indice nous est donné par ce commentaire. Le produit peut être *dominé*, donc assujéti au talent du chef. L'aliment utilisé est bon au départ; mais il possède également un potentiel qui lui permet de mettre le chef en valeur et d'apporter à sa cuisine une touche particulière. Pour identifier ce potentiel, nous devons analyser les textes consacrés aux produits et aux producteurs.

Les éleveurs occupent une place de choix dans les trois livres. Daniel Vézina présente des fermes d'émeus, de canards, d'agneaux et d'oies. Diane Tremblay parle de cerfs et d'agneaux. Martin Picard met le cerf et le porc à l'honneur. Par ailleurs, aucun éleveur ne

semble produire des viandes traditionnelles et bon marché (bœuf, poulet). Le porc est présent chez Picard, mais le chef en défend le choix et se justifie par la tradition (« je voulais revitaliser certaines vieilles recettes québécoises [...], une grande partie de nos "classiques" intègrent le porc » [Picard, 2006, p. 68]). Plus encore, il ne s'agit pas de porc ordinaire, mais bien de cochon :

Je me suis retrouvé, malgré moi, à aller à l'encontre d'une tendance médiatique où l'on entend uniquement dire des choses négatives à propos du porc et de ceux qui le produisent. En fait, le cochon n'a rien à voir là-dedans. Le vrai débat porte sur la façon dont on choisit collectivement d'élever les animaux destinés à l'alimentation. Prendre le parti du porc, c'est trancher en faveur de la cuisine en rendant hommage à l'animal le plus polyvalent qui soit, qui se déguste du groin à la queue. (Picard, 2006, p. 68)

Le fait que « le cochon n'[ait] rien à voir » avec le porc est d'abord significatif sur le plan du langage. En fait, le porc n'existe pas comme tel, dans la nature. Il s'agit du nom donné à la viande, donc à l'animal mort. Picard choisit l'animal vivant, le cochon, l'animal qui n'est pas élevé de manière industrielle. Il souligne qu'au-delà de la viande, il y a des éleveurs, et que les enjeux entourant la qualité du produit concernent ces gens d'abord. De là part une argumentation en faveur du cochon, un animal vivant et polyvalent.

Picard va argumenter que la Porcherie Ardennes, située à Saint-Grégoire, est meilleure que les autres. Les conditions d'élevage sont vantées par le chef : « les porcs sont élevés dans le même bâtiment de la naissance à l'abattage, afin de réduire au minimum le stress imposé aux animaux » (Picard, 2006, p. 69). De plus, les antibiotiques ne sont pas utilisés pour favoriser la croissance des bêtes et les aliments dont les porcs se nourrissent sont d'origine végétale et sans organismes génétiquement modifiés (OGM). Cette optimisation des conditions de production réjouit le chef, qui voit dans ce type d'élevage une garantie de qualité : « Ces efforts se reflètent hors de tout doute dans la qualité de la viande. » (Picard, 2006, p. 69) Déjà, aux dires du chef, nous ne sommes plus en présence de porc ordinaire.

Deux pages<sup>2</sup> sont consacrées à la Porcherie Ardennes. Elles sont titrées « Des cochons heureux » et sous-titrées entre autres « La part du cochon », en plus de proposer diverses photographies et dessins. La plus grande photographie montre Picard debout et

---

<sup>2</sup> Voir l'appendice E : « La porcherie Ardennes et la famille Pirson » (Picard, 2006, p. 68-69).

souriant dans la porcherie, tenant entre ses mains un porcelet. La petite photo, au-dessus du dessin, présente le visage d'un porcelet en gros plan : on voit le groin, les yeux, les oreilles basses, et le côté de la tête d'un autre porcelet. Quant au dessin, il s'agit d'un clip de bande dessinée comme il y en a partout dans le livre. Le chef y est caricaturé en compagnie d'un cochon à trois pattes. Les deux comparses sont souriants et sortent d'une boutique portant l'inscription « Tattoos ». Picard a un cœur sur le bras gauche, et son cochon est tatoué de manière à guider le boucher lors de la découpe : son corps est parcouru de pointillés, et des numéros sont inscrits sur chaque partie. L'animal sourit béatement, la langue sortie et les yeux exagérément ouverts; il est visiblement fier de son tatouage et inconscient du danger qui le guette. En fait, le cochon dessiné est le seul sur cette page qui a vraiment l'air *heureux*. Celui que Picard tient regarde le sol et ferme l'œil à moitié, ce qui lui donne un air soumis; celui qui surplombe le dessin a plutôt l'air piteux, les oreilles et le groin bas, les yeux pochés par un repli de peau. En lisant le texte, nous comprenons que le chef, à l'instar des producteurs, veut leur bonheur. Cependant, l'image n'aide à transmettre ce message que grâce au dessin ou au visage souriant du chef. Les animaux ressemblent à des animaux, et, s'il fallait absolument leur prêter une émotion, ce serait quelque chose comme la résignation ou l'indifférence!

Les images travaillent la fonction poétique du langage; elles tiennent ici un discours qui leur est propre et qui peut rendre un peu mal à l'aise : une porcherie – comme tout lieu d'élevage – n'est généralement pas l'endroit le plus mignon qui soit. Or, il se trouve que Picard fréquente cette porcherie avec plaisir. L'esthétisation souhaitée par les images redonnerait en quelque sorte ses lettres de noblesse à l'élevage du porc en montrant que ce cas-ci, précisément, est unique et hors de l'ordinaire. Le cochon de Picard acquiert dans ce lieu un caractère semi-sauvage, il y retrouve ses racines *animales*, puisque la famille Pirson pratique l'élevage au *naturel*, selon le chef. Nous entrons dans une logique de distinction où Picard prend le parti d'un lieu et d'un animal et en justifie le choix par son discours. Cette tendance à respecter la nature de l'animal et à vraisemblablement l'idéaliser dans un milieu sauvage atteindra son apogée lorsqu'il sera question des viandes de gibier.

Daniel Vézina et Diane Tremblay s'intéressent pour leur part à des viandes qui sortent de l'ordinaire. Les cochons de Picard nous ayant mis sur cette piste, nous ne pouvons

passer sous silence l'aspect sauvage et naturel de ces viandes. Premièrement, selon Vézina, le génie du groupe Oisilac, éleveur d'oies à Baie-du-Fèbvre, est de donner aux oies blanches domestiques des conditions d'élevage optimales en les gardant dans un lieu que les oies sauvages choisissent spontanément pour leur halte migratoire. Tremblay, quant à elle, trouve excellentes les conditions d'élevage dont les Cerfs du Saguenay bénéficient :

Les propriétaires parlent avec passion du traitement qu'ils offrent à leurs animaux. Ils les nourrissent en respectant les principes d'agriculture durable et équitable, sans antibiotiques, ni suppléments inutiles. Ils s'assurent de leur offrir un habitat naturel, en forêt, au pied des monts Valin, dans un enclos de 150 acres. (Tremblay, 2004, p. 156)

Les images<sup>3</sup> tentent aussi de reproduire une nature où l'être humain est le moins présent possible. L'illustration est presque utilisée de manière publicitaire. D'ailleurs, son origine le laisse croire, car, en lisant la page de crédits du livre de Diane Tremblay, nous apprenons que les photographies illustrant les pages dédiées aux Cerfs du Saguenay et aux Bergeries du Fjord ont été fournies par les producteurs eux-mêmes. Les photographies des Bergeries du Fjord ne montrent que des agneaux, et celles des Cerfs du Saguenay ne semblent montrer que des cerfs en nature. Ces derniers se trouvent sur une première photo rassemblés autour d'un grand conifère plein de neige. La deuxième photo présente une tête et un cou de cerf, et l'image est pratiquement cadrée comme pour représenter un trophée au-dessus d'un foyer. Toutefois, l'animal a les yeux grands ouverts et un rayon de soleil fait briller le duvet sur son panache. L'observation superficielle de la troisième photo laisse croire que les cerfs jouent dans la neige, mais, en regardant plus attentivement, il est possible de voir un homme habillé tout en noir qui distribue des balles de foin aux animaux. L'éleveur est donc présent, mais, comme il ne fait pas partie des conditions sauvages dans lesquelles évolueraient les cerfs dans la nature, il doit se faire discret pour ne pas stresser les bêtes.

Il faut retourner au livre de Picard pour comprendre jusqu'où peut aller ce traitement préférentiel pour les animaux les moins élevés et les plus sauvages possible. En effet, si Picard choisit le cerf lorsqu'il met de la viande rouge à son menu, c'est parce que les conditions d'élevage du cerf sont généralement meilleures que celles du bœuf. Celui-ci doit

---

<sup>3</sup> Voir l'appendice F : « Les Cerfs du Saguenay et les Bergeries du Fjord » (Tremblay, 2004, p. 156-157).

donc être évacué au profit de celui-là, le texte ne saurait être plus explicite à ce sujet. Une nuance s'impose cependant : « Cela dit, il faut tout de même souligner que certains producteurs de bœuf d'ici pratiquent l'élevage dans les règles de l'art. Martin Picard ne répugne donc pas totalement à l'idée de servir du bœuf de temps à autre. » (Picard, 2006, p. 190) Ces phrases contiennent beaucoup d'informations. D'abord, le « cela dit » introduit une exception. Si les éleveurs engraisent leurs bêtes de manière douteuse dans l'industrie, il y a encore de *bons éleveurs*, des « producteurs de bœuf d'ici » qui ont su respecter « les règles de l'art ». Paradoxalement, cela relativise tout élevage. L'élevage du bœuf *pourrait* être bon à l'occasion, mais jamais il n'est question des mauvais éleveurs de cerfs. Forcément, puisque le cerf est d'abord bon en lui-même, pour sa qualité de viande sauvage. En outre, les bonnes conditions d'élevage mentionnées doivent le moins possible altérer la « sauvagerie » de la viande.

La seconde phrase de l'exemple démontre cette hiérarchie entre le cerf et le bœuf : le chef « ne *répugne* donc pas totalement » à cuisiner le bœuf. Le verbe choisi manifeste clairement un certain dégoût du chef pour cette viande, même lorsqu'il en met à son menu. Pourquoi cette viande, même issue des fermes de *bons producteurs*, est-elle autant un vecteur de mauvais goût? Tout repose finalement sur un principe de distinction. Comme la viande de cerf est plus rare, plus chère, moins accessible, elle devient un aliment de luxe pour les chefs. Elle n'est généralement pas disponible dans les épiceries; nous ne la retrouvons que sur les tables des grands restaurants. Le cerf est peut-être mieux élevé dans l'exemple de Martin Picard. Ce qui compte surtout, c'est que cette viande lui permet d'afficher son bon goût et de se distinguer : lui aussi est un grand chef, il sait utiliser la viande qui représente le plus haut standard de qualité. Comme par hasard, il s'agit d'une viande de gibier, produite dans la campagne québécoise, par des artisans œuvrant au sein d'une ferme familiale... Les trois chefs partageront cette opinion sur la *bonne* viande rouge, qu'il s'agisse du cerf, de l'émeu ou de l'agneau.

En ce qui concerne l'émeu, Vézina va même un peu plus loin. Certes, les conditions d'élevage sont bonnes et elles respectent l'animal. Il souligne en plus que la viande d'émeu est meilleure en tataki, en tartare et en carpaccio que cuite à trop haute température, un procédé qui la durcit et lui enlève son goût caractéristique. Ce commentaire sur le produit est



très important : le *mauvais goût* que pourrait avoir un plat d'émeu n'est pas imputable au produit, mais bien à l'ignorance du mauvais cuisinier qui ferait trop cuire la viande. L'observation des livres de Vézina, Tremblay et Picard laisse croire que la tendance actuelle favorise le cru, le sauvage, le très peu apprêté. Socialement, il pourrait s'agir d'une nouvelle manière d'être en « symbiose avec l'environnement », puisque la viande *pure* – non affectée par l'être humain – se mange *au naturel*. Ce comportement est mis de l'avant par les grands chefs et devient ainsi un critère de distinction. Ainsi, Vézina fait un carpaccio d'émeu, Picard choisit le cerf, Tremblay opte pour l'agneau et même le pigeon. Globalement, les viandes sont généralement présentées saignantes ou rosées (un conseil pratiquement absent de *La cuisine raisonnée*, où seul le bifteck a le droit d'être un peu saignant). Tout porte à croire que la viande « naturelle » provient du gibier et se mange sans être trop affectée par l'action humaine.

Nous constatons que les chefs de notre corpus choisissent d'emblée des viandes dont le caractère sauvage est soit reconnu, soit facilement démontrable, soit construit par le discours. Malgré le fait qu'ils proviennent uniquement de fermes d'élevage, ces animaux semblent plus issus de la nature que le bœuf ou le poulet. De plus, leur rareté permet aux chefs de se distinguer.

Parallèlement à cela, ils valorisent le cru, une autre façon de souligner le caractère sauvage et naturel de la viande. Le cru pourrait même avoir la force nécessaire pour élever les viandes populaires au rang de produits utilisables par les chefs. Daniel Vézina use visuellement de cette fonction dans le cas de la recette « Tournedos de volaille de Saint-Michel-de-Bellechasse, risotto crémeux à la courge *butternut*, jus de volaille aux canneberges séchées de l'Arthabaska ». Il s'agit de la « dinde aux atocas » reformulée et refaite dont nous avons parlé dans le premier chapitre. La photographie montre des poules et des poussins qui se promènent dans l'herbe. L'image, bucolique à souhait, est cadrée de sorte qu'un rayon de soleil éclaire les gallinacés et laisse dans l'ombre les buissons et les herbes longues qui empêcheraient de bien voir. Il est très intéressant que cette recette soit illustrée ainsi. Peut-être que l'image de la version finale du plat aurait spontanément révélé qu'il s'agit d'une dinde aux atocas et non d'un chic plat de chef. Dans la photographie qui est mise à la place de l'assiette, les oiseaux ont de l'espace : l'image contredit l'élevage industriel qui enferme



les poulets dans des cages trop petites. Martin Picard aurait certainement pu écrire « Des poulets heureux » dans le haut de cette page! La même idée de bien-être et de respect de l'animal est transmise ici. Comme il est supposé dans son milieu naturel, l'animal auquel on fait généralement subir un élevage industriel intensif est plus heureux, mieux dans sa peau et tellement meilleur sous la dent aux dires du chef! En usant ainsi de la photographie, Vézina redonne aux poulets leur côté sauvage, naturel.

L'aliment dont il s'agit ici est cru. Vivant même. Il ne semble pas faire de doute aux yeux du chef que l'animal fait une meilleure photographie que sa version morte. Ce qui est valorisé, ce n'est pas la carcasse de poulet, mais l'animal qui s'épanouit. Encore une fois, les conditions d'élevage tentent de recréer un idéal de milieu naturel, ou du moins de s'en rapprocher au maximum. Jamais l'élevage ne se fera en milieu naturel, ce serait un non-sens. Abattre un animal dans son milieu naturel s'appelle chasser et, même si ailleurs le chef Picard parle de l'authenticité de cette activité, il ne mentionne jamais aussi clairement que la chasse s'oppose à l'élevage, même lorsque ce dernier est pratiqué dans ce que les chefs et les éleveurs appellent les *meilleures conditions possibles*. Cependant, la photo de Vézina montre que les bêtes sont vraies – et aussi crues qu'elles peuvent l'être –, car elles proviennent de ce qui se rapproche le plus de la nature. Ce premier degré d'analyse des produits utilisés nous renseigne sur la tendance majeure qui guide les chefs : se distinguer par l'appartenance à un environnement sauvage inscrit en mots et en images dans leurs livres, à un lieu de production créé sur mesure qui répond aux exigences et aux modes sociaux sur le plan écologique.

## 2.2. La campagne au cœur de la ville

Sans l'avoir écrit en toutes lettres, nous croyons avoir suggéré que ces bons éleveurs ont des fermes à la campagne. Rares sont les producteurs qui cultivent une terre en ville... Cette évidence renferme pourtant un élément important : la campagne est la forme de nature que les chefs ont choisie, plus ou moins implicitement selon le cas, pour montrer le côté *vrai* et *pur* des choses; et la ferme devient le lieu où cet environnement est encadré et mis à profit. Logiquement, s'ils veulent rester fidèles à la valorisation du cru qu'ils ont entreprise, les chefs devraient savoir utiliser l'aspect naturel de la campagne pour construire leur discours environnemental.

Il n'y a pas que les viandes qui ne se mangent pas trop cuites. Les légumes aussi sont généralement présentés crus, déracinés ou en train de pousser. D'ailleurs, les végétaux ont sur les animaux l'avantage de pouvoir être touchés par l'humain sans que cela ne dénature trop leur côté sauvage. Les légumes décrits et photographiés semblent immenses et sont placés dans un décor agricole, tout comme les animaux qui sont présentés dans un contexte d'élevage. Les photographies semblent être l'outil de prédilection pour valoriser la campagne et en faire un environnement naturel.

Les fruits et légumes sont généralement captés à travers des gros plans. L'appareil photo saisit les plus infimes détails du produit et en couvre la page. Les nervures sur la peau, les gouttelettes d'eau, les traces de terre, les racines, tout cela produit un effet « plus vrai que nature ». Il reste qu'il s'agit effectivement ici d'un *effet* de nature. Bien sûr, le photographe a cadré sa prise de vue. Les décors des assiettes de Tremblay montrent souvent des légumes ou des produits frais, mais chacun a été placé là en fonction de sa forme, de ses couleurs et du message de fraîcheur qu'il envoie; les producteurs de Vézina tiennent un bouquet d'asperges contre leur cœur, empaquettent des fraises avec soin ou cueillent des betteraves, mais ils intègrent l'aliment à la pose, ils le placent dans la position d'un trésor qu'on protège pour mieux en faire ressortir la valeur; les images du Pied de cochon enseveli sous les herbes fraîches laissent croire qu'une serre a contaminé le restaurant, mais au bout du compte cela reste une mise en scène<sup>4</sup>, une prise de vue qui veut suggérer que la nature a le dessus. En clair, le message véhiculé par l'image est connoté entre autres par le cadrage choisi, et il est parfois alourdi par le texte qui accompagne cette dernière.

Les photographies tentent de reproduire certains aspects de la campagne. Elles la reconstruisent à l'intérieur du livre pour fournir une information de nature référentielle : il ne faut pas oublier que les ingrédients sont toujours frais, toujours beaux, toujours bien cultivés. Le chef sait surtout choisir les bons produits; l'aliment n'est pas une contrainte, il est un mode de vie volontairement adopté.

---

<sup>4</sup> Barthes nous rappelle que « ce statut purement "dénatant" de la photographie, la perfection et la plénitude de son analogie, bref son "objectivité", tout cela risque d'être mythique (ce sont les caractères que le sens commun prête à la photographie) » (Barthes, 1980, p. 12).

Martin Picard se met physiquement en scène dans la campagne qu'il construit. Lorsqu'il présente la Porcherie Ardennes – dont nous avons parlé précédemment –, le chef apparaît sur la photo montrant la famille Pirson, propriétaire de la porcherie, en compagnie de Marcel Picard, propriétaire de l'entreprise Au Saucisson Vaudois, spécialisée en charcuterie. Le groupe est photographié<sup>5</sup> en noir et blanc, devant les bâtiments de ferme, et tous les visages sourient. Picard porte encore sa chemise à carreaux et il semble avoir froid puisqu'il se tient les mains dans les poches, les yeux plissés et les épaules légèrement rentrées. Au contraire, monsieur Picard (Marcel) porte un manteau et, même s'il a également les mains dans les poches, il semble plus confortable. Finalement, les Pirson sont habillés chaudement; la mère et le fils sourient sincèrement. Ils sont collés les uns aux autres, comme pour une vraie photo de famille.

Déjà, le symbole de la chemise à carreaux sonne faux. En principe, ce vêtement représente les origines rurales des Québécois, la « vraie campagne ». Néanmoins, les éleveurs ne la portent pas. Mieux encore : ils savent s'habiller en fonction de la saison alors que le chef joue au campagnard avec un vêtement mal adapté à la situation. L'effet voulu est peut-être d'avoir l'air d'un éleveur, mais l'homme de la ville est facilement repérable sur la photo : c'est celui qui a froid et qui pousse trop la note. Nous entrevoyons que cette campagne construite par le chef se veut très québécoise et entre dans un processus de folklorisation qui ne peut qu'annoncer une certaine forme de patrimonialisation. Deux autres choses peuvent aussi être lues dans cette photo. D'abord,

la pratique photographique n'existe et ne subsiste la plupart du temps [dans les classes populaires] que par sa *fonction familiale* ou mieux, par la fonction que lui confère le groupe familial, à savoir de solenniser et d'éterniser les grands moments de la vie familiale (Bourdieu, 1965, p. 39, l'auteur souligne);

ensuite, « la frontalité signifie l'éternel, par opposition à la profondeur par où se réintroduit la temporalité, et le plan exprime l'être ou l'essence, bref l'intemporel » (Bourdieu, 1965, p. 112). C'est dire que les membres de la famille Pirson sont réellement fixés, figés dans une pose intemporelle qui consacre par extension le travail qu'ils effectuent. Le moment est important dans la vie de la famille : le grand chef est avec eux.

---

<sup>5</sup> Voir l'appendice E.

La création d'une campagne synonyme de nature et fortement liée à la démarche du chef implique la création d'un espace imaginaire, un espace désiré par le chef. L'objectif est finalement de transmettre ce désir par le livre, de convaincre en prouvant que cette nature est la seule logique et la seule souhaitable dans les circonstances. Cette rhétorique est, somme toute, marquée par le discours publicitaire<sup>6</sup>, nous l'avons déjà souligné. Les images de cerfs et d'agneaux de Diane Tremblay ressemblent à des photos de dépliants publicitaires; Martin Picard promeut une ferme familiale pour s'inscrire dans une fiction campagnarde; Daniel Vézina, dans ses textes, vante ses producteurs et les régions où ils sont situés afin de mettre en vitrine sa spécificité en tant que chef. Il faut toutefois apporter une nuance à ce discours publicitaire. Dans le cas des livres de chef, c'est le talent et surtout la notoriété qu'il faut « vendre ». À première vue, la campagne est un véhicule intéressant pour montrer que le chef effectue les bons choix et qu'il sait reconnaître les meilleurs produits.

### 2.3. « Made in Québec »

Cette incursion dans le domaine publicitaire ouvre la porte à une autre caractéristique du discours environnemental construit par les chefs. Dans les faits, leur campagne sauvage est toujours québécoise. Nous sommes donc en présence de chefs québécois qui utilisent des produits québécois, qui représentent le Québec auprès des touristes, qui publient des livres dans lesquels le mot « Québec » revient à plusieurs reprises (et même parfois dans le titre du livre). Le passage à l'écriture semble s'accompagner d'une valorisation de la région dans laquelle chaque chef travaille. Cependant, alors que la mise en place d'une campagne idéale relevait plus de l'espace, les problématiques qui touchent à la québécoité de cette campagne soulignent une certaine forme de temporalité. En fait, si on en croit les chefs, c'est surtout parce que le Québec a évolué gastronomiquement au cours des quarante dernières années qu'ils peuvent avoir accès à un tel environnement.

Les producteurs présentés travaillent généralement dans des fermes familiales, mais ils constituent bien souvent la deuxième génération à s'occuper de la ferme, s'ils n'en sont

---

<sup>6</sup> Ce discours publicitaire est surtout rendu possible grâce à l'iconotexte qu'est le livre de cuisine. Les multiples instances énonciatrices – les images, le texte lorsqu'il porte la voix du chef et le texte lorsqu'il dicte froidement une recette – travaillent la fonction phatique du langage : elles favorisent la création d'un discours dynamique en variant les temporalités et en sollicitant l'attention de manières toujours différentes.

pas les fondateurs. Daniel Vézina parle en ce sens de Marielle, une éleveuse d'agneaux. « L'attention portée du début du processus jusqu'à la coupe des viandes a fait de son entreprise le fleuron de l'agneau au Québec. » (Vézina, 2001, p. 81) Le chef raconte l'évolution de la Ferme Berarc avec une certaine émotion. « Le pauvre animal était affublé [dans les années 1970] de toutes les tares : trop cher, trop gras, un goût de laine mouillée sans même l'avoir goûté... Qu'à cela ne tienne, le duel est engagé. » (Vézina, 2001, p. 81) À propos de Marielle, il souligne également que « chacun de ses déplacements étaient ceux d'une ferme paternelle en difficulté » (Vézina, 2001, p. 81). Les batailles menées par la productrice se déroulent sur plusieurs années, et le chef vient en quelque sorte sortir l'entreprise de sa précarité en s'associant avec elle et en élevant ses produits au rang d'aliments de chef.

Le même phénomène s'observe chez Diane Tremblay. « L'élevage du cerf rouge a connu un essor considérable *au cours des dernières années au Québec* » (Tremblay, 2004, p. 156, nous soulignons), affirme la chef d'entrée de jeu. Depuis une quinzaine d'années, elle cuisine le cerf et le fait découvrir à ses clients. Pareillement, en ce qui a trait aux Bergeries du Fjord, elle affirme que les jeunes propriétaires « ont repris avec élégance et raffinement [...] une entreprise familiale, pour l'amener *vers de nouveaux sommets* » (Tremblay, 2004, p. 157, nous soulignons). Quant à Martin Picard, il présente, dans les quarante-huit premières pages de son livre, une bande dessinée relatant l'histoire agricole du Québec depuis les années 1950. Ces pages montrent clairement que le Québec a été complètement bouleversé, revitalisé et redéfini sur le plan alimentaire dans les trente dernières années. Cette bande dessinée s'intéresse surtout à l'élevage du porc. Elle raconte l'évolution des fermes familiales, leur intégration par les multinationales, le combat de certains producteurs, l'arrivée de Martin Picard en cuisine et, surtout, la vision de ce dernier de l'agriculture en général, de la cuisine et du développement des goûts. Le lectorat québécois francophone est certainement le public visé par cette B.D. Non seulement elle n'apparaît pas dans la version anglaise de *Restaurant Au pied de cochon : l'album*, mais plusieurs événements politiques sous-entendus dans ces pages n'atteindraient pas un lecteur étranger.

Ce Québec qui entoure les restaurants de Vézina, de Tremblay et de Picard est donc en profonde transformation. Le « avant » n'est pas vraiment souligné – sauf un peu dans la

B.D. du livre de Picard –, mais le « après » semble plutôt clair : élevages de qualité, petits producteurs soucieux et respectueux de l'environnement, affaires de famille. La redécouverte des aliments qui constituaient jadis les plats honteusement considérés comme québécois offre aux chefs une occasion de créer du patrimoine. Les producteurs sont jeunes et les chefs semblent les premiers à les avoir adoptés : la *grande* cuisine au Québec part nécessairement de là. Les chefs que nous étudions ont l'âge de la grande cuisine au Québec. Ils sont tous les trois nés entre 1960 et 1970. Si les premiers grands chefs ont été formés en France et ont migré ensuite dans les hôtels et restaurants québécois (comme l'ont fait entre autres Jean Soulard et Pol Martin), Vézina, Tremblay et Picard constituent la première génération de chefs qui ont grandi en même temps que la grande cuisine, qui tentent de la comprendre et de se l'approprier. Au fond, le discours publicitaire mis en place sert peut-être aussi à exporter une nouvelle vision du Québec entièrement réfractée par le prisme qu'est la cuisine de chef. Le *terroir* serait en ce sens une ingénieuse base sur laquelle construire la gastronomie québécoise.

La conséquence logique de tout cela semble être la création d'une forte intimité entre le chef, son public et le Québec. Les producteurs sont des voisins; les chefs en donnent pratiquement les noms et adresses. La relation de proximité se développe dans le livre et permet au destinataire de s'y reconnaître et de faire sien le message véhiculé. Cette intimité ou cette proximité met en place une situation de communication particulière. Le chef-auteur et le lecteur idéal inscrit dans le livre partagent certains repères culturels liés à la québécoité du message. En ce sens, il est possible de mesurer, grâce aux différentes fonctions du langage identifiées par Jakobson, l'ampleur de cette communication.

Les renseignements qui concernent le type d'élevage ou de production ainsi que le village ou la région où est située la ferme sont de nature référentielle. Cette information est la plus évidente. Elle est en quelque sorte le tremplin vers les autres messages. Nous remarquons que les trois chefs mettent en valeur des producteurs du Québec, souvent situés près de leurs restaurants. Une telle répétition de l'approvisionnement régional travaille la fonction référentielle du langage, celle qui s'intéresse au contexte de la communication. Ainsi, le chef souligne continuellement qu'il s'approvisionne au Québec, et cela finit par être normal, logique ou prévisible. Avant même de lire la page, le lecteur se doute que la ferme en



question sera située au Québec. Ce discours laisse croire que les *bons aliments*, choisis par les chefs, se trouvent tous dans des fermes québécoises.

Certes, l'information de nature référentielle peut sembler un peu froide, trop logique. Les chefs la doublent d'un affect positif lorsqu'ils manifestent leur amour pour le producteur québécois. Cette valorisation passe beaucoup par les photographies. Alors que des paysages à couper le souffle meublent l'arrière-plan de la majorité des photos, les visages souriants, les mains occupées et les produits du terroir occupent l'avant-plan. Les images commencent ainsi à remplir une fonction émotive, puisqu'elles sont choisies par l'auteur pour s'exprimer et pour montrer à quel point le Québec contient de belles choses. Faire voir l'artisan et son produit dans leur contexte d'énonciation est une méthode bien plus forte pour valoriser une région que simplement écrire qu'on l'aime. De plus, le producteur sympathique a automatiquement l'air d'une « bonne personne »... Le chef, en s'impliquant sur le plan émotif, met en place un système qui ne peut manquer de toucher son destinataire d'une manière ou d'une autre.

La fonction conative entre également en jeu dans cette communication. Le voisinage du chef, du producteur et du lecteur implique une complicité, une intimité. La valorisation d'un Québec gastronomique passe beaucoup par cette fonction conative. Picard incite ses lecteurs à parcourir le territoire à la recherche de champignons sauvages :

Je lance donc un appel à tous les mycophiles et cueilleurs de champignons *du Québec*. Couvrez-moi de bolets, de vesses de loup, de mousserons, de coprins chevelus, de girolles, de gyromitres, de morilles, de russules et de tout... Tout ce qui est bon! Et courez la chance de gagner un T-shirt du *Pied de cochon!* (Picard, 2006, p. 175, nous soulignons).

Nous remarquons au passage que Picard ne parle pas des champignons de Paris, des shiitakes ou des pleurotes, les variétés populaires. Encore une fois, le sauvage est à l'honneur et fait partie du processus de distinction : le chef ne demande que le haut de gamme.

Toujours en ce qui a trait à la fonction conative, Diane Tremblay souligne l'excellence de la campagne québécoise : « Imaginez ces élégants cervidés qui gambadent dans une pareille nature. » (Tremblay, 2004, p. 156) De son côté, Vézina place son lecteur en témoin privilégié de la relation qu'entretient son fournisseur de poissons avec la faune maritime québécoise : « S'il vous arrive de passer dans ce coin de pays où les gens vivent en

harmonie avec les baleines, les dauphins et les phoques, ouvrez l'œil [...], peut-être apercevrez-vous cet homme un peu troublant, sur un petit bateau » (Vézina, 2001, p. 59). Grâce à ces verbes à l'impératif présent, le lecteur est directement interpellé, il fait partie de l'histoire qui est racontée. L'effet de lecture ainsi créé rend le texte plus vrai. Le Québec est mis en images et en mots directement sous les yeux du lecteur. En se sentant autant concerné, ce dernier développera probablement un sentiment d'appartenance à ce Québec gastronomique si bon et si beau lorsque présenté par les chefs.

Bref, le discours environnemental construit dans ces livres reste fortement marqué par sa québécoïté. L'évolution du Québec sur le plan gastronomique est présentée de manière à solliciter l'adhésion d'un destinataire *québécois* qui reconnaîtrait au chef le talent et l'autorité nécessaires à la création d'un patrimoine identitaire, d'un terroir *québécois*. Nous nous trouvons finalement en présence d'une campagne sauvage qui se doit d'être québécoise, et qui demeure en évolution en ce qui a trait au goût et à la création d'une grande cuisine nationale.

Ce Québec rural est par ailleurs beaucoup souligné grâce aux saisons. Picard divise plus ou moins le sien en fonction des saisons; Vézina et Tremblay se disent sensibles à cette temporalité. Chacun d'eux jure s'approvisionner en respectant le cycle des aliments et en utilisant toujours un produit à point, cueilli au bon moment. L'année québécoise demeure somme toute assez contraignante pour ce qui est des produits frais : du sirop d'érable d'avril aux courges de septembre, seulement la moitié des mois permet un approvisionnement local. Or, les chefs transforment une fois de plus la contrainte (s'approvisionner en produits saisonniers) en critère d'excellence (chacun leur tour, les produits sont les meilleurs disponibles). Comme les saisons sont typiquement québécoises et que les chefs inscrivent ce Québec dans leurs livres, ils forgent leur identité grâce à elles. Finalement, cela devient une tentative de patrimonialisation.

#### 2.4. L'héritage conflictuel et le patrimoine construit

À ce point-ci, nous comprenons en quoi le discours environnemental soutenu par les chefs n'est pas uniquement naturel ou écologique. Le respect de la nature en est une composante mineure, car il sert surtout à construire un lieu de légitimation et d'autoreprésentation pour la grande cuisine québécoise naissante. Tout ce discours dévoile



finalement une origine problématique. Nous l'avons dit, la campagne sauvage québécoise est marquée par son évolution récente. De plus, sa temporalité cyclique due aux saisons en fait un environnement unique. Par contre, nous avons constaté dès l'observation des recettes que Vézina, Tremblay et Picard respectent les codes français en matière de cuisine. Nous sommes désormais en présence d'un conflit des codes analogue à celui soulevé par André Belleau à propos de l'institution littéraire québécoise : « si l'Appareil est québécois, la Norme demeure française » (Belleau, 1981, p. 17). Les chefs québécois ne peuvent se fonder sur des siècles d'histoire pour justifier leur pratique. S'ils s'approprient certains codes propres à la gastronomie française – vraisemblablement la plus reconnue mondialement –, ils tentent d'en faire un usage québécois, de mettre en place une tradition québécoise de la nourriture ou de créer un patrimoine alimentaire opérationnel et utilisable par les futurs grands chefs.

Parmi ces codes français qui font l'objet d'une réappropriation, le foie gras est un incontournable. De fait, si le foie gras, le champagne ou les truffes sont synonymes de bon goût, c'est que l'institution gastronomique française en a décidé ainsi. D'emblée, la reconnaissance de l'institution et l'adhésion à ses codes place les chefs dans une position d'héritiers potentiels. L'exemple du foie gras devient intéressant, puisque Vézina et Picard en font deux usages différents.

Le foie gras utilisé par Daniel Vézina provient de la ferme Le Canard Goulu de Saint-Apollinaire. La présentation des producteurs de foie gras est assez significative :

Bing bang, ils abandonnent le droit, quittent la ville pour la campagne et se consacrent à leur nouvelle mission. [...] Après maintes recherches et erreurs, ils s'envolent vers le Gers – capitale du foie gras en France – pour rejoindre les bancs de l'école agricole et revenir avec un nouveau savoir. [...]

Non seulement l'initiative de ces jeunes artisans entrepreneurs nous enorgueille-t-elle [*sic*] d'un produit d'une qualité exceptionnelle, mais elle offre aussi une expertise nouvelle aux futurs éleveurs de chez nous. (Vézina, 2001, p. 49)

En clair, le foie gras de Vézina est tout à fait conforme aux exigences françaises, mais il le présente comme un produit québécois, un produit du terroir. Malgré des codes de production importés, le chef fait entrer ce foie gras dans son environnement en le faisant provenir de la campagne québécoise et, surtout, en en présentant une déclinaison de recettes qui reproduisent les saisons québécoises. Malgré les accompagnements triés sur le volet en

fonction des saisons (têtes de violon au printemps, artichauts en été, poires en automne et sirop d'érable en hiver), le foie gras est toujours préparé en escalope, et il est toujours apprêté et cuit de la même façon. Ce traitement plutôt classique reste fidèle à la tradition française, malgré les accompagnements saisonniers.

Chez Picard, la situation est légèrement différente. Il se sort de l'impasse en évacuant la France de son discours. Le chef est habile : il présente surtout ce produit sous un angle écologique, en précisant que le « foie gras est le foie sain d'un animal robuste et en santé » (Picard, 2006, p. 76) et que « la durée totale du gavage ne dépasse jamais deux minutes dans la vie d'un animal » (Picard, 2006, p. 76). Il a aussi le génie de se comparer à l'Amérique plutôt qu'à la France, ce qui place le Québec à l'avant-garde et non en marge de l'institution :

Le foie gras est un aliment de luxe, encore rare en Amérique, auquel nous avons accès en abondance au Québec grâce au travail de plusieurs producteurs. [...] Aujourd'hui, compte tenu de la taille du restaurant, *Au pied de cochon* est probablement le plus gros vendeur de foie gras du Canada, sinon de l'Amérique du Nord. (Picard, 2006, p. 77)

En s'affichant comme meneur en Amérique du Nord, Picard devient un héritier. Le chef reproduit une tradition française, mais s'en affranchit en même temps. Il adopte des codes, mais il en fait ce qu'il veut et construit son identité à partir de là. Comme il fait partie de la première génération de chefs qui s'approprient vraiment la grande cuisine sans avoir à passer par une formation exclusivement française, il transforme les valeurs reçues et les intègre à sa culture.

Le summum est atteint – nous y revenons – par l'incontournable poutine au foie gras. Le plat n'est ni cru, ni sauvage, ni associé à la campagne, mais il permet une telle distinction quant au goût (par sa combinaison d'aliments de luxe et d'aliments populaire) et est tellement associé au Québec qu'il absorbe en partie ce qui reste de codes français dans le foie gras. Picard utilise le bon goût français d'une manière qui ne peut être que *typiquement québécoise*. Cette hybridation des codes est un pas de plus vers l'affranchissement et l'autonomisation de la gastronomie québécoise. Les foies gras de Vézina et de Picard montrent en quelque sorte l'évolution de la grande cuisine. Cinq ans séparent leurs deux livres, et Picard peut s'appuyer sur une maigre littérature culinaire lorsqu'il écrit son livre,

alors que Vézina doit vraisemblablement défricher le terrain avec le sien. Peut-être est-ce pour cela que ce dernier reste plus près des codes français.

Or, au tout début de son livre, Vézina part d'une problématique française pour s'intéresser à des enjeux proprement québécois. Le premier producteur qu'il présente est Jean Leblond, un cultivateur qui possède des serres dans Charlevoix. Le texte insiste sur les conditions particulières, notamment en ce qui concerne le climat et l'humidité, favorisant la culture de légumes provençaux, mais québécois. Nous sommes toujours dans le conflit des codes : les légumes provençaux cultivés dans Charlevoix et intégrés à des recettes québécoises deviennent-ils québécois? Dans cet exemple, il ne s'agit plus d'une nature sauvage : nous sommes dans une immense serre. Nous touchons à d'autres aspects de l'environnement créé, à savoir son inscription dans une institution et, éventuellement, la mise en place d'une expertise permanente en ce qui concerne l'agriculture spécialisée.

La situation de Leblond semble cependant précaire. Vézina veut peut-être transmettre son inquiétude et sonner l'alarme lorsqu'il présente le maraîcher : « Aujourd'hui dans la soixantaine, pour se faciliter la vie, ses jardins ont été hissés à sa hauteur dans ses serres [*sic*]. Les années d'effort commencent à peser et il souhaiterait bien passer le bâton. Mais à qui? » (Vézina, 2001, p. 9) La présentation visuelle de Leblond confirme cette inquiétude. Contre la reliure centrale de la page 8, une image en noir et blanc montre en gros plan un bulbe de fenouil en train de pousser. À la page 9, deux autres petites photos<sup>7</sup> occupent le bas de la page. Celle de gauche montre le maraîcher assis par terre sur une galerie de bois, les jambes dans le vide, les doigts unis par les extrémités, la tête tournée complètement sur le côté, vers le soleil. Une chaise berçante rouge, derrière lui, est vide. Une plante maigrichonne fait office de compagne. L'image est empreinte de solitude, surtout lorsqu'elle est lue en parallèle avec le texte qui présente l'homme vieillissant et ne sachant pas à qui « passer le bâton ». La troisième petite image est un gros plan du mesclun gastronomique que Vézina prépare grâce aux feuilles et aux fleurs de monsieur Leblond. Les couleurs sont vives, l'ensemble se présente comme une joyeuse cacophonie pleine de mouvement et de vie. Les trois petites images peuvent se lire comme une suite. En premier lieu, le fenouil symbolise les efforts accomplis pour inscrire cette culture dans la tradition française. Comme la photo est en noir

---

<sup>7</sup> Voir l'appendice G : « Jean Leblond » (Vézina, 2001, p. 8-9).

et blanc, elle est d'autant plus figée et reléguée au passé. En deuxième lieu, le portrait de Leblond, en couleur, représente la situation actuelle. Il regarde vers le soleil, dans l'espoir, dirait-on, de voir surgir un héritier, quelqu'un pour prendre le relais. Ce qu'il a accompli n'est pas encore transmis; la prochaine génération se fait attendre. En troisième lieu, l'exubérance qui est créée dans la cuisine du chef demeure un futur possible pour les légumes, mais elle n'est pas associée à un jardin mature ou à la cueillette. Elle est le fruit de la transformation du produit en objet d'art. Le problème est là : les codes français sont intégrés, mais difficiles à transmettre.

Transformer un héritage en patrimoine : voilà le défi. Si le premier est reçu de la tradition française, le second englobe également les acquis et les découvertes<sup>8</sup> en cours. Néanmoins, c'est grâce à la mise en place de ce discours environnemental que les chefs semblent parvenir à masquer le plus possible les codes hérités de l'institution française pour véritablement fonder leur cuisine sur des bases québécoises autonomes.

Le patrimoine se construit finalement lorsque l'environnement se donne à voir et travaille en quelque sorte la fonction poétique du langage. Parmi les photographies qui tiennent leur propre discours, il en existe une qui relie esthétiquement l'environnement et le patrimoine. Dans le livre de Daniel Vézina toujours, la photographie<sup>9</sup> illustrant la recette « Blinis de topinambours de la Métairie et dos d'esturgeon fumé rôti aux graines de cardamome » (Vézina, 2001, p. 42) montre une ferme – sans doute la métairie en question – sur le bord d'un cours d'eau vaste et houleux. Aucune autre indication n'aide le lecteur à savoir dans quelle région le domaine se trouve, mais une chose est sûre : la provenance de l'aliment a plus d'importance que la présentation de l'assiette; le pur et le sauvage priment le « tout prêt ».

Cette métairie est une maison canadienne qui rappelle celles du régime français. Elle est entourée de champs de petite taille, ce qui laisse croire à une certaine forme d'artisanat ou de travail manuel. D'ailleurs, aucun instrument aratoire moderne ou véhicule motorisé

---

<sup>8</sup> Comme l'indique Lucie K. Morisset, « le patrimoine [...] dénote à la fois ce bien reçu (des ascendants) et le bien propre » (Morisset, 2009, p. 11), contrairement à l'*héritage* qui n'est que recueilli (selon le sens anglais du mot « heritage »).

<sup>9</sup> Voir l'appendice H : « La métairie » (Vézina, 2001, p. 42).

n'apparaît sur la photo. Une charrette de bois sort à moitié d'une grange. Dans le coin inférieur droit, deux serres viennent gâter le paysage. Jusque-là, il était possible de croire à une photo surannée, datant de l'établissement des premiers colons, et donc montrant un patrimoine, une page d'histoire. Cette image n'est pas entièrement perdue; il faut simplement expliquer sa touche de modernité, argumenter que le travail en serre se fait, finalement, dans le respect des traditions et des pratiques des premiers cultivateurs des terres du Québec. De la même manière que les éleveurs de Diane Tremblay disent respecter le plus possible l'environnement naturel des bêtes et que ceux de Martin Picard travaillent à rendre leurs cochons heureux, la Métairie de Daniel Vézina reproduit un lieu historique pour construire autour de l'aliment cultivé (des topinambours, donc des légumes dits « oubliés ») un discours patrimonial. La campagne reste sauvage malgré les serres, et elle démontre que les codes hérités du régime français font simplement partie du passé. La reconnaissance de cet héritage entame le processus d'appropriation et de transformation de ces codes.

Si les premiers temps de la colonie française sont évoqués par cette image, plusieurs autres figures disséminées ici et là renforcent l'idée que l'environnement dans lequel baignent les chefs est ancré dans la culture et dans l'histoire du Québec, et qu'il n'est surtout pas un calque de la France. Martin Picard joue un peu au colon avec sa chemise à carreaux. Il récupère le symbole pour s'affirmer comme « Québécois de souche ». Vézina et lui ont également en commun leur affection pour les pêcheurs :

Si un chef se donne la peine de développer des relations solides avec les pêcheurs, il peut avoir le privilège de participer à des excursions folles et vivre des moments que rien ne peut acheter. C'est en quelque sorte une prime du métier de cuisinier. C'est toute une chance de pouvoir se rendre sur la mer pour lever des filets en compagnie d'un pêcheur, et de vivre pour un moment la vie de ceux qui sont en contact direct avec la ressource. Ce sont eux qui donnent à la restauration tout son sens. (Picard, 2006, p. 148)

Ces « homme[s] un peu troublant[s], sur un petit bateau, tentant inlassablement de percer les mystères de la mer » (Vézina, 2001, p. 59), ressemblent beaucoup à des explorateurs. Leur travail est une *excursion folle*. Ainsi, de la même manière que les débuts de la colonie ont été marqués par les grandes explorations, les débuts de la gastronomie reçoivent « tout [leur] sens » de cette union privilégiée qu'entretiennent les chefs et les pêcheurs. En outre, Martin Picard développe cette idée et l'applique aux chasseurs : « À la

chasse, il faut respecter l'animal. N'importe quel être humain [...] va respecter l'animal au moment où il va l'abattre. Parce que c'est le plus difficile. » (Picard, 2006, p. 209) La communion avec la nature est ici totale. Le chasseur est l'être le plus en contact avec le cru et le sauvage, car il est hors de l'élevage et du pervertissement des animaux.

Par ailleurs, la figure du coureur des bois est développée chez Vézina. « François Brouillard, valeureux *coureur des bois*, [...] parcourt des milliers de kilomètres à pied à travers champs, forêts et tourbières, à la recherche de plantes sauvages. » (Vézina, 2001, p. 45, nous soulignons) Le chef présente cependant un coureur des bois « nouveau genre », qui cueille au lieu de chasser, et qui agit « avec la plus grande conscience écologique et le respect du rythme de chaque plante, [...] protég[eant] les espèces et contribu[ant] même à leur reproduction » (Vézina, 2001, p. 45) au lieu de simplement faire le commerce des fourrures comme le veut la tradition. En embauchant un coureur des bois, Vézina met à son service une figure marquante de l'histoire du Québec, ce qui ne manque pas de connoter l'environnement ainsi créé, de l'enraciner. L'utilisation de certaines figures historiquement significatives – à savoir le colon ou l'habitant, le coureur des bois et l'explorateur – accélère la patrimonialisation de l'environnement créé par les chefs.

## 2.5. La portée et les enjeux du discours environnemental

Bref, s'il y a bien un discours environnemental dans les livres de chef, il crée de toutes pièces l'environnement idéal et les codes nécessaires à la légitimation du travail du chef, à la reconnaissance de son autorité et à l'expression de sa singularité et de son identité. Les producteurs servent d'intermédiaires grâce auxquels une dépendance (utiliser des matières comestibles) devient « philosophie culinaire » (Tremblay, 2004, p. 9) ou « cuisine de qualité supérieure » (Picard, 2006, p. 69). L'environnement idéal valorise le cru, le sauvage; il s'actualise dans la campagne québécoise bercée par les saisons. Il installe une relation de proximité entre le lecteur, le chef et le producteur.

Ce discours environnemental met aussi en lumière un conflit des codes. Vézina, Tremblay et Picard doivent composer avec une tradition gastronomique légitime héritée de la France, mais s'en servir pour créer du patrimoine au Québec. Le recours aux plats traditionnellement et honteusement considérés comme québécois et la reprise de certaines figures historiques, peut-être afin d'accentuer le sentiment d'appartenance du destinataire du

livre, fondent en quelque sorte une *grande cuisine du terroir*<sup>10</sup> au Québec, malgré les échos du goût français.

Nous nous retrouvons encore une fois dans la sphère de l'art moyen. Le double usage technique du livre de chef, enseigner à cuisiner et diffuser une forme de bon goût, se transpose sur le plan environnemental. En effet, l'environnement que se construit le chef est censé le libérer de sa dépendance aux aliments, mais le résultat implique aussi la résurgence des codes gastronomiques français. Dès lors, l'identité du chef est marquée par la nécessité de concilier la Norme française à l'Appareil québécois (Belleau, 1981). L'utilisation de symboles<sup>11</sup>, au sens peircéen du terme, vient esthétiser l'environnement construit et lui confère, au bout du compte, un caractère unique.

Si, au départ, le chef doit se libérer de la technicité du livre de cuisine pour prendre la parole, il doit ensuite se libérer des codes qui le relient à l'institution française s'il veut être réellement autonome. En misant sur l'aspect esthétique de son livre, il se donne la chance de s'affranchir des considérations matérielles liées aux recettes ou aux aliments. Parce qu'il est avant tout un *créateur*, le chef cuisinier s'inspire de l'art pour se mettre en scène dans l'environnement unique qu'il s'est construit.

---

<sup>10</sup> Ce terroir gastronomique est encore très lié par les codes au « roman de la terre » au Québec. La vie campagnarde y est présentée comme bonne, pure et louable, tandis que la vie citadine demeure dangereuse et propice à l'éclosion de tous les vices...

<sup>11</sup> Le foie gras comme aliment de luxe *québécois* (dans la poutine), la chemise à carreaux comme marque d'appartenance à l'environnement *québécois*, etc.

## CHAPITRE III

### LE DISCOURS ESTHÉTIQUE

Nous pouvons maintenant constater la lente transformation du discours dans le livre de chef. S'il apparaît d'abord technique lorsqu'il est abordé par le biais des recettes, il se détache par la suite de celles-ci pour construire un environnement idéal et unique rapprochant le chef de ses producteurs et créant une zone d'intimité à l'intérieur de laquelle le lecteur se reconnaît. Néanmoins, nous croyons que le livre peut encore être lu à un autre niveau, supérieur aux niveaux technique et environnemental. Nous qualifions ce niveau d'*esthétique*, puisque par lui le chef détourne un objet concret – la nourriture – de son caractère fonctionnel pour le faire participer à l'art, à l'inutile, à un idéal ou à une représentation de lui-même. Le « discours poétique » de Pascal Ory nous semble un peu réducteur : d'une part, il réduit l'apport esthétique des images et des documents iconiques; d'autre part, il ne semble prendre en compte que les discours sur la nourriture. Comme les chefs parlent aussi d'eux-mêmes, de leur métier et de l'art en général, le terme « esthétique » nous paraît mieux adapté.

Ce troisième niveau de sens, contrairement aux deux premiers, est assez inégalement exploité. Il est inégal parce que les chefs que nous étudions ne se l'approprient pas de la même manière et n'y accordent pas la même importance. Les chefs sont cependant unis par un dénominateur commun : leur vocation de créateur. Le discours esthétique est le lieu où l'*objet d'art* s'assume et se présente comme tel. Le chef transforme un travail d'artisan en un projet d'artiste grâce à l'autorité dont il bénéficie de par sa position. En effet, le simple cuisinier reste un artisan et produit de la nourriture, une assiette reproductible et mangeable. Au contraire, en tant qu'artiste, le chef conçoit un objet unique et observable : le livre.

Le discours esthétique ainsi défini est inscrit dans le livre, dans l'objet d'art, par la manière dont le chef parle de lui-même (en tant que créateur), de sa démarche artistique et de l'art en général. Ces différentes avenues seront plus ou moins empruntées selon qu'il s'agit



de Vézina, de Tremblay ou de Picard; l'essentiel est qu'ils utilisent désormais la nourriture comme prétexte pour aborder d'autres aspects très importants à leurs yeux.

L'examen matériel des livres de chef nous apprend plusieurs choses. Les livres sont gros, massifs; les pages sont imprimées sur du papier couché; bref, les caractéristiques physiques de ces livres les rapprochent un peu des livres d'art, voire des livres-objets, par la qualité des matériaux choisis pour leur composition. Le livre de Diane Tremblay a un signet de tissu intégré, celui de Picard vient avec un DVD en complément. Nous insistons également sur la qualité des photographies incluses dans notre corpus. Les trois chefs ont fait appel à des photographes professionnels. Picard a également travaillé avec un dessinateur. Il est possible de voir là un souci esthétique. La photographie et le dessin peuvent se prêter à des usages artistiques, bien qu'ils conservent également ici leur fonction référentielle, qui n'est plus à prouver dans ce type d'ouvrages. Alors que les livres de cuisine traditionnels traitent la photographie comme une illustration et une aide à la réalisation du plat, les livres de chef travaillent la pose, le cadrage et la composition.

La tendance<sup>1</sup> est à l'utilisation de vraie nourriture. Cela laisse croire que l'œuvre du chef ne peut se comparer à une réplique en plastique, et que le livre doit rendre le plus exactement possible – en niant presque le filtre qu'est la photographie – la transformation originale et unique que fait subir le maître aux aliments. Bref, par cette alliance avec des photographes professionnels contraints de mettre en valeur une création culinaire sans la dénaturer, les chefs s'assurent d'un contenu visuel ayant une portée esthétique. De fait, en tant qu'art moyen, la photographie touche à l'art et à l'utilitaire. La signature du photographe double également l'œuvre : là où l'assiette consiste en un premier niveau de sens, sa captation la fige et en fait une représentation d'objet d'art. L'oscillation entre ces deux niveaux – l'utilitaire et l'esthétique – confirme que le livre de chef offre des images qui ne se contentent pas de remplir une fonction référentielle, mais travaillent également les fonctions émotive, conative et surtout poétique.

---

<sup>1</sup> En entrevue téléphonique, le photographe ayant capté les images du livre de Daniel Vézina affirme que tout ce qui est vu est comestible... et a été mangé directement après la pose. Diane Tremblay confirme ce choix de photographe « le vrai ». Jean-François Boily, le coauteur du livre de Martin Picard, abonde dans le même sens. Les images auraient seulement subi un léger traitement informatique (recadrage, unification de la couleur, etc.).

Le chef prend position artistiquement, il décide d'écrire un livre. Il assume en quelque sorte un rôle de leader dans son domaine. Cet aspect est plus important qu'il en a l'air. C'est justement parce que le chef est compétent sur le plan technique et que sa place semble naturelle dans l'environnement qu'il s'est construit qu'il acquiert la notoriété nécessaire à cette prise de parole. Son discours esthétique est ce qui lui permet de se distinguer, de transmettre un héritage, de fixer sa contribution unique au patrimoine gastronomique québécois. Grâce au livre, les créations seront permanentes. C'est la seule façon<sup>2</sup> pour un chef d'inscrire son talent de manière durable. Il a atteint un point de non-retour dans l'exercice de sa profession et il peut maintenant poser un regard critique sur elle. D'emblée, la prise de parole implique tout cela. Pour léguer ce genre d'héritage, l'art devient un véhicule tout indiqué : il est soutenu par une institution qui en sanctionne les manifestations et il peut évoluer infiniment en fonction des besoins du créateur.

### 3.1. L'atelier du chef

Bien qu'ils n'utilisent pas tous l'appellation « Introduction », les trois chefs écrivent quelque part qu'ils se donnent des lignes de conduite, qu'ils travaillent selon une démarche précise. Partir de là devient significatif puisque cela nous permet de choisir les points de tension que le chef a volontairement placés dans son livre. Ces artisans devenus artistes se perçoivent d'une certaine façon; leur rapport à la création est toujours mentionné et toujours particulier. De la même manière, l'auteur a longtemps été « celui qui fait œuvre créatrice » (Viala, 1985, p. 276) contrairement à l'écrivain (le copiste). Lentement, l'écrivain a été désigné « comme le créateur d'ouvrages à visée esthétique » (Viala, 1985, p. 277) et un certain prestige s'est trouvé rattaché à la profession. Peut-être sommes-nous en présence d'un pareil transfert de sens. L'artisan reste définitivement plus près de la concrétude des choses que l'artiste. Cette question de la transformation de l'artisan en artiste double en quelque sorte la question du discours esthétique. Il est impossible d'évacuer la première de l'observation de la seconde.

---

<sup>2</sup> La télévision offre un espace où se mettre en scène et offrir un spectacle, mais les contraintes de production des émissions culinaires misent davantage sur les explications techniques et l'accessibilité des recettes. La télévision participe également moins de l'esthétique légitime que le livre d'art.

Nous entrons dans l'atelier du chef. Le terme *atelier* est bel et bien emprunté au vocabulaire des beaux-arts; il indique surtout que le travail du chef n'acquerra pas la même signification dans une cuisine et à la table où il écrit. L'atelier est un lieu de création, la cuisine est un lieu de répétition et d'extension dans le monde réel. Cela ne veut pas dire que le chef crée uniquement sur papier. Seulement, lorsqu'il est dans son atelier, les objets auxquels il travaille se trouvent doublés d'une valeur esthétique et symbolique. Lorsqu'il s'agissait des recettes à proprement parler, nous étions en présence de directives menant à la réalisation d'un plat. Or, le discours esthétique est aussi encadré de précisions, d'explications ou de prises de position; d'un métalangage (associé en quelque sorte à la fonction métalinguistique définie par Jakobson). Toutefois, nous rencontrons maintenant le chef assis à sa table de travail plutôt que derrière son comptoir de cuisine. À la manière d'un artiste, il élabore sa pensée. Dans le but de souligner les « moments esthétiquement forts » à l'intérieur de chaque livre, nous nous laisserons guider par le chef. Il énonce sa démarche et ses objectifs sur le plan esthétique, il faut donc partir de là, partir de lui.

Ainsi, observer l'atelier du chef de l'intérieur et identifier les pierres angulaires de sa position par rapport à la création devient un exercice permettant au sens de se dévoiler. Lorsque les principes du chef seront bien énoncés, les manifestations artistiques disséminées dans le livre parleront d'elles-mêmes et viendront les confirmer. L'essentiel est vraiment de montrer que chaque chef défend une position créatrice précise et individuelle (selon laquelle son autorité et son identité s'actualisent), et qu'il le fait tout au long de son livre, en plusieurs temps et de différentes façons.

### 3.2. Daniel Vézina : le maître de bonne famille

Le chef du Laurie Raphaël donne beaucoup de renseignements sur sa démarche créatrice dans l'introduction de son livre. Quelques passages-clés semblent cependant constituer le cœur de son atelier. D'abord, Vézina parle de sa *vocation* de chef, vocation qu'il a eue – naturellement – dès l'enfance :

Il a fallu attendre que mes six ans soient sonnés pour que je me hasarde à aider ma mère en cuisine pendant que les clients priaient ses talents de couturière. Juché sur une chaise, rectifiant l'assaisonnement de ses plats, je me rappelle le regard réprobateur de Lucien, mon père, et le conseil de ma mère, soit d'exercer le métier de chef. Ah oui, et puis : « en attendant, arrête donc de critiquer! » (Vézina, 2001, p. 5)

Ces phrases sont exceptionnelles à bien des niveaux. Il serait possible de n'y voir qu'une anecdote. Par contre, Vézina précise avec beaucoup d'insistance des détails cruciaux. D'abord, le chef a *attendu* d'avoir *six ans*, ce qui confirme que nous sommes en présence d'un génie précoce et que l'histoire raconte la découverte d'une vocation. Le verbe « attendre » signale également qu'il pensait déjà à la cuisine avant d'avoir six ans, ce qui ne peut faire de lui qu'un surdoué dans ce domaine. Ensuite, il se *hasarde* à *aider* sa mère, elle qui n'a apparemment que le talent de couturière. Là encore, c'est comme si le jeune garçon complétait le travail de sa mère, s'affirmait comme héritier. Enfin, il dit *rectifier* les assaisonnements. C'est donc qu'il a la connaissance des épices, du moins du sel ou de ce que sa mère avait à la maison, et qu'il sait précisément combien en mettre pour que le goût prime.

Vraiment, ici, Vézina apparaît être un surdoué dès l'enfance. Tout concorde également à faire de lui un génie incompris, comme le sont les grands écrivains ou les grands musiciens : le père n'approuve pas, le milieu familial paraît un peu austère. Ce soupçon d'incompréhension vient consolider la légende de l'enfant surdoué et solitaire. Ses parents n'ont probablement pas la capacité de reconnaître le *bon goût* et ne sont pas initiés – contrairement à l'enfant – au plaisir des papilles. Cette forme de bon goût ne fait donc pas partie de l'habitus familial. Bref, par ce seul petit paragraphe, le ton est donné concernant la vocation de Daniel Vézina : s'il n'est pas né chef, il a su rapidement qu'il en avait le potentiel. Le deuxième motif à retenir de l'exemple que nous venons de donner est le caractère familial de la démarche du chef. Même si la famille ne partage pas l'habitus du créateur, elle est le lieu où Vézina exerce sa vocation en premier. Le Laurie Raphaël est d'ailleurs un amalgame du nom de ses deux enfants, Laurie-Alex et Raphaël. Le motif de la famille reviendra dans les exemples que nous tirerons du livre.

Nous isolons un second moment fort dans l'introduction de Vézina. Il présente le but de son ouvrage, le désir à l'origine du livre.

Dans ce deuxième livre, j'ai voulu partager avec vous la connaissance de ceux qui continuent d'alimenter mon péché mignon, ces artisans de la terre et de la mer qui ont cru au potentiel de notre table, sans qui je ne serais rien. J'ai beaucoup de respect pour ces gens qui ont investi toute une vie dans un beau foie gras, un coquillage ou une asperge et qui sont ma motivation première. (Vézina, 2001, p. 5)

Cette attention donnée aux producteurs, nous l'avons déjà abondamment soulignée. Si nous revenons sur ce désir du chef, c'est un peu pour le contredire. Certes, les producteurs ont le beau rôle. Cependant, le chef ira certainement plus loin que les produits. Ce n'est pas vrai qu'il « ne serai[t] rien » sans ces producteurs, et il le prouve à plusieurs reprises. D'ailleurs, ce sont soudainement eux, les *artisans*. Qu'est-il, lui, le chef? Il est l'artiste, le créateur.

Bref, Vézina affirme que, à la base de sa démarche créatrice, il y a sa vocation, la présence de sa famille, les producteurs québécois œuvrant dans l'environnement qu'il met en place et, chapeautant tout cela, une position autoritaire qui lui permet de se fier à une équipe qui ne risque pas de lui voler la vedette, et qui donne à son entreprise créatrice plus de solidité et de profondeur.

La page couverture est un bon endroit pour évaluer l'image que veut donner le chef de lui-même. C'est ce qui est vu en premier et qui risque de guider la lecture. D'abord, le nom de l'auteur est plus gros que le titre du livre, ce qui laisse croire qu'il fait partie du titre et, donc, que le livre parle de Daniel Vézina *et* de sa route des saveurs au Québec. Il faut aussi mentionner les mots « photographies de Louis Ducharme » écrits noir sur blanc en majuscules dans le bas de la page. La place qui sera accordée à l'image dans le livre est non seulement assumée et volontaire dès la couverture, mais elle est aussi sanctionnée par un photographe<sup>3</sup> professionnel qui a réalisé des images pour McDonald's, General Motors ou la Société des Alcools du Québec. Il y a apparence de conflit artistique dans cette confrontation symbolique entre le chef et le photographe. Il est légitime de se demander si les deux sont artistes, si le photographe n'est qu'un bon technicien capable de rendre les œuvres du chef, ou bien si le chef doit la qualité des images de son livre à celui qui a su mettre en valeur, problématiser et donner de la perspective à des assiettes remplies de nourriture. Il est probable que les deux acteurs jouent un rôle artistique dans ce cas-ci. La photo, comme art moyen, est immanquablement double : le chef en crée l'objet (à la base fonctionnel) et le photographe crée la représentation de l'objet (fondamentalement esthétique).

---

<sup>3</sup> Selon le site de Louis Ducharme : [www.louisducharme.com](http://www.louisducharme.com). [En ligne], page consultée le 3 juin 2009.

Le centre de la page couverture est occupé par des photographies, deux grandes et trois petites. Elles sont disposées dans un style géométrique où carrés et rectangles s'agencent en laissant entre eux de fines lignes blanches, qui rappellent certains tableaux de Mondrian<sup>4</sup>. Le grand rectangle vertical de gauche montre un portrait en noir et blanc du chef. Comment peut-on être certain qu'il s'agit bien de Daniel Vézina? D'abord, le titre du livre incite à le croire : si le livre parle du chef, logiquement, la photographie le montre puisqu'elle illustre le titre. Ensuite, il faut remarquer le symbole de la blouse blanche dont sont habillés les cuisiniers. Si cet homme porte un vêtement de chef et que sa photo est directement posée sous l'inscription « Daniel Vézina », il y a de fortes chances qu'il soit effectivement celui dont on parle.

À droite sont présentés un grand rectangle et trois petits carrés qui représentent des plats. Les saveurs du Québec identifiées par le texte sont visibles dans les images : des pinces d'écrevisses sont au centre de la grande; des têtes de violon, des fraises et des carottes ou betteraves du jardin occupent les petits carrés. Ces quatre photographies sont des miniatures ou des détails d'images présentes ailleurs dans le livre. Ce qui les rend plus significatives ici, c'est l'absence de titre pour les décrire. Leur fonction passe de référentielle à métalinguistique. Lorsqu'elles illustrent des recettes, elles sont lues en fonction du titre de la recette et des ingrédients mentionnés, elles y réfèrent. Or, sur la couverture, elles portent leur propre signification et parlent des codes utilisés à l'intérieur du livre. Il faut donc les lire avec les outils dont nous disposons, soit nos codes culturels. Il s'agit d'un livre de recettes? Ces images doivent être des photographies de recettes, quoique les betteraves et les carottes aient encore leurs racines et leurs tiges. Le titre parle du Québec? Cherchons les aliments qui peuvent vraisemblablement provenir du Québec dans ces images : fraises, têtes de violon, écrevisses, carottes... Bref, dans cette page, deux éléments liés à la démarche esthétique du chef ressortent. Vézina affirme son identité et son autorité de chef par son nom, son portrait et le déterminant « ma »; il place d'emblée « l'action » de ce livre au Québec, là où son environnement est mis en place.

---

<sup>4</sup> Le néoplasticisme tel que pratiqué par Mondrian associait souvent des formes géométriques et des couleurs primaires, séparées cependant par des lignes noires. Voir la « Composition n° 2 » ou la « Composition avec du rouge, du jaune et du bleu » en guise d'exemple.

L'introduction comme telle serait un autre moment où la démarche artistique du chef s'articule. Bien sûr, le texte parle de création, de principes, de découvertes : « Mes dix dernières années aux fourneaux du *Restaurant Laurie Raphaël* m'ont permis d'observer l'évolution des Québécois en matière de gastronomie » (Vézina, 2001, p. 5); « [c]'est le désir de faire plaisir, de partager l'expérience, qui m'amène à créer » (Vézina, 2001, p. 5); « cette mémoire du goût se construit, se cultive et évolue vers un plus grand raffinement » (Vézina, 2001, p. 5). La notion de progression, d'évolution est évidente. Nous ne pouvons que mettre en relation cette évolution du chef dans sa cuisine et l'évolution des goûts dont il a été question au chapitre II. Vézina raconte son parcours selon une perspective historique. Le chef n'est pas assis à attendre que l'inspiration remplisse ses casseroles. Il a passé *dix années* à cuisiner et à aider les goûts à se développer. Il sait comment raffiner sa pratique, ce qui crée un *avant lui* et un *après lui*. Plus subtilement encore, il parle de « l'évolution des Québécois » quand il s'agit principalement de l'évolution de leur *goût*, une évolution certainement due en grande partie à son travail. Il participe de la création de ce patrimoine alimentaire : s'il s'ouvre aux aliments nouveaux et décide de les cuisiner dans son restaurant et surtout de les présenter dans ses livres, il permet aux Québécois de les découvrir et de se les approprier.

Cette action, cette démarche présente dans le texte se retrouve dans les images. À la page<sup>5</sup> 4, le chef est hors de sa cuisine. Dans le haut, la grande photographie est en couleur et elle le montre discutant avec un pêcheur (Omer, celui qui sera présenté à la page 59). Chacun d'eux tient un oursin et Vézina a en plus un petit outil dans la main gauche, on sent qu'il s'apprête à examiner l'oursin. Voilà l'aliment nouveau, investi de l'intérêt que lui porte le chef. Dans le livre de Martin Picard, le chef Normand Laprise (mentor de Picard et... colocataire de Vézina à l'époque de leurs études à la polyvalente de Charlesbourg) cuisine aussi les oursins. Cet engouement semble généralisé chez les grands chefs. L'oursin pourrait être considéré comme un aliment emblématique de cette ouverture aux nouvelles saveurs, des saveurs d'autant plus intéressantes, disent-ils, qu'elles proviennent du Québec. Dans les faits, les pêcheurs et autres habitants des régions maritimes cuisinent certainement l'oursin depuis longtemps; or, son apparition sur la table des chefs en fait un tout autre aliment : il gagne du prestige et de la notoriété. Dorénavant, il faut l'associer au bon goût, aux produits de luxe.

---

<sup>5</sup> Voir l'appendice I : « Daniel Vézina hors du restaurant » (Vézina, 2001, p. 4-5).



Précisons finalement qu'un oursin en gros plan illustre le haut de la quatrième de couverture du livre de Vézina, juste au-dessus d'un commentaire de Normand Laprise. Vraiment, cet aliment prend de la valeur.

Dans la photo du bas, en noir et blanc, un autre exemple nous est donné d'aliment nouveau. Le chef attend qu'une fromagère lui coupe un morceau à déguster. Le fromage peut être considéré, encore plus que l'oursin, comme un emblème de qualité en ce qui concerne les produits québécois. Ce qui n'allait pas de soi à la fin du xx<sup>e</sup> siècle est depuis le début des années 2000 largement accepté : les fromagers québécois produisent des fromages de qualité qui peuvent concurrencer ceux de tous les autres pays, y compris la France. Cependant, ce travail de reconnaissance ne s'est pas fait seul. Ce sont les chefs qui ont utilisé les fromages du Québec en premier. Vézina, à titre de chef, montre sa qualité de pionnier; il use de son autorité pour légitimer l'emploi d'un produit, puisqu'il crée à partir de saveurs que lui-même a choisies et testées. Par ces images, le chef prescrit ce qui est bon, et est à l'œuvre dans son environnement. La photographie sur la page de droite montre l'intérieur d'un restaurant prêt à accueillir des convives. Il s'agit apparemment du Laurie Raphaël, soigné, chic et bien mis. Dans cette image, l'autorité du chef se déploie. Il concocte des plats pour ce lieu qui est à son image. La vision du produit fini – ou du moins de son enveloppe – doit toujours l'accompagner dans ses démarches. La dernière chose que nous désirons mentionner à propos de cette page est la signature du chef, au bas du texte. Apposer ainsi sa marque personnelle revient à endosser ce qui a été dit. Le chef s'individualise en signant et annonce que la suite portera également cette empreinte. Il crée des pièces uniques qu'il signe tel un artiste. Ses plats sont toujours le fruit d'efforts et de recherches et, donc, ils méritent une signature garantissant leur origine.

Nous savons que le chef s'inspire beaucoup des cultures asiatiques pour cuisiner les aliments du Québec : il frit la morue des îles de la Madeleine au wok, il fait des rouleaux en tempura avec des légumes d'ici, il apprête le thon avec des nouilles au sarrasin et une mayonnaise au tamari, il présente son bison en tataki et il concocte des entrées complètes en s'inspirant de la cuisine asiatique, le « Saté de suprême de caille de Cap-Saint-Ignace, son consommé aux shiitake[sic], cuisse confite en salade de vermicelle de riz » (Vézina, 2001, p. 39) et la « Déclinaison de thon canadien, saveurs venues d'ailleurs » (Vézina, 2001, p. 67).



Au bas de cette dernière recette, le chef note une phrase à l'intention de son éventuel lecteur : « N. B. Cette recette ne représente pas le terroir québécois mais après avoir voyagé au Japon, j'aime bien me faire plaisir avec ces saveurs venues d'ailleurs. » (Vézina, 2001, p. 67) Le thon canadien ressemble en ce sens au foie gras « québécois » décliné selon les saisons, mais tout à fait conforme à la tradition française. Ici aussi, le poisson provient bien des alentours du restaurant, mais son traitement reste fidèle à la cuisine japonaise. À l'ère de la mondialisation, il n'est pas de lieu commun plus rabâché que l'ouverture sur le monde et l'hybridation des cultures. L'idée plaît et est à la mode; le chef semble en être conscient. Plus encore, l'hybridation des goûts qu'elle crée singularise le chef et lui permet de forger son identité. Il n'y a que Daniel Vézina qui peut réaliser un tel mariage, puisqu'il s'agit de sa démarche, de son expérience personnelle. Il reste qu'à défaut d'avoir une cuisine québécoise traditionnelle porteuse d'une identité collective depuis des siècles, un chef doit se rabattre sur des emprunts et des hybridations pour se créer une identité.

Le dernier élément que nous soulignons en ce qui concerne la création d'une esthétique particulière au livre de Vézina fait écho à l'un des principes qu'il énonçait en introduction : la famille est une muse importante et c'est elle qui lui a inspiré sa vocation de chef. Deux tendances problématissent cette famille dans le livre de Vézina. D'abord, il est question d'héritage. Cet enjeu est lié à la formation et à la découverte de la vocation du jeune Daniel. La mère y a joué un rôle, et le père a peut-être tenté de la décourager (« le regard réprobateur de Lucien, mon père » [Vézina, 2001, p. 5]). Il y a aussi la grand-mère et les tantes (toutes des femmes donc), dont il parle moins en introduction<sup>6</sup>, mais qui restent associées à sa découverte de la cuisine.

Ensuite, il faut remarquer l'autre pendant de l'héritage, c'est-à-dire la transmission aux générations futures. Le « Cassoulet de cailles de Cap-Saint-Ignace pour Laurie-Alex » et le « Pain doré aux fraises au Ricaneux et à l'érable pour tante Claire » sont des exemples de ces deux tendances. Dans les deux cas, les photographies illustrent directement les recettes à

---

<sup>6</sup> « J'ai un clair souvenir de cette époque, des odeurs de beurre noisette à Québec chez ma grand-mère » (Vézina, 2001, p. 5). « La cueillette de petits fruits le long de la côte qui mène chez ma tante Yolande [...] [et] puis les merises de l'arbre sacré de ma tante! » (Vézina, 2001, p. 5) Ces exemples mettent en scène les femmes qui ont guidé Vézina dans sa découverte de sa vocation de chef. Il est logique qu'il revienne vers elles au moment de créer une recette.

préparer. Pourtant, le texte des recettes fonctionne un peu différemment dans ces cas-ci. Dans le bas de la page 93, une note précise : « N. B. Cette recette ne contient ni poivre ni vin conformément aux directives de ma fille, Laurie-Alex, données lorsque nous avons créé cette recette ensemble. » (Vézina, 2001, p. 93) En incluant les idées de sa fille (encore enfant) dans sa démarche, Vézina lui transmet une part d'héritage; il met son autorité au service de la création d'un patrimoine d'abord familial. Or, dans la liste des ingrédients, nous retrouvons l'indication « Au goût – sel et *poivre* » (Vézina, 2001, p. 93, nous soulignons). Plusieurs autres incongruités peuvent être remarquées dans cette recette. Des failles sont visibles sur le plan technique. Il est possible d'en déduire que ce plan n'est pas celui qui compte dans ce cas-ci. Après tout, une apprentie chef a le droit de se tromper et d'oublier d'inscrire une étape de préparation. Si Laurie-Alex a aidé à créer cette recette, peut-être a-t-elle la même vocation que son père. En fait, Vézina ne reproduit pas complètement le comportement de ses propres parents, puisqu'il suit « les directives » de sa fille pour créer ce plat. Certes, sa mère lui permettait de « rectifi[er] l'assaisonnement de ses plats » (Vézina, 2001, p. 5), mais il n'est pas dit qu'elle lui ouvrait sa cuisine en entier. L'idée de transmission à la prochaine génération est véritablement présente.

Dans le cas du pain doré cuisiné pour sa tante, c'est un autre type de renseignements qui prévaut, liés surtout à l'héritage qu'il a reçu : « N. B. Tante Claire habite sur la Côte-Nord. J'ai créé cette recette pour elle à l'occasion de mon passage à son chalet à Pointe-Label. » (Vézina, 2001, p. 113) Ce détail n'apporte rien à la recette comme telle. De plus, celle-ci est tellement simple qu'elle ressemble plus à une recette de famille transmise de génération en génération qu'à une recette de chef. Ce qui compte, c'est le bonheur apporté à tante Claire. La nourriture est un vecteur de proximité dans cette histoire. Le petit garçon se souvient de ses tantes, de sa mère, de sa grand-mère. Il cuisine un dessert simple (qu'il agrmente d'alcool, il est quand même chef...), qui provient de cet héritage familial simple. En ce sens, il n'est pas coupé de la génération qui précède la sienne, ce qui lui permet d'inscrire sa cuisine en continuation avec ce qui a déjà été fait. Vézina agit comme un pont entre ses aïeules (elles-mêmes probablement héritières de *La cuisine raisonnée*) et ses enfants, les héritiers d'un savoir et d'une autorité<sup>7</sup> porteurs du bon goût. La recette est

---

<sup>7</sup> En avril 2008, Raphaël Vézina, âgé de 19 ans, a été nommé Ambassadeur des vins des Côtes de Bordeaux lors d'une cérémonie spéciale. Il travaille déjà comme chef au Restaurant Laurie Raphaël de

clairement un prétexte pour parler d'autre chose. Le désir de rester fidèle à la tradition familiale et de transmettre ce patrimoine fait du chef un dépositaire de la mémoire. Certes, la valorisation d'un patrimoine porte un souci esthétique, voire parfois artistique. Vézina reste timide à ce sujet. L'aspect communautaire de l'objet patrimonial est souligné, mais la valeur esthétique n'est que sentie, suggérée par les images et le lyrisme qui teinte les recettes à l'occasion. S'il ne s'agissait que de recettes de cuisine, nous ne serions pas en présence de telles images, et le contexte de création ne serait pas nécessaire. Comme le travail de création et l'enjeu historique (on se souvient de la métairie et de ses serres respectueuses des conditions de culture d'avant la Conquête) sont tant soulignés, il faut se rendre à l'évidence : le chef souhaite élever ses créations culinaires – du moins sous leurs formes de recettes imprimées et illustrées – au rang d'objets patrimoniaux porteurs de leur esthétique propre.

À partir de là, il devient possible de déduire que Daniel Vézina transmet un héritage grâce au discours esthétique. Il raconte son parcours de cuisinier et insiste sur sa vocation. Le personnage-narrateur qu'il met en scène a voyagé, a appris des choses, a su dès l'enfance qu'il serait un maître. Vézina est celui qui juge si le produit est assez bon pour intégrer sa cuisine, son action apparaît donc être la continuation logique de l'environnement qu'il construit. Il croit en la famille et il s'en inspire pour cuisiner. Il souhaite transmettre l'héritage reçu à la prochaine génération. Parce qu'il a – entre autres – fait appel à un photographe professionnel pour réaliser les images de son livre, Vézina démontre qu'il se soucie de l'esthétique de ses recettes. Il partage son goût, un goût qui s'étend à la sphère esthétique également et qui va jusqu'à oublier la nourriture pour mettre de l'avant un paysage représentant mieux les enjeux patrimoniaux derrière le plat. Certes, ce discours n'est qu'en partie esthétique, et il ne pourrait être comparé à celui que tiendrait un peintre ou un écrivain. Cependant, nous voyons bien que les discours technique et environnemental ne suffisent pas à décrire *Ma route des saveurs au Québec*. La volonté artistique du chef suffit à faire de son livre un objet d'art en quête de légitimation.

---

Québec et il voyage dans plusieurs régions du monde pour accumuler des expériences gastronomiques. Le fils partage vraisemblablement les ambitions du père.

### 3.3. Diane Tremblay : une démarche par les sens

Le livre *Un privilège à votre table* s'aborde d'une tout autre manière que celui de Daniel Vézina. La chef Tremblay pousse en effet l'esthétique un cran plus loin. L'entrée dans l'atelier de Diane Tremblay se fait par l'introduction de son livre. Cette introduction transmet plusieurs renseignements pertinents en ce qui concerne le passage à l'écriture de la chef. La « Présentation » parle d'abord de Tremblay à la troisième personne alors que la « Philosophie » est un texte au « je » dans lequel la chef explique en détail sa démarche. Le troisième temps de l'introduction est consacré à une présentation du Saguenay – Lac-Saint-Jean, question de situer le restaurant et sa chef dans un contexte, dans un lieu d'énonciation particulier. Diane Tremblay est d'abord présentée comme « une autodidacte dans le domaine de la gastronomie » (Tremblay, 2004, p. 8), et son restaurant

s'installe dans une maison ancestrale, datant de 1861, regorgeant d'effluves de nourriture car il a abrité pendant la majeure partie de son existence une famille de 21 enfants! La maman y a concocté, à l'endroit même où se trouve la cuisine actuelle, tant de bons mets (Tremblay, 2004, p. 8).

Déjà, la mission du restaurant est claire et elle est inscrite dans ses murs. Le lieu même sert à nourrir. Or, il n'est question que d'une seule famille<sup>8</sup>. L'adjectif « ancestral » semble aussi légèrement exagéré pour parler d'une maison qui n'a pas 150 ans. Bien sûr, au Québec, le passé est récent. Il faut voir dans cet adjectif le désir de s'ancrer dans ce passé, de se l'approprier, de créer du patrimoine, comme le faisait Vézina à sa façon. Le mot « ancestral » contribue à construire du patrimoine dans le sens où l'entend Morisset :

[n]ous entendons par ce mot, patrimoine, tous les signes fossilisés, à différentes époques, au fil de quêtes identitaires variées, de nation ou d'autonomisation (*empowerment*), par exemple, qui ont en commun, rétrospectivement, d'avoir pris appui sur un monument, sur un site, sur un bien historique, culturel, matériel ou immatériel (Morisset, 2009, p. 17).

Tremblay prend appui sur cette maison « historique » pour mener sa quête identitaire et l'inscrire dans un passé récent. Comme le livre porte le même nom que le restaurant, c'est

---

<sup>8</sup> Les producteurs aussi avaient des « fermes familiales » depuis une ou deux générations... Cette tendance à miser sur l'héritage même lorsque celui-ci est faible nous pousse à croire qu'une patrimonialisation du terroir se dessine.

une partie de cet héritage qui se transmet de l'un à l'autre. Vient ensuite la philosophie de Tremblay. Elle y explique sa démarche créatrice :

Transformer un besoin fondamental de chaque être humain – manger – en plaisir, quel défi! Un plat, un repas, une réception doit contenir une âme, une âme à la recherche du plaisir, une âme qui explore, qui dépasse les barrières, qui invente. C'est la création. Les saveurs, les textures, les caractéristiques des produits constituent la matière brute, primaire. Puis, c'est le travail de création, de réflexion. « La cuisine, ça se pense. » Cette phrase est devenue mon leitmotiv, car c'est ainsi que j'ai développé ma personnalité culinaire. Transformer l'inspiration, l'intuition en réflexion. C'est la communion de l'âme et de la pensée qui résulte en la composition d'un nouveau plat. (Tremblay, 2004, p. 10)

Plus loin, elle revient sur la recherche du plaisir et sur les rencontres et les confidences liées au fait de manger. « L'ambiance, le décor, la musique, l'ouverture vers la découverte, l'éveil de nos sens constituent les ingrédients d'un moment de bonheur, un instant d'éternité. » (Tremblay, 2004, p. 11) Déjà, nous constatons que sa démarche est affirmée et réfléchie. Si Vézina y faisait allusion, Tremblay affirme haut et fort que la réflexion est nécessaire à la création, qu'elle doit travailler pour parfaire un plat et non laisser aller sa vocation naturelle ou ses aptitudes innées. Le plaisir est présent dans sa démarche, tout comme l'idée de quête et d'aventure. L'évolution de la matière vers le plat achevé est aussi un souci de la chef. Cette démarche s'apparente beaucoup plus à celle d'un artiste. Les termes employés le montrent, « [l]'ambiance, le décor [et] la musique » étant trois éléments qu'il est possible de rattacher au domaine artistique de manière évidente. Être artiste en s'associant aux pratiques déjà établies et reconnues est un point de départ. Notons finalement, outre le plaisir et la quête, les références à l'âme et à l'éternité. Tremblay récupère ici les finalités traditionnellement imputables aux activités artistiques. L'art a longtemps eu le mandat d'instruire l'âme et de lui permettre de s'élever; mieux encore, la recherche artistique permet de se rapprocher de l'immortalité et de l'éternité<sup>9</sup>. La création de recettes de cuisine aussi, affirme la chef sans sourciller. Voyons comment elle défend cette idée.

---

<sup>9</sup> Les livres de chef participeraient-ils d'une esthétique spéculative attribuant une fonction ontologique à l'objet d'art au sens où l'entend (et le critique) Jean-Marie Schaeffer (dans l'introduction de son essai *L'art de l'âge moderne. L'esthétique et la philosophie de l'art du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*)? (Schaeffer, 1992, pp 11-24)

La page couverture du livre demeure le lieu du premier contact entre le lecteur et la chef. Le nom de l'auteure apparaît de manière conventionnelle dans le haut de la page, et le titre se situe immédiatement en dessous de celui-ci. Une écriture manuscrite – qui reviendra beaucoup dans les textes des recettes – rend très personnel le titre du livre. Au centre de la page, deux colonnes sont formées par des photographies. La colonne de gauche est composée d'une seule photo en noir et blanc : il s'agit de la chef Tremblay, apparemment, car la femme photographiée porte une blouse de chef sur laquelle il est inscrit « Le Privilège » et « Diane ». La colonne de droite est en couleur et elle est composée de cinq photographies qui reviendront souvent dans le livre puisqu'elles servent à le diviser en cinq sections associées aux cinq sens. La première image est difficile à identifier, mais les tomates, le basilic, le beurre et les fraises des suivantes sont plus faciles à discerner. Le reste de la page est vert kaki.

À gauche, vers le bas de la page, un logo identifie Tremblay comme la chef-propriétaire du restaurant Le Privilège, un restaurant « reconnu 4 Diamants CAA/AAA depuis 1994 ». La reconnaissance de la Canadian Automobile Association (CAA) et de l'American Automobile Association (AAA) n'est pas anodine. À la suite du *Guide Michelin* en France (et dans plusieurs grandes villes du monde), les associations d'automobilistes remettent des prix aux restaurants et institutions hôtelières de qualité. La question du tourisme commence à poindre, car ces associations sont extérieures à la haute cuisine et se permettent d'en juger. Le tourisme est d'ailleurs l'un des moteurs de la patrimonialisation. Celle-ci survient généralement lorsque les objets porteurs de la mémoire collective détiennent une certaine valeur artistique. En ce sens, les livres de chef ont un potentiel « patrimonialisable ». Ces « 4 Diamants » restent un signe de notoriété qui indique que le livre n'est pas écrit par une débutante. De cette manière, Diane Tremblay reçoit l'autorité nécessaire à une prise de parole. Alors que l'autorité de Vézina provient de la vocation de ce dernier, celle de Tremblay découle de la reconnaissance de deux institutions.

À droite, vers le bas de la page, les cinq sens sont écrits de l'écriture manuscrite déjà mentionnée, mais d'une couleur très pâle, pour les suggérer seulement. Les éléments présents sur cette couverture sont à l'image du livre : le plaisir est là, puisque la chef est souriante et semble très heureuse; la recherche est suggérée, car les vignettes ne se laissent pas déchiffrer



facilement et semblent associées aux sens vaguement mentionnés; la création de recettes spéciales et la reconnaissance de l'autorité de la chef sont indiquées par le logo gratifiant le restaurant de 4 Diamants, et la démarche à proprement parler est illustrée par les photographies symbolisant les cinq sens.

Au cœur de l'introduction se trouve la philosophie de la chef, un autre moment esthétiquement fort. Le mot *philosophie* en dit long sur l'importance de la réflexion pour Tremblay. Elle s'est fixé une ligne de conduite et elle entend la respecter. Pour elle, l'inspiration créatrice n'est pas un don reçu à la naissance et elle ne part pas d'un désir de se rapprocher de sa famille. La chef reste plutôt discrète dans son livre sur ce sujet. Sa sœur Danielle l'a aidée à le rédiger; et le livre est dédié à ses parents, à sa sœur, à ses frères et à « tous ceux et celles qui vivent près [d'elle] » (Tremblay, 2004, p. 3). Les trois pages dédiées à la philosophie de Tremblay laissent plutôt la place à une pensée cyclique et naturelle, en lien avec l'environnement créé. Les saisons, les sens, les besoins fondamentaux de l'humain sont tous des facteurs qui influencent la cuisine. Le discours parle de respect de la nature et d'union avec elle : « Les aliments ont une vie. Ils vivent des périodes de naissance, de maturation, d'épanouissement puis s'éteignent pour laisser place à de nouvelles denrées. » (Tremblay, 2004, p. 9) Cette phrase est écrite en caractères gras, dans le haut de la page. La réflexion sur la vie et la mort qui y est inscrite ne pourrait mieux représenter une pensée qui se présente comme une *philosophie*. Lentement, ce rythme des saisons qui offre à la chef les aliments selon un ordre précis laisse place aux sens. Tremblay les présente d'abord en lien avec les saisons :

La froidure de janvier et février épuise toutes nos énergies. Voici que se pointe la fin de l'hiver. Savourons les premiers rayons plus chauds du soleil sur notre peau bleuie par le froid. Humons les premières odeurs annonciatrices de jours meilleurs. Goûtons avec délices cette saveur sucrée, douce, voluptueuse de notre sirop d'érable, premier produit que la nature québécoise nous offre. Il nous comble les papilles, hymne au dégel, au renouveau, à la renaissance! (Tremblay, 2004, p. 9)

Ces phrases contiennent un certain nombre de figures de style; il serait possible de croire que Tremblay a travaillé esthétiquement le texte afin de mettre de beaux mots sur ses idées. Le souci stylistique est nécessaire à la chef : elle souhaite présenter sa démarche par les sens – ce qui ne va pas nécessairement de soi –, il faut donc qu'elle commence doucement à jongler avec eux et à les inclure dans sa présentation des saisons. L'idée de *savourer les*

*rayons, d'humers les odeurs de jours meilleurs et de goûter une saveur voluptueuse* crée un véhicule hybride pour signifier à la fois la saison et les sens. De fil en aiguille, Diane Tremblay raconte l'année telle qu'elle est vécue par une chef. Chaque arrivage d'aliments provoque une sensation et est nécessaire à la création d'un plat. Elle pourrait parler de façon très systématique des aliments, dans une optique scientifique. Pourtant, elle raconte. Elle met en place les éléments qui font de sa démarche une quête culinaire et artistique. Elle se laisse inspirer par les aliments nouveaux comme un peintre se laisserait inspirer par ses couleurs. « C'est pourquoi je parle de "cuisine intuitive" et non de "nouvelle cuisine" » (Tremblay, 2004, p. 10), précise Tremblay.

Ici, c'est d'un retour à la source qu'il s'agit. L'intuition semble plus authentique que la nouveauté, c'est certain. Le côté « sauvage » de l'environnement déteint sur la démarche créatrice de la chef et modifie sa vision de la grande cuisine : elle suggère que certains chefs misent sur la nouveauté, la « nouvelle cuisine », et elle oppose à cette tendance son inspiration. Cette dichotomie est fort intéressante. D'un côté, il y a la nouveauté (extérieure), construite de toutes pièces et constamment en mouvement; de l'autre, il y a l'intuition ou l'inspiration (intérieure), le retour à la source, la connexion avec les matériaux de base, le lien direct entre l'âme humaine et les aliments fournis par la nature. L'aspect historique et patrimonial qui ressort de ce choix consiste en un caractère authentique et durable qui serait attribué à la cuisine de Tremblay. Ses clients se fient à son inspiration, à son intuition, et lui sont fidèles.

C'est ainsi que je me suis constitué une clientèle fidèle, à la recherche d'expériences culinaires différentes qui sollicitent tous leurs sens. Cette clientèle, en quête de changement et de renouveau, a été le moteur du développement de mon *art* et de mon *inspiration*, m'a incitée à l'exploration de nouvelles pistes, souvent hors des sentiers battus. (Tremblay, 2004, p. 10, nous soulignons)

La clientèle cherche le renouveau, mais se sensibilise à la démarche de Tremblay, car, dit-elle, ils reconnaissent son processus de création.

Elle répète à plusieurs reprises : « C'est la création. » (Tremblay, 2004, p. 10) En associant à cela l'idée de plaisir, qu'elle lie aussi très fortement au fait de manger, la chef Tremblay se crée tout un programme. Pour elle, ce plaisir sera atteint par l'harmonie des cinq sens dans un plat. Elle cuisine pour les satisfaire tous. Ce qu'elle redoute, c'est la vitesse et



l'alimentation purement utilitaire : « Trop souvent, bousculés par notre rythme de vie effréné, nous nous nourrissons distraitemment, pour combler un besoin physiologique, sans porter attention à ce que nous mangeons. » (Tremblay, 2004, p. 11) L'itération du motif « vitesse » se remarque à plusieurs endroits dans la philosophie de Diane Tremblay. En effet, les images (qui participent de la fonction métalinguistique) qui accompagnent l'introduction (six en tout, toutes de même format et en noir et blanc) montrent généralement les mains de la chef en train de cuisiner ou de préparer des assiettes. Les photos sont volontairement floues : le fouet bat, les pinces empoignent, la louche verse. Ces images contrastent un peu avec la profondeur de la réflexion sur le cycle des aliments et la lente quête vers le plaisir des sens que mène la chef dans le texte. Cela nous laisse croire qu'elle est consciente des deux valeurs qui s'opposent en une seconde dichotomie : elle doit réfléchir et prendre son temps pour créer, mais elle doit habilement et rapidement répondre aux enjeux liés à son travail. La tête et les mains ne peuvent avoir le même rythme.

Parallèlement à cela, il faut noter une légère contradiction à propos de cette obsession de la lenteur. Tremblay semble déplorer l'alimentation automatique, l'absorption de nourriture dans le seul but de combler un besoin physiologique. Or, ce besoin est la chose la plus naturelle qui soit. Autant elle cherche à respecter la nature, le cycle des saisons, la vie des aliments, autant elle tente de dénaturer le besoin de se nourrir et d'y opposer une quête du plaisir par la nourriture. Sa position consiste à créer des plats dans le but de satisfaire les sens.

Tout juste après la philosophie de la chef Tremblay, la section qui présente le Saguenay – Lac-Saint-Jean nous offre un troisième moment significatif sur le plan esthétique. Encore une fois, le travail d'écrivain est présent. La chef n'écrit pas dans son journal intime, elle est consciente qu'elle s'adresse à un large public et elle tente véritablement de promouvoir sa région. Cela a peu de chose à voir avec l'environnement des producteurs. Elle parle rapidement de la sensibilité des habitants de la région envers la grande cuisine, mais elle ne nomme aucun producteur, ne mettant aucunement l'accent là-dessus. Elle affirme que les restaurateurs et les producteurs marchent main dans la main, mais, hormis ce passage, rien ne justifie deux pages de présentation pour une région, sinon l'attachement de la chef à celle-ci et le désir d'ancrer ses créations dans leur contexte d'énonciation. Cet exercice pourrait à la

limite être considéré comme un travail de la fonction référentielle du langage, la chef voulant que le lecteur sache où est son point de départ, quelle est sa source d'inspiration.

Elle applique des métaphores culinaires au paysage : « Une main géante et glaciale a pétri le territoire » (Tremblay, 2004, p. 12), « de mystérieux "kettles" (ces "marmites" démesurées qui, si elles sont remplies d'eau, forment des lacs parfaitement ronds) » (Tremblay, 2004, p. 12) et d'autres éléments naturels façonnent un paysage unique. Les attraits mentionnés possèdent un immense potentiel touristique et les photographies qui accompagnent cette section proviennent toutes de dépliants publicitaires pour la région du Saguenay – Lac-Saint-Jean. Néanmoins, ce qui nous apparaissait à la base comme un discours publicitaire semble plutôt être de l'ordre du discours touristique. Les principaux points d'intérêt de la région sont mentionnés (les monts Valin, le fjord et ses falaises, les bons restaurants) et plusieurs suggestions d'activités sont faites (« [m]anger des petits fruits dans un champ par un bel après-midi ensoleillé ou encore sentir le souffle du vent sur son visage durant une sortie en kayak » [Tremblay, 2004, p. 13]). Au bout du compte, elle se présente un peu elle-même comme un attrait touristique, ce que laissait présager la reconnaissance des associations d'automobilistes. Le dernier paragraphe de cette présentation met en scène une Diane Tremblay si bien intégrée à sa région qu'elle en devient un symbole, un prisme à travers lequel en observer toutes les facettes. Elle cadre parfaitement dans cet environnement.

Le souffle d'Éole et l'appel de Neptune illustrent bien la dualité de la région : la montagne et la plaine, les plaisirs champêtres et la douceur d'une vie tranquille à la campagne ainsi que le dynamisme d'une vie urbaine trépidante et d'une vie culturelle intense. Voilà la région du Saguenay – Lac-Saint-Jean et Diane Tremblay en est une digne représentante. Attachée à son coin de pays, amante de la nature, gastronome, elle a su s'inspirer de la région et de ses produits pour nous concocter des plats touchant les cinq sens.

Le cœur de la région du Saguenay – Lac-Saint-Jean bat non seulement au rythme des marées mais également à celui des sens et des saveurs.

Bon appétit! (Tremblay, 2004, p. 13)

La transition entre la présentation touristique et le « bon appétit » final se fait en douceur. Diane Tremblay est à l'image de la région d'où elle vient : tranquille et dynamique,

attachée à la nature et sensible à la ville, réflexive et active. Les images qui accompagnaient la « philosophie » prennent encore plus de sens à la lumière de cette comparaison.

Comme sa région, la chef sait user de toutes les facettes de sa personnalité selon le moment. Le Saguenay – Lac-Saint-Jean semble être son inspiration. Il serait donc logique de le retrouver dans les recettes qu'elle crée. Vraisemblablement, cette région est dispersée dans tout le livre. Non seulement les produits frais sont originaires de fermes situées près du Privilège, mais les assiettes de présentation sont presque toujours mises en contexte, posées à l'extérieur, en pleine nature, avec pour arrière-plan un paysage saguenéen ou jeannois. Cet exercice construit une métaphore filée qui contient aussi une métonymie (le territoire à la place du restaurant). L'itération du motif « nature » vient, d'une part, rappeler ce que dit la chef en introduction : il faut respecter la vie, le cycle des aliments. D'autre part, cependant, la présence soutenue des vues du fjord et de la région fonctionne comme un appareil de valorisation touristique de luxe. Un véritable livre d'art – même s'il y serait question d'un lieu en particulier – miserait surtout sur sa valeur esthétique. Or, nous voyons que le livre de chef tel que pratiqué par Tremblay emprunte encore des codes au discours publicitaire et au dépliant touristique. Il s'agit donc d'un objet d'art en processus d'autonomisation.

Le tourisme est essentiel à la survie du Privilège. Tremblay comprend cet enjeu; c'est pourquoi elle affirme que son restaurant demeure un attrait essentiel de la région en remplaçant le décor de celui-là par les images de celle-ci. L'effet est double, donc. Le désir d'attirer des touristes – des clients – est à la base du déploiement de paysages et de la valorisation de la région; mais toute cette *nature* qui se veut *sauvage* rappelle les conditions d'élevage tant vantées par les chefs, les gallinacés en plein air ou la métairie de Vézina, l'importance du cru ou du vivant au détriment du cuit, de l'apprêté, de l'acculturé. Chez Tremblay, tout le restaurant est sauvage, naturel. Elle transforme une contrainte dépréciative, son éloignement géographique, en un élément mélioratif : parce que le Privilège est en région éloignée, tout est vrai, tout est naturel. Cette rhétorique dépasse totalement la création culinaire. Cela se voit dans les textes, et surtout dans les photographies. Il s'agit fort probablement d'une ambition esthétique, car la démarche énoncée concorde avec le travail formel effectué sur les photographies : « [s]'il est vrai que "la nature imite l'art", il est naturel que l'imitation de l'art apparaisse comme l'imitation la plus naturelle de la nature. »

(Bourdieu, 1965, p. 112) Cette esthétique développée par Tremblay reste cependant marquée par le tourisme. Dévoiler ses charmes aux visiteurs demeure une entreprise motivée, alors que l'art pur se veut généralement désintéressé.

Nous souhaitons revenir sur la sollicitation des cinq sens abordée par Tremblay. Personne ne remettrait en question le goût et, à la limite, l'odorat ou le toucher lorsqu'il s'agit de nourriture. Cependant, la vue ne fait pas l'unanimité. Certains chefs trouvent bien superflue la tendance actuelle qui fait de chaque assiette une sculpture unique. Le besoin physiologique demande seulement une nourriture, il n'est pas nécessaire qu'elle soit belle à ce point. Il a été prouvé que l'apparence des aliments peut stimuler l'appétit, mais les chefs vont nécessairement au-delà de la présentation soignée. *La cuisine raisonnée* conseille de « [d]onner à chaque mets le plus bel aspect possible » (Congrégation de Notre-Dame, 2008, p. 5), mais tout cela reste une question de degré. *Le beau* recherché dans les grandes cuisines se soucie d'impressionner les mangeurs, de jouer avec des codes réservés à l'architecture ou à la sculpture (composition, formes, forces, etc.), alors que la majorité des gens trouveraient probablement matière à stimuler leur appétit même sans tous ces dressages.

Dans le même ordre d'idée, l'ouïe semble très facultative dans l'appréciation d'un plat. Or, Tremblay insiste pour que le lecteur s'attarde aux cinq sens, et elle affirme même créer ses recettes en fonction de tel ou tel sens qu'elle souhaite stimuler. Ce qui est encore plus intéressant dans cette démarche, c'est que l'ouïe et la vue sont deux sens directement liés au plaisir esthétique, alors que le toucher, l'odorat et le goût le sont moins. Presque tous les arts nobles s'offrent à la vue ou à l'ouïe, mais l'appréciation gustative ou olfactive d'une œuvre d'art ne va pas de soi. Deux positions s'avancent selon les sens. La réception des œuvres met de l'avant la vue et l'ouïe, alors que la production utilise beaucoup le toucher (en sculpture par exemple). Quant à l'odorat et au goût, peut-être sont-ils moins exploités dans la sphère artistique à cause de leur proximité avec le corps et les besoins fondamentaux. Nous regarderons donc comment la chef argumente sur l'ouïe et la vue, puisque c'est principalement là que nous établirons des ponts entre le geste culinaire et la démarche esthétique.

« J'ai développé mon oreille musicale... en cuisinant! Pas au point d'identifier les notes associées aux sons, mais suffisamment pour reconnaître ceux-ci et les fixer dans ma

mémoire » (Tremblay, 2004, p. 15), affirme Tremblay dans la page de présentation de sa section sur l'ouïe. Les sons restent pour elle associés à sa journée : le silence dans la cuisine lorsqu'elle arrive, les couteaux et les casseroles, les aliments qui pétillent dans l'huile à friture... Elle va encore plus loin.

Le choix des aliments est un autre aspect où l'ouïe est sollicitée. Les légumes : carottes, céleris, radis, asperges, fèves craquent sous la dent en montrant leur fraîcheur. Le silence d'une poire, ou d'une pêche, bien mûre dans laquelle on mord est gage de sa maturité. (Tremblay, 2004, p. 15)

Et puis, il y a les commentaires verbaux, la traditionnelle question « Qu'est-ce qu'on mange? » (Tremblay, 2004, p. 15) et la description du menu qui fait saliver le gourmand. Ce dernier exemple associe le goût comme savoir du corps à un plaisir esthétique d'écoute, un plaisir presque musical ou littéraire. Le choix des mots, la façon pompeuse ou pas dont le texte sera récité auront comme effet d'accentuer le plaisir, de stimuler la mémoire gustative ou de piquer la curiosité des auditeurs. Cette manière de faire de l'art *par association à l'art* reviendra de manière encore plus marquée chez Martin Picard, comme nous le verrons un peu plus loin.

La vue, quant à elle, remplit une fonction tout esthétique. « Nous mangeons littéralement des yeux » (Tremblay, 2004, p. 41), écrit la chef en caractères gras. C'est très simple : tout est beau dans son livre. Chaque image de plat sait profiter du décor, de la lumière, des couleurs, des matériaux alimentaires qui la composent, pour s'imposer comme un tout qui dépasse la somme de ses parties... Cette idée du beau n'a cependant pas besoin de la nourriture pour exister. Les assiettes pourraient, à la limite, être remplies d'aliments en plastique, ou présenter un goût infect. Elles seraient néanmoins très belles. Tremblay reconnaît que le défi est d'inclure le beau dans l'appréciation globale du plat, d'en faire l'emblème de la création.

Il faut que le goût, les odeurs et les textures confirment la stimulation visuelle engendrée par le plat. C'est ainsi que l'*œuvre d'art* est complète. L'image parfaite ne dure qu'un court instant, puisqu'après [*sic*] l'avoir admirée, nous en brisons la *structure esthétique* pour savourer la *création*. (Tremblay, 2004, p. 41, nous soulignons)

Ce qui est intéressant dans cette affirmation, c'est l'idée de complétude de l'œuvre d'art qui passe par les cinq sens. Une sculpture de Rodin n'a pas besoin d'être goûtée pour être complète; une pièce de Molière ne demande pas d'être sentie ou touchée pour s'offrir pleinement. Dans le cas des créations de Tremblay, l'œuvre est complète lorsqu'elle répond à tous les sens. En fait, cela laisse croire, finalement, que l'œuvre n'est pas seulement d'art, mais aussi de nourriture. Ce qui apparaît complet, pour Diane Tremblay, c'est l'équilibre entre la nourriture parfaitement préparée et les codes esthétiques parfaitement respectés dans la présentation. Dans ce cas, les cinq sens sont sollicités. L'association aux arts nobles (musique, sculpture, etc.) donne à la cuisine une apparence d'art noble, la contamine en ce sens. Ce souci a des répercussions dans la présentation des assiettes de la chef. Voyons maintenant comment l'ouïe et la vue – les deux sens les plus liés au plaisir esthétique – s'actualisent concrètement dans les recettes qu'elle crée.

La section sur l'ouïe est présentée à l'aide d'une image difficilement identifiable. La légende qui l'accompagne parle de tuiles dentelles. Néanmoins, l'empilement de morceaux dorés et cassants suggère du premier coup un bruit sec, indissociable de ce genre de plat. Dans ce cas, il est possible de « voir » le bruit avant de savoir de quel type d'aliment il s'agit. En ce qui concerne la section sur la vue, l'extrême gros plan de tomates cerises met en lumière les gouttelettes d'eau, les petits poils et les nervures à la surface de la peau des aliments. Les tomates semblent extrêmement délicates et fragiles. Pour la présentation des sections, ces deux images tiennent la route, car le texte les supporte et montre comment les sens se définissent en cuisine.

Or, dans le cas des images de recettes, la situation se complique. Qu'est-ce qui est auditif dans une photographie? Qu'est-ce qui est purement visuel? Comment voir le son et comment mettre l'accent sur l'apparence de l'assiette (elles sont toutes belles, nous le rappelons)? Diane Tremblay relève le défi en jouant avec certains codes. Dans le cas de l'ouïe, elle insère dans la présentation des assiettes des éléments de décor qui rappellent un environnement sonore. Par exemple, l'assiette de la page 23 est posée sur un tam-tam et celle de la page 35 soutient un violon. De plus, elle nomme parfois ses créations en lien avec le sens à l'honneur : « Les croquants au caramel de poireau » (Tremblay, 2004, p. 16), « Le croustillant de truite » (Tremblay, 2004, p. 20), « La salade croquante » (Tremblay, 2004,



p. 24). Tous ces craquements fonctionnent comme une allitération qui produit le son voulu. Enfin, la chef écrit à l'occasion un texte, en écriture manuscrite, juste sous le titre de la recette afin d'expliquer pourquoi cette recette est associée à l'ouïe. À propos d'une « crème renversée au fromage de chèvre », elle dit : « Le silence est d'or, agréable, apaisant. [...] Voilà une belle occasion d'entendre le goût passer. » (Tremblay, 2004, p. 38)

Relativement à la vue, il reste difficile de comprendre en quoi les assiettes montrées dans cette section sont plus belles que celles du reste du livre. La chef empile par contre un peu plus les différents éléments dans l'assiette, travaille les couleurs (« Le monochrome à la carotte et à l'orange », [Tremblay, 2004, p. 64-65]). Souvent, le décor paraît un peu plus flou dans la section dédiée à la vue. L'assiette est la vedette, le personnage principal de l'histoire. Sinon, des aliments « symboliques » ou porteurs de sens sont montrés en gros plan. C'est le cas des pinces de homard, à deux reprises. « La flûte de homard en robe de poires marinées au chablis » (Tremblay, 2004, p. 42-43) ouvre la section, et « La lasagne au homard, invention de dernière minute » (Tremblay, 2004, p. 60-61) la clôt pratiquement (deux desserts suivent cette recette). La pince de homard est facilement identifiable par le lecteur. Il s'agit d'un personnage dans l'assiette, d'un objet rouge et important. La vue peut donc être valorisée par l'insistance mise sur la couleur, la composition ou le montage. En bref, un travail indéniable est fait sur l'association d'un sens à des recettes en particulier. Les images remplissent une fonction phatique en rappelant constamment, tel un leitmotiv, que le sens à l'honneur est l'ouïe ou la vue. En effet, dans l'image (ou dans le discours d'escorte de la recette), il y aura généralement un élément esthétique qui viendra confirmer la démarche du chef et attirer l'attention du lecteur vers une sensation précise, par exemple le feu de foyer qui crépite à la page 27 pour faire entendre « Le tempura de sébaste à la carotte et à la tomate » (Tremblay, 2004, p. 26-27).

Le dernier élément esthétique sur lequel nous aimerions insister en ce qui concerne le livre de Diane Tremblay est plus subtil, mais tout aussi important que les autres. Aux pages 104 et 105, elle présente la recette « Le gâteau de ris de veau caramélisé à la mélasse, au whisky et à la vanille<sup>10</sup> » (Tremblay, 2004, p. 104-105). Ce qui attire notre attention, c'est le décor dans lequel est posée l'assiette. Elle n'est pas à l'extérieur comme l'est la majorité des

<sup>10</sup> Voir l'appendice J : « La bibliothèque de référence de Diane Tremblay » (Tremblay, 2004, p. 105).

autres. En fait, l'assiette ovale est au premier plan et contient un gâteau de ris de veau caramélisé et des légumes d'accompagnement. La présentation du plat est somme toute assez banale. Par contre, la pile de livres de cuisine en arrière-plan est plutôt impressionnante! À côté d'un encrier et d'une plume en métal, nous voyons fort probablement le *Larousse gastronomique*<sup>11</sup> ouvert à la recette « Salmis de faisan », et il est indiqué que cette recette provient du restaurant de Paul Bocuse<sup>12</sup>. Parmi les livres qui forment cette bibliothèque de référence, nous avons, de haut en bas, *Plantes et herbes aromatiques* de Larousse, *Spoon Food and Wine* de Alain Ducasse<sup>13</sup>, *Ma route des saveurs au Québec* de Daniel Vézina, *La Provence de Ducasse* de Alain Ducasse, et d'autres livres dont les titres ne sont pas visibles.

La présence de Vézina est très importante; il s'agit effectivement d'une manifestation institutionnelle cruciale. En l'incluant dans son corpus, Tremblay reconnaît sa valeur et s'inscrit à la suite de ce dernier. Il s'agit du seul livre québécois de la pile : c'est dire que la chef confirme le rôle de Vézina dans l'émergence des livres de chef au Québec. La gastronomie québécoise existe donc à partir de Daniel Vézina. Cependant, les Français méritent aussi notre attention. Bocuse travaille à Lyon, et non à Paris. Ducasse, s'il possède maintenant des dizaines de restaurants partout dans le monde, est originaire des Landes, à la frontière entre la France et l'Espagne. Ces deux chefs peuvent être des modèles pour Tremblay par rapport à la dynamique régionale qu'ils mettent en place. Leur réussite *malgré* leur éloignement du centre reste assurément une source d'inspiration pour la chef de Chicoutimi.

Finalement, en tant que citations, ces livres confirment qu'un souci esthétique est présent dans le livre de Tremblay. Celle-ci s'inscrit en héritière dans une tradition de chefs-auteurs qui produisent des livres qui tendent à se détacher du manuel technique pour devenir des objets d'art. Mais, comme il s'agit toujours d'un art qui est en quête de légitimation et d'autonomisation, le « modèle » reste présent; on sent la... recette française.

---

<sup>11</sup> Il s'agit d'une manière ou d'une autre d'un livre gros et très épais.

<sup>12</sup> Bocuse est l'un des plus grands chefs français du XX<sup>e</sup> siècle, il a eu trois étoiles au *Michelin* pour ses restaurants L'Auberge du pont, puis Paul Bocuse de 1968 à 1998. Il est également intéressant de noter que Diane Tremblay propose une recette de salmis de faisan aux pages 82-83, mais que les deux images ne se ressemblent pas du tout.

<sup>13</sup> Ducasse est également un grand chef : il a trois restaurants qui ont chacun trois étoiles au *Michelin*. Le *Spoon Food and Wine* est un livre de cuisine extrêmement travaillé sur le plan esthétique.



Bref, Diane Tremblay met en place une démarche artistique fondée sur les sens. Elle affirme fonder sa quête sur le plaisir et respecter les aliments lors de la création de ses plats. De plus, elle inscrit chaque recette dans un décor, dans un contexte d'énonciation tout naturel, celui de la nature qui l'entoure – elle met artistiquement en contexte ses recettes, dans un environnement préalablement construit. Son rôle de chef est fondamentalement créateur. Elle s'affiche en compagnie des grands chefs en posant sa recette à côté des livres de chef déjà existants, et elle fonctionne par association, en mettant ses créations culinaires en présence d'arts nobles qui les contaminent. Si Daniel Vézina dresse la table en imposant son autorité et en misant sur un héritage reçu et transmis dans la sphère familiale, Diane Tremblay va un peu plus loin, puisqu'elle explique clairement sa vision artistique de la nourriture et du travail de chef, et qu'elle fait un pas de plus sur les plans historique et patrimonial en misant sur les discours touristiques et régionaux au sens large pour valoriser sa cuisine.

#### 3.4. Martin Picard : l'artiste par proximité

*Restaurant Au pied de cochon : l'album*<sup>14</sup> porte bien son nom : ce recueil est en fait un amalgame de textes, de photographies, de collages, de dessins et, nous en avons parlé, de recettes de cuisine. Cet ouvrage s'inscrit dans la lignée des livres de Vézina et de Tremblay. Il s'intéresse à sa manière aux questions d'autorité et d'héritage et il travaille le plan esthétique de façon beaucoup plus poussée. Picard choisit délibérément d'intégrer l'art à sa démarche créatrice et de parler directement d'art là où les autres chefs tentent de le ramener toujours à la nourriture. Les chefs de notre corpus évoluent de la pratique à la théorisation de leur métier. Si Vézina s'accomplit surtout en cuisinant, Tremblay pense la cuisine et Picard pense au-delà de la cuisine.

À la page 55 se trouve en quelque sorte la vraie introduction du livre, celle qui explique le pourquoi et le comment de cet ouvrage. Elle s'intitule « L'album de famille » et elle est signée par Jean-François Boily, l'auteur de tous les textes de *Restaurant Au pied de*

---

<sup>14</sup>En fait, le livre de Picard correspond aux deux premières définitions de l'entrée « album » du *Petit Robert électronique* : « 1. Cahier ou classeur personnel destiné à recevoir des dessins, des photos, des autographes, des collections diverses. [...] 2. Recueil imprimé d'illustrations, de documents iconographiques. » Avant même d'ouvrir le livre, le lecteur est renseigné à propos de ce qu'il va y trouver.

*cochon : l'album*, un « [s]erveur du *Pied de cochon* en retraite préventive » (Picard, 2006, p. 6) qui a étudié en lettres à l'Université McGill. Beaucoup de précisions sont données dans cette introduction. « *Au Pied de cochon – L'Album* est un projet collectif dont Martin Picard est l'initiateur et le mécène. À l'origine, il s'agissait de publier un livre de recettes, tout en retraçant les cinq premières années de l'établissement. » (Picard, 2006, p. 55) Dès lors, nous comprenons que Picard est le *mécène*, celui qui a l'argent nécessaire au projet collectif. Le livre doit lui plaire, puisqu'il l'a financé. Cependant, il s'agit d'un projet *collectif*. Plusieurs acteurs ont travaillé au livre : une photographe, un bédésiste, un réalisateur (pour le DVD), un illustrateur, quelques cuisiniers... L'idée de collectivité est plus large encore. Dans le domaine artistique, il est assez fréquent de voir un artiste s'allier des collaborateurs pour mener à bien un vaste projet. Néanmoins, Picard demeure l'artiste, et les autres contribuent à son œuvre.

Il est par ailleurs possible de voir dans ce « projet collectif » une ébauche de patrimonialisation : la valeur d'une cuisine, voire sa participation au *terroir*, ne se construit-elle pas dans l'imaginaire *collectif* et non en fonction d'une seule élite? La création d'un « nous » donne un caractère social au projet et « rappelle en effet le fondement eschatologique du patrimoine d'être constitué par une collectivité comme le meilleur d'elle-même, à destination de générations futures » (Morisset, 2009, p. 19). Malgré tout, il importe de garder en tête que la collectivité travaille pour satisfaire le chef, celui qui détient l'autorité (et le capital économique) et qui signe la dédicace en page XI. Nous pouvons supposer que l'esthétique du livre sera celle qui plaît au chef, celle qui lui ressemble et qui le flatte<sup>15</sup>. Un peu plus bas, Boily explique ce qui a été le fondement de la démarche créatrice : « Trônant dans l'enceinte de la cuisine, le tableau *Pied de cochon* de Marc Séguin<sup>16</sup> est vite devenu l'œuvre-phare de notre projet : il était clair qu'il nous fallait un livre combinant la cuisine et les arts visuels. » (Picard, 2006, p. 55) L'idée était *claire*. Nous sommes ici en présence d'un projet artistique collectivement assumé. Plus que chez Tremblay, l'association entre cuisine

---

<sup>15</sup> Si les donateurs de la Renaissance apparaissent souvent dans les tableaux, il est intéressant d'observer à quel point le chef Picard est le personnage principal de son livre. Certes, la nourriture y est présente, mais il reste que le *mécène* apparaît toujours, caché dans un coin, pour rappeler sa contribution...

<sup>16</sup> Marc Séguin, *Pied de cochon*, 2003, huile sur toile, 61 x 91,5. Propriété du Restaurant Au Pied de cochon inc.

et art s'incarne dans le livre, dépasse le stade de l'ébauche. Le but est triple, donc. D'abord, faire un livre de recettes; ensuite, retracer les cinq premières années de l'établissement; enfin, combiner cuisine et arts visuels. Voyons comment Picard et Boily agencent ces éléments.

Comme nous l'avons fait pour Vézina et pour Tremblay, nous regardons d'abord la couverture de *Restaurant Au pied de cochon : l'album*. Cette couverture est faite d'une seule image qui la recouvre entièrement. Il s'agit d'une planche à découper en bois, usée, tachée, marquée de plusieurs coups de couteau. Au centre, dans le haut de la page, un logo comprenant une forme et les mots « Au pied de cochon » semble avoir été étampé au fer rouge. La forme représentée n'est pas identifiable pour quiconque ne connaît pas le logo du restaurant. Aucun nom d'auteur n'apparaît. D'entrée de jeu, c'est donc un outil de travail qui est donné à la vue. Le chef reste discret, même si on comprendra bientôt que l'image brûlée le représente chevauchant un cochon. Le caractère grossier et cru de l'image de la planche à découper permet d'appréhender ce que sera le reste du livre. Aucune fioriture ne tente d'embellir la page ou de la faire ressembler à une couverture de livre. Le travail est coupé au couteau et brûlé au fer rouge. Ce type d'univers est clairement distinct de celui de Vézina – où, par exemple, le caractère familial était de bon ton – et de celui de Tremblay – qui misait sur une esthétique soignée et propre.

La première page de garde contraste avec la couverture. Il s'agit du tableau *Pied de cochon* de l'artiste Marc Séguin. L'image rectangulaire montre un cochon de profil. Son groin est entouré d'une sorte de piège à loup qui sert en même temps de prolongement à sa bouche. Ainsi accoutré, il semble plus menaçant et possède de grandes dents. De ce piège sort une jambe humaine au bout de laquelle se trouve un pied nu. Le petit orteil de ce pied est remplacé par un ongle de porc. L'image est dans des teintes de brun, de blanc et de rose. L'artiste a signé dans le bas (« séguin 03 »), et il a écrit une dédicace : « À Martin "pied de cochon" ». En haut de cette dédicace, le prix payé apparaît : « Contre 1 bouteille de champagne ». Cependant, le « 1 » est barré et il est remplacé par un « 2 », et un « s » a vraisemblablement été ajouté à la fin du mot « bouteille ». Cette blague entre l'artiste et le chef désacralise un peu une manifestation artistique qui appartiendrait autrement aux arts nobles. Bref, les arts visuels sont présents dès la page de garde, et tous les codes qui les concernent apparaissent : dédicace, signature, prix, œuvre en tant que telle. Le lecteur est

partagé entre le caractère grossier de la couverture et la perspective artistique de la page de garde.

En page 7, nous observons un troisième moment qui unit le chef et les arts visuels. La page couverture de la bande dessinée défait les codes que le lecteur aurait pu repérer jusque-là pour lui en suggérer d'autres. Un seul dessin en couleur est légèrement masqué dans le haut par le titre : « Un cochon errant ». L'allusion à la chanson<sup>17</sup> d'Antoine Gérin-Lajoie se comprend facilement, surtout lorsqu'on sait qu'un diplômé en lettres a participé à la création de *Restaurant Au pied de cochon : l'album*. D'autres signes associés au folklore québécois sont présents dans l'image. Le chef Picard est dessiné sur le dos d'un cochon à trois pattes. Le chef porte une gamelle, un sac de couchage et une canne à pêche; le cochon est muni de sacoches de voyage. Picard est habillé d'une chemise à carreaux bleue, de jeans, de bottes de travail et d'un chapeau de poil. Il sourit et semble heureux. Le cochon affiche un air résigné, il traverse un champ éclairé par l'aube ou le coucher de soleil; des bâtiments de ferme et des oiseaux apparaissent au loin. Nous sommes dans une dynamique où le titre, le camping, la nature, les vêtements traditionnels cherchent à promouvoir une identité québécoise.

La première question à se poser est la suivante : Qui est le cochon errant? Est-ce le chef ou l'animal? Les personnages s'ancrent dans un univers qui se veut québécois (chemise à carreaux, campagne, chapeau de poil, etc.). Cependant, la chanson de Gérin-Lajoie est dédiée aux Patriotes exilés alors que Picard semble récupérer le thème de l'errance pour se réapproprier le territoire. Ce glissement entre littérature et gastronomie est essentiel. Picard s'approprie un héritage littéraire pour créer un terroir gastronomique. Ce patrimoine est construit à partir d'une référence historique et littéraire dénaturée : l'errance est un thème malheureux pour Gérin-Lajoie, elle est associée aux défaites des Canadiens français; elle est cependant une promesse d'aventures pour Picard, lui qui en fait un idéal et une quête. La bande dessinée raconte certes l'évolution des fermes porcines depuis les années 1950, mais elle met aussi en scène Martin Picard, de la chaise haute à l'ouverture du Pied de cochon. Dans la B.D., Picard tient un discours politique, dynamique et personnel sur le monde de la restauration, sur le métier de chef et sur l'importance de se procurer des produits de première qualité. Il voyage et fait voyager son cochon à trois pattes. Le retour aux sources, c'est-à-dire

---

<sup>17</sup> Antoine Gérin-Lajoie, « Un Canadien errant », 1842.

« à la campagne », apparaît être l'idéal du chef. Encore une fois, il y a mise en scène du « personnage-chef » dans l'environnement construit par le discours. Bref, Picard se sert d'une référence à une œuvre connue et des procédés de la bande dessinée pour ancrer son histoire dans le Québec rural. Grâce à ces outils, il peut prendre position sur des sujets aussi variés que l'agriculture, la religion, la politique ou encore le monde de la restauration.

Les pages<sup>18</sup> 56 et 57 présentent une image esthétiquement intéressante. La page de gauche est titrée « Au pied de cochon » et celle de droite, « Un "temple de lard" ». Une grande image, mi-photo, mi-dessin, occupe pratiquement les deux pages. Le visage du chef, sur la page de gauche, est brouillé vers la reliure du livre et devient un visage de cochon sur la page de droite. Picard s'identifie à l'animal, il se crée un personnage cochon. Son alter ego semble cependant plus méchant, plus sournois. Les sourcils du cochon sont froncés et il a un sourire mauvais qui montre ses dents. Autour de cette image double se trouvent des commentaires de clients qui ont déjà mangé au Pied de cochon. Les deux premiers sont louangeurs, du côté de Martin Picard, mais le troisième, du côté du cochon, est sarcastique et presque vulgaire :

Oui, bonjour... c'est juste pour vous mentionner qu'hier, mercredi, j'étais à votre restaurant et que la pub doit sûrement faire des miracles, parce que vous réussissez à vendre de la merde à tous les gens qui attendent en ligne comme des cochons pour leur moulée. Je vous félicite! C'est bien! Vous allez devenir riches en vendant de la merde avec le gros cochon qui a une barbe de 3 jours, qui est dégueulasse en arrière du bar... [...] C'est bien pour la digestion la nuit, ça! Alors, continuez, ma gang de cochons, ça vous va bien. (Picard, 2006, p. 57)

Pourquoi le chef accepte-t-il qu'une telle image de lui paraisse dans son livre? L'image lui plaît, certainement. Du côté « cochon », il est plus méchant, il est plus sournois et il rit des clients qui « cherch[ent] sans doute une oreille attentive pour partager [leur] crise de foie (gras) » (Picard, 2006, p. 57) au milieu de la nuit. L'équilibre passe par ce personnage. Picard est un chef, mais il est aussi un cochon. Son livre, comme son restaurant, doit refléter ses deux personnalités. Par le biais d'un dessin et de citations, il pose ce regard plutôt critique sur son travail et sur l'image qu'il souhaite projeter en tant que chef. Voilà pourquoi ce temple en est autant un de « lard » que d'« art ».

---

<sup>18</sup> Voir l'appendice K : « Un temple de lard » (Picard, 2006, p. 56-57).



Notre cueillette de documents iconiques nous mène ensuite à la page 78, où Martin Picard présente son plat le plus vendu, le plus acclamé et le plus connu : la poutine au foie gras. Nous croyons avoir montré, dans les chapitres précédents, à quel point la poutine au foie gras revêt une importance considérable dans l'œuvre de Martin Picard. Un conflit y est repérable sur le plan technique (par l'hybridation des goûts) et sur le plan environnemental (par l'hybridation des codes français et québécois). La portée esthétique de la poutine au foie gras n'est pas en reste : il y a là aussi matière à réflexion. La page<sup>19</sup> de présentation de la poutine est un objet d'art en elle-même. Il s'agit d'une photographie en noir et blanc traitée comme un négatif. Nous voyons un homme d'origine asiatique assis à table devant une assiette qui semble contenir une poutine. Le décor est flou derrière l'homme, et son veston est formé par le texte de la page. Le procédé renvoie directement à Apollinaire et à ses *Calligrammes*. L'usage classique veut que le calligramme représente formellement l'objet dont le texte parle. Jean-François Boily sait ce qu'il fait en racontant par ce veston comment Martin Picard s'est entiché d'un client amateur de foie gras et lui a concocté une poutine au foie gras un soir en 2002. Encore une fois, parler de nourriture ne suffit pas : il faut raconter une histoire et en faire un objet d'art, la travailler visuellement et lui appliquer un procédé littéraire connu pour vraiment en élever le statut. Monsieur Long Au Phuc devient un symbole de la réussite du restaurant; le calligramme l'immortalise ainsi, devant son assiette vide, et le construit littéralement par l'histoire de sa poutine, afin de donner un caractère esthétique à ce qui ne serait qu'une anecdote autrement.

La page suivante, la page<sup>20</sup> 79, parle aussi de la poutine au foie gras. Le titre « Poutine au foie gras » est écrit à partir d'images des ingrédients de la poutine : trace de sauce, frites, fromage et foie gras. Le dessin montre un mangeur qui tient délicatement sa fourchette à la verticale entre deux doigts, qui tend son énorme langue pour recevoir la bouchée, et qui garde près de lui une immense bouteille de champagne Pommery et un verre à moitié plein. Cet épisode est une communion : la bouchée de poutine fait figure d'hostie, et le champagne de vin de messe. La langue tendue montre bien le caractère sacré associé à la dégustation d'un tel plat. Le client a les yeux fermés et il dépose la bouchée sur sa langue

---

<sup>19</sup> Voir l'appendice L : « Apollinaire » (Picard, 2006, p. 78).

<sup>20</sup> Voir l'appendice M : « Eucharistie » (Picard, 2006, p. 79).

comme si elle venait du ciel. Boily ne mentionne pas l'allusion à l'Eucharistie, mais il raconte au bas de la page, par une métaphore toute musicale, que la poutine est le cri de ralliement par excellence au Québec : « c'est l'heure où les Québécois, ivres en ville ou soûls à la campagne, vibrent à l'unisson du couinement harmonieux de mille et mille "crottes" de fromage broyées dans un festif concerto pour molaires en sel majeur » (Picard, 2006, p. 79). Si les curés ne rassemblent plus les communautés, la poutine de Martin Picard se donne la mission de prendre le relais. En outre, le travail sur le plan esthétique effectué à la page 79 achève d'élever la poutine au foie gras au rang de symbole. Elle représentait déjà l'hybridation de deux formes de « bon goût » lorsque nous en regardions les ingrédients dans le premier chapitre, la voilà maintenant qui affirme son bon goût artistique en se créant une histoire et en s'associant par un dessin au repas le plus symbolique qui ait jamais existé. Sur le plan patrimonial, la transmission d'un héritage se fait entre la religion et la gastronomie, puisque le caractère sacré du repas peut s'appliquer désormais aux recettes des grands chefs.

Dans un tout autre genre, les photographies des pages<sup>21</sup> 150 et 151 méritent l'attention. Lorsque le chef prend position – pour le marché local, contre l'inaction du gouvernement en matière de pêche –, des photos accompagnent son discours. Dans ces cas, précisément, il est difficile de savoir si le texte a été écrit en fonction des images qui ont inspiré Picard ou si le chef a choisi ces images pour illustrer son propos. Devant tant d'autonomie sémantique, il faut comprendre ces images comme des réflexions, comme le fruit d'une démarche menant à la prise de position. Aux pages 150 et 151, donc, un pêcheur et un poissonnier, tous deux des îles de la Madeleine, expriment leurs difficultés à obtenir un produit de qualité. La section porte le titre « Moratoire. Développement durable. Économie locale. » (Picard, 2006, p. 150). Une image en noir et blanc remplit le tiers inférieur de chaque page. Déjà, le noir et blanc dénote un souci artistique, évoque le passé et connote pauvrement ou précairement les scènes représentées. Le « ça a été » barthien (Barthes, 1980) s'applique tout à fait à ce genre d'images où la mort semble présente. À gauche, des mains ouvertes, sales, usées et ridées s'offrent dans toute leur fragilité au regard de l'observateur. On voit le chandail noir de l'homme en arrière-plan, ce qui donne l'impression que les mains

---

<sup>21</sup> Voir l'appendice N : « Martin Picard, les pêcheurs, le manifeste » (Picard, 2006, p. 150-151).

prennent toute la place. Le pêcheur est impuissant, il a les mains liées, il n'a plus rien à offrir. Les dernières lignes de texte, avant l'image, abondent en ce sens :

Il existe des solutions. Premièrement, le contrôle sur les engins de pêche devrait primer. Les engins dommageables pour la ressource et le fond marin devraient être interdits. Il faudrait également valoriser la pêche écologique au détriment des pêches destructives. Le ministère sait très bien ce qui se passe. Ce qui manque, c'est la volonté politique d'agir. (Picard, 2006, p. 150)

Sur la page de droite, un poissonnier renchérit : « De toute façon, je ne suis même pas capable de fournir le marché local. [...] La pêche est mal gérée et le transport mal organisé. » (Picard, 2006, p. 151) La photo montre un poisson mort, yeux ouverts, gueule béante. Il est seul, emmêlé dans un grand filet de pêche. Tout de suite, on voit le peu de prises rapportées de la mer et la petite taille du poisson. Le poissonnier, à l'image de la bête morte, asphyxie. Il ne peut plus concurrencer les gros joueurs.

Pour ces exemples précisément, la photo en montre plus que le texte n'en dit. En poussant un peu, l'analogie religieuse évoquée avec la poutine au foie gras trouve un écho ici grâce aux mains ouvertes invoquant le ciel ou attendant, sinon l'offrande, du moins la communion. Si le pêcheur se présente ainsi sur photo, c'est qu'il tente d'interpeller la population, de l'appeler à l'aide. Le cri est lancé. Picard donne à ce pêcheur plus que la parole; en fait, il met à sa disposition un procédé artistique et un genre littéraire – le manifeste – pour passer un message politique. Sans être clairement identifiés comme tels, les textes des pages 150 et 151 ont tout du manifeste : ils concernent une communauté précise, les fournisseurs et les restaurateurs de luxe, et leurs auteurs déclarent publiquement et solennellement leur position en faveur d'une pêche responsable et mieux gérée. Le manifeste, dans « [s]on sens actuel, [...] désigne les déclarations publiques des groupes qui annoncent de nouvelles manières de voir, en politique, en littérature ou dans les arts » (Perron, 2004, p. 362-363). Le chef cuisinier s'en sert pour promouvoir ses choix, pour montrer d'où provient le poisson qu'il cuisine dans son restaurant, mais surtout pour s'affirmer en tant qu'artiste pensant et impliqué socialement.

Le point culminant de la combinaison de la cuisine et des arts visuels est la section traitant de la chasse. Aux pages 204 et 205, cette section s'ouvre avec une photographie de bécasse modifiée au crayon. L'animal est mort; son aile gauche, presque entièrement



dessinée au crayon, semble avoir explosé. Le sang est vaporisé derrière l'oiseau. Ce qui est troublant, dans cette image, outre la présence de la mort, c'est la ressemblance avec les oies<sup>22</sup> du peintre québécois Jean-Paul Riopelle. Dans « L'Hommage à Rosa Luxembourg » (1992), dernière œuvre et testament artistique du peintre, les oies sont à l'honneur. Cette immense fresque de 40 mètres de long et de 1,55 mètre de haut se divise en trois sections. Il s'agit d'une peinture codée, représentant les multiples relations que Riopelle a eues avec des artistes et des écrivains qui l'ont marqué. Le thème du double y est très présent. Apparemment, un hommage est rendu à Rosa Luxembourg dès le titre, alors que la véritable femme (décédée) à qui le peintre souhaite témoigner son affection est son ancienne compagne, qu'il surnommait Rosa.

Chaque cellule de la fresque met en scène des oies en mouvement, de la vie vers la mort. Le respect des animaux et l'importance d'être attentif à leur présence – des attitudes qui n'ont cessé d'animer le peintre – se remarquent beaucoup dans cette œuvre. L'image qui ressemble le plus à celle choisie par Picard se trouve dans le tableau numéro 23. La peinture aérosol utilisée par Riopelle produit exactement le même effet rouge que le sang vaporisé de la bécasse de Picard. Rien ne dit que le chef – ou qu'un de ses collaborateurs – ait été directement en contact avec cette œuvre, mais des analogies dans le mouvement de la tête et dans l'amplitude des ailes laissent croire que la peinture de Riopelle trouve un écho dans ce livre de chef.

Pourtant, Picard ne souhaite pas faire de la chasse un art. Il y redécouvre ses instincts, il y cherche le vrai, le fondamental. Trois pages après la bécasse, une photographie<sup>23</sup> pleine page en couleur montre le chef accroupi, habillé d'un pantalon à carreaux rouge, d'un chandail de laine et d'une tuque. Il tient les pattes d'un animal mort et éventré. La main gauche d'un autre homme tire sur les entrailles de la bête. La lumière éclaire directement le pelage blanc et fait ressortir le rouge du sang. La bête, la main du chef, le couteau de l'assistant : tout indique le sacrifice dans cette composition graphique. Cependant, l'activité comme telle n'est pas de l'art. Si son traitement dans le livre en est, il part d'une volonté du chef de montrer la vérité – l'animal bon car provenant de la nature –, de choquer, à la limite,

<sup>22</sup> Voir l'appendice O : « La bécasse et l'oie » (Picard, 2006, p. 204 et Riopelle, 1995).

<sup>23</sup> Voir l'appendice P : « Picard à la chasse » (Picard, 2006, p. 208).

d'inscrire encore une fois son discours dans un manifeste visuel et textuel en faveur de cette activité. Il y a plus encore. L'héritage revient en force. Le chef dit retrouver ses racines, replonger dans le mythe du coureur des bois, et surtout démontrer que la chasse est le seul moyen de respecter l'animal qui sera mangé. Mais il s'agit d'un autre « faux » coureur des bois. Celui-ci ne fait pas plus le commerce des fourrures : il chasse pour se nourrir. L'itération du motif laisse cependant voir que les chefs tentent de rattacher leurs pratiques à un Québec mythique.

Picard acquiert une autre forme d'autorité en s'adonnant à cette activité : là où Vézina et Tremblay soulignent les bienfaits d'un élevage respectueux des conditions de vie de l'animal, il va à la rencontre de la nature et en fait la norme. Il reste qu'il se met tout de même en scène en s'affublant d'un motif à carreaux. L'art fait passer son message. D'ailleurs, le chef affirme que son partenaire de chasse « est le conservateur de la collection d'art contemporain au Musée des beaux-arts de Montréal » (Picard, 2006, p. 210). En haut de ce passage, c'est un tableau de Cornelius Krieghoff, (*Nature morte au gibier*, 1860) qui est présenté. L'association entre chasse et art ne fait aucun doute. Sans être l'unique moyen d'unir la peinture<sup>24</sup> et la nourriture, la chasse devient le vecteur de prédilection du chef entre cuisine et arts visuels.

Un dernier moment de *Restaurant Au pied de cochon : l'album* mérite l'attention. Trois photographies sont placées à la toute fin du livre, aux pages 240-241. Sur la page de gauche, toute blanche avec une photographie rectangulaire en son centre, il est possible de voir le chef Picard qui peint une toile en compagnie d'un autre homme qui tient la toile dans ce qui semble être un atelier d'artiste. Sous la photo, la légende dit : « L'atelier de Marc Séguin – une oasis urbaine où le temps s'arrête » (Picard, 2006, p. 240). Pourquoi parler de l'atelier de Marc Séguin? Certes, cet artiste a peint les tableaux qui servent de pages de garde. Or, le tableau qui illustre la dernière page de garde est précisément celui auquel travaille

<sup>24</sup> Lors d'un événement spécial au restaurant, le chef a cuisiné un dim sum à l'italienne. La scène est décrite avec beaucoup d'emphase : « Avec le soleil qui plombait à travers les puits de lumière, les charriots chargés de vin, de grappa, de café ou de l'un des 25 plats, le PDC était vivant comme jamais le dimanche après-midi. Pour tout dire, avec les cinq stations de cuisine, les 12 charriots, les 20 employés et les 100 clients dans le restaurant, on se serait cru dans une scène de Bruegel. » (Picard, 2006, p. 236) On ne précise pas s'il se serait agi du *Repas de noces* ou du *Combat de Carnaval et Carême*, mais une chose est sûre : quelqu'un au Pied de cochon associe l'esthétique d'un maître flamand à l'ambiance créée par Martin Picard lors d'une réception.

Picard sur la photo. À la toute fin de son livre, Picard bascule finalement du côté de l'art. Il est dans l'atelier d'un artiste, il travaille avec lui, et plus aucune manifestation de nourriture ne brouille les cartes. Sur la page de droite, deux photographies montrent la même scène de deux angles différents. Sur la première, le chef est affalé sur un divan, un verre de vin entre les coussins; sur la seconde, Séguin fait de même sur le divan devant celui du chef. Les images, en noir et blanc, sont marquées par le désordre incroyable de la pièce dans laquelle sont les deux hommes. Le silence semble régner, la lumière est vive par la fenêtre. Plusieurs clichés liés aux artistes sont réunis : ils sont nonchalants, ils boivent, ils vivent dans le désordre. Bref, le chef Picard est l'un d'eux. C'est l'art par association, par proximité.

En résumé, la proximité d'objets d'art, d'artistes ou de manifestations littéraires et artistiques place Martin Picard dans une position esthétique créée sur mesure pour lui. Il annonce d'entrée de jeu qu'il souhaite allier cuisine et arts visuels, et il ne ment pas : son livre regorge de références et de clins d'œil à des œuvres ou des styles existants. Il est à noter que le chef a certainement été beaucoup aidé par Jean-François Boily, l'auteur des textes; par Tom Tassel, le dessinateur, Marc Séguin, l'ami artiste, ou encore Éliane Excoffier, la photographe principale. En s'entourant d'une équipe possédant un tel potentiel artistique, Picard ne pouvait passer à côté de l'aspect esthétique de son livre. Ses prises de position sont donc canalisées dans des manifestations artistiques, et son personnage de chef-cochon gagne une certaine notoriété grâce au travail du dessinateur professionnel.

Picard est le chef de notre corpus qui pousse la vocation artistique du chef cuisinier à son apogée. Pour lui, l'art ne passe plus par le dressage de l'assiette, comme chez Vézina et Tremblay. Il présente directement ses créations, et il sait que le caractère esthétique de son livre ressortira ailleurs. Il relègue ce souci de la forme au discours d'escorte. De cette manière, la cuisine devient pour lui l'une des façons d'exprimer sa créativité; elle n'en est pas la seule dépositaire. En forçant un peu, il serait possible de voir le chef lui-même comme l'ultime « œuvre » qu'il produit. Sa manière de se folkloriser et de se mettre en scène lui forge finalement un alter ego bien adapté à l'univers du livre. Après cela, il n'est pas étonnant de retrouver Picard au cinéma, à la télévision ou dans les journaux...

### 3.5. Du patrimoine à l'objet d'art

Lentement, le bon goût se détache de la sphère culinaire pour venir contaminer la sphère artistique. Le chef mise sur son statut de créateur et en explore les facettes. Comme il a acquis l'autorité nécessaire à une prise de parole autonome, il se sert d'un outil opérationnalisant cette parole pour appréhender le monde : l'art. À partir de là, chaque grand chef aura un moyen d'affirmer sa vision esthétique. Daniel Vézina s'inscrit dans la logique de la vocation; il est l'enfant prodige qui affirme sa supériorité en modifiant l'héritage familial à transmettre. La perspective esthétique qu'il adopte demeure intimement liée à sa vision de la profession. La philosophie culinaire de Diane Tremblay, fondée sur les sens et le plaisir associé à l'acte de manger, fonctionne par analogie. Le plaisir esthétique contamine la sphère gastronomique, et l'inscription des plats dans un contexte d'énonciation à forte teneur identitaire – la région – est doublée d'une valorisation d'un patrimoine écologique et naturel. Les aliments dénaturés par le travail de la chef réintègrent ainsi leur lieu originel. Quant à Martin Picard, il s'entoure de manifestations artistiques pour finalement convaincre le lecteur que la cuisine n'est que l'un des lieux où son bon goût s'exprime.

Après avoir transmis un goût sur le plan technique – à la fois savoir du corps et construction sociale – et isolé un goût pour les aliments sains, québécois et locaux, les chefs de notre corpus transmettent leur goût esthétique. Ils écrivent leurs projets, leurs démarches, leurs visions en introduction, puis ils créent à l'intérieur de ce cadre, en s'aidant de textes réflexifs, de photographies, de dessins, de clips de bande dessinée. Il s'agit bel et bien d'un art en devenir. D'un côté, on retrouve Daniel Vézina, et son esthétique très concrète et intime, qui joue la carte du surdoué; de l'autre, il y a Martin Picard, qui éclabousse tout sur son passage, qui endosse un rôle métissé et se laisse modeler par les œuvres d'art qu'il côtoie. Par sa rigueur et son attention, Diane Tremblay vient donner un exemple médian qui n'a rien de tiède. Sa philosophie donne un côté plus scientifique à sa démarche esthétique en « classant » les recettes en fonction d'une sensation.

Bref, il y a bel et bien un discours esthétique dans les livres de cuisine écrits par de grands chefs. Si ceux-ci sont des figures dominantes en restauration, ils transforment aussi l'imaginaire social à une époque où la nourriture est au cœur de nombreux enjeux. De par leur autorité dans le champ de la haute cuisine, ils peuvent tenter de rallier la collectivité à

leur projet de création d'un terroir québécois. Cette patrimonialisation d'un héritage construit aurait pour effet de créer une identité à la gastronomie québécoise, de lui donner un visage. Pour véritablement fixer leur travail et lui donner toute sa légitimité, les chefs doivent passer par l'art. La reconnaissance patrimoniale se fait généralement en fonction de critères esthétiques et historiques.

Le livre de chef reste le meilleur moyen pour un artisan de voir son statut évoluer vers celui de l'artiste : le livre fixe l'œuvre sur un support connu et durable, il inscrit la démarche créatrice dans une forme en laquelle on peut avoir confiance. Enfin, le livre est un objet mobile qui peut suivre le lecteur et l'influencer dans ses choix. Traditionnellement, le livre de cuisine permet de réaliser des recettes et dicte la liste des ingrédients à acheter. Or, les livres de chef que nous étudions semblent plus autonomes : on peut les lire sans avoir l'intention de cuisiner, même si l'on n'aime pas manger, malgré leur inutilité apparente. En parler suffit. Ce détachement de la réalité concrète confirme finalement l'importance des idées et des valeurs derrière le prétexte qu'est la nourriture.

## CONCLUSION

Le sujet traité par ce mémoire est finalement très novateur. Son caractère interdisciplinaire laissait d'ailleurs déjà présager plusieurs niveaux de sens et une multitude de lectures possibles. Une distinction peut maintenant être apportée, dans la sphère des livres de cuisine, entre les livres de recettes, intimement liés à leur vocation de guides pratiques ou de manuels d'instructions, et les livres de chef, détachés des conditions matérielles de réalisation des recettes et constituant finalement des objets d'art autonomes. Ces derniers livres laissent voir la transformation de leur vocation à travers la prise de parole effectuée par les chefs cuisiniers. Grâce aux discours qu'ils portent, les livres de chef deviennent observables pour eux-mêmes, pour la valeur esthétique qu'ils véhiculent.

En définissant les paramètres du livre de chef au Québec, Daniel Vézina investit cette pratique d'une quête identitaire. Il s'intéresse à la provenance des aliments et fait l'éloge des producteurs. Il cherche la grande cuisine québécoise et tente de l'élaborer par sa pratique. Des trois chefs que nous avons présentés, il est celui qui demeure le plus attaché aux produits uniques. Son « beurre de pommes de la Ferme Cauchon (disponible en septembre au Marché du Vieux-Port) » (Vézina, 2001, p. 103) ou ses « fraises d'automne de la Ferme François Gosselin » (Vézina, 2001, p. 113) en sont des exemples frappants. Vézina assume son autorité de chef. Il est le premier à se lancer dans l'écriture d'un *beau livre*. Il s'affiche ainsi dans une position de créateur et annonce qu'il peut légitimement prendre la parole en tant que chef. Cependant, son idée de l'art – ou simplement du beau – est intimement liée aux recettes et elle part d'une filiation. Vézina double la tradition familiale de sa compétence et la lègue à ses enfants. Il s'agit en ce sens peut-être plus d'une esthétisation des plats que d'un véritable travail d'artiste. Néanmoins, le chef du Laurie Raphaël reste un exemple qui a permis aux autres chefs d'écrire à sa suite.

Diane Tremblay a bien compris que Vézina est un pionnier. Elle cite son livre pour mieux s'inscrire dans cette tradition de chefs-auteurs. Tremblay reprend l'idée du *beau livre* et lui ajoute ce qu'elle a appelé une « philosophie culinaire ». Non seulement elle s'intéresse



ainsi au beau, mais elle le fait selon une démarche précise. Ce travail de création, parce qu'il est offert au lecteur, rapproche la chef de la sphère artistique. En plus d'être montrée, la nourriture est longuement pensée et mise en relation avec plusieurs autres concepts – notamment les cinq sens – chez Tremblay. Pour elle, le défi est moins d'occuper une position autoritaire dominante (comme c'était le cas pour Vézina) que de tenter un pas vers la valorisation de son processus de création. Bien qu'elle reste attachée à certains codes publicitaires et surtout touristiques (dans sa présentation des Cerfs du Saguenay, par exemple), la chef tend vers l'art en misant sur une démarche unique et une identité régionale fortement assumée.

Si Martin Picard arrive après Vézina et Tremblay sur les tablettes des librairies, il n'arrive certainement pas derrière eux sur le plan artistique. Nous retrouvons dans son *Restaurant Au pied de cochon : l'album* le souci de produire un *beau livre* et d'unir cuisine et arts visuels. Le chef du Pied de cochon mise sur l'art pour inscrire ses créations culinaires dans l'imaginaire collectif. Les discours technique, environnemental et esthétique trouvent leur aboutissant dans sa poutine au foie gras. D'abord, sur le plan technique, nous ne pourrions trouver un plus bel exemple d'hybridation des goûts telle qu'elle a été définie par Fridman et Ollivier. Le plat populaire rencontre l'aliment de luxe et les deux s'harmonisent à travers une recette de grand chef qui demande, bien sûr, beaucoup de temps, de matériel et d'habileté. Or, sur le plan environnemental, nous nous trouvons en présence d'une seconde forme d'hybridation, où les codes français rattachés au foie gras sont volontairement omis au profit d'une nécessaire réappropriation de l'aliment et de son intégration forcée dans une campagne québécoise pure et sauvage mise en place par le chef. L'esthétisation de la poutine au foie gras, par le calligramme ou l'allusion à l'Eucharistie, détache le plat de ses caractéristiques matérielles et périssables. Le livre fixe l'œuvre alors que les assiettes dégustées au restaurant ne deviennent, finalement, que de pâles copies de l'objet d'art original.

Au bout du compte, Picard montre sa singularité en se réappropriant le plat traditionnel devenu objet d'art. Il produit une œuvre unique à partir d'un plat populaire. En outre, le personnage qu'il se crée grâce à une carnavalisation de certains symboles québécois (chemise à carreaux, etc.) reproduit (malgré le grotesque qui lui est associé), à la toute fin du

livre, les clichés associés à l'artiste maudit. Il boit, il paresse, il affiche un hédonisme qui ne passe pas inaperçu... Les photographies montrant Picard en train de peindre une toile et de paresser dans l'atelier du *vrai artiste*, Marc Séguin, confirment la porosité de la frontière entre la cuisine et l'art pour le chef. Martin Picard n'est certainement pas un artiste accompli : il a encore besoin de la nourriture comme prétexte à son art. Cependant, il se met en scène dans son livre comme un personnage qui, lui, est vraisemblablement artiste. Ce n'est pas par hasard que nous choisissons la poutine au foie gras de Martin Picard pour illustrer notre synthèse. Des trois chefs étudiés, Picard est certainement celui qui assume le mieux sa vision artistique. Du moins, il en représente l'état le plus exacerbé. La remarque est importante, car il est faux de croire que Vézina, Tremblay et Picard sont artistes au même niveau.

La question du goût et celle de l'esthétique du livre de chef sont au cœur de nos enjeux. Au final, nous croyons être en présence d'un *objet esthétique inachevé*. D'une part, la double hybridation sur les plans technique et environnemental abrite des conflits qui ne sont pas résolus. En effet, l'union de la grande cuisine à la cuisine populaire ainsi que le métissage des codes gastronomiques français et québécois nous permettent d'affirmer, à la suite d'André Belleau, que la grande cuisine au Québec « se trouve sujette à une double imposition institutionnelle » (Belleau, 1981, p. 17). D'autre part, la problématique artistique nous laisse en présence d'une forme « d'art moyen » où trois usages de la photographie se rencontrent. D'abord, la photo de famille comme usage pratique et concret de la photographie (Bourdieu, 1965) trouve une analogie dans l'utilisation que fait Daniel Vézina de la photographie. Le motif « famille » est présent, et la *représentation* de l'objet est consacrée généralement à la nourriture ou à des paysages tentant de susciter, chez le lecteur, un sentiment d'appartenance. Ensuite, la photo de paysage ou d'atmosphère pratiquée par Diane Tremblay apparaît être un usage un peu plus symbolique de la photographie, où la famille devient communauté et où un terroir physique est promu par le biais de codes publicitaires ou touristiques. Enfin, il faut reconnaître à Martin Picard un souci esthétique assumé. Son usage de la photographie et des images en général emprunte à l'iconographie des beaux-arts et déborde le champ strictement culinaire.

Nous disons que le livre de chef est un objet esthétique inachevé parce que la recette y reste présente et que le rapport aux beaux-arts y est problématique (la gastronomie en fait-



elle vraiment partie?). Il nous a fallu observer les deux facettes du livre de cuisine pour voir ce que les livres de chefs conservent, sur le plan formel surtout, de leur côté pratique; pour voir finalement de quelle manière ils gèrent cet héritage et en font un discours technique servant de prétexte à une prise de parole plus autonome. Cette démarche qui a pour but la construction d'une *parole originale* se fonde sur l'autorité du chef (inhérente à sa position), développe son unicité et, principalement, lui permet de se créer une identité dans la sphère gastronomique.

Cette étude du discours gastronomique à travers les livres de chef nous a par ailleurs sensibilisée à d'autres perspectives d'analyse. La problématique du terroir a été rapidement soulignée lorsqu'il a été question du discours environnemental, mais elle mériterait certainement une étude plus approfondie. Dans le contexte même des études littéraires, le terroir se présente comme un courant fondateur d'une littérature québécoise qui se souvient, bien souvent, à peine des textes antérieurs. Or, le terroir se mange depuis seulement quelques années. Les produits et les recettes du terroir envahissent l'espace et contaminent le discours sans jamais expliquer clairement leur appellation. Nous croyons y voir d'emblée un transfert entre la valorisation de la terre ancestrale, en littérature, et la consécration d'un aliment provenant d'une campagne pure-parfaite-sauvage-et-québécoise, en gastronomie. De même, le sacré reste présent : les textes du terroir mettent en scène de bonnes familles catholiques; la poutine au foie gras de Martin Picard est présentée comme une hostie à recevoir avec respect et piété. En poussant plus loin, nous croyons voir l'ébauche d'une patrimonialisation de la gastronomie sous sa forme de terroir. Les codes du patrimoine ressortent clairement : unicité de l'objet, conservation et développement de pratiques identitaires, fort potentiel touristique... Les codes québécois commencent à s'affirmer et, comme la littérature qui s'est métissée au contact des Français mais aussi des autres communautés humaines, la gastronomie québécoise est en train de trouver sa voie, de vivre une patrimonialisation. Les grands chefs écrivent et laissent des traces tangibles de leur passage. Ainsi la gastronomie commence-t-elle son processus d'institutionnalisation.

Bref, à la lumière de ces conclusions, nous pensons que, dans notre corpus, la question de l'autorité est soulevée dès lors que Vézina passe à l'écriture, et qu'elle est consolidée par les prises de parole des autres chefs. Nous remarquons que l'unicité, quant à

elle, est déjà très souhaitée par Vézina. Elle se personnalise et s'articule autour d'une démarche chez Tremblay et se développe à travers le personnage de Picard. Enfin, en ce qui concerne l'important aspect identitaire, il est traité de manière plutôt inégale. Comme l'a montré l'exemple de la poutine au foie gras, l'identité québécoise est à inventer à l'aide de codes conflictuels. Vézina s'inspire de ses voyages en France et au Japon pour se construire une identité hybride; Tremblay ancre ses recettes dans un terroir naturel, en misant sur la création d'une identité régionale; Picard reprend à son compte les plats traditionnellement et honteusement considérés comme québécois, les revitalise à l'aide de produits français et leur injecte une dose de folklore en les plaçant dans un environnement glorifiant le passé qu'il tisse telle une métaphore filée. L'identité québécoise est donc à forger, et chaque chef a trouvé une manière de construire la sienne en harmonie avec son parcours, ses objectifs et ses visées esthétiques.

## APPENDICE A

### LE BOUILLON DE VOLAILLE DE DIANE TREMBLAY

Tremblay, 2004, p. 100-101.

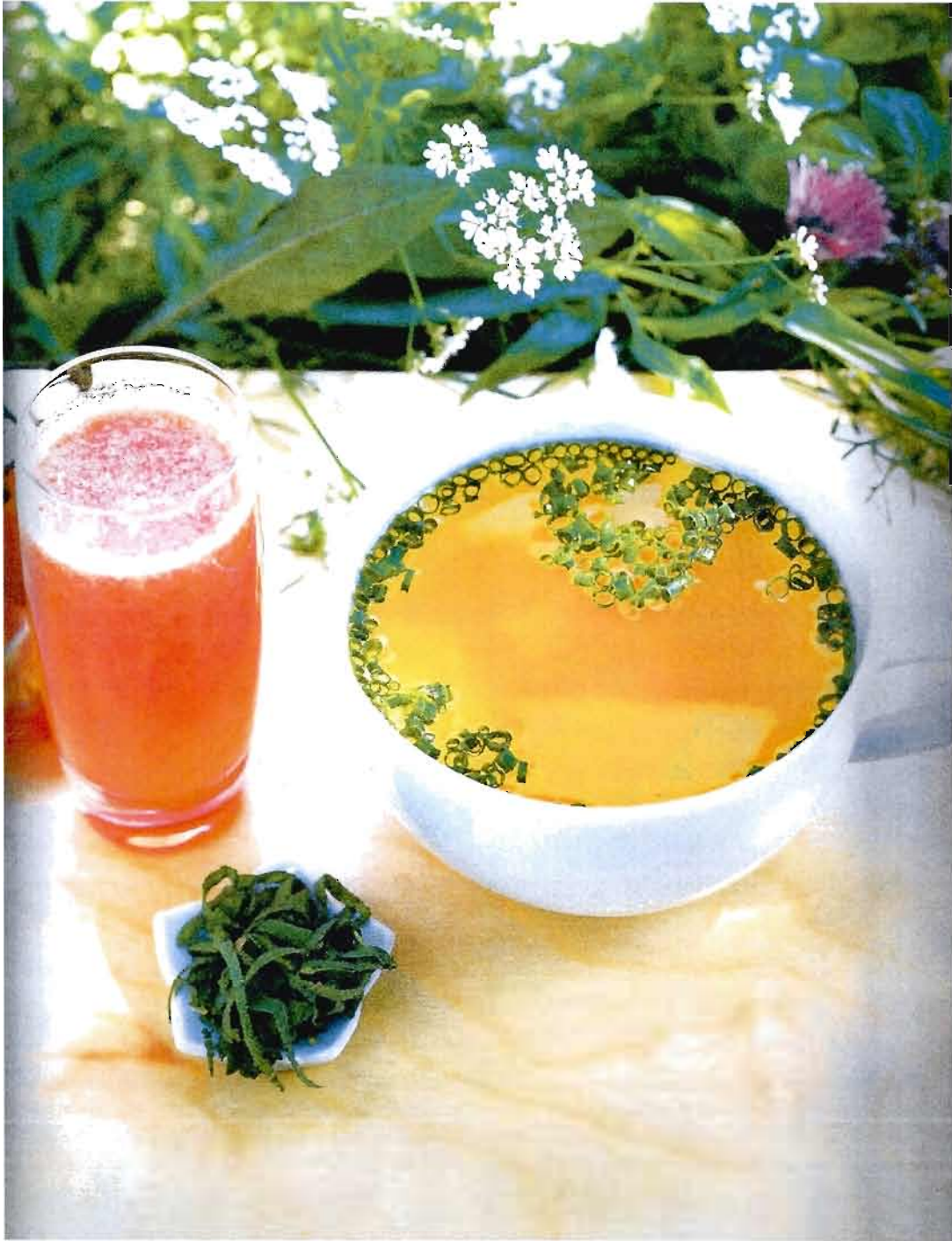
#### LE BOUILLON DE VOLAILLE ET SON JUS DE TOMATE FRAÎCHEMENT PRESSÉE

##### ENTREMETS

Rassurez-vous, ce n'est pas un cake à il n'y a pas d'ingrédients.  
Nous connaissons tous un bouillon de viande que l'on aime bien.  
Personnellement, j'ai celui de ma mère. Elle prend des ossements  
de viande qu'elle dépose dans une grande marmite. Elle ajoute un oignon,  
deux à trois carottes, quelques branches de céleri, une cuillère à soupe  
de sel et une petite poignée de poivre en grains. Elle l'émiette à ébullition,  
le couvre à demi et le laisse mijoter environ 4 heures. Elle le filtre et  
le refroidit, le dégraisse et... voilà le dégraissé!!!

Ça sent bien dans la maison lorsqu'on le fait et il est délicieux.  
Je me suis permis ici d'y ajouter une petite touche personnelle.  
Cette touche permet d'équilibrer la composition entre le chaud  
et le froid, entre la fluidité du bouillon et la texture plus dense  
du jus de tomate fraîchement pressé.

Le jus de tomate est fait avec des tomates bien mûres passées  
à la cuisinière sans assaisonner simplement du sel de mer et de poivre  
du moulin. Rien ne vous empêche de le remplacer de ciboule, de fenouil  
ou de fèves sèches mais en je dois vous résumer seulement deux petits  
bon ingrédients.





APPENDICE B

CÔTE DE CERF DE BOILEAU

Vézina, 2001, p. 91.



APPENDICE C

CÔTE DE SANGLIER

Tremblay, 2004, p. 107.



## APPENDICE D

### CÔTES LEVÉES DE CERF

Picard, 2006, p. 200.



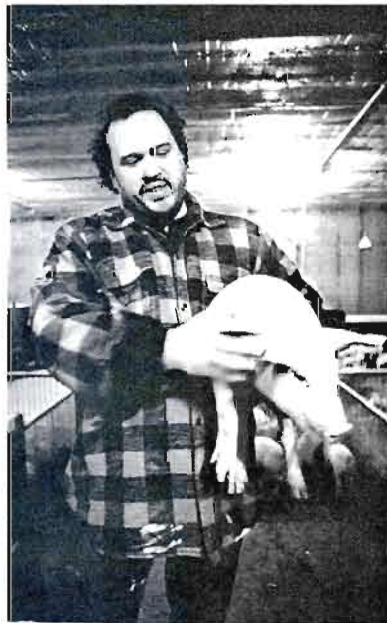
Grand Bois, après avoir été affiné au feu, se coupe  
dans le feu, le grand Bois, le grand Bois, le grand Bois,  
de bois dans la ligne de garage dans laquelle  
une Marie-Pa est. Il est aussi le grand Bois,  
même de la présence de l'ancien Bois, après  
avec les autres, le grand Bois. Et c'est de tout  
ce bois, il ne s'en est pas que le Bois, le grand Bois,  
sublimement empreinte de bois - c'est le  
Merle Grand Bois!



APPENDICE E

LA PORCHERIE ARDENNES ET LA FAMILLE PIRSON

Picard, 2006, p. 68-69.





## APPENDICE F

### LES CERFS DU SAGUENAY ET LES BERGERIES DU FJORD

Tremblay, 2004, p. 156-157.

#### LES CERFS DU SAGUENAY



L'élevage du cerf rouge a connu un essor **considérable au cours des dernières années au Québec**. Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, il existe plusieurs élevages de cerfs rouges. Parmi eux, nous retrouvons le cheptel de madame Lyne Fortin et de monsieur André Truchon. Les propriétaires parlent avec passion du traitement qu'ils offrent à leurs animaux. Ils les nourrissent en respectant les principes d'agriculture durable et équitable, sans antibiotiques, ni suppléments inutiles. Ils s'assurent de leur offrir un habitat naturel, en forêt, au pied des monts Valin, dans un enclos de 150 acres. Imaginez ces élégants cervidés qui gambadent dans une si belle nature. Jadis, ils étaient considérés comme un gibier de prédilection par les grands seigneurs, à l'époque de la royauté, qui seule avait le droit d'en consommer.

Il y a quinze ans, j'ai découvert cette viande maigre, goûteuse, extrêmement tendre. Depuis, je l'ai apprêtée en de nombreuses recettes qui m'ont permis de découvrir toute sa polyvalence.

Le professionnalisme et la rigueur pratiqués à la ferme de St-Honoré, au Saguenay, permettent assurément d'offrir un produit haut de gamme que je respecte d'autant plus que je le présente régulièrement à mes clients et ils s'en délectent.

Merci, Lyne et André de nous offrir le fruit de votre labeur. C'est fantastique!



## LES BERGERIES DU FJORD

Jeunes, dynamiques, ils ont repris avec élégance et raffinement Les Bergeries du Fjord, une entreprise familiale, pour l'amener vers de nouveaux sommets. Je vous présente les propriétaires des Bergeries du Fjord, madame Josée Gauthier, monsieur Claude et monsieur Martin Gilbert. J'ai la chance que les Bergeries du Fjord soit situées tout près de mon restaurant, Le Pivvêge. Je peux à présent m'approvisionner en viande d'agneau à cette bergerie de renommée nationale. **En effet, ils sont reconnus comme figure de proue pour la qualité de leur produit, selon le symposium international sur la production ovine.**

La viande d'agneau offerte est maigre, tendre, délicate. Elle devient un mets de choix dans les événements spéciaux comme dans les plats de tous les jours. Depuis peu, ils ont exploré un nouveau créneau en offrant un fromage de bur lait cru de brebis à croûte fleurie et à pâte molle. Déjà, ce fromage, plein de promesses, a recueilli d'excellents commentaires au concours Selection Caseus du prestigieux festival des fromages de Warwick.

C'est pour moi un grand plaisir de compter les Bergeries du Fjord et leurs propriétaires, Josée, Claude et Martin, parmi mes fournisseurs de produits de toute première qualité.



APPENDICE G

JEAN LEBLOND

Vézina, 2001, p. 8-9.



## APPENDICE H

### LA MÉTAIRIE

Vézina, 2001, p. 42.

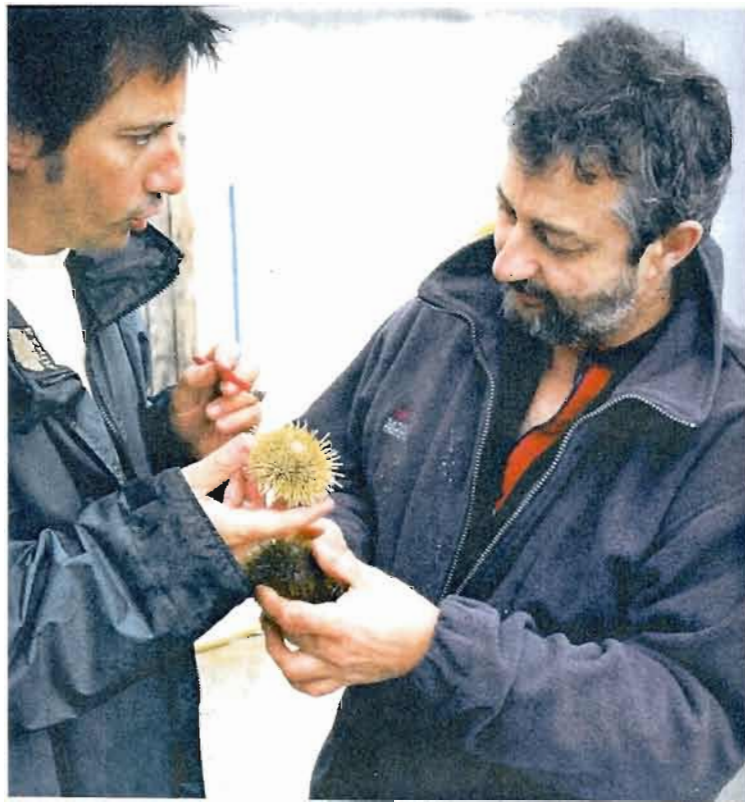




APPENDICE I

DANIEL VÉZINA HORS DU RESTAURANT

Vézina, 2001, p. 4-5.

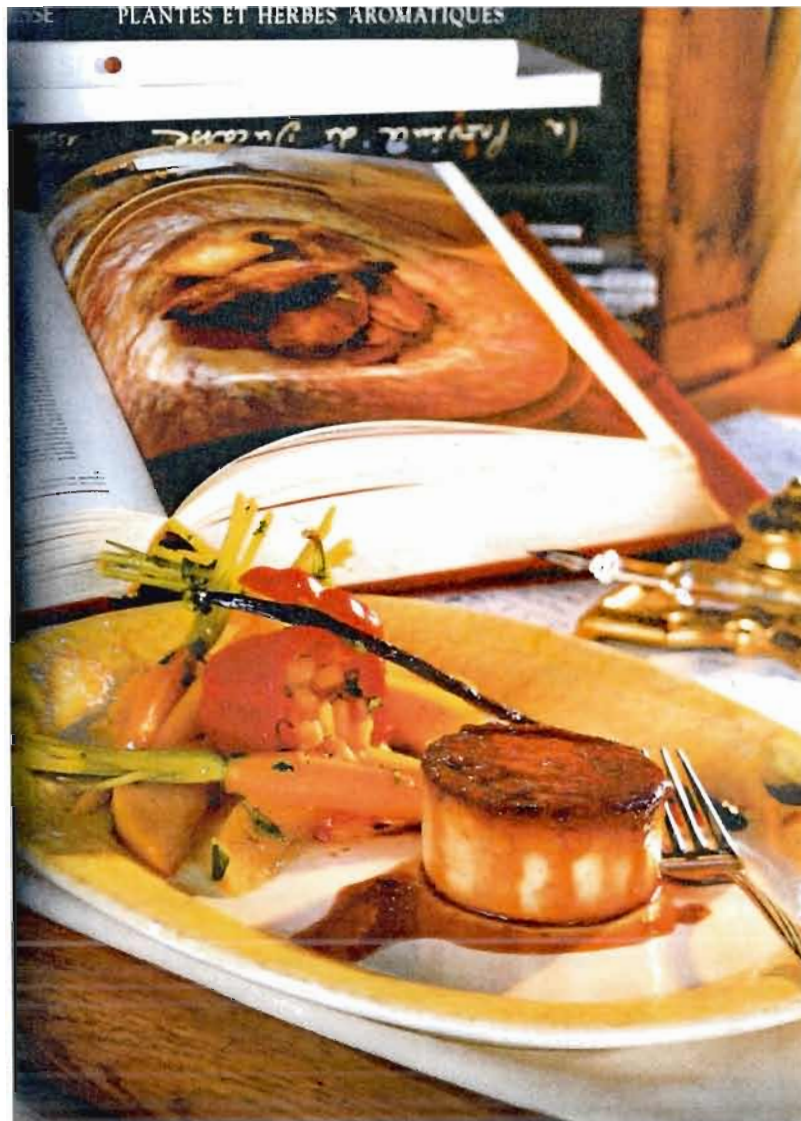




APPENDICE J

LA BIBLIOTHÈQUE DE RÉFÉRENCE DE DIANE TREMBLAY

Tremblay, 2004, p. 105.





## APPENDICE K

### UN TEMPLE DE LARD

Picard, 2006, p. 56-57.



## APPENDICE L

### APOLLINAIRE

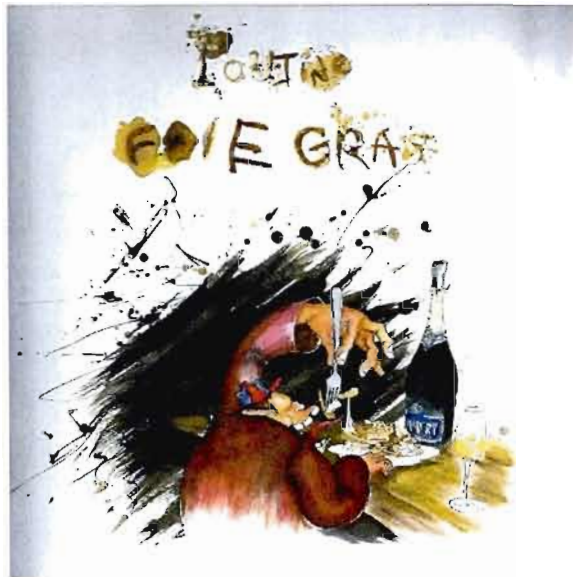
Picard, 2006, p. 78.



APPENDICE M

EUCHARISTIE

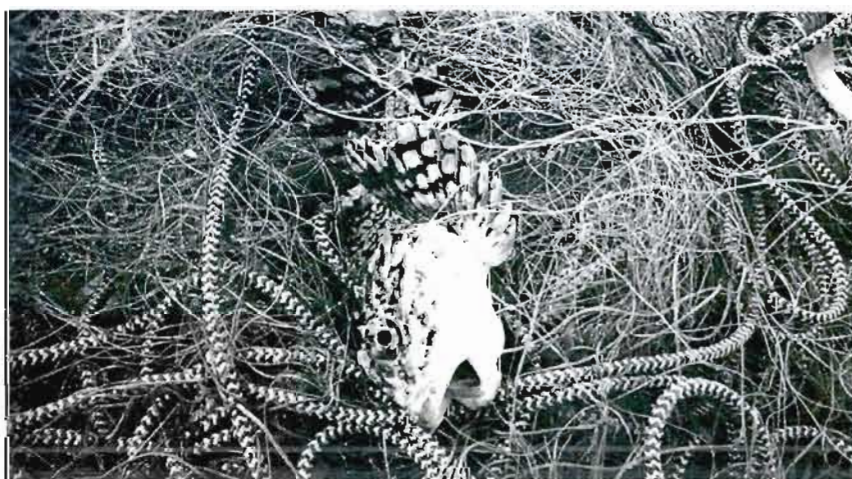
Picard, 2006, p. 79.



APPENDICE N

MARTIN PICARD, LES PÊCHEURS, LE MANIFESTE

Picard, 2006, p. 150-151.



## APPENDICE O

### LA BÉCASSE ET L'OIE

Picard, 2006, p. 204 et Riopelle, 1995.





APPENDICE P

PICARD À LA CHASSE

Picard, 2006, p. 208.



## BIBLIOGRAPHIE

### Corpus étudié

- PICARD, Martin. 2006. *Restaurant Au pied de cochon : l'album*. Montréal : Le Restaurant, 239 p.
- TREMBLAY, Diane. 2004. *Un privilège à votre table*. Chicoutimi : Le Privilège, traiteur et consultants, 159 p.
- VÉZINA, Daniel. 2001. *Ma route des saveurs au Québec*. Québec : Restaurant Laurie Raphaël, 126 p.

### Corpus théorique

- [s.n.]. 2004. *Géographie des saveurs*. Paris : Harmattan, coll. « Géographie et cultures » n° 50, 143 p.
- BARTHES, Roland. 1992. *L'obvie et l'obtus. Essais critiques III*. Paris : Seuil, coll. « Points. Essais » n° 239, 282 p.
- \_\_\_\_\_. 1981. *L'analyse structurale du récit*. Paris : Seuil, coll. « Points. Littérature » n° 129, 178 p.
- \_\_\_\_\_. 1980. *La chambre claire : note sur la photographie*. Paris : Éditions de l'étoile : Gallimard : Seuil, coll. « Cahiers du cinéma Gallimard », 192 p.
- BELLEAU, André. 1981. « Le conflit des codes dans l'institution littéraire québécoise ». *Liberté*, n° 134 (mars-avril), p. 15-20.
- \_\_\_\_\_. 1980. *Le romancier fictif : essai sur la représentation de l'écrivain dans le roman québécois*. Québec : Presses de l'Université du Québec, coll. « Genres et discours », 155 p.
- BENOIT, Jehane. 1991. *L'encyclopédie de la cuisine*. Montréal : Brimar ; Renouveau pédagogique, éd. entièrement refondue, 753 p.
- BERNIER, Silvie. 1990. *Du texte à l'image. Le livre illustré au Québec*. Sainte-Foy : Les Presses de l'université Laval, coll. « Vie des lettres québécoises », 335 p.
- BOURDIEU, Pierre. 1998. *Les règles de l'art : genèse et structure du champ littéraire*. Paris : Seuil, coll. « Points », 567 p.
- \_\_\_\_\_. 1979. *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris : Minit, 670 p.



- \_\_\_\_\_. 1965. *Un art moyen. Essai sur les usages sociaux de la photographie*. Paris : Minuit, 361 p.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. 1981. *Physiologie du goût*. Paris : Hermann, coll. « Savoir », 185 p.
- CONGRÉGATION DE NOTRE-DAME, Guylaine Girard et Hélène Rudel-Tessier (dir. pub.). 2008. *La cuisine raisonnée*. Montréal : Fides, nouv. éd. abrégée, 411 p.
- DUBOIS, Jacques. 1978. *L'institution de la littérature. Introduction à une sociologie*. Bruxelles : Fernand Nathan et Labor, coll. « Dossiers », 189 p.
- DUCASSE, Alain, avec la collaboration de François SIMON. 2000. *La Provence de Ducasse*. Paris : Assouline, 158 p.
- ECO, Umberto. 2005. *De superman au surhomme*. Paris : Librairie générale française, coll. « Le livre de poche. Biblio essais » n° 4209, 217 p.
- ESCOFFIER, Auguste. 2004. *Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris : Flammarion, coll. « Bibliothèque culinaire », 940 p.
- FISCHLER, Claude. 1993. *L'omnivore*. Paris : O. Jacob, coll. « Point. Odile Jacob » n° OJ36, 440 p.
- FRIDMAN, Viviana et Michèle OLLIVIER. 2002. « "Les cretons autant que le caviar" ou l'érosion des hiérarchies culturelles », *Loisir et société*, vol. XXV, n° 1, printemps, p. 37-54.
- FUMEY, Gilles et Olivier ETCHEVERRIA. 2004. *Atlas mondial des cuisines et gastronomies. Une géographie gourmande*. Paris : Autrement, coll. « Atlas/Monde », 79 p.
- GAGNON, François-Marc, et Jean-Paul RIOPELLE. 1996. *Riopelle l'hommage à Rosa Luxemburg*. Québec : Musée du Québec, 27 p.
- GILLET, Philippe. 1993. *Le goût et les mots : littérature et gastronomie, XIV<sup>e</sup> – XX<sup>e</sup> siècles*. Paris : Payot, 286 p.
- GODBOUT, Laurent. 2003. *Laurent Godbout, chef Chez l'épicier*. Montréal : Éditions de L'Homme, coll. « Tout un chef ! », 147 p.
- GREIMAS, A. J. 1979. *La soupe au pistou ou La construction d'un objet de valeur*. Paris : CNRS, coll. « Document de recherche » n° 5, 16 p.
- GRIMAUD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent et Jean-Claude Bonnet (préf.). 1978. *Écrits gastronomiques*. Paris : Union générale d'éditions, coll. « 10/18 » n° 1261, 438 p.

- GROUPE MU. 1970. *Rhétorique générale*. Paris : Librairie Larousse, 206 p.
- JAKOBSON, Roman. 1963. *Essais de linguistique générale*. Paris : Minuit, coll. « Points », 255 p.
- KERBRAT-ORECCHIONI, Catherine. 1979. « L'image dans l'image ». *Revue d'esthétique*, n° n 1-2, p. 193-233.
- L'Encyclopédie visuelle des aliments*, 1996. Montréal : Québec Amérique, 688 p.
- LE MAGNEN, Jacques. 1951. *Le goût et les saveurs*. Paris : Presses universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 118 p.
- MARTIN, Pol. 1987. *Le grand livre de la cuisine de Pol Martin*. Montréal : Brimar, 552 p.
- MONTANDON, Alain (dir.). 1990. *Signe, texte, image*. Meyzieu, France : Césura Lyon, 211 p.
- MORISSET, Lucie K. 2009. *Des régimes d'authenticité : essai sur la mémoire patrimoniale*. Québec : Presses de l'Université du Québec; Rennes : Presses Universitaires de Rennes, réseau des universités ouest atlantiques, 131 p.
- NEIRINCK, Edmond et Jean-Pierre POULAIN. 1992. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours*. 2<sup>e</sup> édition aug. Malakoff (France) : J. Lanore, 144 p.
- ORY, Pascal. 1998. *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*. Paris : Gallimard / Julliard, coll. « Archives », 203 p.
- PERRON, Annie. « Manifeste ». In Paul Aron, Denis Saint-Jacques, Alain Viala, et Marie-Andrée Beaudet (dir.). 2004. *Le dictionnaire du littéraire*. Paris : Presses universitaires de France, coll. « Quadrige (PUF). Dicos poche », p. 362-363.
- PITTE, Jean-Robert. 2005. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*. Paris : Fayard, 265 p.
- POULAIN, Jean-Pierre. 2002. *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses universitaires de France, coll. « Sciences sociales et sociétés », 286 p.
- RIOPELLE, Jean-Paul, Jean BARBE, Gilbert EROUART et Château de la Roche-Guyon (France). 1995. *Riopelle : l'Hommage à Rosa Luxembourg : Château de La Roche-Guyon, 1<sup>er</sup> juin - 17 septembre 1995*. France : Valhermeil.
- ROUSSEAU, Jean-Jacques. 1966. *Émile ou de l'éducation*. Paris : Garnier-Flammarion, chronologie et introduction par Michel Launay, 629 p.

SARTRE, Jean-Paul. 1988. *Qu'est-ce que la littérature ?* Paris : Gallimard, coll. « Folio/Essais » n° 19, 307 p.

SCHAEFFER, Jean-Marie. 1992. « Introduction ». In *L'art de l'âge moderne : l'esthétique et la philosophie de l'art du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, p. 11-24. Paris : Gallimard, coll. « NRF essais ».

SICOTTE, Geneviève. 1999. *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*. Montréal : Liber, 295 p.

VÉZINA, Daniel. 1997. *En direct du restaurant Laurie Raphaël*. Québec : Restaurant Laurie Raphaël, 100 p.

VIALA, Alain. 1985. *Naissance de l'écrivain : sociologie de la littérature à l'âge classique*. Paris : Minuit, coll. « Le sens commun », 317 p.

#### **Sites Internet**

*Cidrerie Fleurs de Pommiers*, (page consultée le 17 juillet 2009). [En ligne], adresse URL : [www.fleursdepommiers.ca/index.htm](http://www.fleursdepommiers.ca/index.htm)

*Louis Ducharme photographe*, (page consultée le 3 juin 2009). [En ligne], adresse URL : [www.louisducharme.com](http://www.louisducharme.com)

Société des Alcools du Québec. *SAQ.com*, (page consultée le 17 juillet 2009). [En ligne], adresse URL : [www.saq.com](http://www.saq.com)

*Cantons de l'Est.com*, (page consultée le 17 juillet 2009). [En ligne], adresse URL : [www.cantonsdelest.com](http://www.cantonsdelest.com)

#### **Entrevues**

BOILY, Jean-François. Entrevue réalisée le 7 octobre 2008, Montréal.

BOILY, Jean-François. Entrevue réalisée le 13 novembre 2007, Montréal.

DUCHARME, Louis. Entrevue téléphonique réalisée le 3 juin 2009, Montréal.

TREMBLAY, Diane. Entrevue réalisée le 7 août 2008, Chicoutimi.

#### **Cédéroms**

*Le Petit Robert : dictionnaire de la langue française*, version 2.2. Montréal : Isacsoft, 2004.

### **Analyse de l'épitéxte sur Diane Tremblay et Martin Picard :**

#### *Sur Martin Picard :*

- [En bref]. 2007. « Durs à cuire en ouverture au 36<sup>e</sup> FNC ». *Le Devoir*, CULTURE, mercredi, 5 septembre, p. b8.
- BAILLARGEON, Stéphane. 2006. « Le livre cochon ». *Le Devoir*, LES ACTUALITÉS, mardi, 24 octobre, p. a1.
- BAILLARGEON, Stéphane. 2006. « C'est pas cochon! ». *Le Devoir*, CULTURE, jeudi, 30 novembre, p. b7.
- CASSIVI, Marc. 2007. « Des films qui donnent faim ». *La Presse*, Cinéma, samedi, 6 octobre, p. CINÉMA13.
- DUMAS, Hugo. 2007. « Martin Picard sur la route avec son poêle! ». *La Presse*, Arts et spectacles, vendredi, 14 septembre, p. ARTS ET SPECTACLES3.
- GERMAIN, Rafaële. 2006. « Démesure picarde ». *La Presse*, Actuel Gourmand, samedi, 28 octobre, p. ACTUEL5.
- KAYLER, Françoise. 2006. « Vive le cochon... et le foie gras! ». *La Presse*, Actuel Gourmand, samedi, 4 novembre, p. ACTUEL10.
- KAYLER, Françoise. 2005. « À table avec... Martin Picard au Pied de cochon ». *La Presse*, Actuel, vendredi, 7 octobre, p. ACTUEL7.
- LESSARD, Valérie. 2006. « Complètement cochon! ». *Le Droit*, Arts et culture, samedi, 23 décembre, p. A19.
- LORTIE, Marie-Claude. 2006. « Un *bum* dans la cuisine ». *La Presse*, Actuel, mardi, 24 octobre, p. ACTUEL1.
- MOLLÉ, Philippe. 2006. « Le quatrième péché cool ». *Le Devoir*, SAMEDI, samedi, 18 novembre, p. d6.
- MOLLÉ, Philippe. 2005. « Vertiges gastronomiques sur Duluth ». *Le Devoir*, WEEK-END RESTOS, vendredi, 9 décembre, p. b7.
- PERREAULT-Lessard, Catherine. 2006. « Martin Picard. Cuisine et humour noir ». *Voir*, vol. 20, no 44, jeudi, 2 novembre, p. 16.
- PETROWSKI, Nathalie. 2006. « Une tête de cochon dans la cuisine ». *La Presse*, Lectures, dimanche, 5 novembre, p. ARTS ET SPECTACLES11.

PROULX, Steve. 2005. « La fiesta des exclus ». *Voir*, vol. 19, no 47, jeudi, 24 novembre, p. 16.

RIVARD, Marie-Josée. 2007. « Cochon honorable ». *Voir*, vol. 21, no 17, jeudi, 26 avril, p. 16.

TREMBLAY, Odile. 2007. « Ode à la joie ». *Le Devoir*, CULTURE, samedi, 6 octobre, p. e1.

*Sur Diane Tremblay :*

BÉRUBÉ, Stéphanie. 2007. « Le Québec passe à table ». *La Presse*, Plus, samedi, 3 mars, p. PLUS2.

CHRÉTIEN, Daniel. 2006. « De Chicoutimi à Kuala Lumpur ». *L'Actualité*, vol. 31, no 12, 1 août, p. 14.

DESJARDINS, Anne. 2006. « La chef Diane Tremblay honorée ». *Le Soleil*, Vivre ici, vendredi, 19 mai, p. 38.

DESJARDINS, Anne. 2006. « Diane Tremblay, chef et proprio du Privilège voit son livre primé à Madrid ». *Le Soleil*, Arts et Vie, jeudi, 19 janvier, p. B2.

DESJARDINS, Anne. 2005. « Anne, Diane, Danielle et les autres ». *Le Soleil*, Arts et Vie, jeudi, 28 avril, p. B2.

DESJARDINS, Mariève. 2007. « Diane Tremblay. Décence cuisine des sens ». *Voir*, vol. 21, no 05, jeudi, 1 février, p. 16.

GAGNON, Martha. 2003. « Femmes et chefs ». *La Presse*, Actuel, jeudi, 6 mars, p. B1.

KAYLER, Françoise. 2004. « Livres en cadeau ». *La Presse*, Actuel, vendredi, 24 décembre, p. ACTUEL6.

LEPELTIER, François. 2000. « Dans le sillage de Quick ». *Le Figaro*, no 17530, mercredi, 20 décembre, p. 19.

RIVARD, Marie-Josée. 2004. « Privilège de goût ». *Voir*, cahier V, vol. 18, no 49, jeudi, 9 décembre, p. V6.

ST-JACQUES, Sylvie. 2005. « Une chef de Chicoutimi lauréate d'un prix international ». *La Presse*, Actuel, vendredi, 30 décembre, p. ACTUEL2.