

AUTOUR DE LA MARMITE DES MISTASSINI

par JACQUES ROUSSEAU

La nuit claire résonne au bruit du tam-tam sous la main rythmée du sorcier débonnaire. Les lacs et les ruisseaux, libres de glace depuis la fin de mai, reflètent les convois de canots chargés de fourrures, de femmes, de chiens et d'enfants. Au sud-ouest du lac Mistassini, à deux semaines de canot du lac Saint-Jean, se rassemblent pour le troc six cents Indiens chasseurs que l'hiver isole sur un territoire de plus de 50,000 milles carrés, chaque famille à vingt-cinq ou cinquante milles du voisin.

Les peaux de castor et de vison s'accumulent sur les comptoirs. Puis c'est la halte. Deux mois et demi de repos dans le luxe des boîtes de conserve que l'avion déverse dans la forêt. Ne vous laissez pas abuser par la joie des convives: c'est la morte saison de leur gastronomie.

Dans quelques jours, la noce rassemblera toute la tribu pour célébrer l'union d'une douzaine de jouvenceaux métamorphosés par le soleil printanier. La marmite fumante de ragoût d'original, la graisse d'ours figée, les pains cuits dans la haute friture, ce banquet enfin sera votre premier contact avec la cuisine aborigène. Aussi solennelle que soit l'initiation, ce n'est qu'une amorce. Il faut un séjour prolongé dans la forêt, loin du poste, seul avec des Indiens pour pénétrer leurs secrets culinaires. Les recettes du nomade chasseur ne sont guère élaborées, mais il sait "concocter" des mets simples à la manière des grands chefs. Brillat-Savarin, Ali-Bab, Curnonsky, tous les bardes de la bonne table en auraient chanté les mérites.

Les voyages de découverte, depuis le quinzième siècle, ont révolutionné la cuisine européenne; en retour le contact des Blancs a transformé la vie forestière en Amérique. Il faudra de rares circonstances pour ramener le poisson et le gibier d'antan bouillis sans sel ni gras. En cas d'extrême disette, un lichen des rochers, la tripe-de-roche, viendra calmer l'appétit et permettre de subsister jusqu'aux jours meilleurs. Ce mets fade et gluant n'a rien de réjouissant d'ailleurs. Imaginez une tripe à l'encre de Chine qui laisse un arrière goût de foin et d'officine pharmaceutique. J'attendrai la famine pour en manger de nouveau.

L'adoption de nouveautés ne va pas sans quelque hérésie: Mario Duliani serait sans doute horrifié de leurs pâtes alimentaires "au jus": deux ou trois poignées de macaroni dans une chaudière d'eau bouillante. Mais les recettes primitives, — bouillis de viande et de poisson, — améliorées par l'apport des Blancs, font de cette cuisine forestière une vraie cuisine.

Une réserve s'impose. Les cuisiniers, en bons psychologues, savent que le goût varie avec les lieux et les circonstances et qu'un réveillon parfait à Noël détonne à Pâques. Pour leurs frères d'outre-mer, nos compatriotes anglo-saxons se priveront plus volontiers de bacon le midi que le matin. Aucun maître-queue ne servirait des tourtières et des pieds de porc grillés dans les grands événements mondains, repas de fiançailles, dîners d'échevins ou anniversaires d'élection d'un marguillier. De même, les gueuletons forestiers ne se conçoivent pas en dehors de



Un indien Mistassini fait cuire le pain enroulé autour d'un bâton en le tournant près du feu.

la forêt. Quand on a avironné quatre longues heures par un vent glacial qui rend les doigts gourds ou qu'on a portagé toute une journée dans une tourbière humide, un paqueton de quatre-vingts livres sur les reins, une galantine de poulet et des choux à la crème donneraient un peu trop l'atmosphère d'un thé d'enfants de Marie.

Les repas reviennent deux ou trois fois par jour à des heures imprécises et les plus élaborés comprennent du pain, un bouilli de viande ou de poisson et du thé. Le dessert est un luxe que l'on se paie surtout au poste après la saison de chasse.

La farine a transformé radicalement l'alimentation de l'Indien chasseur. Elle en est même devenue la base. Les manuels d'art culinaire proclament que le fourneau est la condition essentielle de la cuisson du pain: mais les Indiens qui n'ont pas lu de livres de recettes en fabriquent à côté du feu de camp. Ce pain, que les forestiers français nomment banic (de l'écoissais bannock) est un mélange de farine, de poudre à pâte, et d'un peu de sel, auquel on ajoute de l'eau jusqu'à ce qu'on obtienne la consistance désirée. On enroule alors la pâte autour d'un bâton fixé auprès du feu et une rotation périodique en assurera une cuisson uniforme. Ce procédé moins rapide disparaît maintenant devant la bannic cuite dans la poêle. On la place d'abord sur un feu doux, puis on l'installe obliquement devant le foyer ayant soin de retourner la masse sitôt qu'elle est cuite d'un côté. Pain dense, mais délicieux quand il est frais. La même pâte dans la haute friture donnerait le pakwijigan, une friandise réservée aux jours de fête. Le mélange délayé davantage et cuit également dans la haute friture donne une crêpe légère, le téklef. Enfin, quand la poudre à pâte fait défaut, on se contente des crêpes ordinaires, faites parfois simplement de farine et d'eau. Consommées sans beurre ni sucre, elles ne jouent pas le rôle de dessert, même chez les Indiens.

Au cours d'un voyage, pendant trente-six repas consécutifs, nous avons dû nous en contenter et comme Simon excellait à simplifier les opérations, il fallait très souvent partager entre les six membres de l'expédition une seule crêpe épaisse d'un pouce.

Le bouilli de viande, variant avec les hasards de la chasse, peut comprendre une pièce d'original ou d'ours, tantôt du castor, des lièvres, ou la chair parfumée du rat musqué, des perdrix et d'autres oiseaux, sauf le goéland, tabou parce qu'il mange, paraît-il, de la chair humaine. La chaudière reçoit volontiers ensemble le petit gibier avec des tranches de lard salé, de la graisse, du sel et du poivre, des oignons deshydratés au besoin, le tout recouvert d'eau. C'est le pastonémitim, que Simon Matabé traduit par "bouilli américain". Comme assaisonnement, la fumée des buchettes d'épinette noire. De temps en temps le cuisinier saisit la chaudière par l'anse et d'un mouvement rotatif brusque brasse le ragoût. L'eau m'en vient à la bouche! et pour cela, même en période de rationnement, je n'enoncerais au meilleur filet mignon.

Essayez la perdrix à la Métawishish, recette d'un de mes guides. Les morceaux, recouverts d'eau, sont cuits dans la poêle avec de la graisse, du sel, du poivre, des oignons et, quelques minutes avant de servir, un peu de farine d'avoine. La farine d'avoine employée avec la viande joue souvent là le même rôle que le riz dans la cuisine asiatique.

Les Mistassini comptent plus sur la pêche que sur le gibier pour leur subsistance. Les truites de lac d'un beau rose pesant jusqu'à cinquante livres, les truites rouges géantes, les carpes, le brochet, la lotte grosse comme la morue, le poisson blanc, le favori de tous, composent le menu ordinaire. Le poisson peut se consommer frit dans la graisse ou le beurre, mais c'est surtout en bouilli, en pastonémitim, comme le gibier, que je vous le recommande. Pour le servir, on emploie-

(suite à la page 12)

AUTOUR DE LA MARMITE...

(suite de la page 9)

ra généralement le mistukemkwan, une grosse cuiller taillée dans une buche de bouleau. Fréquemment on laisse dans le bouilli, comme pièce de choix, une partie charnue du tube digestif; mais sa consistance de caoutchouc ne me séduit pas particulièrement. Lors des migrations printanières et automnales, les familles de pêcheurs s'arrêtent dans les endroits les plus poissonneux et l'on boucane le surplus à la fumée de bois pourri. Le poisson fumé se consomme sans autre cuisson ou simplement bouilli.

Parmi les agréables souvenirs de la cuisine forestière, je n'hésite pas à placer, à côté des pastonémittim, le bacon bouilli. Pendant les durs portages aux courtes haltes, rien de mieux qu'un morceau consommé froid avec une tranche de banic et une tasse de thé.

Les magasins des traiteurs fournissent également des viandes en conserve, du fromage, des pois, des haricots, du riz, du cacao, du café, du sucre, des confitures, des pommes, abricots et pruneaux séchés. Ce sont ces derniers surtout qui servent à la fabrication des rares desserts; mais on utilise également les baies sauvages, — fraises, framboises, bluets, groseilles, chichoutés, — fraîches ou en confiture. Les sorbes mûres se consomment également une fois saisies dans la poêle.

Avant la venue des Blancs, le breuvage consistait surtout en une infusion d'écorce de sorbier, si l'on peut en juger par la persistance chez les Tête-de-boule de cette boisson rosée, à saveur de verdure; mais aujourd'hui, le café, le cacao et le thé l'ont complètement supplanté. Le thé, surtout, jouit d'une grande faveur, non seulement le midi et le soir, mais même entre les repas. Le chasseur se passera volontiers d'un dîner, s'il le faut, mais il marchera cinquante milles pour se procurer du thé. Dans les portages accablants ou lorsque le vent glacé immobilise les voyageurs sur la grève, il n'y a rien de tel pour ragaillardir.

Jacques ROUSSEAU.

Brillat Savarin a dit :

"Les animaux se repaissent, l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger."

B.S.

Une boisson délicieuse:

NECTAR
Christin
CHRISTIN

se boit glacé!

IN MEMORIAM

Francis Carton

Nous avons eu la tristesse d'apprendre dernièrement la mort de M. Francis Carton, ancien propriétaire du restaurant Lucas, l'établissement bien connu de la Place de la Madeleine.

M. Carton, fut un chef de **grande classe**, cela tous les gourmets le savent mais ce que l'on sait moins, c'est que durant toute sa vie, en plus de ses nombreuses occupations il ne cessa de déployer une activité extraordinaire dans le but de l'amélioration de la profession de Chef.

Il n'a jamais oublié en effet, — lui qui pourtant était "arrivé" — les petits et les humbles, ceux qui souvent ont les capacités mais ne savent pas les mettre à profit et sont, de ce fait, voués à l'exploitation de moins scrupuleux.

Ce fut M. Carton qui fut l'instigateur de la Maison de Repos que la Société des Cuisiniers de Paris a installée à Corneilles-en-Parisis, à deux pas de la capitale, pour servir de retraite aux vieux chefs et pour tous ceux en général, qui tels la cigale du bon Lafontaine, n'ont pas su, ou n'ont pas pu s'assurer une vieillesse confortable.

Les Bonnes Recettes
de nos Lectrices.UN PLAT DE RESISTANCE :
LE CIVET DE LIÈVRE NORMAND

C'était durant l'occupation dans un hameau de Normandie. Les Allemands occupaient les maisons, le pays, les routes, aussi le ravitaillement se trouvait-il complètement immobilisé, ou plutôt mobilisé à des fins allemandes. Peut-être aurions-nous pu vivre des

produits de la chasse si la chasse eût été permise, mais l'occupant nous interdisait le port d'armes, craignant que la chasse ne devint chasse à l'homme.

Les fusils étant cachés, les lièvres rôdaient en grand nombre autour du hameau. De leurs bonds arrondis, ils festonnaient garennes et bois. Nous eûmes alors l'idée de placer des pièges, d'invisibles trappes au cœur des fourrés. Et, un matin, nous vîmes le grand-père revenir tenant par les oreilles un lièvre. Aussitôt nous décidâmes de faire un civet. Nous cherchâmes dans des cahiers aux lettres gothiques la recette du civet normand, et nous lûmes :

Pour bien réussir un civet, il faut que le lièvre soit tué depuis quelques jours sans toutefois être faisandé.

Vous mettez fondre dans la cocotte $\frac{1}{4}$ de livre de beurre (4 onces). Ajoutez un morceau de sucre mouillé, (ou une cuillerée à soupe). Le beurre fondu et le sucre caramélisé, vous ajoutez 3 cuillerées à soupe de farine dûment tamisée. Vous intégrez la farine au beurre en tournant constamment. Quand la pâte obtenue est lisse tout en demeurant assez sèche, elle a pris une belle teinte, mi-blonde, mi-rouse. Vous avez fait ce qu'on appelle un ROUX. A ce moment, vous pelez et tranchez un oignon en quatre et l'ajoutez au roux. Puis vous jetez dans la cocotte les morceaux de lièvre que vous roulez minutieusement dans le roux. Ajoutez $\frac{1}{2}$ litre de vin rouge de table, (quelle que soit l'étiquette); le vin doit recouvrir entièrement la viande.

Avant de poser le couvercle sur la cocotte, vous jetez dedans un peu de votre jardin: une feuille de laurier et une branche de persil. N'oubliez ni de saler ni de poivrer. Laissez mijoter une heure à feu doux. Ajoutez au civet quelques pommes de terre épluchées. Faites cuire encore $\frac{3}{4}$ d'heure. Vous n'avez plus qu'à goûter et à faire goûter aux autres.

Nous suivîmes la recette à la lettre. Le vin qui nous servit à faire ce civet, nous le trouvâmes non au pied d'une vigne, mais au pied d'un pommier car, à l'arrivée des Allemands, nous eûmes la précaution d'enterrer les bons vins dans le verger. L'exhumation de la bouteille eut lieu sans encombre et nous nous délectâmes, au nez de l'occupant, de ce plat de résistance.

Mme Pierre Bisailon,
540 Bloomfield Ave.