



Thanksgiving

Une corne d'abondance de traditions culinaires



Des couleurs automnales et des dindes en papier décorent la table à Thanksgiving. ©Nicole Lee/Flick

À l'automne 1621, près d'un an après leur arrivée à Plymouth Rock, dans ce qui est aujourd'hui le Massachusetts, les Pères pèlerins invitèrent des Indiens Wampanoag à partager un repas avec eux pour célébrer la première récolte des colons anglais. Trois jours durant, ces festivités, qui alliaient des coutumes amérindiennes et puritaines, furent aussi l'occasion d'exprimer des sentiments de gratitude et d'amitié.

Les historiens pensent que les colons et les Indiens consommèrent de la dinde, du canard, du gibier, des homards, des crabes, des baies, des

citrouilles et des courges – des aliments tous originaires d'Amérique du Nord. De nos jours aux États-Unis, même si le menu que l'on déguste le jour de Thanksgiving diffère de ce premier repas, l'essence de la célébration demeure identique : rendre grâce pour les bienfaits accordés et les partager avec autrui.

Interprétation moderne

Aujourd'hui encore, le repas de Thanksgiving fait une large place aux produits originaires d'Amérique du Nord. La dinde — qu'elle ait été

plongée dans la saumure pendant toute la nuit, arrosée de beurre pendant sa cuisson au four ou frite en plein air — est le plat de résistance. D'ailleurs, les Américains qui mangent de la dinde sont si nombreux que cette journée est également appelée « le jour de la dinde » (*Turkey Day*). Les accompagnements sont généralement composés de farce à base de pain, de gelée de canneberges et de purée de pommes de terre. Au moment du dessert, on consomme normalement une part de tarte à la citrouille.

Thanksgiving : une corne d'abondance de traditions culinaires

Variantes régionales

Si la dinde et les canneberges figurent toujours au menu d'un repas traditionnel de Thanksgiving, la sauce à laquelle elles sont servies, et les autres plats préparés, dépendent souvent de la personne qui fait la cuisine. Les traditions familiales, les origines ethniques et les saveurs régionales font que chaque repas de Thanksgiving est unique.

Dans le nord-est des États-Unis, par exemple, on pourrait servir une dinde enrobée de sirop d'érable du Vermont et une farce de pain rehaussée de châtaignes, de romarin et de thym. À Baltimore, il n'est pas question de faire l'impasse sur la choucroute : héritage allemand oblige.

Dans le sud-est des États-Unis, les maîtres-queux ont créé des variantes qui sont devenues populaires bien au-delà de leur région. Des mets originaires du sud-est, dont le pain de maïs aux huîtres et les patates douces confites avec des guimauves grillées, sont au menu un partout aux États-Unis. Le dessert non plus n'échappe pas aux variations régionales.

Pour la plupart des Américains, le repas qui est traditionnellement servi à Thanksgiving ne serait pas complet sans dinde au menu. Selon la National Turkey Federation, 20 % des dindes consommées aux États-Unis le sont le jour de Thanksgiving. ©AP Photo



Un bénévole sert des repas de Thanksgiving dans un centre de secours en Californie. Chaque assiette contient des mets traditionnels : dinde, farce, gelée de canneberges, purée de pommes de terre avec sauce au jus de viande, ragoût de haricots verts et petit pain. ©AP Photo

Les habitants de la Floride ont un faible pour la tarte à la lime des Keys (*Key lime pie*), ceux de Géorgie préfèrent la tarte à la noix de pécan, tandis que ceux de Caroline du Nord ne pourraient se passer de la tarte à la patate douce.

Dans le Midwest, grande région agricole, le menu prouve bien que les convives ont un bon coup de fourchette : on dévore de la farce au riz sauvage dans le Minnesota, un ragoût de haricots verts dans l'Illinois et de la gelée de canneberges et de cerises dans le Michigan. Dans l'Indiana, le repas pourrait se terminer par un dessert au kaki, un pudding cuit à la vapeur similaire au plum-pudding anglais, mais confectonné avec le kaki du terroir.

Influencé par les traditions culinaires amérindiennes, mexicaines et espagnoles, un repas de Thanksgiving dans le sud-ouest des États-Unis comprend des mets riches en épices et herbes aromatiques. La dinde peut être badi-geonnée d'une pâte faite de piment ancho et de cumin, la farce au pain

de maïs contenir des piments verts, et les patates douces être imprégnées de piment chipotle. Le flan à la citrouille supplante la tarte à la citrouille comme dessert préféré.

Dans l'ouest des États-Unis, où les fruits et légumes poussent en abondance, le repas de Thanksgiving a des accents de fraîcheur. En Californie, les cuisiniers assaisonnent la dinde à l'ail, à la sauge et au thym et ils incorporent des champignons sauvages dans leur farce à base de levain. Dans l'État de Washington, on remplace volontiers les pommes de terre par une purée de patates douces et on ajoute des morceaux de noisettes du terroir à la farce.

Du sirop d'érable et des châtaignes, à l'ail et aux noisettes, les variantes régionales du repas moderne de Thanksgiving reflètent non seulement l'histoire unique de chaque cuisinier, mais aussi la grande diversité de l'Amérique. La manière de servir les restes fait elle aussi l'objet d'un grand débat – et de nombreuses variations.

