

Audrey Desrochers

Annie-Claude St-Jean

Fruits

Célébrer ce qui
pousse ici

 LES ÉDITIONS DE
L'HOMME



Table des matières

8 Avant-propos

15 Fruits d'ici

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 16 | LE TERRITOIRE SAUVAGE ET SAVOUREUX | 36 | OÙ SE PROCURER DES FRUITS |
| 18 | LES FRUITS DU QUÉBEC, D'HIER À AUJOURD'HUI | 44 | DES VIVACES COMESTIBLES À LA MAISON
Guillaume Pelland |
| 22 | CES CONFITURES QUI ONT CHANGÉ LE MONDE | 49 | UNE SAISON DE CUEILLETTE EN TROIS TEMPS |
| 24 | TRANSMISSION DES SAVOIRS :
LE POINT DE RUPTURE | 50 | François Lamontagne |
| 27 | PISTES DE SOLUTIONS (ET DE CÉLÉBRATIONS)
POUR UN AVENIR PLUS DOUX | 52 | Marie-Pierre Lachance |
| 32 | LES RECETTES QUI TRAVERSENT LE TEMPS
Ginette Levasseur et Martin Desmarais | 54 | Florence Ferraris |
-

57 Becs salés

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 58 | Sandwich à la tartinade de tomates | 88 | Chou-fleur grillé au pesto de fraises et de basilic |
| 61 | Salade de tomates et de cerises de terre | 90 | Croque-madame aux champignons blancs
et aux poires |
| 62 | Tacos aux pêches | 93 | Pizza aux pommes sur naan |
| 66 | Salade d'épinards et coulis de kiwis miniatures | 94 | Taboulé aux canneberges |
| 68 | DES RENCONTRES INATTENDUES
Michel Larocque | 96 | ACCUEILLIR LE TEMPS QUI PASSE
Didier Lortie et Edith Foliot |
| 72 | Salsa au melon d'Oka | 100 | PREMIER SERVICE
Oignons confits à la prune lactofermentée |
| 74 | Tarte fine aux fraises flambées et au poivre | 104 | DEUXIÈME SERVICE
Omble chevalier aux cerises de terre
et aux chips de livèche |
| 76 | Crème de chanterelles et de poires | 106 | TROISIÈME SERVICE
Yogourt glacé aux bleuets et aux morilles |
| 78 | Guédille aux pommes de type lobster roll | | |
| 79 | Salade de chou aux pommes | | |
| 82 | Grilled cheese au confit d'oignon
à la gelée de pommes | | |
| 85 | Pizza d'été aux framboises | | |
| 86 | Boules de mac'n cheese frites,
compote de pommes et de camerises | | |

109 Becs sucrés

- 110 Granola
- 113 Plaque de fruits au four
- 115 Gaufres au thé du Labrador et aux mûres
- 116 Croustade aux fraises
- 118 Shortcake aux fraises et aux fleurs
- 120 Pain aux pommes et aux carottes, glaçage à la rhubarbe et aux framboises
- 124 Tarte aux pêches, à la rhubarbe et à la crème fouettée
- 127 Panna cotta aux fraises et aux framboises jaunes
- 128 Bouchées glacées aux fraises et au beurre d'arachide
- 131 Biscuits aux camerises
- 132 Pavlova aux petits fruits sauvages
- 134 Grimolle aux pommes et aux amélanches
- 136 CULTIVER EST UN ACTE POLITIQUE
Clément Clerc
- 140 Tartelettes aux pommes et aux baies d'aralie à grappes
- 143 Tiramisu aux camerises
- 144 Banique aux bleuets

147 À boire

- 147 UN FLEUVE POUR LES OISEAUX
- 148 Smoothies ciel et soleil
- 151 Smoothie rouge flash
- 152 Amaretto sour à l'argousier
- 154 Bleu gin bleu
- 157 Mojito au sel de framboise
- 158 Sumacade et sa version à la vodka
- 161 Sangria du verger
- 162 Sorbet aux framboises et aux cerises de terre
- 165 Mousseux au melon d'Oka
- 167 Vin chaud aux canneberges et aux épices

169 En pots

- 170 NOTIONS DE BASE TECHNIQUES
- 172 NOTIONS DE BASE GOURMANDES
- 174 VIBRER À LA FRÉQUENCE DES PAYSAGES
- 177 Tartinade aux baies sauvages
- 178 Tartinade aux fraises, à la rhubarbe et au mélilot
- 181 Tartinade aux fraises des champs et au poivre des dunes
- 182 Tartinade aux cerises de terre deux façons
- 183 Tartinade aux framboises jaunes et aux pêches
- 185 Beurre d'érable et de camerises
- 186 L'OURS MANGEUR DE PETITS FRUITS
Stéphane Guay
- 190 Beurre de pommes et de prunes au gingembre
- 192 Tartinade aux framboises noires
- 193 Gelée de framboises noires
- 196 Compote de cerises et de canneberges
- 198 Compote de prunes
- 200 Gelée de pommes
- 202 Gelée de baies d'argousier
- 203 Gelée de pimkina (viorne trilobée)
- 204 UN ÉCHANGE DOUX-RÉVOLTÉ
Elisabeth Cardin
- 208 Umeboshi (prunes salées et fermentées)

212 Index des recettes par fruit

219 Notes bibliographiques

220 Remerciements



Avant-propos

Audrey — Je partais avec mon vieux chariot en bois, les roues claquant sur chaque craque de trottoir, suivant la lente cadence de mes pas d'enfant. *Clac, clac, clac.*

Je transportais des clous, un marteau, une scie rouillée. Des planches dépareillées trouvées derrière le cabanon. (Il me semble que j'en avais volé chez le voisin aussi, désolée, monsieur Sarrazin!) Aujourd'hui, je sais que je transportais en fait un monde inventé, ma liberté, un bonheur pur. *Clac, clac, clac.* Le métronome de mon innocence.

Je partais construire une cabane dans le bois.

Déjà, à huit ans, c'est dans la forêt que je pouvais respirer. Entourée d'érables centenaires, assise sur une roche pleine de mousse, à manger des sandwichs au

beurre de pinottes et de l'aralie à grappes que j'enfilais comme des bonbons.

J'ai passé plusieurs années à essayer de construire cette fameuse cabane. Parfois seule (mes parents n'étaient pas très sévères, visiblement). Souvent avec des amis. Je pense qu'une fois, on avait réussi à bricoler un plancher et un demi-mur. On passait surtout notre temps à parler, à manger des ronces et à s'inventer une vie, notre vie. On se construisait, dans le fond.

Les petits fruits ont toujours fait partie de mes escapades dans le bois. Ils ont pour moi un goût de simplicité et de naïveté. Cette porte ouverte sur la nature, je souhaite l'ouvrir à mon tour à mes enfants.

Annie-Claude — Pendant qu’Audrey construisait des cabanes dans le bois, j’étais dans le champ avec mamie Margot. Avec sa longue jupe fleurie et ses grosses lunettes, elle nous amenait, ma sœur et moi, cueillir des fraises et des framboises. Je remplissais mon panier tranquillement, un fruit à la fois. Je m’appliquais. Je comprenais déjà, inconsciemment peut-être, la valeur de ce geste. Que cet instant magique deviendrait un souvenir doux et chaud comme l’herbe molle sous mes petits pieds.

Il y avait aussi les après-midis chez *matante* Coco. Assises dans le champ derrière chez elle, on cueillait des groseilles pendant qu’elle nous préparait des sandwiches aux tomates. Son mari travaillait sur son tracteur, avec

son grand chapeau. Quand j’y repense aujourd’hui, je me sens comme dans un film de Jean-Marc Vallée, dans une séquence pleine d’amour et un peu vaporeuse.

Quand il fallait partir, je regardais le champ ou la maison de *matante* Coco en me disant que j’aurais voulu rester là encore et encore et encore, que le soir n’arrive jamais, que les fleurs ne fanent jamais et que l’été s’éternise à jamais.

J’ai toujours su, même enfant, qu’il fallait prendre le temps de s’arrêter et de graver des moments comme ceux-là quelque part au fond de son cœur. Je suis une grande nostalgique.

Les fruits sont le fil conducteur de notre enfance et font encore partie de nos vies aujourd’hui. Sous une autre forme, évidemment. On ne va plus construire des cabanes dans le bois ; une partie de l’érablière a été rasée pour ériger un quartier et une route, et il y a des immeubles à logements dans le champ près de la maison...

Ça faisait longtemps que l’idée d’écrire un livre sur les fruits du Québec germait dans nos cours arrières respectives. Elle était là, entre deux plants de baies d’aronie, juchée sur une branche de cerisier ou lovée au creux d’une framboise.

L’idée mijotait dans nos marmites remplies de pommes, se faufilait discrètement dans l’odeur sucrée d’un brunch du dimanche matin. Elle s’immisçait dans les pages de nos livres, cachée entre deux vers.

Pendant plusieurs mois, l’idée s’est laissé bercer par la rivière qui traverse notre village. Elle avançait vers nous en douce, poussée par le vent. Elle a fini par suivre tous nos pas en forêt, par éveiller notre envie d’un retour aux sources, par enflammer nos discussions sur l’autonomie alimentaire et les changements climatiques.

Elle s’est finalement (im)posée, cette idée, dans un verre de sumacade (recette p. 158). Les fruits avaient été cueillis au petit matin des mains délicates de Léo-d’amour qui, du haut de ses trois ans, veut déjà toucher, sentir, goûter et apprendre notre territoire.

*Je voudrais mettre en pots
des réserves de pluie
faire rougir à contre-soleil
mon huile de millepertuis
Je voudrais mettre en pots
l’avertissement des tamias
des miels et des baumes
mille réserves de joie¹*

— Extrait du poème *Cannage*
de Gabrielle Filteau-Chiba



Chaque jour, Audrey met en mots nos paysages ruraux et les histoires des familles qui nous nourrissent. Elle est copropriétaire de Haricot Marketing.

Chaque jour, Annie-Claude enfile son tablier, coupe des fruits, mélange les saveurs et cuisine les meilleures tartinades. Elle est propriétaire de Dimanche Matin.



En mûrissant, les cerises à grappes passent du jaune au rouge. Il faut faire vite pour les cueillir, parce que les oiseaux en raffolent !

Dans son essai *Le temps des récoltes*, Elisabeth Cardin (portrait p. 204) souhaite un retour à un « mode de vie plus signifiant, adapté à la modernité, mais inspiré d'une époque où la collaboration entre les êtres humains, les plantes et les animaux était nécessaire et l'autonomie, valorisante et valorisée ».

De cette époque, il ne nous reste que peu de choses. Une vieille poêle en fonte qui traîne dans le fond du tiroir à chaudrons. Un cahier de notes jauni par le temps, rempli de recettes incomplètes, écrites en pattes de mouche. *Fraises et rhubarbe. Couper en morceaux. Mettre du sucre. Chauffer.* Des gestes si souvent répétés qu'ils devenaient évidents, banals.

Aujourd'hui, pourtant, quand on s'installe pour cuisiner la fameuse confiture fraises-rhubarbe de madame Mireault ou de mamie Margot, on ne voit sur la feuille jaunie que le vide entre les mots, les souvenirs effacés, les ponts du savoir qui se sont brisés. Nos gestes sont approximatifs, hésitants.

Combien de fraises par rapport à la rhubarbe ? Je coupe de petits ou de gros morceaux ? Qu'est-ce que c'est ça, une recette pas de quantités ? Je chauffe à combien, et combien de temps ?

On appelle notre mère, notre père, notre tante. Ils ne savent pas. Ils ne savent plus.

Notre système alimentaire actuel, malgré ses belles promesses, nous a dépossédés de ce qu'il y a de plus beau dans nos cuisines : le partage.

Le partage comme lien qui nous unit. Comme un fil, invisible et fragile, entre les générations. Comme une

tige de roseau qu'on tisse soigneusement entre nous à chaque histoire qu'on se raconte autour de la table.

Comment reconstruire ce lien ? Comment réparer cette rupture pour retrouver, dans nos assiettes, le rythme des saisons ? Il faut réapprendre les gestes oubliés. Il faut les répéter, les répéter, les répéter. Une grande danse collective.

Comme Léo-d'amour, on a tout à apprendre. Il suffit de toucher, sentir, goûter.

Dans cet ouvrage, on propose de s'inspirer des savoirs anciens (perdus en cours de route, quelque part dans une allée d'un supermarché) pour revoir notre rapport à la nature, pour repenser notre vie ensemble et pour nous réapproprier notre alimentation. Tout ça à travers la redécouverte des fruits de notre terroir.

Pendant un an, dans l'atelier de Dimanche Matin, nous avons cuisiné et goûté, et recommencé. Nous sommes aussi parties sur le terrain, à la rencontre de passionnés de fruits qui aspirent à façonner un monde meilleur. Comme nous, ils ont une mamie inspirante, une enfance dans le bois, des projets plein la tête, des revendications plein le cœur. On partage ici avec vous leur histoire pour vous inspirer.

Vous apprendrez donc, dans ce guide pratique, où trouver les fruits d'ici, puis comment les cuisiner et les déguster. Avec en trame de fond la poésie de nos paysages, une nature à protéger, des gens à célébrer.



J'avais vingt ans ou mille ans déjà
quand j'ai compris que la route serait longue
en descente, en montée, en chute libre
le cœur en sel, prêt à fondre ou à s'envoler.

J'avais vingt ans ou mille ans déjà
quand j'ai compris que tout est brisé
nos amours, nos histoires, nos trajectoires
la tête en braise, prête à fondre ou à s'envoler.

On a sauté à mains jointes.

Les pieds dans le vide.

J'avais vingt ans ou mille ans déjà
quand j'ai compris que l'espoir, c'est vous
mes amours d'amour
vos lèvres fruitées sur ma joue.

—Audrey

CHAPITRE 1

Fruits d'ici

ARIANE PARÉ-LE GAL

Copropriétaire de Gourmet Sauvage,
autrice et conférencière

D'abord, on s'émerveille devant les premières fraises sauvages. Elles imposent le respect et réclament qu'on s'agenouille pour les cueillir. Elles valent bien toutes les courbatures alors que le soleil nouvellement chaud de juin les a gorgées de sucre.

Suivent les fruits plus communs, mais tout aussi savoureux, les bleuets à perte de vue, les mûres comme des surprises là où on ne les attend pas et les framboises comme une marée d'offrandes quand la saison est faste.

À travers eux, l'abondante cerise à grappes dont l'âpreté se fait oublier à la cuisson, l'amélanche qu'il faut partager avec les oiseaux, les prunes sauvages aussi imprévisibles que succulentes, les gadelles qui nous font trop rarement la surprise de survivre à l'été, le sureau qui fait don de sa médecine, les pommettes qui font mi-sourire mi-grimacer et les ronces odorantes que les enfants enfilent au bout de leurs doigts avant de les engloutir.

Si l'aventure vous entraîne plus au nord, vous découvrirez l'indicible bonheur de goûter à la chicoutai et affronterez le défi de la cueillir. L'airelle et la camarine croiseront votre chemin, comme des offrandes juteuses et nutritives.

Après les premiers gels, le pimbina et la canneberge feront des confitures et des gelées que vous serez heureux de partager.

Notre territoire sauvage est savoureux, vitaminé et fruité. Il nous offre de pleins paniers de baies colorées aux goûts racés qui marquent les saisons, comme les gens marquent nos vies. Prenez le temps de tendre la main et de les cueillir.

Le territoire sauvage et savoureux



Ariane, c'est une magicienne de la forêt. Elle déniché et transforme et partage de petits trésors de notre territoire, comme ces baies de cassis.

Les fruits du Québec, d'hier à aujourd'hui

Quelque part dans les années 1990, Pierrette, aka la meilleure prof de primaire du monde entier (ou de Crabtree, en tout cas), nous distribuait la collation matinale : une banane et un berlingot de lait.

Assises sur notre petite chaise en bois, nous grignotions notre fruit et nous apprenions l'Histoire du Québec. Celle avec un grand H. Le récit d'un passé écrit par et pour les Blancs. On était loin de se douter que ce « programme » scolaire occultait des réalités plus brutales et infiniment plus complexes que ce qu'on nous enseignait, et qu'il cachait par le fait même une histoire riche et profonde faite de rencontres entre l'humain et la nature.

De cette histoire coloniale apprise à l'école, quelques bribes nous reviennent en mémoire : maisons longues, pain banique, nomades, sédentaires (pas la chanson). Et chasseurs-cueilleurs.

On pourrait penser que les fruits font partie intégrante de l'alimentation d'une personne qu'on désigne comme « chasseur-cueilleur » dans les livres d'école. Mais quelle place occupaient réellement les fruits dans les traditions alimentaires des peuples autochtones ? Et qu'est-ce qui est arrivé ensuite ? Comment en est-on venu à cultiver des prunes ? À manger des bananes à la collation matinale ?

Ce serait de bonnes questions pour un doctorat, mais on ne pense pas se rasseoir sur des chaises d'école bientôt. On se fie plutôt aux recherches d'historiens passionnés qui ont étudié le sujet avant nous.

On a d'ailleurs discuté avec l'un d'entre eux, Yvon Desloges, historien retraité spécialiste de la question de l'alimentation en Nouvelle-France². Selon lui, on peut classer l'histoire de l'alimentation au Québec en six grandes périodes :

1. Avant l'arrivée des colons : on se nourrit exclusivement de ce que l'on trouve sur le territoire.
2. De Champlain jusqu'à la fin du 16^e siècle : moment de métissage franco-autochtone.
3. De 1690 à 1790 : on mange à la française.
4. De 1790 à 1860 : décennies de métissage anglo-franco.
5. De 1860 à 1960 : on mange à la canadienne.
6. Depuis 1967 : on observe des influences internationales.

Durant chacune de ces périodes, différents fruits ont garni les assiettes de celles et ceux qui habitaient le territoire qu'on désigne aujourd'hui comme le Québec.

PÉRIODE 1: AVANT L'ARRIVÉE DES COLONS

La cueillette de fruits sauvages a toujours fait partie du mode de vie traditionnel des peuples autochtones. Dans le *Répertoire du patrimoine culturel du Québec*³, on parle

d'environ 50 espèces de fruits utilisés pour se nourrir, en version fraîche ou séchée.

De juillet à octobre, c'était l'abondance. Les gens (lire ici les femmes et les enfants) cueillaient les petits fruits sauvages : bleuets, fraises, framboises, cerises, pommettes, airelles, etc. Ils ramassaient aussi les noix, pour leurs qualités nutritives et parce qu'elles se conservaient plus longtemps.

Aussi impensable que ça puisse paraître aujourd'hui, plusieurs personnes déracinaient les arbustes fruitiers en entier plutôt que de prendre seulement les fruits. C'était plus pratique ! Et ils cueillaient les baies avant qu'elles soient mûres, de peur que quelqu'un (ou qu'un gourmand petit oiseau) les leur dérobe.

Après la cueillette, plusieurs familles faisaient sécher des fruits, comme le bleuet, qu'elles ajoutaient ensuite à des plats de poisson ou de viande ou qu'elles incorporaient au pain ou à la galette de maïs. Sinon, les baies étaient écrasées et bouillies pour en faire une pâte qui se conservait très longtemps.

Cependant, dans un pays de neige et de froid, les fruits ne représentaient qu'une partie, surtout estivale, de l'alimentation. Parce que traverser un hiver avec des fraises sauvages ou de la chicoutai, même si la forêt en regorge en juillet, c'est plutôt limité. Pour survivre, la partie « chasseur » de l'expression « chasseur-cueilleur » prenait donc plus d'importance dans l'alimentation quotidienne de plusieurs familles autochtones.

PÉRIODES 2 ET 3 : LES FRANÇAIS PLANTENT

Quand les Français se sont installés ici, ils ont commencé à planter des arbres fruitiers apportés d'Europe. Peut-être qu'ils s'ennuyaient de leur lointaine mère patrie. Peut-être qu'ils y ont vu une occasion d'affaires. Peut-être un peu des deux.

Ils ont d'abord planté des pommiers et des pruniers. Vers le milieu du 17^e siècle est venu le tour des cerisiers, des poiriers, des abricotiers, des pêchers et des noyers, sans oublier les vignes (avec plus ou moins de succès, à cause de nos hivers un brin frisquets).

Malgré l'existence de quelques vergers, la plupart des fruits qui garnissaient les tables à cette époque poussaient à l'état sauvage : le classique trio fraises-framboises-bleuets, mais aussi les gadelles, les atocas, les mûres, etc.

Les Français les mangeaient frais, tels quels, ou parfois dans du lait avec un peu de sucre. (Quand on était petites, on mangeait souvent ce dessert fruité à la fois très simple et réconfortant. En voyage, quand on a le mal du pays, au lieu de planter des vergers comme les colons français, on se fait un grand bol de framboises dans du lait, en y saupoudrant un soupçon de sucre !)



L'épicerie, comme le perron de l'église, est un lieu de rencontre et d'échanges, d'inspirations gourmandes. Un lieu d'inquiétude et de nécessité, parfois, mais aussi de solidarité et de partage.

PÉRIODES 4 ET 5 : LES ANGLAIS ET COMPAGNIE

Selon Yvon Desloges, les colons français du 18^e siècle consommaient 1,25 kg (2 ½ lb) de sucre par année par personne. Les Britanniques, en Europe, en mangeaient cinq fois plus. Il faut donc attendre l'arrivée des colons anglais et de leur dent sucrée, vers la fin du 18^e siècle, pour que les habitants du Québec commencent vraiment à cuisiner le sucre... Et donc les desserts fruités, les confitures, les poudings et les tartes.

À cette époque, il y avait de plus en plus de diversité, du moins sur la table des bourgeois et de l'élite religieuse. On importait des fruits exotiques, comme des citrons, des oranges, des fruits séchés ou confits, des prunes, des pruneaux, des raisins...

Déjà, la cuisine de saison et les produits issus du territoire perdaient de leur lustre.

PÉRIODE 6 : INFLUENCES INTERNATIONALES

Expo 67 a été un point tournant à de multiples égards. Les Québécois y ont « découvert le monde avant tout par la bouffe », pour reprendre l'expression de l'historien Roger Laroche⁴. Ils ont goûté à de nouvelles saveurs et se sont imprégnés de traditions culinaires internationales.

Cette ouverture sur le monde – avec la mondialisation du commerce qui s'est produite à la même époque – a transformé les mentalités et la culture alimentaire du Québec. De nouveaux produits se sont graduellement installés dans nos cuisines et prennent aujourd'hui une place importante, dont plusieurs fruits venus d'ailleurs : bananes, clémentines, oranges, citrons, ananas, etc.

En ce début de 21^e siècle, nos enfants peuvent donc avoir des fraises à moitié blanches dans leur lunch en plein mois de janvier. Assis à leur pupitre, sur leur petite chaise de plastique, apprendront-ils à (re)connaître leur territoire, à l'aimer et à le cuisiner ?

La réponse, pour l'instant, ne se trouve pas dans les livres d'école. Elle se trouve dans nos maisons, dans nos communautés. Dans nos repas partagés, dans les discussions intéressées. Dans la joie pure de croquer dans une fraise juteuse après des mois de neige et de vent *frette* qui nous gèle les joues et nous colle les narines.

FLORENCE GAGNON-BROUILLET
Étudiante au doctorat en histoire de l'alimentation
à l'Université Laval

« Qu'est-ce qu'une compote ? » « Qu'appelle-t-on une marmelade ? » « Quelles sont les mesures à prendre pour conserver les confitures ? » Si vous êtes capable de répondre à ces questions – tirées d'un manuel d'économie domestique publié en 1904⁵ – peut-être auriez-vous été en mesure de relever certains grands défis de la première moitié du 20^e siècle. Parce qu'au-delà de nourrir la famille, les confitures ont servi à sauver des victimes de la Seconde Guerre mondiale, à redresser l'économie et à consolider les traditions culinaires québécoises.

Avec cette douce prémisse un tantinet revendicatrice, j'emboîte le pas à plusieurs chercheuses dont la mission reste inlassablement celle de reconnaître et de rendre visible le travail domestique de nombreuses ménagères, un travail qui, parce que souvent non rémunéré, n'est pas considéré. Pour éviter de perpétuer ce triste constat, je propose de relire ici un pan de l'histoire des femmes dans lequel la valeur des confitures n'est pas que nutritionnelle.

Ces confitures qui ont changé le monde

DES CONFITURES POUR L'ANGLETERRE

« Ayant déjà accusé réception de soixante-douze litres de confitures diverses de la Croix-Rouge canadienne, nous constatons que la plus grande partie vient de la province de Québec et nous aimerions que vous sachiez combien nous en sommes reconnaissants⁶. »

Cette lettre, écrite par la directrice d'une pouponnière britannique en 1942, montre bien que la confiture ne fait pas que coller les doigts : elle scelle des amitiés, des collaborations entre des pays, entre des femmes qui, armées de leur marmite et de leur cuillère en bois, écument les peines et réduisent les affres de la guerre.

En 1941, soit deux ans après le début de la Seconde Guerre mondiale, les Canadiennes françaises sont en effet appelées à joindre la campagne « Confitures pour l'Angleterre ». Une initiative qui, grâce à l'approvisionnement en sucre et en petits fruits assuré par les Cercles de fermières, permet à celles qui le veulent de fabriquer des conserves destinées aux civils britanniques et aux hôpitaux militaires^{7, 8}. Ces femmes, de par leur genre ou leur état civil, n'auraient pas pu conduire des escadrons et piloter des avions, mais elles auront au moins pu participer à l'effort de guerre. Alors que les hommes de guerre enlevaient la vie, elles l'auront embellie.

DES CONFITURES POUR L'ÉCONOMIE

Si le terme « déconfiture » se définit comme synonyme de ruine et d'échec, j'aime croire qu'il existe un dictionnaire où « confiture » symbolise la réussite et l'enrichissement.

La production domestique de conserves aura permis à certaines fermières de gagner un salaire d'appoint, d'encourager la production fruitière d'ici, de réduire les pertes et de promouvoir l'expansion agricole alors que l'ombre de la crise économique de 1929 planait sur la province⁹.

La richesse n'est pas seulement monétaire. Et les femmes du siècle dernier en sont la preuve, elles qui ont mis en conserve chaque année « ces fruits délicieux », comme le précisait un journaliste du *Soleil* en 1931.

DES CONFITURES POUR L'IDENTITÉ

Véritables joaillières, nos cuisinières ont fait des perles bleues du Lac-Saint-Jean et de l'or rouge de l'île d'Orléans des parures que nous revêtons aujourd'hui pour afficher notre identité culinaire nationale. Et c'est grâce à des Jehane Benoît et Rita Martin que les bleuets du lac ou les fraises de l'île dégagent maintenant une odeur de fierté et un goût de tradition.

Malgré la relative prospérité d'après-guerre et le développement des technologies de conservation, qui auront permis aux mères de famille de souffler un peu – congélateur, quand tu nous tiens –, le temps des fraises, des framboises et des pommes continuera de rythmer le calendrier culinaire québécois. Se perpétuera aussi l'habitude de cueillir, sucrer, écraser, confire et mettre en pots.

À toutes ces femmes, célibataires ou mariées, mères et tantes, veuves et grand-mères, je dis merci. Merci parce que, une confiture à la fois, vous avez combattu, soigné et nourri, mais aussi transmis et construit une tradition culinaire qui évoque pour moi, et je l'espère pour d'autres, le parfum naïf de l'enfance et de l'amour.