



Book Review

La Poutine : Culture et identité d'un pays incertain by Geneviève Sicotte

(Les Presses de l'Université de Montréal, 2025; 240 pages)

Review by Alexia Moyer*

redline-lignerouge

“On the plate,” writes Geneviève Sicotte, “all appears to be for the best, in the best of all possible worlds” (p. 39). Three ingredients: French fries, cheese curds, sauce. Triadic structures are gustatorily, musically, mystically, mathematically pleasing. Sicotte is more critically attuned than the Dr. Pangloss she cites. When sat in front of the dish, she might very well be drawn in by, but seeks to move beyond, its moreish qualities. She wants to know: Why poutine? Why this dish and not others? and why now?

In this way, the resulting monograph, *La Poutine: Culture et identité d'un pays incertain*, is ideally housed by Les Presses de l'Université de Montréal, and more specifically by its imprint, « La Petite Culture ». This collection, run by Chantal Savoie, is based on the premise that every cultural object deserves our attention and reflection. As a cultural object in its own right, this book about poutine is compact, densely laid out, with margins just large enough for concise notetaking, and fits comfortably in one's hands. On the front cover, an illustrated red-and-white striped paper food tray nestling butter-yellow fries, cloud-white cheese curds and chocolate-brown sauce on a sage-green background gives colour and definition to a dish that is

commonly described as a sea of beige. Here is another stylized representation of poutine, one whose aesthetics perhaps hint at the essay's analytical premise: to bring colour and definition to a seemingly monochromatic subject.

Sicotte would likely agree to this latter description and initially felt scepticism rather than enthusiasm for what she calls “a shapeless, industrial, rudimentary mixture” (p. 7). Not a promising start. And yet the author, who has read her Claude Lévi-Strauss—as evinced by more than just the book's epigraph—sees the dish as so much more than a marketing ploy designed to attract tourists. Rather, poutine is a semiotic device. It, and the wider Quebecois cuisine within which it sits, tells us a great deal about the Quebecois collective: its histories, its tensions, and its contradictions.

Sicotte's offering does not tell us how to make poutine. It does not contain recipes but does read them—and so many other textual and non-textual sources—for clues. A poutine origin story from Joël Bégin's novel *Plessis* keeps company with those recounted in and by *La Presse* and Radio-Canada. Gabrielle Roy's *Bonheur d'Occasion* and the recipe collection *La cuisinière canadienne* are explored

*Corresponding author: alexia.moyer@redline-lignerouge.ca

© 2026 by the Author. Open access under CC-BY-SA license.

DOI: [10.15353/cfs-rcea.v13i2.820](https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v13i2.820)

ISSN: 2292-3071

in view of tracing Quebec's culinary (and by extension political) influences. Andrée Poulin's children's novel *La plus grosse poutine du monde* and the Omnikrom's tune "Danse la poutine" are brought in to illustrate the dish's restorative qualities, not to mention its elements of the carnivalesque. And a narrated visit to a certain presbytery in the village of Sainte-Élizabeth-de-Warwick is a lens through which to consider the cheese curd and the practices that surround it. Sicotte is inquisitively, attentively, deftly tracking the stories that are told about poutine as she seeks to understand what these stories say about those who tell them, disseminate them, buy into them, or not as the case may be. She writes, "It is not simply that poutine reflects identity, but rather that identity is created through it" (p. 11).

The book is divided into seven chapters, plus introduction and conclusion. The first looks at poutine's ingredients: what they are, how they are made, their specific function within the dish. Chapter 2 considers québécoise cuisine in relation to hegemonic cultures: France, Great Britain, and the United States. Sicotte here is as interested in practice—why some ingredients or methods are used and not others—as she is in perception. Québécoise cuisine is a moving target: at times slighted, at others valorized, both politicized and depoliticized. Sicotte is seeking to situate poutine within that evolving perceptual polyphony. Chapter 3 considers other candidates for national dishes, including *fèves au lard*, *la soupe aux pois*, *la tourtière*, and *le pâté chinois*. It is a food battle, one that, at present, poutine appears to have won. Chapter 4 is centered on origin stories, with its emphasis on plurality and myth. Chapter 5, *en un mot* or "in one word" is an etymology lesson on the origins of the word *poutine*. Chapter 7 tracks poutine as accompaniment to, and reason for, celebration.

I leave Chapter 6 until last, based on personal preference. It's called *mon corps qui mange* or "my body that eats." Here, Sicotte walks into her neighbourhood diner, *La Belle Province*, and sits down to eat a poutine. What follows is a detailed description of the investigative terrain: the environs, the dish itself, and the eater's experience of it, from the cephalic phase, to ingestion, to the beginnings of digestion. The author stops short of metabolization and

excretion, which "might offend sensitive souls" (p. 176). Sicotte's sometimes levitous and always elegant prose is rendered that much more compelling by this chapter's underlying methodology. In choosing to eat her subject before translating that experience discursively, she is arguing for an embodied approach. Chapter 6 is a bricolage of "personal anecdote, classical tasting, theoretical digression, food autoethnography, and critical phenomenology" (p. 155), or a liberal interpretation of what David Sutton calls *gustemology*. And the result is as good to eat as it is to think.

This reader may have to order a poutine for herself now, in the interest of science, culture, and appetite. And she may surprise herself by having room for seconds, or thirds. That is, a translation or two of this study so that even more readers can have access to it, would be most welcome.



« Dans l'assiette », écrit Geneviève Sicotte, « tout semble parfait, dans le meilleur des mondes possibles » (p. 39). Trois ingrédients : frites, fromage en grains, sauce. Une structure triadique qui est un régal pour les papilles, une harmonie musicale, qui revêt une dimension mystique, une mathématique. Sicotte est plus critique que le Dr Pangloss qu'elle cite. Assise devant le plat, elle est certes attirée par son aspect irrésistible, mais elle cherche à aller au-delà. Elle veut savoir : pourquoi la poutine ? Pourquoi ce plat et pas un autre ? Et pourquoi maintenant ?

C'est ainsi que la monographie qui en résulte, *La Poutine : Culture et identité d'un pays incertain*, trouve idéalement sa place aux Presses de l'Université de Montréal, et plus précisément dans sa collection « La Petite Culture ». Cette collection, dirigée par Chantal Savoie, repose sur le principe que chaque objet culturel mérite notre attention et notre réflexion. Véritable objet culturel, ce livre sur la poutine est compact, dense, avec des marges juste assez larges pour prendre des notes concises, et tient parfaitement dans la main. Sur la couverture, une illustration d'une barquette en papier rayé rouge et blanc, recueillant des frites jaune-beurre, du fromage en grains blanc-nuage et de la sauce brun-chocolat sur fond vert-sauge, apporte couleur et contraste à un plat souvent décrit comme une

mer de beige. Voici une autre représentation stylisée de la poutine, dont l'esthétique suggère peut-être la thèse analytique de l'essai : donner de la couleur et du contraste à un sujet apparemment monochrome.

Sicotte partagerait sans doute cette dernière description et a d'abord éprouvé du scepticisme plutôt que de l'enthousiasme pour ce qu'elle appelle « un mélange informe, industriel et rudimentaire » (p. 7). Un début peu prometteur. Pourtant, l'auteure, qui a lu Claude Lévi-Strauss—ne serait-ce que par l'épigraphe du livre—perçoit ce plat comme bien plus qu'un simple argument marketing destiné à attirer les touristes. La poutine est plutôt un dispositif sémiotique. Elle, et la cuisine québécoise dans son ensemble, nous en disent long sur le collectif québécois : son histoire, ses tensions et ses contradictions.

L'ouvrage de Sicotte ne nous apprend pas à faire de la poutine. Il ne contient pas de recettes, mais s'appuie sur de nombreuses sources—textuelles et non textuelles—pour y puiser des indices. Le récit des origines de la poutine tiré du roman *Plessis* de Joël Bégin côtoie ceux rapportés par *La Presse* et Radio-Canada. *Bonheur d'Occasion* de Gabrielle Roy et le recueil de recettes *La cuisinière canadienne* sont explorés afin de retracer les influences culinaires (et par extension politiques) du Québec. Le roman jeunesse d'Andrée Poulin, *La plus grosse poutine du monde*, et la chanson « Danse la poutine » d'Omnikrom sont utilisés pour illustrer les vertus réparatrices du plat, sans oublier sa dimension carnavalesque. Une visite commentée d'un presbytère du village de Sainte-Élisabeth-de-Warwick sert de prisme pour examiner le fromage en grains et les pratiques qui l'entourent. Avec curiosité, attention et finesse, Sicotte suit les récits qui circulent sur la poutine, cherchant à comprendre ce qu'ils révèlent sur ceux qui les racontent, les diffusent, y adhèrent ou non. Elle écrit : « Ce n'est pas simplement que la poutine reflète l'identité, mais plutôt que (de) l'identité se crée à travers elle » (p. 11).

L'ouvrage est divisé en sept chapitres, plus une introduction et une conclusion. Le premier chapitre s'intéresse aux ingrédients de la poutine : leur nature, leur préparation et leur rôle précis dans le plat. Le chapitre 2 examine la cuisine québécoise en relation avec les cultures hégémoniques : la France, la Grande-Bretagne et les États-Unis. Sicotte s'intéresse ici autant à la pratique—pourquoi

certain ingrédients ou méthodes sont utilisés et pas d'autres—qu'aux perceptions. La cuisine québécoise est un sujet mouvant : tantôt décriée, tantôt valorisée, à la fois politisée et dépolitisée. Sicotte cherche à situer la poutine au sein de cette polyphonie perceptive en constante évolution. Le chapitre 3 examine d'autres candidats au titre de plat national, comme les fèves au lard, la soupe aux pois, la tourtière et le pâté chinois. C'est une véritable bataille culinaire, que la poutine semble avoir remportée pour le moment. Le chapitre 4 est consacré aux récits d'origine, mettant l'accent sur la pluralité et le mythe. Le chapitre 5, intitulé « en un mot », est une leçon d'étymologie sur les origines du mot « poutine ». Le chapitre 7 explore la poutine comme accompagnement et motif de célébration.

Je garde le chapitre 6 pour la fin, pour le dessert. Il s'intitule « mon corps qui mange ». C'est le moment où Sicotte entre dans son restaurant de quartier, La Belle Province, et s'installe pour déguster une poutine. Ce qui suit est une description détaillée du terrain d'investigation : l'environnement, le plat lui-même et l'expérience du dégustateur, de la phase céphalique à l'ingestion, jusqu'aux prémices de la digestion. L'auteure s'arrête avant d'aborder la métabolisation et l'excrétion, qui pourraient « offusquer les âmes sensibles » (p. 176). Le style tantôt léger, toujours élégant, de Sicotte est rendu d'autant plus captivant par la méthodologie sous-jacente de ce chapitre. En choisissant de goûter son sujet et de traduire cette expérience par le discours, elle plaide pour une approche incarnée, ou bien *embodied*. Le chapitre six est un bricolage d'« anecdotes personnelles, de dégustations classiques, de digressions théoriques, d'autoethnographie culinaire et de phénoménologie critique » (p. 155), soit une interprétation libre de ce que David Sutton appelle la *gustémologie*. Et le résultat est aussi agréable à déguster qu'à lire.

Cette lectrice devra peut-être se commander une poutine, au nom de la science, de la culture et de son appétit. Et elle pourrait bien se surprendre elle-même à en redemander. Autrement dit, une traduction de cette étude en anglais, permettant à un plus grand nombre de lecteurs d'y avoir accès, serait assurément bienvenue ou « welcome ».

Alexia Moyer PhD (she/her), has written about food and literature, runs the editorial collective redline-lignerouge, co-manages the journal *Canadian Food Studies*, and eats her fries with malt vinegar.

Conflicts of Interest: None to declare.

Alexia Moyer, PhD (elle), a écrit sur la nourriture et la littérature, dirige le collectif éditorial redline-lignerouge, cogère *La Revue canadienne des études sur l'alimentation* et préfère orner ses frites avec du vinaigre de malt.

Conflits d'intérêts : Aucun à signaler.