

Novembre 2019

LA SAINTE CATHERINE

Selon certains chroniqueurs, on se devrait de célébrer cette fête en fabriquant de la « tire » maison. Marguerite Bourgeoys aurait inventé la recette de la délicieuse friandise, dans des circonstances assez particulières.

Marguerite Bourgeoys aurait ouvert la première école de Ville-Marie un 25 novembre. Pour commémorer cet événement, elle avait pris l'habitude d'organiser chaque année une fête à l'intention de ses élèves. Le clou de cette réjouissance consistait en un petit goûter au cours duquel on servait, entre autres choses, des friandises aux écoliers. Comme ces friandises se faisaient rares dans la jeune colonie, sœur Bourgeoys s'ingénia à mettre au point, avec les moyens du bord, une tire douce et blonde appelée, par la suite, « tire Sainte-Catherine ».

La célébration de cette fête remonte cependant plus loin dans le temps. Elle nous arrive tout droit de la vieille France. Le 25 novembre, il était d'usage, autrefois en Normandie, de décorer la statue de Sainte Catherine et même de la revêtir des habits à la mode du pays. Cette fonction revenait à la plus âgée des filles de la maison ou du couvent. C'est ainsi qu'avec le temps l'expression « coiffer Sainte-Catherine » en vint à signifier « rester vieille fille », et que cette sainte fut consacrée, dans l'esprit des gens, patronne de toutes les filles de trente ans et plus qui n'avaient pas encore trouvé mari.

Au siècle dernier, on célébrait la Sainte Catherine dans presque toutes les maisons québécoises. Comme c'était jour de congé, les familles en profitaient pour se visiter. L'occasion faisant le larron, la réunion se terminant par une veillée où tout le monde s'amusait de bon cœur.

En prévision de cette sauterie, les femmes passaient une bonne partie de la journée à fricoter toutes sortes de bons plats pour nourrir les « fêteurs » qui allaient s'amener.

On la célébrait joyusement

La soirée et la nuit entière, les violons se faisaient aller et les danseurs ne semblaient jamais vouloir s'arrêter. Aux cotillons, aux reels, succédaient des giges voleuses ou frotteuses, et parfois même un menuet. Si les instruments

de musique manquaient, on dansait au son des cuillères ou des « tapeurs de pieds ».

Toute célébration de la Sainte-Catherine digne de ce nom s'accompagnait de la dégustation de la tire que la maîtresse de la maison avait préparée et qu'il fallait étirer pour lui donner la texture voulue. Opération à laquelle les jeunes participaient sans rechigner, car elle leur donnait le privilège d'être les premiers à en manger.

Les mains enduites de farine pour éviter de se coller, il fallait les voir pétrir et étirer en tous sens la substance sucrée qui, sous leurs yeux, prenait sa belle couleur dorée.

La Sainte-Catherine était, à cette époque-là, une date fort populaire pour la célébration des mariages. À croire que certaines jeunes filles craignaient de « coiffer Sainte-Catherine »...

Extrait de « Les coutumes de nos ancêtres », auteur Yvon Desautels, autorisé par l'éditeur Éditions Paulines, 1984/[médiaspaul](http://mediaspaul.com)