

Cipâtre, cipaille, six-pâte... Trésor culinaire

Selon les régions, ce mets porte une appellation différente. Selon plusieurs sources, ce terme nous viendrait de la culture anglophone, le «sea-pie».

Le cipaille, un mets traditionnel québécois habituellement fait de gibier et de morceaux de pommes de terre; le tout enrobé d'une pâte brisée. De nos jours, le gibier sauvage n'est pas disponible aussi facilement qu'autrefois, il faut être un chasseur pour avoir accès à ce type de viande puisque les produits de la chasse ne peuvent être commercialisés.

Cependant, la tradition du «cipaille» se poursuit dans les foyers québécois. Plusieurs familles servent encore ce plat, surtout au Temps des Fêtes, une période de retrouvailles et de festivités qui regorgent de nos souvenirs et traditions culinaires. De nos jours, on déguste une version contemporaine de ce plat qui utilise des viandes de bœuf, porc, veau, poulet et dindon. Le secret de la réussite de ce mets repose sur la lenteur de la cuisson, l'ajout d'un bon bouillon et d'assaisonnements bien dosés.

Parmi les spécialités identifiées aux régions, on retrouve la *Tourtière du Saguenay-Lac-St-Jean* et le *Cipaille aux fruits de mer* de la Gaspésie.

(p.309, Femmes engagées à nourrir le Québec, Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, Éditions GID, 2012)

