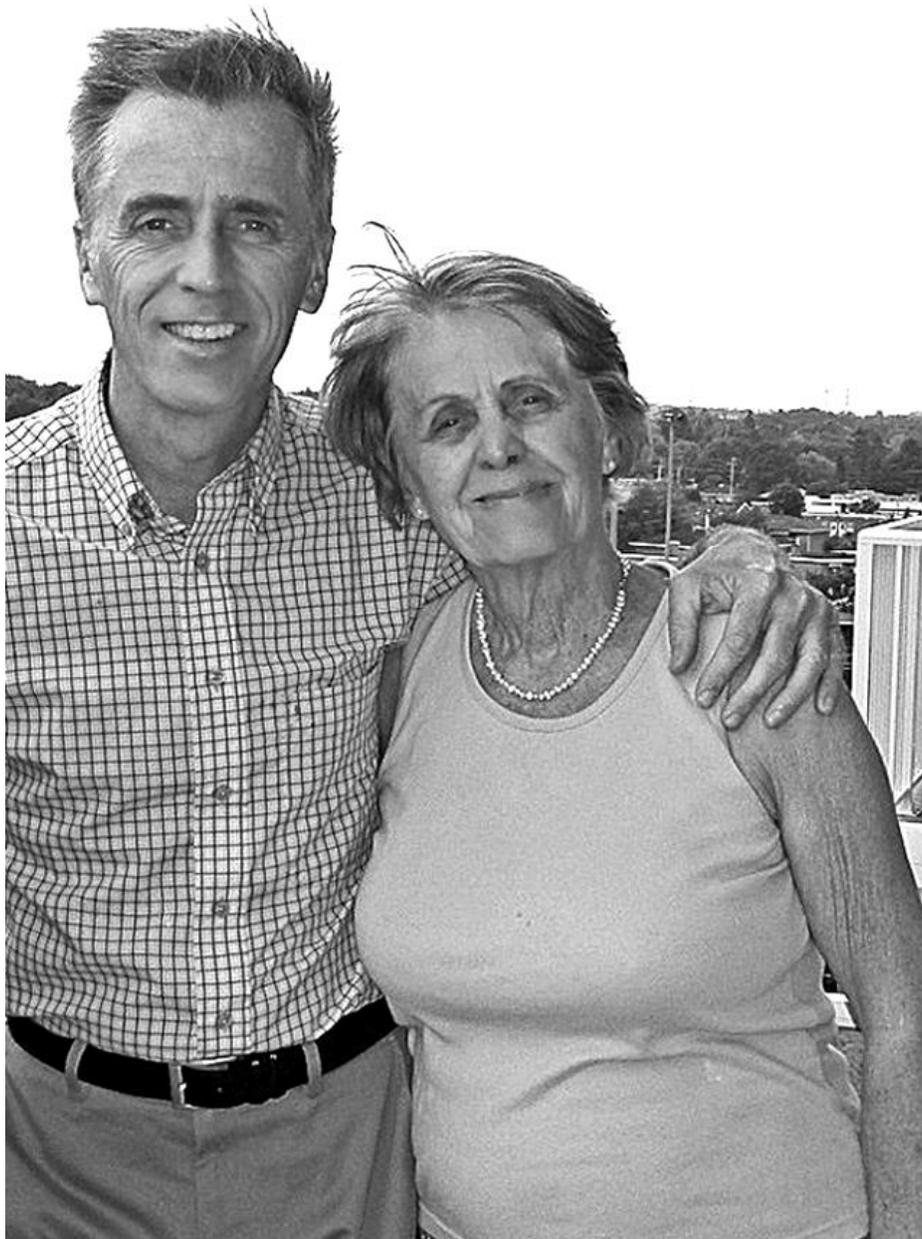


## Mariette Hérroux – Jutras

### Mère de Michel Jutras de Histoires de Gourmands



Michel Jutras et Mariette Hérroux-Jutras, 2012 (collection Michel Jutras)

Mariette est née dans le rang des Acadiens à Yamachiche en Mauricie. De la maison de ferme on voyait les grandes étendues de terres de la Vallée du Saint-Laurent. Aujourd'hui ce sont les champs de maïs qui peuplent le paysage. Durant son enfance dans les années 1930, c'était une ferme qui nourrissait une famille de quatorze enfants à l'année grâce à ses champs de céréales, son potager, son verger, son poulailler, sa porcherie, ses moutons et ses vaches laitières. D'ailleurs cette ferme a gagné le prix de l'Ordre national du mérite agricole du ministère de l'Agriculture, médaille de bronze en 1933 et médaille d'argent en 1948.

Mariette, deuxième fille de cette famille de quatorze enfants, a secondé sa mère dès son jeune âge. Des repas elle en a préparés sans compter. Elle en a fait également profiter sa famille et ses petits-enfants. L'année 2011 a marqué ses cinquante-cinq ans de bonheur avec mon père, Hubert Jutras. Elle se souvient des brioches que sa mère moulait dans des conserves coupées en deux pour les mettre dans le four à bois. Un régal des temps d'hiver au retour de l'école du rang.

Elle a toujours apprécié la fraîcheur des produits de la terre. Lors de nos fréquentes visites à la ferme des grands-parents, quand nous étions jeunes, ma sœur Claire et moi, elle nous entraînait dans le potager afin de nous faire goûter les fruits et légumes fraîchement cueillis.

Pour Mariette, le printemps signifie sirop d'érable. La cabane à sucre de la famille Héroux a toujours été un lieu de grande tablée festive. En compagnie de ses sœurs et belles-sœurs, elle nous préparait des repas traditionnels incluant une touche de sirop d'érable à tous les plats. Dans ma petite tête d'enfant, les oeufs pochés dans le sirop signifiaient le mets le plus sucré. Et que dire de l'eau d'érable fraîchement coulée de l'arbre que ma mère me faisait déguster et qui m'a toujours laissé l'impression de boire la douceur du printemps.

Elle a toujours pris un grand plaisir à nous faire participer à la décoration des desserts. D'aussi loin que je me souviens, les crémages onctueux, les pépites sucrées et colorées ont forgé en moi le bonheur de décorer les plats et les tables. De 1948 à 1953, Mariette a parfait son art de la cuisine et de la décoration de la table grâce à cinq années passées en tant que religieuse et professeur d'école moyenne familiale chez les Soeurs de l'Assomption de la Sainte-Vierge.

Lorsque je suis allé vivre à Paris pour mes études en 1984, les gens me disaient que je serais comblé par les délicieuses pâtisseries que j'y goûterais. Elles furent très bonnes, mais sans panache en regard des desserts de ma mère.

Elle nous a transmis l'art de recevoir et de faire d'un simple anniversaire un festin familial et amical auquel on a le bonheur de participer et de partager. Aujourd'hui, j'adore recevoir et préparer un grand repas de douze à quatorze personnes en compagnie de deux ou trois autres cuisiniers amateurs comme moi. Même la préparation du festin devient une fête.

Les célébrations de Noël et du Jour de l'An demeurent importantes, encore aujourd'hui. Pendant des années, en compagnie de ses sœurs, Mariette a cuisiné le plat traditionnel de la région de la Mauricie, la *Poudingue* qui représentait le mets de fête par excellence. (Voir la recette complète dans le texte La Poudingue, Trésor culinaire)

**«Merci de m'avoir inculqué le plaisir et l'importance de la fraîcheur des produits, le goût de la découverte en cuisine et de vivre comme une fête la préparation d'un repas pour les proches»**