

**A**ux <sup>xvi</sup><sup>e</sup> et <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècles, près du quart des migrants français en route vers la Nouvelle-France<sup>1</sup> est originaire des provinces du Haut-Poitou, de l'Aunis, de la Saintonge et de l'Angoumois. Sur les 2 100 personnes parties par choix ou par contrainte, beaucoup se sont établies durablement. Alors, à l'approche des fêtes, quand table bien garnie rime avec manteau de neige, arrêtons-nous un instant chez nos cousins du Canada, pour découvrir les liens culinaires entre Poitou et Québec – et quelques saveurs qui raviront les « becs sucrés ».

La cuisine québécoise est le fruit d'une évolution, du début du <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle à nos jours. Héritière du patrimoine français et plus particulièrement de la côte atlantique, elle a su s'adapter à son terroir d'adoption, à ses

nouveaux aliments, à ses conditions climatiques difficiles et à la nécessité d'une nourriture énergétique pour supporter l'hiver. Le changement récent des habitudes alimentaires des Québécois francophones est surtout perceptible dans les milieux urbains. Si les *hot dogs* ou les *smoked meat* se consomment partout, la cuisine traditionnelle est encore bien vivace dans les villages éloignés des grandes métropoles. Elle se décline en des recettes types où s'expriment les influences régionales, l'histoire locale et les innovations techniques. Aussi, existe-t-il autant de variations en Poitou-Charentes qu'en la belle province de Québec !

---

1. La Nouvelle-France s'étend de la baie d'Hudson au nord jusqu'au golfe du Mexique au sud. Elle comprend l'Acadie, Terre-Neuve, le Canada et la Louisiane.

