



Wiki Loves Monuments : photographiez un monument historique, aidez Wikipédia et gagnez !

En apprendre plus

Poutine (plat)

39 langues

[Article](#) [Discussion](#)

[Lire](#) [Modifier](#) [Modifier le code](#) [Voir l'historique](#)

 *Ne doit pas être confondu avec [Poutine \(Nice\)](#), [Poutine râpée](#) ou [Poutine à trou](#).*



L'introduction de cet article contient trop de références et n'est pas conforme aux recommandations (juillet 2025).



Le résumé introductif devrait être un résumé des informations contenues dans l'article, où les références devraient se trouver, de préférence à l'introduction. — Découvrez [comment faire pour en améliorer la rédaction](#).

La **poutine** est un plat de la [cuisine québécoise](#) composé, dans sa recette classique, de trois éléments : des [frites](#), du [fromage en grains](#)¹ et de la [sauce brune](#)². Selon différents dictionnaires, la première attestation de ce mot daterait de 1978³, mais la recette moderne pourrait remonter à la fin des années 1950².

Mets longtemps ridiculisé et utilisé pour représenter de manière caricaturale, voire péjorative, la société québécoise⁴, la poutine est en vogue dans les années 2020, et même célébrée, à l'extérieur des frontières du [Québec](#)^{note 1}. Depuis 2008, un festival de la poutine est organisé à [Drummondville](#)⁶ et, plus récemment, à plusieurs autres endroits dont [Montréal](#) et à [Québec](#)⁷ ainsi qu'en dehors de sa culture d'ancrage, comme à [Chicago](#)⁸, au [New Hampshire](#)⁹, à [Toronto](#)¹⁰ et à [Ottawa](#)¹¹. La poutine est offerte sous différentes formes, intégrant divers condiments, et fait avec des ingrédients autres que ceux utilisés dans la recette classique^{12,13}. Dans « Poutine Dynamics »¹³ publié par la revue *CuiZine*, Nicolas Fabien-Ouellet^{note 2} indique que, avec sa profusion de variations,

Poutine



Un plat de poutine.

Lieu d'origine	Québec, Canada
Date	Années 1950 ou années 1960
Place dans le service	Plat principal, accompagnement
Température de service	Chaud
Ingrédients	Frites Fromage en grains Sauce à poutine

[modifier](#)



La poutine constitue une catégorie culinaire à part entière, au même titre que les [soupes](#), les [boulettes](#), les [wicks](#), etc.¹³.

Origine [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

La poutine (ou Mixte de son appellation d'origine) fait son apparition vers la fin des années 1950 dans le [Centre-du-Québec](#)¹⁶. Plusieurs [restaurants](#) de cette région s'en disputent l'invention dont *Le Roy Jucep* à Drummondville, *Le Lutin qui rit* à Warwick et *La Petite Vache* à Princeville.

Le Roy Jucep (Drummondville) [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Une histoire assez répandue explique qu'elle proviendrait de [Drummondville](#). Le restaurant Le Roy Jucep s'y présente en tout cas comme étant l'inventeur de la poutine et a enregistré la marque de commerce « L'inventeur de la Poutine »^{17, 18}. Jean-Paul Roy, propriétaire de ce restaurant en 1964, serait le premier à avoir servi la poutine comme on la connaît aujourd'hui c'est-à-dire « patates frites, fromage et sauce ». Le [nom](#) viendrait d'un mélange d'une déformation du mot [anglais](#) « *pudding* » et du surnom du cuisinier « Ti-Pout »¹⁷. Monsieur Roy aurait, selon son témoignage, commencé à servir le fromage avec les frites et la sauce après la demande régulière de quelques clients¹⁷. Jean-Paul Roy est décédé en août 2007 à Drummondville. Le certificat d'enregistrement de marque de commerce, octroyé par le gouvernement fédéral canadien, est affiché dans le restaurant.

Le menu est divisé en plusieurs sections :

- La Bière-pression**
 - Verre : 2,50\$
 - Pint pichet : 4,25\$
 - Gros pichet : 6,00\$
- Les entrées et accompagnements**
 - Champignons frits : 1,50\$
 - Oignons frits : 0,75\$
 - Oignons français : 1,00\$
 - Soupe du jour ou aux légumes : 1,50\$
 - Salade de chou : 0,60\$
 - Sauce Hot Chicken au BBQ : 0,60\$
 - Salade jardinière : 2,25\$
- Les Frites**
 - Supplément pour frites super croustillantes : 0,25\$
 - Frites : 1,25\$
 - Frites avec sauce Hot Chicken au BBQ : 1,90\$
 - Frites avec sauce italienne : 2,40\$
 - Fromage en grain : 0,95\$/50 gr
 - Fromage avec sauce Hot Chicken au BBQ : 2,60\$/100 gr
 - Fromage avec sauce italienne : 2,85\$/100 gr
- Les mixtes (Poutines)**
 - Supplément pour frites super croustillantes : 0,25\$
 - Sauce Hot Chicken au BBQ : 2,15\$
 - Sauce italienne : 2,60\$
 - Supplément pour boeuf haché 3 onces : 1,30\$
 - Supplément pour oignons : 0,00\$
- Les Hot Dogs et Hamburgers**
 - Hot Dog régulier : 1,50\$
 - Hot Dog "All dressed" : 1,55\$
 - Hot Dog du Roi servi avec fromage, bacon et moutarde : 2,15\$
 - Pops : 1,50\$
 - LE TRIPLET : Hot Dog, frites et breuvage : 3,50\$
 - Hamburger régulier : 2,85\$
 - Hamburger "All dressed" : 2,90\$
 - Cheese-burger régulier : 2,85\$
 - Cheese-burger "All dressed" : 2,90\$
 - Hamburger du Roi (gras pain sévame, 2 boulettes de boeuf, oignons, sauce, mayonnaise maison, fromage jurek) : 3,25\$
 - Hamburger de la Reine (gras pain sévame, 2 boulettes de boeuf, oignons, sauce, tomates, ketchup, moutarde, mayonnaise, fromage jurek) : 3,25\$
 - Hamburger du Prince (gras pain sévame, 2 boulettes de boeuf, tomates, sauce, oignons, mayonnaise, bacon, fromage jurek) : 3,25\$
 - LE TACO : Hamburger garni de bacon, tomates, sauce, mayonnaise avec frites et breuvage : 4,50\$

En 1995, « Mixtes » figurait encore au menu du Royaume de la Patate, avec la mention « poutine ».

Le Lutin qui rit (Warwick) [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Une autre provenance de la poutine serait d'un restaurant autrefois appelé Le Lutin qui rit situé à [Warwick](#), dans la [MRC d'Arthabaska](#). Selon la légende, en 1957, un client nommé Eddy Lainesse a demandé au propriétaire [Fernand Lachance](#) de mettre le casseau de fromage et le casseau de frites dans le même sac et le propriétaire aurait répondu : « Ça va faire une maudite poutine », d'où le nom qui veut dire « mixture étrange »¹⁹. Warwick a aussi été l'hôte de la plus grande poutine au monde (3 034 kg) durant l'été 2019. Ce record a été intronisé au [Livre Guinness des records](#)²⁰.

La Petite Vache (Princeville) [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Une autre version veut que la naissance de la poutine ait eu lieu à [Princeville](#) au restaurant Princesse, dit La Petite Vache, fondé en 1966 par Henri Provencher. À l'époque, la fromagerie Princesse (maintenant située à [Plessisville](#)) produisait du [fromage en grain](#) mais n'avait pas de kiosque de vente au détail. La Petite Vache étant située dans un immeuble adjacent à la fromagerie, ils commencèrent à vendre du fromage en grain frais à la caisse du restaurant^{21, 22}. Un client assidu venait au restaurant et y commandait une frite et achetait un sac de fromage en grain pour ensuite aller à sa table, ouvrir le sac et y mélanger le fromage.

Mex Sévigny qui a été propriétaire du restaurant a confirmé en novembre 2010 que l'appellation originale 50-50 en référant à un mélange de 50 % de [frites](#) et 50 % de fromage. La sauce a ensuite été incluse et le nom « mixte » adopté. Le 50-50 a fait son apparition dès la première année d'opération de La Petite Vache. Pendant plusieurs années, dans les villes de [Plessisville](#), [Princeville](#) et [Victoriaville](#), la poutine était connue sous le nom d'un « mixte ». Ce n'est que lorsque de grandes chaînes ont commencé à vendre ce produit que le nom « poutine » est apparu ; probablement en relation avec d'autres mets aussi appelés « poutines » et faits à base de [pommes de terre](#). Le nom « mixte » a continué à être utilisé pendant plusieurs années dans les villes ci-haut nommées même après que le mot poutine soit largement répandu.

Les trois histoires ci-dessus ancrent la naissance du plat autour de 1960. Elles consolident également l'idée que c'est un client qui a eu l'idée de ce plat. [Certains suggèrent](#) ^[réf. souhaitée] même qu'il s'agit du même client, un voyageur de commerce ou un commis voyageur comme on les nommait à l'époque. Ce client aurait fait la même requête dans les restaurants qui se trouvaient sur son circuit commercial. En ce sens, la paternité de la poutine reviendrait directement à ce client (M. Lainesse ?) et seulement indirectement aux propriétaires des trois restaurants mentionnés. La proximité géographique des trois municipalités revendiquant la paternité de la poutine tend à confirmer cette théorie ^[réf. nécessaire].

Mobilité sociale [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Différentes symboliques furent attachées à la poutine depuis son origine dans le Québec rural des années 1950. D'abord ridiculisée et utilisée pour se moquer de la société québécoise ⁴, la poutine s'est récemment vue servie à la [Maison-Blanche](#) lors du premier dîner d'État rassemblant [Barack Obama](#) et [Justin Trudeau](#) ²³. Alors que les premières générations à subir la stigmatisation de la poutine ont préféré se dissocier du plat, la jeunesse québécoise se l'est récemment réappropriée d'une manière positive et affirmative, en faisant un symbole de fierté culturelle ^{13, 4}. Aujourd'hui le plat est célébré lors de festivals annuels de poutine au Québec ^{6, 7}, au Canada ^{10, 11}, ainsi qu'aux États-Unis ^{8, 9}.

Charles-Alexandre Théorêt a étudié l'évolution des symboliques liées à la poutine dans son livre *Maudite Poutine* ! ²⁴. Il revient sur plusieurs de ces symboliques dans une entrevue accordée à l'émission [Tout le monde en parle](#) diffusée le 11 novembre 2007 ²⁵.

« Canadianisation » et appropriation culturelle de la poutine [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Depuis que la poutine est en vogue et appréciée à l'extérieur des frontières du Québec, le mets s'est graduellement intégré dans l'« *everyday nationalism* » canadien, c'est-à-dire dans le discours et les symboles populaires du nationalisme canadien ¹³. Le mets est même aujourd'hui régulièrement présenté comme étant de cuisine canadienne (plutôt que québécoise), voire comme plat national du Canada ^{26, 13}. Certains jugent cette « canadianisation » problématique car elle constituerait à leur avis une [appropriation culturelle](#) ^{13, 27, 28, 29}, qui ne serait en rien liée à la consommation ou à l'adaptation du mets, mais bien à la présentation de la poutine en tant que « plat canadien » ¹³. Nicolas Fabien-Ouellet, l'auteur de l'article « Poutine Dynamics » ¹³, donne l'explication dans un article publié au [HuffPost](#) ³⁰.

Nicolas Fabien-Ouellet a également donné de nombreux entretiens sur le sujet de la canadianisation et l'appropriation culturelle de la poutine, notamment au [New York Times](#)³¹, [National Post](#)³², [Vice](#)³³, [Radio-Canada](#)^{34, 35}, [Global News: BC 1](#)³⁶, [CHOI 98.1 Radio X](#)³⁷, [ENERGIE 98.9](#)³⁸, [Vermont Public Radio](#)³⁹, [HuffPost](#)⁴⁰, [La Presse](#)⁴¹, et [Le Journal de Montréal](#)⁴².

Étymologie [modifier | modifier le code]

Ce mot existe en [Acadie](#) et en [Louisiane](#), avec des significations similaires, il semble qu'il s'agisse d'une adaptation du mot [anglais](#) « *pudding* ». D'ailleurs, on retrouve ce mot dans le dictionnaire canadien-français d'[Oscar Dunn](#), publié à la fin du [xix^e siècle](#), avec la signification de « [pudding](#) »³. En [Louisiane](#) francophone, « poutine » est le mot utilisé pour signifier « *pouding* ». Le mot est d'origine anglaise, il est toujours utilisé là-bas pour désigner tout dessert qui suit un repas.

Certains prétendent que le mot « *pudding* » est la variante anglicisée du mot « boudin » (en anglais, le [boudin noir](#) s'appelle « *black pudding* »).

La prétendue origine [provençale](#) « *poutingo* », qui signifie « mauvais ragoût », est douteuse, puisqu'il y a eu très peu d'immigrants [provençaux](#) au Québec ou en [Amérique du Nord](#)⁴³.

Dans certaines régions de la [Beauce](#), de [Lotbinière](#) et à [Thetford Mines](#), la poutine est parfois surnommée « mixte ».

Sur la côte-est du [Nouveau-Brunswick](#), dans les régions de [Baie-Sainte-Anne](#), [Pointe-Sapin](#), [Saint-Louis-de-Kent](#) et [Richibouctou](#), le mot « patachoux » est utilisé afin de distinguer la poutine de la [poutine râpée](#).

Une autre théorie voudrait que l'origine du mot vienne de l'expression anglaise « *put in* » qui signifie « mettre dans » à savoir : mettre du fromage et de la sauce brune dans un plat de frites²⁵.

Variantes [modifier | modifier le code]

Il existe de nombreuses variantes ; certains [restaurants](#) en proposent près d'une centaine. Bien que certaines variantes soient typiquement régionales, il est possible de se voir proposer tous ces types de poutine, et plus encore, dans certains restaurants spécialisés de [Montréal](#) ou d'ailleurs au Québec. Les variantes les plus connues sont :

- la poutine [italienne](#) est une variante courante. On y remplace la sauce brune par de la sauce à [spaghetti](#) ([sauce bolognaise](#)) ;
- la western, ou dalton, est une poutine conventionnelle à laquelle on a ajouté des saucisses ;
- la steak-haché est une poutine conventionnelle à laquelle on a ajouté de la viande hachée ;



Poutine consommée en [mets rapide](#). L'image montre une poutine classique constituée de [frites](#) et de [fromage](#) non-affiné en grains, recouverts d'une sauce brune, peut-être une [sauce espagnole](#).

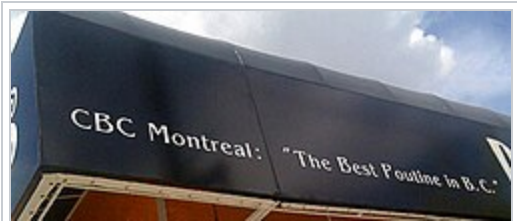
la galvaude où le fromage est généralement remplacé par du [poulet](#) et des [petits pois verts](#). Mais, bien souvent, on conserve le fromage avec le reste des ingrédients ;

- la [papachoux](#) est une version de la galvaude à laquelle on ajoute du chou [\[réf. nécessaire\]](#) ;
- la poutine à la viande fumée (*smoked meat*) : patate frite, fromage en grain, sauce brune et viande fumée ;
- la [poutine toute garnie](#) (*all dressed*) : avec des poivrons verts et des champignons préalablement revenus à la poêle [\[réf. nécessaire\]](#) ;
- la poutine au foie gras : faite de frites « belges », de fromages du terroir, on y ajoute des morceaux de [foie gras](#) et l'on nappe le tout d'une [demi-glace](#). La poutine au foie gras peut aussi être une poutine traditionnelle, mais dont la sauce demi-glace est montée au foie gras ;
- la poutine au poulet : patates frites, fromage en grains, sauce brune et morceaux de poulet ;
- la poutine au fromage râpé : poutine ordinaire, mais servie avec du fromage râpé au lieu du fromage en grain.
- la poutine BBQ avec choix de sauce BBQ (plutôt sucrée, un peu épicée) ou *Hot Chicken* (qui correspond à la traditionnelle sauce brune).
- la poutine au [canard confit](#) : poutine ordinaire avec des morceaux de [canard confit](#) ou encore plus luxueuse avec une variante dans la sauce (ex. : sauce [demi-glace](#)).
- la poutine de [patates douces](#) : poutine ordinaire dans laquelle les patates ordinaires sont remplacées par des [patates douces](#).
- la poutine 3 poivres : poutine ordinaire où la sauce brune est remplacée par une sauce 3 poivres.
- la poutine dulton : patates frites, sauce brune, fromage en grain et sauce michigan

Où la trouver [\[modifier | modifier le code \]](#)

Au Québec [\[modifier | modifier le code \]](#)

Au [Québec](#), on trouve la poutine dans presque tous les [restaurants-minute](#) ainsi que dans des chaînes dites indépendantes, comme les [casse-croûtes](#)^{note 3}. Les grandes chaînes de restauration rapide, telles que [McDonald's](#), [Burger King](#), [A&W](#), [PFK](#), [Ashton](#) (ville de Québec), [Wendy's](#) et [Dixie Lee](#) l'ont ajoutée à leur menu de leurs succursales québécoises ainsi qu'à plusieurs endroits au [Canada](#) et ailleurs dans le monde (voir ci-dessous).



Un restaurant de [Vancouver](#), en [Colombie-Britannique](#), vante les mérites de sa poutine.

Ailleurs au Canada [\[modifier | modifier le code \]](#)

La poutine est bien connue au [Nouveau-Brunswick](#), une province voisine du Québec, en particulier dans les régions acadiennes, où on peut en acheter dans n'importe quel commerce de restauration rapide. La poutine peut également être trouvée en [Ontario](#), une autre province voisine, notamment à [Toronto](#) ou [Ottawa](#) par exemple.

Des chaînes de restaurants offrent aussi ce mets, comme [Harvey's](#). La poutine est également offerte à la Belle Patate à [Canmore](#), en [Alberta](#) qui importe son fromage et viande fumée directement du Québec ainsi qu'au Cheese Factory, à [Edmonton](#), en Alberta. Ce dernier restaurant, qui se spécialise dans la fabrication de fromage, se situe dans la section francophone de la ville. Certains restaurants de [Vancouver](#), en [Colombie-Britannique](#) offrent la poutine sur leur menu, tout comme la plupart des restaurants et hôtels du [Yukon](#), on en trouve maintenant au menu dans la plupart des diners de [Colombie-Britannique](#). La chaîne Dairy Queen l'offre également à plusieurs endroits dont [Vancouver](#). Bien que plusieurs commerces se réclament d'offrir la « vraie » poutine québécoise, le résultat aboutit souvent à des variantes qui s'éloignent substantiellement de la recette originale. Le fromage sera parfois complètement affiné (texture différente), les frites cuites au four (plutôt qu'à l'huile), la sauce d'une autre saveur (comme les trois poivres). Début décembre 2013, [McDonald's](#), qui offrait déjà la poutine au Québec depuis plus de dix ans, a étendu son offre à tout le Canada⁴⁴.



Dans certains commerces ailleurs au Canada, le Québec et la poutine sont indissociables, comme en témoigne l'usage de termes de langue française.

Ailleurs en dehors du Canada [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

La poutine est vendue, et se retrouve à la table de restaurants canadiens, aux États-Unis, en France, en Thaïlande et même en Australie⁴⁵.

Dans la culture [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

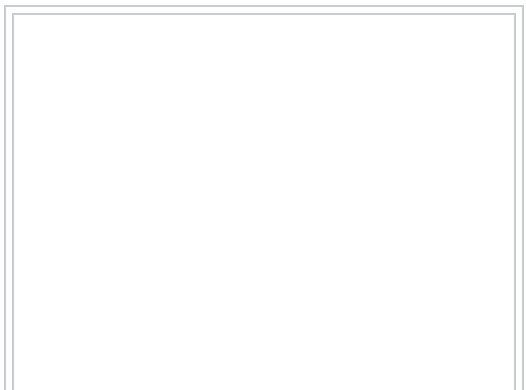
Actualités

- Lors du [scandale des appels frauduleux \(en\)](#) à l'[élection fédérale canadienne de 2011](#), plusieurs appels frauduleux provenaient d'un téléphone cellulaire enregistré au nom de « Pierre Poutine », habitant sur la « rue [Séparatiste](#) » (Separatist Street) à [Joliette](#)⁴⁶.
- Le 19 mai 2023, le [moteur de recherche Google](#) rend hommage, affichant dans sa page de présentation une illustration⁴⁷ d'un plat de poutine, accompagnée de la mention « Célébrons la poutine »⁴⁸ (seulement au Canada).

Festivals et événements

- Le festival de la poutine de [Drummondville](#) a été créé en l'honneur de ce plat⁶. Le festival est organisé par les membres du groupe [Les Trois Accords](#)⁴⁹, originaires de la ville.
- Chaque année, La Poutine Week propose à des centaines de restaurants partout au Québec, mais aussi à Ottawa et à Toronto, d'offrir une réinvention du plat classique à leurs clients. Les amateurs de poutine sont invités à voter sur le site pour leur favorite⁵⁰.

Exposition



Une poutine classique.

 Du 23 mai 2024 au 28 septembre 2025, le [Musée des cultures du monde](#) situé à [Nicolet](#) présente l'exposition *La Poutine : une culture à toutes les sauces*⁵¹.

Musique

- Le groupe [ska](#) Alaska possède dans son répertoire la chanson *Monsieur Poutine*⁵².
- La chanson *Danse la Poutine* apparaît en 2007 sur l'album [Trop banane !](#) du groupe canadien [Omnikrom](#), en collaboration avec le groupe français [TTC \(groupe\)](#). C'est un hommage humoristique à la spécialité culinaire québécoise.
- Le groupe musical québécois [Mes Aïeux](#) interprète une chanson nommée *Hommage en grain* qui parle de la relation des Québécois avec la poutine⁵³ : « Si la décence invite à déguster lentement son bol, faut quand même faire ça vite avant qu'les frites d'viennent molles. » ou encore « C'est comme manger une livre de beurre, mais [Montignac](#) nous fait pas peur. »
- Le groupe [punk-folk The Dreadnoughts](#) de Vancouver, compose la chanson *Poutine* en 2010 à la suite d'une tournée au Québec.
- [Port-Aux-Poutines](#) est un groupe de musique [franco-terre-neuvienne](#)⁵⁴.

Littérature

- [Normand Baillargeon](#) traduit « *baloney detection kit* » de [Carl Sagan](#) par « [kit de détection de poutine \(en\)](#) »⁵⁵.
- [Charles-Alexandre Théorêt](#) se penche sur ce plat dans son livre *Maudite poutine ! L'histoire approximative d'un plat populaire* (2007)²⁴.
- La poutine est au coeur du livre *Poutine: A Deep-Fried Road Trip of Discovery* écrit par le québécois [Justin Giovannetti Lamothe](#)

Humour

- Le duo comique montréalais [Bowser and Blue \(en\)](#) a composé l'hommage *The Night They Invented Poutine*⁵⁶
- Dans une parodie de *Lucky Luke* dans un numéro du magazine humoristique québécois [Safarir](#), Lucky Luke est envoyé au Québec par le président [George W. Bush](#) pour capturer [Michael Moore](#). Dans la parodie, Lucky passe au [supplice du goudron et des plumes](#) deux fois, une fois pour avoir détesté la poutine que le barman lui a servie dans un saloon, et la deuxième fois pour avoir détesté la poutine qu'on lui a servie dans un saloon du village voisin tout en maugréant qu'elle était encore pire que celle qu'il a mangée dans l'autre village⁵⁷.

Notes et références

[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Notes

[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

- ↑ Depuis 2020, la poutine a sa journée commémorative au calendrier des journées mondiales. C'est ainsi que, le 20 juillet de chaque année, la poutine est commémorée dans plusieurs pays⁵.
 - ↑ Nicolas Fabien-Ouellet détient un diplôme en gestion alimentaire¹⁴. En janvier 2021, il est président de l'association des marchés publics de [Montréal](#)¹⁵.

3. ↑ restaurant de bord de route où une ouverture, appelé guichet, sert à passer une commande, à payer et à recevoir les mets.

Références [modifier | modifier le code]

- ↑ Éditions Larousse, « Définitions : poutine - Dictionnaire de français Larousse [archive] », sur *www.larousse.fr* (consulté le 18 février 2024)
- ↑ ^{a et b} Charles-Alexandre Théorêt 2007, p. 9.
- ↑ ^{a et b} (en) « Poutine: The Quebec Dish and Its Political Namesake [archive] »
- ↑ ^{a b et c} Charles-Alexandre Théorêt 2007, p. 74-109.
- ↑ Charles-Alexandre Théorêt 2007, p. 40-69.
- ↑ ^{a b et c} Festival de la poutine de Drummondville [archive].
- ↑ ^{a et b} « La Poutine Week [archive] ».
- ↑ ^{a et b} (en) « Poutine Fest Chicago [archive] ».
- ↑ ^{a et b} « New Hampshire Poutine Fest [archive] ».
- ↑ ^{a et b} « WPEC [archive] ».
- ↑ ^{a et b} « Ottawa Poutine Fest [archive] ».
- ↑ Charles-Alexandre Théorêt 2007, p. 116-154.
- ↑ ^{a b c d e f g h et i} (en) Poutine Dynamics [archive] - *Cuizine*, vol. 7, n^o 2, 2016.
- ↑ (en) « Nicolas Fabien-Ouellet [archive] », ReasearchGate, 2022.
- ↑ Agence QMI, « Marchés Publics de Montréal: Nicolas Fabien-Ouellet, nouveau directeur général », *La Presse+*, 12 janvier 2021 (lire en ligne [archive])
- ↑ Charles-Alexandre Théorêt 2007, p. 12-31.
- ↑ ^{a b et c} Historique [archive] - Le Roy Jucep.
- ↑ Voir le certificat : Brevet de l'inventeur de la poutine.
- ↑ « Le roi de la poutine [archive] », Office québécois de la langue française, Gouvernement du Québec, 2010.
- ↑ (fr-CA) « Une poutine de 3 034 kilos et un nouveau record Guinness [archive] », sur *La Nouvelle Union et L'Avenir de l'Érable*, 4 août 2019 (consulté le 26 novembre 2019).
- ↑ Georges P. Nadeau (prés. Société d'histoire de Princeville), « Restaurants (suite) », Société d'histoire de Princeville
- ↑ Georges P. Nadeau, « Princeville: berceau des “guedilles” et de la “poutine” [archive] », sur *L'Union : Victoriaville et les Bois-Francs*, 22 novembre 1977 (consulté le 4 août 2026)
- ↑ (en) « State dinner will start with a gussied-up version of Canada's late-night party food [archive] », sur *The Washington Post* (consulté le 18 septembre 2017).
- ↑ ^{a et b} Charles-Alexandre Théorêt 2007.
- ↑ ^{a et b} [vidéo] Maudite poutine (partie 1 de 2) [archive] - *Tout le monde en parle*, YouTube.
- ↑ (en) *Is there such a thing as Canadian cuisine? One woman went on a five-year quest to find out* [archive] - Laura Brehaut, *National Post*, 22 février 2017.
- ↑ (fr-CA) Mathieu Charlebois, « La poutine, un plat pour les Québécois de sauce », *L'actualité*, 2016 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
- ↑ (en) Time Forster, « Is Canada Stealing Poutine From Quebec? », *Eater Montréal*, 30 mai 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
- ↑ (en-US) « *FAQ* », *The Poutine Pundit*, 3 décembre 2009 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
- ↑ Nicolas Fabien-Ouellet, « Appropriation culturelle de la poutine : réponse de l'auteur [archive] », *Huffington Post Québec*, 6 juin 2017 (consulté le 19 septembre 2017).
- ↑ (en) Dan Bilefsky, « Culture War Over Beloved Dish Grips Quebec », *The New York Times*, 20 décembre 2017, A4
- ↑ (en-US) « The dark side of poutine: Canada taking credit for Quebec dish amounts to cultural appropriation, academic says », *National Post*, 28 mai 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).

33. ↑ **(fr-CA)** « **Poutine politique** : frites, sauce, fromage avec appropriation culturelle en accompagnement [archive] », *Vice* (consulté le 19 septembre 2017).
34. ↑ **(fr-CA)** « La poutine, symbole d'appropriation culturelle canadienne ? | Gravel le matin », *Gravel le matin* | *ICI Radio-Canada.ca Première*, 30 mai 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
35. ↑ **(fr-CA)** Cédric Lizotte, « **Poutine et appropriation culturelle : débat enflammé… et délicieux** [archive] », sur *Radio-Canada.ca*, 6 juin 2017 (consulté le 19 septembre 2017).
36. ↑ **(en)** Rachel Lau, « Canada is culturally appropriating poutine from Quebec: academic », *Global News*, 1^{er} juin 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
37. ↑ **(fr-CA)** « Est-ce que les MÉCHANTS canadiens se sont approprié la poutine ?!! », *CHOI 98,1 Radio X*, 30 mai 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
38. ↑ La commission Gendron, *Nicolas Fabien Ouellet “La Poutine”*, *ENERGIE 98.9* (lire en ligne [archive]).
39. ↑ **(en)** Jane Lindholm, « UVM Student Examines Cultural Appropriation Of Poutine », *VPR*, 6 juin 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
40. ↑ **(fr-CA)** « La poutine est victime d'appropriation culturelle au Canada anglais, affirme un chercheur », *Huffington Post Québec*, 29 mai 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
41. ↑ **(fr-CA)** « Le Canada s'est-il approprié la poutine du Québec ? | Ian Bussières | Société », *La Presse*, 29 mai 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
42. ↑ **(fr-CA)** Antoine Lacroix, « Le Canada accusé de s'appropri r la poutine », *Le Journal de Montréal*, 29 mai 2017 (lire en ligne [archive], consulté le 19 septembre 2017).
43. ↑ « **Poutine (cuisine québécoise)** [archive] », sur *Gastronomiac* (consulté le 21 septembre 2021).
44. ↑ **(en)** « McDonald's poutine hitting menus across Canada [archive] », *CBC News*, 6 décembre 2013.
45. ↑ « **L'incroyable épopée de la poutine autour du monde** [archive] », sur *La Presse*, 24 avril 2021 (consulté le 14 décembre 2021).
46. ↑ **Affaire des appels trompeurs : sur la trace de Pierre Poutine** [archive] - *Radio-Canada*, 29 février 2012.
47. ↑ « **La poutine à l'honneur** [archive] », sur *google.com*, 19 mai 2023 (consulté le 31 mai 2023).
48. ↑ La Presse canadienne, « Page de présentation: Google rend hommage à la poutine », *La Presse*, 19 mai 2023 (lire en ligne [archive], consulté le 20 mai 2023)
49. ↑ **Première édition du Festival de la poutine de Drummondville** [archive] - *Patwhite.com*, 22 mai 2008.
50. ↑ **(fr + en) La Poutine Week** [archive].
51. ↑ Marie-Claude Demers, « **Une exposition dédiée à la poutine! Miam!!** [archive] », sur *Musée des Cultures du Monde*, 31 mai 2024 (consulté le 21 novembre 2024)
52. ↑ **The SKA Lyric Archive** [archive].
53. ↑ Paroles disponibles sur *parolesmania.com* [archive], page consultée le 12 avril 2007.
54. ↑ « **Port-aux-Poutines, un nouveau duo francophone de Terre-Neuve-et-Labrador | OHdio | Radio-Canada** [archive] », sur *ici.radio-canada.ca* (consulté le 1^{er} février 2026)
55. ↑ **Normand Baillargeon**, *Petit cours d'autodéfense intellectuelle*, Lux, coll. « Instinct de liberté », 2006.
56. ↑ **Bowser et Blue** [archive] - *R publiqueLibre.org*.
57. ↑ **Safarir**, *numéro 197*.

Voir aussi [modifier | modifier le code]

Article connexe [modifier | modifier le code]

- Chronologie de la pomme de terre**

Bibliographie [modifier | modifier le code]

Sur les autres projets Wikimedia :

Poutine, sur Wikimedia Commons

Poutine, sur le Wiktionnaire

11

- 11

11

- 11

11

Portail du Québec

Portail de la pomme de terre

Alimentation et gastronomie

Portail du fromage

Catégories : Cuisine québécoise | Spécialité à base de pommes de terre | Casse-croûte au Québec | Spécialité à base de fromage de la restauration rapide | Restauration rapide | Appropriation culturelle [+]

La dernière modification de cette page a été faite le 15 août 2026 à 13:51. La page a été rendue avec [Parsoid](#).

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous [licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions](#) ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les [conditions d'utilisation](#) pour plus de détails, ainsi que les [crédits graphiques](#). En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez [comment citer les auteurs et mentionner la licence](#).

Wikipedia® est une marque déposée de la [Wikimedia Foundation, Inc.](#), organisation de bienfaisance régie par le paragraphe [501\(c\)\(3\)](#) du code fiscal des États-Unis.

[Politique de confidentialité](#)

[À propos de Wikipédia](#)

[Avertissements](#)

[Contact](#)

[Contacts juridiques & sécurité](#)

[Code de conduite](#)

[Développement](#)

[Statistiques](#)

[Déclaration sur les témoins \(cookies\)](#)

[Version mobile](#)

