



VIEL MARKETING INTERNATIONAL, INC.

Discover Quebec

Explore the World!

viemarketing.com

[ENGLISH](#) – [ESPAÑOL](#)

HISTOIRE DE LA POUTINE

Histoire du Centre-du-Québec

La poutine a été créée dans le Québec rural dans les années 1950 et est depuis devenue populaire dans toute la province et au-delà. Son origine exacte fait l'objet de nombreuses controverses. Plusieurs endroits se disputent l'origine de la poutine, mais une chose est sûre : elle est née dans la région du Centre-du-Québec. Voici l'histoire de notre célèbre poutine :

Plusieurs disent qu'elle a été servie pour la première fois dans le restaurant anciennement connu sous le nom de Lutin Qui Rit, à Warwick, dans la municipalité régionale d'Arthabaska, au Centre-du-Québec. Selon la légende, en 1957, un client du nom d'Eddy Lainesse aurait demandé au propriétaire du restaurant, Fernand Lachance, de mettre sa commande de fromage et de frites dans le même sac. Le propriétaire lui a répondu : "Ça va faire une maudite poutine" d'où l'origine du nom, qui signifie un "étrange mélange".

Un restaurant de Drummondville (Centre-du-Québec), le Roy Jucep, soutient que c'est là que la poutine a été préparée pour la première fois. Le restaurant a même déposé une marque de commerce indiquant que Roy Jucep est l'inventeur de la poutine. Jean-Paul Roy, propriétaire du restaurant Roy Jucep en 1964, est le premier à avoir servi la poutine telle que nous la connaissons aujourd'hui, c'est-à-dire des frites avec du fromage et de la sauce. Il prétend donc être la première personne à l'avoir commercialisée, et non l'inventeur. Le nom "poutine" vient de la combinaison d'une déformation du mot anglais "pudding" et du surnom d'un cuisinier, Ti-Pout. Selon le récit de M. Roy, il a commencé à servir du fromage avec des frites et de la sauce après que trois personnes en aient régulièrement fait la demande. Jean-Paul Roy est décédé en août 2007 à l'âge de 74 ans.

Une autre légende prétend que la poutine a été développée à Princeville (également dans le Centre-du-Québec) au restaurant P'tite Vache établi par Henri Provencher en 1966. À l'époque, la fromagerie Princesse (aujourd'hui à Plessisville) fabriquait du fromage en grains, mais n'avait pas de point de vente au détail. Comme la Petite Vache se trouvait dans le bâtiment adjacent à la fromagerie, elle a commencé à vendre du fromage en grains frais à la caisse. Un client régulier est venu au restaurant, a commandé des frites et a acheté un sac de fromage en grains. Il s'est ensuite rendu à sa table, a ouvert le sac et a mélangé le fromage avec les frites. Max Sévigny, le propriétaire du restaurant, a confirmé en novembre 2010 que le nom original du produit était 50-50, en référence au mélange de 50 % de frites et 50 % de fromage. La sauce a ensuite été ajoutée, et le nom "mixte" a été adopté. Le 50-50 est apparu sur la carte dès la première année d'exploitation de Petite Vache. Pendant plusieurs années, à Plessisville, Princeville et Victoriaville, la poutine est appelée "mixte". Ce n'est que lorsque les chaînes de restaurants ont commencé à vendre le produit que le nom "poutine" est apparu — probablement à propos d'autres plats



également identifiés comme des " poutines " dont l'ingrédient essentiel était la pomme de terre. Le terme "mixte" a continué à être utilisé pendant plusieurs années dans les villes mentionnées ci-dessus, même après que le mot "poutine" soit devenu largement connu.

La poutine est considérée comme être au mieux lorsqu'elle est faite avec du fromage en grains frais du jour même, et la région du Centre-du-Québec compte de nombreuses fromageries qui fabriquent ce fromage unique. Lorsqu'il est neuf, le fromage en grains est souvent appelé " fromage grinçant " en raison du bruit qu'il produit lorsqu'on le mâche, ce que recherchent les amateurs de poutine.

Recette :

- 4 ou 5 pommes de terre Idaho
- Sauce brune (5 tasses)
- Caillé de fromage cheddar frais de votre fromagerie locale préférée (selon le goût)
- Peler et couper les pommes de terre en tranches. Faites-les frire dans l'huile.

Préparez la recette de sauce brune ci-dessous :

- 150 ml de farine
- 2 gr de sel d'oignon
- 1 ou 2 gr de poivre
- 1 gr de thym
- 1 gr de sel
- Une pincée de clous de girofle
- 125 gr de beurre
- 1250 ml de bouillon de poulet
- 500 ml de sauce à brunir

Mélanger la farine et les assaisonnements. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajouter le mélange de farine et remuer tout en ajoutant le bouillon. Portez à ébullition en remuant constamment. Ajouter la sauce à brunir et laisser mijoter pendant une minute supplémentaire.

Préparez l'assiette de service : ajoutez d'abord les frites, puis le fromage, puis d'autres frites, et terminez par votre fameuse sauce brune.

Mutations

Depuis la montée en puissance du plat dans les années 60, le terme "poutine" s'est étendu à un éventail ahurissant de plats de restauration rapide, tous plus désordonnés et gras les uns que les autres.

Tout plat qui incorpore les trois ingrédients essentiels que sont le fromage, la sauce et les frites, ou des variantes proches, peut être appelé poutine. Vous pouvez faire de la poutine avec d'autres fromages comme le bleu ou le chèvre. Utilisez de la sauce pour spaghetti à la place de la sauce, et vous obtenez une poutine italienne. Remplacez les frites par des pommes de terre pour petit-déjeuner, et vous obtiendrez une poutine "patates rissolées", un plat favori de fin de soirée chez Claudette à Montréal.

Le maître cuisinier montréalais Martin Picard, propriétaire d'Au pied de Cochon, est à l'origine de la poutine au foie gras, avec une sauce au foie gras et des frites cuites dans la graisse de canard.



L'institution montréalaise de poutine de fin de soirée La Banquise propose vingt-cinq types différents de poutines, dont la poutine mexicaine (piments forts, tomates et olives noires), la Kamikaze (saucisses Merguez, piments forts et Tabasco) et la T-Rex (viande hachée, pepperoni, bacon et saucisses fumées).

UNE HISTOIRE DE VIANDE FUMÉE

La viande fumée de la poitrine de bœuf — <https://www.briskets.ca/en/>

La viande fumée a été introduite à Montréal par des immigrants d'Europe de l'Est au début des années 1900. D'où ils venaient, ces immigrants ont dû apprendre à préparer des viandes sans salaison coûteuses avec leurs moyens limités. En arrivant à Montréal, ils n'avaient pas grand-chose, mais ils ont apporté des recettes qui reflétaient leur parcours de travailleurs, dont la désormais célèbre viande fumée.

La viande fumée est la Brisket, qui est la pointe de la poitrine de bœuf. La Brisket est roulée dans un mélange d'épices, dont du poivre, de l'ail, des clous de girofle, du paprika et du sel, et scellée dans un tonneau pour sécher pendant plusieurs jours. La viande est ensuite fumée pendant 25 heures, et l'étape finale consiste à la cuire à la vapeur pendant 2 heures.

Une fois cuite, elle est coupée en fines tranches. Une portion saine est servie sur du pain de seigle blanc avec un écrémage facultatif de moutarde. Le repas est accompagné d'une salade de chou et d'un cornichon à l'aneth. Ce sandwich est typiquement montréalais et demeure toujours aussi populaire.

Général

La viande fumée à la montréalaise, la viande fumée de Montréal ou la viande fumée à Montréal (en français : viande fumée ou du smoked-meat), est un produit de charcuterie de style casher fabriqué en salant et en faisant sécher la poitrine de bœuf avec des épices. On laisse la poitrine de bœuf absorber les saveurs pendant une semaine, puis on la fume à chaud pour la cuire à cœur et enfin on la cuit à la vapeur pour la terminer.

Bien que les méthodes de préparation puissent être similaires, la viande fumée à Montréal contient plus de grains de poivre concassés et d'épices aromatiques, comme la coriandre, et beaucoup moins de sucre que le pastrami de New York. La viande est généralement servie dans un sandwich au pain de seigle recouvert de moutarde. Bien que certaines viandes fumées à Montréal soient saumurées comme le corned-beef, de nombreux établissements de viandes fumées préfèrent la salaison à sec directement avec du sel et des épices ultérieures.



POUTINE STORY

Story from Centre-du-Québec

Poutine was created in rural Quebec in the 1950s and has since become popular throughout the province and beyond. Its exact source is the subject of much controversy. Several locations argue over where poutine was first made, but one thing is sure – it originated in the Centre-du-Québec region. Here's the story behind our famous poutine:

Many say it was first served in the restaurant formerly known as the Lutin Qui Rit in Warwick, in the Arthabaska regional municipality in the Centre-du-Québec region. According to legend, in 1957, a customer named Eddy Lainesse asked the restaurant's owner, Fernand Lachance, to put his order of cheese and fries in the same bag. The owner replied: "Ça va faire une maudite poutine (that'll make a damned mess)," hence the origin of the name, meaning a "strange mixture."

A restaurant in Drummondville (Centre-du-Québec) called Roy Jucep maintains that it's where poutine was first prepared. The restaurant has even registered a trademark stating that Roy Jucep is the inventor of poutine. Jean-Paul Roy, the Roy Jucep restaurant owner in 1964, is the first to have served poutine as we know it today, i.e., French fries with cheese and gravy. Thus, he claims to be the first person to have marketed it, not the inventor. The name "poutine" comes from a combination of a distortion of the English word "pudding" and the nickname of a cook Ti-Pout. According to Mr. Roy's account, he began to serve cheese with fries and gravy after three people regularly asked for it. Jean-Paul Roy died in August 2007 at the age of 74.

Another legend claims that poutine was developed in Princeville (also in the Centre-du-Québec) at the P'tite Vache restaurant established by Henri Provencher in 1966. At the time, the Princesse cheese factory (now in Plessisville) made curd cheese but had no retail outlet. As the Petite Vache was in the building adjacent to the cheese factory, it began to sell fresh curd cheese at the cash. A regular customer came to the restaurant, ordered fries, and bought a bag of curd cheese. He then went to his table, opened the bag, and mixed the cheese with the fries. Max Sévigny, the restaurant owner, confirmed in November 2010 that the product's original name was 50-50, referring to the 50% fries and 50% cheese mixture. The gravy was later added, and the name "mixte" (combo) was adopted. Fifty-fifty appeared on the menu during Petite Vache's first year of operations. For several years, in Plessisville, Princeville, and Victoriaville, poutine was called "mixte." It was only when chain restaurants began to sell the product that the name "poutine" appeared – probably about other dishes also identified as "poutines" whose essential ingredient was potatoes. The term "mixte" continued to be used for several years in the towns mentioned above, even after the word "poutine" became widely known.

Poutine is considered at its best when made with same-day fresh curd cheese, and the Centre-du-Québec region boasts many cheese factories that make this unique cheese. When new, curd cheese is often called "squeaky cheese" due to the noise typically produced when chewing it, which poutine lovers seek.



Recipe:

- 4 or 5 Idaho potatoes
- Brown Gravy (5 cups)
- Fresh cheddar cheese curds from your favourite local cheese shop (according to taste)
- Peel and slice potatoes. Deep-fry them in oil.

Prepare the gravy sauce recipe below:

- 150 ml flour
- 2 gr of onion salt
- 1 or 2 g pepper
- 1 gr thyme
- 1 gr salt
- One pinch of cloves
- 125 gr butter
- 1250 ml of chicken stock
- 500 ml browning gravy

Mix flour and seasonings. Melt butter in a pan over medium heat. Add flour mixture and stir while adding the stock. Bring to a boil, stirring constantly. Add browning sauce and let simmer for an additional minute.

Prepare serving plate: first, add fries and then cheese, followed by more fries, and finish it off with your famous brown gravy.

Mutations

Since the rise of the dish's popularity in the sixties, the term "poutine" has grown to include a bewildering array of fast-food dishes, all messier and fatter than the next.

Any dish that incorporates the three essential ingredients of cheese, gravy, fries, or close variants, can be called poutine. You can make poutine with other cheeses like blue or goat cheese. Use spaghetti meat sauce instead of gravy to get Italian poutine. Change the fries for breakfast potatoes, and you'll get poutine "patates rissoles," a late-night favourite at Chez Claudette in Montreal.

Montreal culinary master Martin Picard, Au pied de Cochon's owner, is responsible for poutine au foie gras, with foie gras gravy and fries cooked in duck fat.

Montreal late-night poutine institution La Banquise offers twenty-five different types of poutines, including Mexican poutine (hot peppers, tomatoes, and black olives), Kamikaze (Merguez sausage, hot peppers, and Tabasco), and T-Rex (minced meat, pepperoni, bacon and smoked sausages).



A SMOKED-MEAT STORY

Smoked meat from Brisket - <https://www.briskets.ca/en/>

The smoked meat was first brought to Montréal by Eastern European immigrants in the early 1900s. Where these immigrants were from, they had to learn how to prepare costly cureless meats with their limited means. Upon arriving in Montreal, they had very little but did come with recipes that reflected their working-class routes, including the now-famous smoked meat.

Smoked meat is Brisket, which is the point of the beef breast. The Brisket is rolled in a mixture of spices, including pepper, garlic, cloves, paprika, and salt, and sealed in a cask to dry cure for several days. The meat is then smoked for 25 hours, and the final step involves steaming it for 2 hours.

Once cooked, it is thinly sliced. A healthy portion is served on white rye bread with an optional skim of mustard. The meal comes with coleslaw and a dill pickle. This sandwich is distinctly Montréal and remains ever so popular.

General

Montreal-style smoked meat, Montreal smoked meat or smoked meat in Montreal (French: viande fumée or du smoked-meat), is a kosher-style deli meat product made by salting and curing beef brisket with spices. The Brisket is allowed to absorb the flavours over a week and is then hot smoked to cook through and finally steamed to completion.

Although the preparation methods may be similar, Montreal smoked meat is cured in the seasoning with more cracked peppercorns and aromatic spices, such as coriander, and significantly less sugar than New York pastrami. The meat is typically served as a rye bread sandwich slathered with mustard. While some Montreal smoked meat is brine-cured like corned beef, many smoked meat establishments prefer dry-curing directly with salt and spices with later spices.



POUTINE HISTORIA

Historia de Centre-du-Québec

La poutine se creó en el Quebec rural de los años 50 y desde entonces se ha hecho popular en toda la provincia y fuera de ella. Su origen exacto es objeto de gran controversia. En varios lugares se discute dónde se hizo por primera vez la poutine, pero una cosa es segura: se originó en la región de Centre-du-Québec. He aquí la historia de nuestra famosa poutine:

Muchos dicen que se sirvió por primera vez en el restaurante Lutin Qui Rit de Warwick, en el municipio regional de Arthabaska, en la región de Centre-du-Québec. Según la leyenda, en 1957, un cliente llamado Eddy Lainesse pidió al dueño del restaurante, Fernand Lachance, que pusiera su pedido de queso y patatas fritas en la misma bolsa. El dueño respondió: "Ça va faire une maudite poutine (eso hará un maldito desastre)", de ahí el origen del nombre, que significa "mezcla extraña".

Un restaurante de Drummondville (Centre-du-Québec) llamado Roy Jucep sostiene que es donde se preparó por primera vez la poutine. El restaurante incluso ha registrado una marca que afirma que Roy Jucep es el inventor de la poutine. Jean-Paul Roy, propietario del restaurante Roy Jucep en 1964, es el primero que sirvió poutine tal como la conocemos hoy, es decir, patatas fritas con queso y salsa. Por tanto, él afirma ser la primera persona que la comercializó, no el inventor. El nombre "poutine" procede de una combinación de una distorsión de la palabra inglesa "pudding" y el apodo de un cocinero Ti-Pout. Según el relato del Sr. Roy, empezó a servir queso con patatas fritas y salsa después de que tres personas se lo pidieran con regularidad. Jean-Paul Roy murió en agosto de 2007 a los 74 años.

Otra leyenda afirma que la poutine se creó en Princeville (también en el Centre-du-Québec), en el restaurante P'tite Vache, fundado por Henri Provencher en 1966. En aquella época, la quesería Princesse (ahora en Plessisville) fabricaba requesón, pero no tenía punto de venta. Como el Petite Vache estaba en el edificio contiguo a la quesería, empezó a vender requesón fresco en la caja. Un cliente habitual acudió al restaurante, pidió patatas fritas y compró una bolsa de requesón. Luego fue a su mesa, abrió la bolsa y mezcló el queso con las patatas fritas. Max Sévigny, el dueño del restaurante, confirmó en noviembre de 2010 que el nombre original del producto era 50-50, en referencia a la mezcla de 50% de patatas fritas y 50% de queso. Más tarde se añadió la salsa y se adoptó el nombre de "mixte" (combo). "Fifty-fifty" apareció en el menú durante el primer año de actividad de Petite Vache. Durante varios años, en Plessisville, Princeville y Victoriaville, la poutine se llamó "mixte". Sólo cuando las cadenas de restaurantes empezaron a vender el producto apareció el nombre "poutine", probablemente sobre otros platos también identificados como "poutines" cuyo ingrediente esencial eran las patatas. El término "mixte" siguió utilizándose durante varios años en las ciudades mencionadas, incluso después de que la palabra "poutine" se hiciera ampliamente conocida.

Se considera que la poutine está en su mejor momento cuando se prepara con requesón fresco del mismo día, y la región de Centre-du-Québec cuenta con muchas queserías que fabrican este queso único. Cuando es nuevo, al requesón se le suele llamar "queso chirriante" por el ruido que suele producir al masticarlo, algo que buscan los amantes de las poutine.



Receta:

- 4 o 5 patatas Idaho
- Brown Gravy (5 tazas)
- Cuajada de queso cheddar fresco de su quesería local favorita (al gusto)
- Pele y corte las patatas en rodajas. Fríelas en aceite.

Prepare la receta de salsa gravy a continuación:

- 150 ml de harina
- 2 gr de sal de cebolla
- 1 o 2 gr de pimienta
- 1 gr de tomillo
- 1 gr de sal
- Una pizca de clavo
- 125 gr de mantequilla
- 1250 ml de caldo de pollo
- 500 ml de salsa para dorar

Mezclar la harina y los condimentos. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añadir la mezcla de harina y remover mientras se añade el caldo. Llevar a ebullición, removiendo constantemente. Añadir la salsa para dorar y dejar cocer a fuego lento durante un minuto más.

Prepare el plato para servir: primero, añada las patatas fritas y luego el queso, seguido de más patatas fritas y termine con su famosa salsa marrón.

Mutaciones

Desde el auge de la popularidad del plato en los años sesenta, el término "poutine" ha crecido hasta incluir una desconcertante variedad de platos de comida rápida, todos más desordenados y gordos que el siguiente.

Cualquier plato que incorpore los tres ingredientes esenciales de queso, salsa y patatas fritas, o variantes cercanas, puede llamarse poutine. Se puede hacer poutine con otros quesos, como el azul o el de cabra. Utilice salsa de carne de espagueti en lugar de salsa, y obtendrá poutine italienne. Cambie las patatas fritas por patatas de desayuno, y obtendrá poutine "patates rissoles", un plato nocturno favorito en Chez Claudette, en Montreal.

El maestro culinario de Montreal Martin Picard, propietario de Au pied de Cochon, es el responsable de la poutine au foie gras, con salsa de foie gras y patatas fritas cocinadas en grasa de pato.

La Banquise, una institución de la poutine nocturna de Montreal, ofrece veinticinco tipos distintos de poutine, entre ellos el mexicano (pimientos picantes, tomates y aceitunas negras), el Kamikaze (salchicha Merguez, pimientos picantes y tabasco) y el T-Rex (carne picada, pepperoni, bacon y salchichas ahumadas).



UNA HISTORIA DE SMOKED-MEAT (CARNE AHUMADA)

Smoked-meat de Brisket - <https://www.briskets.ca/en/>

La carne ahumada llegó a Montreal de la mano de inmigrantes de Europa del Este a principios del siglo XX. En su lugar de origen, estos inmigrantes tuvieron que aprender a preparar costosas carnes sin curar con sus limitados medios. Al llegar a Montreal, tenían muy poco pero venían con recetas que reflejaban sus rutas obreras, entre ellas la ahora famosa carne ahumada.

La carne ahumada es el Brisket, que es la punta de la pechuga de ternera. La Brisket se enrolla en una mezcla de especias, como pimienta, ajo, clavo, pimentón y sal, y se sella en un barril para curarla en seco durante varios días. A continuación, se ahúma durante 25 horas y, por último, se cuece al vapor durante 2 horas.

Una vez cocida, se corta en lonchas finas. Se sirve una ración sana en pan de centeno blanco con una capa de mostaza opcional. El plato viene acompañado de ensalada de col y un pepinillo eneldo. Este bocadillo es típicamente montrealés y sigue siendo muy popular.

General

La carne ahumada al estilo de Montreal, carne ahumada de Montreal o carne ahumada en Montreal (en francés: viande fumée o du smoked beef), es un producto cárnico de charcutería al estilo kosher que se elabora salando y curando la falda de ternera con especias. La pechuga se deja absorber los sabores durante una semana y luego se ahúma en caliente para que se cueza por completo y finalmente se cuece al vapor para terminarla.

Aunque los métodos de preparación pueden ser similares, la carne ahumada de Montreal se cura en el condimento con más granos de pimienta molida y especias aromáticas, como el cilantro, y bastante menos azúcar que el pastrami neoyorquino. La carne suele servirse en sándwich de pan de centeno untado con mostaza. Aunque parte de la carne ahumada de Montreal se cura en salmuera, como la corned beef, muchos establecimientos de carne ahumada prefieren curarla directamente en seco con sal y especias posteriores.