

UN AMOUR AUX SAVEURS ANGLOPHONES SOUVENIRS DE CAROLE LABELLE-MOLSON

Carole, originaire de la région de Rigaud en Montérégie au Québec, a grandi dans une famille francophone où ses parents répétaient souvent : « Si vous voulez trouver un emploi, il sera nécessaire d'être bilingue ». Réussir pour une jeune femme, à la fin des années 1960, voulait dire partir pour Montréal, la métropole. Suffisamment bilingue pour trouver un emploi intéressant, Carole sera engagée dans les bureaux de l'Expo67 puis aux Ambulanciers Saint-Jean dont le conseil d'administration se composait, entre autres, de représentants des grandes familles montréalaises, tant anglophones que francophones. C'est là que Carole rencontrera son futur époux, Bill (William Markland Molson), le fils de John Henry Molson (vice-président de la Brasserie Molson).

Son premier contact avec les traditions culinaires de la bourgeoisie anglophone montréalaise se passa au Mount Stephen Club, sur la rue Drummond à Montréal, lors d'une rencontre du conseil d'administration des Ambulanciers Saint-Jean. Le secrétaire de ce conseil devant s'absenter, on lui avait demandé de le remplacer. En entrant dans la salle à manger, montée pour le repas qui suivit la réunion, Carole découvrit l'élégance du service à l'anglaise, dressé sur la longue table à nappe blanche. Bill, lui indiquera discrètement, les couverts à utiliser pour chaque plat servi. Il y avait aussi, les assiettes de service placées sur la table devant elle : assiette de présentation, assiette plate, assiette creuse et l'écuelle à deux anses pour le consommé qu'elle voyait pour la première fois. Une initiation aux habitudes de repas de la bourgeoisie anglaise dont Carole se souviendra toute sa vie.

Par la suite, devenue l'épouse de Bill, elle devra se familiariser aux traditions culinaires de la famille Molson. On se devait d'être ponctuel pour l'heure du thé. Carole se souvient plus particulièrement de cette activité familiale de chaque jour, à la maison de son beau-père, « Mother's Rest » à Métis-sur-Mer en Gaspésie. Le thé était servi sur la galerie qui offrait une vue splendide sur le fleuve Saint-Laurent.

Carole nous raconte aussi que les repas étaient bien répartis selon les jours de la semaine chez les Molson. La première fois qu'on lui servit un « Sheppard's Pie », un lundi soir, fait à partir des surplus du roast beef du dimanche, elle fera naïvement remarquer que la cuisinière a oublié d'y ajouter le blé d'inde. Sa belle-mère, madame Molson, lui indiquera, promptement, qu'uniquement les francophones du Québec dénaturaient ce plat en y ajoutant du maïs. Les menus hebdomadaires se composaient également d'agneau et de chapon. Le gigot d'agneau, acheté à l'épicerie Dionne, coin Sainte-Catherine et Drummond ou à l'épicerie Town Foods de Ville Mont-Royal, provenait, du Québec ou de Nouvelle-Zélande, selon la semaine. Un plat rarement consommé par la communauté francophone de l'époque et qui était toujours accompagné de la sauce et de gelée de menthe. Pour ce qui est du poulet chapon, il provenait, entre autres, de l'élevage de la ferme familiale « Falconcroft » située à Saint-Sauveur dans les Laurentides.

On dégustait aussi la perdrix sauvage, à leur maison « Father's Rest » de Ivry-sur-le-Lac, au nord de Sainte-Agathe dans les Laurentides. Son époux, Bill, offrait aux employés qui travaillaient à la propriété, deux billets pour le hockey au Forum de Montréal, dans « les rouges », en échange de six belles perdrix. Comme accompagnement, on cuisinait le « Bread Sauce ». De traditions britanniques, cette sauce, faite de lait, d'oignon piqué de clous de girofle et de pain rassis, était issue de l'époque médiévale écossaise et britannique, lorsque les cuisiniers utilisaient le pain comme agent épaississant pour les sauces.

À son époque, les amours aux saveurs anglophones de Carole, l'auront entraîné dans immersion des traditions alimentaires et culinaires de la communauté bourgeoise anglophone du Québec.



Carole avec ses deux filles, Nathalie et Claudine, New-York, États-Unis, 2024 (Collection Carole Labelle-Molson)

Expo67

Carole nous raconte qu'elle a eu une chance exceptionnelle de travailler pour l'Expo67, qu'elle qualifie de moment extraordinaire pour Montréal. Un total de 62 pays sont venus partager leur culture, leur art, leur histoire et leur cuisine. Une opportunité unique pour Carole de déguster les traditions culinaires de partout dans le monde, dont la fondue au fromage, la paella, la choucroute et tant d'autres.

Truites fumées

Father's Rest de Ivry-sur-le-lac était considéré comme un camp de pêche car le lac de la Brume fournissait des magnifiques truites mouchetées, qui étaient pêchées à la mouche. Ces truites étaient savourées légèrement cuites à la poêle ou de préférence fumées. Elles étaient fumées sur un fumoir rudimentaire, mais efficace et tous les préféraient fumées.

Recherche et rédaction: Michel Jutras

