

# La mère Rollande

**PHILIPPE MOLLE**



**E**n rendant hommage à Rollande Desbois à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), le 27 avril prochain, sa famille, ses amis et les professionnels présents n'auront sans doute que de bons mots pour cette femme qui a marqué le Québec gourmand pendant des décennies.

Cette femme qui a élevé ses enfants dans le respect et la dignité était aussi très présente aux fourneaux, à l'image des autres mères byonnaises qui ont su laisser leur marque dans le vaste milieu de la gastronomie.

Membre émérite des Cordons bleus de France et de la presse gastronomique, officier de l'Ordre du mérite agricole français, impliquée dans de nombreuses associations liées à la gastronomie, Rollande Desbois est désormais

reconnue comme une pionnière dans l'avancement de la gastronomie au Québec.

Par sa vision internationale et une connaissance sans limites des plus grands chefs du monde, elle possédait un jugement inégalé sur la culture alimentaire d'ici.

M<sup>me</sup> Desbois a le charisme d'une grande dame et une humilité comme seuls les très grands peuvent en avoir. Discrète, voire effacée souvent, elle défend les bons produits, milite pour la reconnaissance des chefs et la valorisation du goût dès le plus jeune âge.

Présente pendant des années sur les ondes de Radio-Canada et dans les magazines *Châtelaine*, *Coup de pouce* et le défilé *Sel et poivre*, elle a toujours voulu transmettre ses connaissances, ce qu'elle fait aussi désormais sur Internet.

Pour avoir longtemps donné des cours de cuisine et d'art de la table, Rollande Desbois n'a jamais dérogé à l'apprentissage acquis en Europe auprès de grands maîtres de la cuisine, à l'image de Bernard Loiseau ou

encore de Marc Meneau, à qui elle voue une grande admiration, ce qui est réciproque.

## Trente années

Les anciens aiment parler de la belle époque de leur jeunesse. En vieillissant, ils regrettent le passé qui leur permettait de rêver.

## M<sup>me</sup> Desbois a le charisme

## d'une grande dame

## et une humilité comme seuls

## les très grands peuvent en avoir

Il m'a été donné le privilège de côtoyer cette grande dame qui ne se lasse jamais de parler de la nouvelle cuisine, de la montée des chefs vedettes qui s'affichaient déjà, en son temps, en stars loin de leurs fourneaux. Quand les Ducasse, Robuchon, Troisgros et Bocuse étaient au sommet de leur carrière, les guides et magazines gourmands ne tarissaient pas d'éloges pour ces nouvelles vedettes qui combat-

taient le *fast-food*. Mais ils sont devenus synonymes de la table à la française de luxe.

Autre époque, autres mœurs et autres chefs: les nouveaux ténors du fourneau sont redevenus humbles et modestes, prônant pour certains des valeurs plus simples.

Par exemple, André Guillot est un mentor pour Rollande Desbois, qui vante encore aujourd'hui sa pâte feuilletée et les principes qu'il inculquait avec ses bouillons rebaptisés par les Japonais *umami* (le goût savoureux).

Il y a quelque trente années, la dame arrivait au Québec avec des idées pleines la tête, découvrait ici, dans les années 1980, une cuisine qui stagnait entre la tradition bourgeoise française et celle tout aussi bourgeoise des vieilles familles anglaises de Westmount, lesquelles prônaient le filet Wellington bien avant le foie gras de canard.

Petit à petit, M<sup>me</sup> Desbois arrivera, avec ses adeptes qui la

suivront durant des années, à faire changer des habitudes. Elle s'investira pour faire reconnaître la gastronomie comme un art au Québec.

Ses convictions feront école, comme en témoigne Denise Cornélius, l'une de ses fidèles étudiantes devenue une tout aussi fidèle amie, animée par la même passion.

## La table est mise

À l'écoute du milieu de l'alimentation, active à la radio communautaire, dynamique sur son blogue, où elle ne cesse de promouvoir les bons produits ainsi que ses découvertes au restaurant, M<sup>me</sup> Desbois n'envisage nullement de prendre sa retraite.

Ses enfants et petits-enfants, témoins de cette foi à l'égard de la gastronomie, savent combien leur mère et grand-

mère se dévoue à chaque fête organisée. Ils y découvrent de nouvelles saveurs, mais y retrouvent aussi celles que l'on préserve et qui sont devenues la signature indélébile d'une femme qui aura grandement contribué à faire de Québec moderne et gastronomique que nos voisins nous envient.

Au-delà des mérites, des ordres et des reconnaissances déjà obtenus ou à venir, la table est mise, le repas est servi, et il est grand temps de l'apprécier, de le partager et, surtout, comme pour un grand vin, de ne jamais l'oublier.

Merci M<sup>me</sup> Desbois, la vraie mère de Montréal.

*Philippe Molle est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.*

## Sudoku

par Fabien Savary

3			7			1	
	1				7		6