

Scone

Le scone trouve ses origines en Écosse au début du XVI^e siècle. À l'origine, il s'agissait d'un pain plat rustique à base d'avoine, cuit sur une plaque chauffante appelée *girdle*.

Bien différent du scone léger et beurré que nous connaissons aujourd'hui, ce premier ancêtre occupait une place importante dans l'alimentation quotidienne des communautés écossaises. L'étymologie du mot demeure incertaine : certains l'associent au terme néerlandais *schoonbrot* («beau pain»), tandis que d'autres le relie à la ville de Scone, lieu historique des couronnements des rois d'Écosse.

Au XIX^e siècle, l'arrivée de la poudre à pâte transforme profondément cette préparation. Le scone devient alors plus léger, plus aérien et plus riche grâce à l'ajout de beurre, de lait et parfois de fruits séchés. Cette évolution coïncide avec l'essor de la tradition britannique du « *afternoon tea* », popularisée notamment par Anna Russell, duchesse de Bedford.

Servi tiède avec confiture et *clotted cream*, le scone devient rapidement un symbole du raffinement britannique, particulièrement dans les régions du Devon et des Cornouailles. L'histoire du scone au Québec est intimement liée à l'influence britannique qui s'installe après la Conquête. Dès le XIX^e siècle, les communautés écossaises et anglophones de Montréal et de Québec contribuent à introduire les traditions du thé et des pâtisseries rapides dans la vie quotidienne. Les grands hôtels, salons de thé et maisons bourgeoises participent à cette diffusion, notamment des établissements prestigieux comme le Château Frontenac ou le Ritz-Carlton de Montréal.

Avec le temps, le Québec adapte le scone à son propre terroir. Les recettes intègrent progressivement les produits locaux : bleuets, pommes, canneberges, sirop d'érable ou cheddar vieilli. Dans plusieurs régions marquées par l'immigration écossaise et irlandaise, notamment les Cantons-de-l'Est et l'Outaouais, le scone se rapproche parfois des galettes ou des pains rapides traditionnels servis dans les fermes.

Au XXe siècle, les écoles ménagères, les Cercles de Fermières du Québec et les manuels d'économie domestique contribuent à intégrer le scone dans le patrimoine culinaire québécois. Souvent simple, peu sucré et destiné au déjeuner ou à la collation, il traverse les générations avant de connaître une véritable renaissance gastronomique au tournant des années 2000. Aujourd'hui, plusieurs artisans et chefs québécois revisitent cette spécialité en mettant en valeur les farines locales, les petits fruits nordiques, les produits laitiers artisanaux et les saveurs boréales.

Ainsi, bien qu'issu des traditions écossaises et britanniques, le scone s'est progressivement enraciné dans l'histoire culinaire québécoise, devenant au fil du temps un témoin discret mais évocateur des échanges culturels entre les héritages britanniques et le terroir québécois.

Recette contemporaine

Note de l'auteur : De nos jours, les chefs, cuisiniers et pâtisseries privilégient l'approche de cuisiner selon le poids plutôt qu'en volume comme se voulait la coutume, cette méthode est plus précise.

Scones québécois aux bleuets, sarrasin, thé du Labrador et cheddar fort, glacés au beurre d'érable pur

Rendement : 4 gros scones

Ingrédients pour les scones

- 210 g farine tout usage
- 40 g farine de sarrasin
- 40 g sucre
- 10 g poudre à pâte
- 2 g sel
- 85 g beurre froid non salé, coupé en cubes
- 60 g cheddar fort québécois râpé
- 125 g bleuets sauvages
- Zeste de ½ citron

Liquides

- 125 ml crème 35 %
- 4 à 5 feuilles de thé du Labrador
- 1 oeuf
- 5 ml vanille

Finition

- Beurre d'érable pur, légèrement tempéré

Méthode

1. Infuser la crème

- Chauffer doucement la crème avec le thé du Labrador jusqu'à léger frémissement.
- Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 minutes.
- Filtrer puis refroidir complètement.

2. Préparer la pâte

- Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Dans un bol, mélanger :
 - Farine tout usage,
 - Farine de sarrasin,
 - Sucre,
 - Poudre à pâte,
 - Sel.
- Ajouter le beurre froid et sabler jusqu'à texture grossière.
- Incorporer le cheddar râpé, les bleuets et le zeste de citron.

3. Ajouter les liquides

- Fouetter l'oeuf, la vanille et la crème infusée refroidie.
- Ajouter aux ingrédients secs.
- Mélanger délicatement jusqu'à formation d'une pâte légèrement irrégulière. Ne pas trop travailler.

4. Façonnage

- Former un disque d'environ 3 cm d'épaisseur.
- Couper en 4 portions.
- Déposer sur plaque recouverte de papier cuisson.
- Badigeonner légèrement de crème.

5. Cuisson

- Cuire de 18 à 22 minutes jusqu'à coloration bien dorée.
- Laisser tiédir légèrement.

Finition

- Étendre délicatement une fine couche de beurre d'érable pur sur les scones encore tièdes afin qu'il fonde légèrement et crée un glaçage naturel, brillant et parfumé.

Source : Gaëtan Tessier, Chef consultant à la retraite, Artisan chocolatier / 1er lauréat Reconnaissance Le Renaud-Cyr, catégorie enseignant – 2004. Gaëtan a enseigné durant 35 ans à l'École hôtelière de l'Outaouais à Gatineau (anciennement Buckingham). Gaëtan a également travaillé dans quelques grandes cuisines au Québec et au Canada. Présentement, il est coordonnateur du Gala National de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ) et de la compétition du meilleur apprenti cuisinier du Québec; il est membre du CA de la Reconnaissance Renaud Cyr.

Note de l'auteur

Le scone traditionnel se réalise à partir de quelques ingrédients simples : farine, levure chimique, beurre, sucre, lait, et parfois des oeufs. Cette simplicité apparente cache toutefois une science précise. Le secret d'un bon scone réside dans la légèreté de sa pâte, obtenue grâce à un travail minimal et à une manipulation délicate.

C'est d'ailleurs à l'invention de la levure que l'on doit la gourmandise de ce scone nouvelle mouture. C'est également dans les années 1840, soit juste après l'introduction du *tea-time* que le chimiste britannique met au point la levure chimique (baking powder).

Voici les étapes clés pour réussir un scone parfait

1. Mélanger rapidement la farine, le sucre et la levure avec le beurre froid jusqu'à obtenir une texture sableuse.
2. Ajouter le lait tout en pétrissant doucement pour former une pâte.
3. Étaler la pâte sur une épaisseur de 2 cm et découper les scones à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Enfourner à 200°C pendant 12-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Références

- The Oxford Companion to Food / Auteur : Alan Davidson / Éditeur : Oxford University Press

Référence importante pour : l'origine écossaise du scone, l'étymologie possible, les premières formes à base d'avoine, la cuisson sur plaque (girdle) et consultation en ligne

- Oxford Companion to Food – Scone entry (ckbk)
- The Taste of Britain / Auteurs : Laura Mason, Catherine Brown / Éditeur : HarperCollins

Référence sur les spécialités régionales britanniques et écossaises. Sources sur le afternoon tea

- A Social History of Tea / Auteur : Jane Pettigrew / Éditeur : National Trust

Référence importante sur : Anna Russell, la naissance du afternoon tea, les habitudes sociales victoriennes.

Sources spécifiques sur les scones

- British Food History – Scones: A Brief History (British Food: A History)
- The Nibble — Scone History
- The Nibble – Scone History (thenibble.com)
- Freshways — A Brief History of the Scone
- Freshways – A Brief History of the Scone (freshways.co.uk)

Sources québécoises et histoire alimentaire Sur l'alimentation au Québec

- Les Quatre saisons dans la vallée du Saint-Laurent / Auteur : Jean Provencher / Éditeur : Boréal
- Référence importante pour :
- Les habitudes alimentaires historiques,
- Les influences britanniques au Québec,
- L'évolution des pratiques culinaires domestiques.

Travaux de Yvon Desloges, Historien spécialisé dans : l'histoire alimentaire du Québec, les traditions culinaires, l'évolution des habitudes domestiques.

https://cap.banq.qc.ca/notice?id=p%3A%3Ausmarcdef_0006394260&queryld=317a

Recette plus traditionnelle – Scone aux raisins

Source : La cuisine raisonnée de la Congrégation de Notre-Dame par Sœur Berthe et Sœur Julienne / Éditions de 1963 et éditions antérieures.

Ce livre est considéré comme l'un des ouvrages les plus importants de l'histoire culinaire québécoise et a servi pendant des décennies dans les écoles ménagères du Québec.

Recette originale (adaptée)

Ingrédients

- 2 tasses farine
- 4 c. à thé poudre à pâte
- 1/2 c. à thé sel
- 2 c. à soupe sucre
- 1/4 tasse beurre ou graisse
- 2/3 tasse lait
- 1/2 tasse raisins

Préparation

1. Mélanger les ingrédients secs.
2. Incorporer le gras jusqu'à texture granuleuse.
3. Ajouter les raisins.

4. Ajouter le lait pour obtenir une pâte molle.
5. Abaisser légèrement sur une surface farinée.
6. Couper en triangles ou en ronds.
7. Cuire à four chaud environ 12 à 15 minutes.

Référence bibliographique complète - Congrégation de Notre-Dame.
La cuisine raisonnée. Montréal : Congrégation de Notre-Dame,
nombreuses éditions depuis 1919.

Où consulter l'ouvrage : Bibliothèque et Archives nationales du
Québec - BAnQ – La cuisine raisonnée

