

Martin Fournier

# Jardins et potagers en Nouvelle-France

Joie de vivre  
et patrimoine culinaire



SEPTENTRION



# Jardins et potagers en Nouvelle-France





Martin Fournier

Jardins et potagers  
en Nouvelle-France

Joie de vivre  
et patrimoine culinaire



SEPTENTRION

Les éditions du Septentrion remercient le Conseil des Arts du Canada et la Société de développement des entreprises culturelles du Québec (SODEC) pour le soutien accordé à leur programme d'édition, ainsi que le Gouvernement du Québec pour son Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres. Nous reconnaissons également l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIE) pour nos activités d'édition.

Page couverture : ce tableau de Thomas Davies montre Château-Richer, non loin de Québec, en 1787. On y voit tout ce qui formait la base de l'alimentation d'une famille paysanne dans la colonie. À l'avant-plan, on découvre l'étable et les animaux les plus courants : bœuf ou vache, mouton et porc. Au centre de l'image, un homme passe devant le jardin potager situé derrière la maison familiale; on trouve un autre potager devant la maison, clôturé celui-là, à côté du chemin public. À l'arrière-plan, on aperçoit les champs où poussent le blé, l'avoine et les légumineuses, ainsi que les pêches à anguilles tendues sur les berges du fleuve Saint-Laurent qui, à marée basse et en saison, se couvrent d'oies, d'outardes et de canards. Les habitants de Château-Richer ne manquent vraiment de rien. Leur vie est confortable, selon les critères de l'époque.

Illustration de la couverture : Château-Richer en 1787, Thomas Davies,  
Musée des Beaux-Arts du Canada, Ottawa.

Correction d'épreuves : Andrée Fortin

Mise en pages et couverture : André Vallée

Si vous désirez être tenu au courant des publications  
des ÉDITIONS SEPTENTRION  
vous pouvez nous écrire au  
1300, av. Maguire, Sillery (Québec) G1T 1Z3  
ou par télécopieur (418) 527-4978  
ou consulter notre site Internet :  
[www.septentrion.qc.ca](http://www.septentrion.qc.ca)

© Les éditions du Septentrion, 2004  
1300, avenue Maguire  
Sillery (Québec)  
G1T 1Z3

Dépôt légal – 3<sup>e</sup> trimestre 2004  
Bibliothèque nationale du Québec  
ISBN 2-89448-385-6

Diffusion au Canada :  
Diffusion Dimedia  
539, boul. Lebeau  
Saint-Laurent (Québec)  
H4N 1S2

Ventes en Europe :  
Distribution du Nouveau Monde  
30, rue Gay-Lussac  
75005 Paris  
France

*À la bien-aimée  
qui me fait tous les jours  
mordre avec bonheur  
dans la vie*



## Remerciements

*M*a gratitude va tout spécialement à Michel de Courval qui, le premier, a mis la table pour préparer ce livre. Sa passion pour l'alimentation et son appétit pour un texte et une information historique de qualité irréprochable ont constamment nourri et motivé mon travail. Il a particulièrement veillé à ce que le chapitre 8, qui rassemble des recettes de Nouvelle-France, soit appétissant et facile à utiliser. Tous les gourmets du Québec lui seront reconnaissants de sa contribution exceptionnelle à l'accessibilité et au bon goût de ce patrimoine historique.



## Introduction

### Les habitants de Nouvelle-France étaient bien nourris

L'idée qu'on se fait généralement d'une alimentation monotone et uniforme, voire misérable pour la majorité de la population de Nouvelle-France, est fausse, même si tout le monde ne pouvait pas manger à son goût et à sa faim tous les jours de l'année dans la colonie. En effet, après les premières décennies difficiles où les pionniers français des années 1608 à 1680 avaient tout à faire, la situation s'est beaucoup améliorée. À partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et pendant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle, les paysans qui cultivaient une terre dans la vallée du Saint-Laurent ont presque tous profité d'une alimentation abondante et variée, une bonne partie de l'année. De plus, si on compare la situation des paysans de Nouvelle-France avec celle des paysans français de la même époque, on voit que les gens d'ici étaient nettement privilégiés.

Les habitants de Nouvelle-France avaient le droit de chasser et de pêcher sur leurs terres et en face de celles-ci, ainsi que dans les endroits sauvages des alentours. Ils payaient beaucoup moins de taxes et d'impôts que dans la mère patrie. Leurs terres étaient fertiles et la population, qui est passée d'une dizaine de mille en 1675 à une cinquantaine de mille dans les années 1750, n'exerçait qu'une pression modérée sur les abondantes ressources disponibles un peu partout. Seulement quelques rares censitaires, ces personnes qui cultivaient la terre dans une seigneurie de Nouvelle-France et

qui payaient un cens à leur seigneur, ont eu à subir le menu auquel on associe trop souvent les « pauvres habitants » de la colonie : du pain, des pois et du lard salé tous les jours que le Bon Dieu amène. Même dans les villes, seulement un petit nombre de résidants mangeaient aussi misérablement.

En réalité, tout au long du Régime français, une fois les premiers immigrants bien installés, la grande majorité de leurs descendants ont pu s'établir sur une terre fertile, à proximité de cours d'eau poissonneux, non loin de forêts et de boisés où le petit gibier abondait, sans compter une extraordinaire quantité d'oiseaux migrateurs : oies et outardes, canards et sarcelles, qui étaient de passage dans la colonie au printemps et à l'automne. À la campagne, où vivait environ 80 % de la population, les Canadiens, c'est-à-dire les personnes qui étaient nées en Nouvelle-France, ont pu profiter d'une grande variété de ressources alimentaires.



*Les habitants de la Nouvelle-France étaient réputés très bons tireurs. Tous les hommes de 15 à 60 ans faisaient partie de la milice, qui défendait la Nouvelle-France au besoin, et tous apprenaient donc à se servir d'une arme à feu. Guère plus du tiers des habitants, cependant, possédait un fusil en bon état. Seule une minorité d'entre eux profitait donc de l'abondance de gibier à plumes au printemps et à l'automne, et participait aux chasses d'hiver, par exemple à l'orignal, qui avaient lieu loin des habitations.*



Certes, il faut éviter de transformer l'image un peu misérable de jadis en un paradis, car la vie n'était pas tous les jours facile en Nouvelle-France. La fraîcheur des aliments laissait à désirer pendant l'hiver, surtout aux mois de février, mars et avril, quand les provisions tiraient à leur fin. La saison hivernale comportait aussi son lot de monotonie. On comptait même en cette saison une période d'abstinence prolongée : le carême, qu'imposait l'Église catholique. C'est aussi au printemps que d'occasionnelles périodes de disette, non sanctionnées par l'Église celles-là, se produisaient. On souffrait alors d'une alimentation insuffisante pendant quelques semaines. Cependant, même pendant la morte-saison, en hiver, les Canadiens se tiraient bien d'affaire en comparaison des paysans européens.

Au tout début de la colonie, les pionniers français avaient dû fournir un effort considérable pour s'établir dans ce nouveau pays. Il y eut donc une sélection assez serrée parmi les premiers immigrants, et seul le tiers d'entre eux a choisi de rester. Il s'agissait surtout des plus travailleurs et des plus débrouillards, de ceux qui étaient en mesure de commencer à zéro et de relever le défi d'un pays neuf. Par la suite, plusieurs de leurs enfants, ceux qu'on appelait les Canadiens, ont dû fournir des efforts physiques aussi considérables pour s'établir à leur tour sur de nouvelles terres à défricher. Ainsi, de par la nature même du pays, les Canadiens ont dû faire preuve d'une bonne capacité d'adaptation et d'une constante ardeur au travail pour s'établir confortablement, comme ils l'ont fait. C'est aussi grâce à leur énergie, à leur ingéniosité et à leur détermination qu'ils ont pu profiter rapidement d'une alimentation abondante, complète et savoureuse, qui était accessible dans leur environnement naturel.

### *Faites mijoter lentement les traditions*

Les traditions culinaires de quelques régions de France ont lentement évolué pendant les premières décennies, influencées par la géographie et le climat particuliers de Nouvelle-France, ainsi que par les aliments et la culture alimentaire des autochtones d'Amérique.

Au terme de cette lente incorporation de savoir-faire, une tradition culinaire propre à la Nouvelle-France apparaît au XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette tradition était parvenue à une certaine stabilité à la fin du Régime français, quand la conquête et les influences anglaises ont relancé le processus d'adaptation.

Au XVII<sup>e</sup> siècle donc, les ménagères françaises qui ont immigré dans la vallée du Saint-Laurent ont dû adapter des techniques et des aliments qu'elles connaissaient déjà, et aussi adopter certains éléments nouveaux. Des légumes comme la citrouille et la courge étaient connus en France, mais peu répandus ; alors qu'ici, on les cultivait de façon courante. On utilisait aussi, à l'occasion, des techniques de conservation inspirées des Amérindiens, comme le fumage de la viande et, surtout, du poisson, sans jamais qu'elles remplacent l'usage généralisé de la salaison venant d'Europe. La technique d'inspiration autochtone la plus populaire fut l'enfouissement de la nourriture dans le sol, en hiver, pour la protéger du gel. Les immigrants français n'avaient pas besoin de prendre autant de précautions dans leur pays d'origine, et l'adaptation de cette technique amérindienne a donné lieu à des usages nouveaux dans la colonie, notamment le « caveau à légumes » qui s'est répandu chez les habitants et qui est devenu très fréquent au XIX<sup>e</sup> siècle. On peut encore voir de ces caveaux à demi enfouis dans le sol sur la Côte-de-Beaupré, près de Québec.

La plus répandue des techniques françaises de conservation de la viande et du poisson, la salaison, a été ici utilisée de façon plus étendue. À l'automne, en plus de saler du lard, du bœuf et de l'anguille (sans compter la morue qu'on salait sur les lieux de pêche), on a mélangé du sel à des herbes et à des légumes saveurs, afin de donner du goût aux préparations culinaires pendant les longs mois d'hiver. C'est ainsi qu'apparurent les fameuses « herbes salées » qu'on utilise encore aujourd'hui. On s'en servait dans les soupes et les ragoûts, les pot-au-feu et les fricassées, quand aucune fraîche verdure ne permettait de rehausser le goût de la viande et des légumes de conservation.

Bacqueville de la Potherie, un noble français qui a passé plus de trois ans à Québec, entre 1698 et 1701, comme contrôleur de la marine et des fortifications, nous donne un aperçu de l'abondance qu'il a observée à la ville et dans les alentours, au temps des récoltes automnales :

Le temps où le commerce roule le plus à Québec est aux mois d'août, septembre et octobre, que les vaisseaux arrivent de France. Il se fait une foire dans la basse-ville; toutes les boutiques et les magasins étalent leurs marchandises. Ce ne sont qu'empressement de part et d'autre pour se défaire de ses effets, ou pour avoir bon marché. On y voit sur la fin d'octobre les habitants des campagnes que l'on appellerait paysans en tout autre lieu que le Canada, qui viennent faire leurs emplettes (Bacqueville de la Potherie, cité dans Audet, 2001 : 183).



On remarque que les paysans des campagnes de Nouvelle-France se faisaient appeler «habitants», au lieu de paysans. Même s'ils vivaient eux aussi de la culture de la terre, comme les paysans de France, ils savaient que leur situation était à ce point meilleure qu'une nouvelle façon de se qualifier leur semblait nécessaire. Le terme d'«habitant» s'est alors imposé. En Nouvelle-France, on naissait donc «Canadien» et on se faisait appeler «habitant», au lieu de paysan. Des traits culturels propres sont donc rapidement apparus dans la jeune colonie.

### *Que mangeaient ces habitants canadiens?*

Pour les premiers immigrants français qui s'établirent ici, puis pour leurs descendants qui ont peuplé la Nouvelle-France, l'alimentation

reposait avant tout sur le pain, la viande, le poisson, les légumineuses et les légumes. Dans la vallée du Saint-Laurent, le pain a toujours été de blé entier, plutôt que de seigle ou d'orge, ou de farines mêlées, comme dans les régions pauvres de France. De plus, il est rarement arrivé qu'on manque de pain et jamais il n'y eut de pénurie totale, ni de grande famine meurtrière en Nouvelle-France, grâce aux farines qu'on importait de France les années de pires récoltes, et en période de guerre. De plus, tous les visiteurs attestent que cet aliment irremplaçable, le pain, était ici d'excellente qualité.

Au menu de la viande, le bœuf avait la préférence de la majorité des Canadiens, même s'il n'apparaissait pas sur toutes les tables à la même fréquence. Comme presque tous les habitants de la colonie possédaient une ou deux vaches, et qu'à la campagne, sur une terre agricole, il fallait acquérir au moins deux bœufs de travail, on obtenait des veaux à chaque printemps. De sorte que presque tout le monde mangeait de la viande de bœuf, de vache, ou de veau, à l'occasion.

La viande de porc, elle, était de consommation universelle, car chaque famille élevait et engraisait elle-même un ou plusieurs porcs, y compris en ville, où l'on en trouvait dans les cours arrière des maisons. On élevait un nombre de porcs suffisant pour nourrir la famille tant en viande fraîche, qu'on faisait geler l'hiver au grand froid, qu'en lard salé qui se conservait parfaitement plus d'une année.

On faisait boucherie des animaux domestiques : porcs, bœufs et volailles, dans les derniers jours de novembre ou au début de décembre, quand les gelées prenaient ferme. On mangeait le boudin et les saucisses aussitôt après avoir fait boucherie et on gardait les meilleurs morceaux pour le temps des fêtes, ou encore pour la saison des noces s'il y avait des mariages prévus dans la famille. La majorité des mariages avaient en effet lieu au mois de novembre, ou aux mois de janvier et de février, quand il y avait moins de travaux sur la ferme et encore beaucoup de nourriture en réserve. Ainsi, presque toutes les familles pouvaient célébrer un mariage, Noël ou le Nouvel An, dans la joie et l'abondance, à la campagne autant qu'à la ville. On gardait aussi de la volaille et des



*Grâce aux porcs et aux autres animaux de la ferme, les habitants de la Nouvelle-France ne manquaient pas de viande de boucherie. Comme ils s'approvisionnaient aussi en poisson frais et en gibier, ils trouvaient dans leur alimentation toutes les protéines dont ils avaient besoin pour mener la vie de labeur qui était caractéristique de leur époque. (Boucherie, de Horatio Walker)*

quartiers de bœuf gelés, dans les greniers, à l'abri des prédateurs, pour la durée de l'hiver. Ces viandes, salées ou gelées, étaient presque toujours apprêtées en pot-au-feu pendant la morte-saison, dans toutes les chaumières de Nouvelle-France.

Après le temps des fêtes et la saison des noces, venait le temps du carême, cette période de quarante jours précédant la fête de Pâques, qui commençait habituellement vers la fin février pour se terminer au mois d'avril. Pendant cette longue période de jeûne et d'abstinence, les gens devaient tout particulièrement se priver de viande. On puisait alors dans les réserves de moins en moins abondantes de nourriture pour trouver du poisson salé, des légumes de conservation tels navet, oignon, chou et carotte, et des légumineuses séchées : fèves et pois divers. On mangeait aussi, à l'occasion, du poisson frais grâce à la pêche sous la glace. Même les œufs et les laitages étaient moins abondants pendant l'hiver. Restait

le pain, encore le pain, que certains mangeaient le matin avec du sucre d'érable, surtout aux mois de mars et d'avril, au « temps des sucres ». Puis, dès la fin d'avril et en mai, le gibier à plumes envahissait à nouveau le ciel et les premières pêches libres de glace pouvaient commencer. Avec les jeunes pousses sauvages qui pointaient vers l'ardent soleil printanier, on faisait à nouveau des salades.

Au mois de juin, les radis et les premières laitues apparaissaient dans les jardins potagers et l'on cueillait les premières baies sauvages. À la fin du mois de juin, on assistait au retour explosif des couleurs et des saveurs, au retour de l'exubérance alimentaire et de la joie de vivre dans toute la colonie, en famille et entre voisins. Plusieurs variétés de légumes se succédaient tout au long de l'été. En juillet, la pêche et même la chasse occupaient les cultivateurs qui bénéficiaient d'une période de relâchement dans les travaux agricoles. Il y avait de nouveau abondance d'œufs et de laitages. Puis, aux mois d'août et de septembre, les récoltes des champs et des jardins envahissaient la grange, le grenier, la cuisine, les marmites et le ventre des habitants.

Et le cycle recommençait...

Les preuves historiques s'accumulent et ne laissent plus de doute : la grande majorité de la population de Nouvelle-France était bien nourrie, dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et jusqu'à la fin du Régime français.

### *Le goût de la cuisine française d'Amérique*

Au-delà des aliments eux-mêmes, la question du *goût* s'avère fort délicate à traiter. Est-ce que les préparations culinaires étaient appétissantes et savoureuses ? Est-ce que les gens prenaient plaisir à manger, voire à déguster lorsque, dans les grandes occasions, on servait du saumon frais ou fumé, de l'oie, de l'agneau et des tourtes jusque dans les chaumières de campagne ? Les Français ont-ils importé ici le talent et le raffinement culinaires qui étaient alors en développement, dans la métropole, où naissait la gastronomie française maintenant reconnue mondialement ?

Plusieurs indices sûrs attestent que cet art, que ce souci d'ajouter le *plaisir de déguster* au besoin de manger, a bel et bien traversé l'Atlantique. C'est surtout grâce aux femmes, bien entendu, à qui il faut rendre hommage, qu'une tradition culinaire typiquement canadienne, d'inspiration française, s'est développée dans la vallée du Saint-Laurent. Mais cet art subtil qui consiste à donner bon goût à tout ce que l'on mange, c'est surtout en été et en automne qu'il pouvait s'exprimer, en Nouvelle-France, et particulièrement grâce au *jardin potager*. Presque toutes les ménagères entretenaient près de la maison familiale une petite mais dense réserve de nourriture et de joie de vivre : le potager. C'est pourquoi ce livre porte principalement sur les *jardins potagers*, sujet méconnu et ardu à documenter, au temps de la Nouvelle-France. Car c'est au jardin que les couleurs, les odeurs et les saveurs s'épanouissaient jusque dans les demeures et les assiettes des habitants de la colonie, comblant les appétits voraces de ceux qu'on appelait les Canadiens, nourrissant la culture propre qu'ils étaient en train de développer.

La ménagère, aussi cuisinière et héritière des recettes de sa mère et de son cercle familial, exprimait ses préférences et celles de sa famille dans les plates-bandes de son jardin. Elle décidait des proportions de poireaux et de



*L'Église ne riait pas avec la période du carême et les autres jours d'abstinence qu'elle imposait. Il en allait du salut éternel de chaque personne. Au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècle, la science balbutiante ne permettait pas d'expliquer le monde. Seules les interventions divines, ou surnaturelles, offraient des réponses aux mystères de la vie. C'est pourquoi la foi des gens était très forte, et leur confiance très grande dans les spécialistes des questions divines qui formaient le clergé.*

choux, elle choisissait l'oignon rouge ou jaune, et les diverses variétés de légumes. Elle sélectionnait la courge ou le melon, elle décidait s'il y aurait citrouille ou non. Elle pouvait s'éclater en de multiples variétés de laitues et semer les saveurs pénétrantes de l'ail, du persil, de la ciboulette, de la marjolaine et du thym. Elle assurait aussi l'approvisionnement d'hiver en plantant une grande quantité de légumes racines qui se conservaient plusieurs mois, dans les caves fraîches et les caveaux à légumes, voire sur les lits de neige qu'on déposait et tapait dans ces lieux de conservation. On cultivait aussi des herbes et des fleurs au potager, pour la bonne odeur qu'elles répandaient, ou pour orner l'autel de l'église, le dimanche. On y rassemblait enfin ses herbes médicinales préférées, celles dont on avait besoin pour se soigner, ou se soulager.

C'est donc dans leur jardin, principalement, que tous les habitants des campagnes et bon nombre de citadins de la Nouvelle-France cultivaient *l'art d'ajouter de la saveur à leur alimentation*. En bons Français d'origine, ils cherchaient par ce moyen à ajouter du



*Dessin d'une rose, XVIII<sup>e</sup> siècle.*



*Une plante médicinale réputée :  
la capillaire du Canada.*



plaisir à l'obligation de manger. Même en hiver, grâce à différents procédés de conservation, les produits du potager continuaient à hausser considérablement la qualité et l'agrément du menu quotidien. Les indices documentaires sur le plaisir de manger, en ce temps-là, donnent à penser que les gens étaient en général sensibles au bon goût des aliments. C'est pourquoi nous plaçons la *joie de vivre* au cœur de cet ouvrage sur l'alimentation en Nouvelle-France.

### *Quel est notre menu ?*

Un peu comme une savoureuse salade panachée, le but premier de ce livre est de présenter le plus d'information possible sur les jardins et sur la place qu'occupaient les productions maraîchères dans l'alimentation des habitants de la Nouvelle-France. Nous appuyant sur le travail des nombreux historiens qui ont abordé ce sujet avec rigueur et, souvent, à l'aide de statistiques, nous mettrons ici l'accent sur les satisfactions sensuelles et interpersonnelles que procurait l'alimentation abondante et savoureuse qui était caractéristique de la Nouvelle-France.



# Chapitre 1

*Le jardin potager :  
un luxe et une nécessité*





La place des jardins potagers dans l'alimentation des habitants de Nouvelle-France était primordiale, quel que soit leur niveau de vie. Le jardin potager prenait place dans la tradition chrétienne comme une copie du Jardin d'Éden où Adam et Ève avaient profité sans effort d'une abondance paradisiaque. En somme, le développement des jardins avait accompagné l'essor de la civilisation chrétienne tout au cours du Moyen Âge. C'est donc à travers la filière religieuse, au sein des nombreuses communautés qui vivaient en retrait dans des monastères, des abbayes et des couvents, qu'on a mis au point un modèle de jardin potager qui allait se répandre dans toute l'Europe et perdurer jusqu'à aujourd'hui. Ce sont de tels jardins, issus de la tradition chrétienne, que les communautés religieuses de Nouvelle-France vont aménager dès leur implantation dans la colonie.

*Le jardin modèle par excellence :  
celui des communautés religieuses*

Les jardins potagers des communautés religieuses devinrent des centres d'expérimentation très dynamiques à l'époque où les épidémies de peste et les graves famines décimaient l'Europe (soit entre le XIII<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle). L'objectif des communautés religieuses était alors d'augmenter le plus possible les rendements de leurs jardins, par un travail soutenu et bien adapté à chaque sol et à chaque plante, afin d'assurer une alimentation suffisante aux religieux et religieuses qui habitaient les monastères et les couvents. Grâce aux recherches et au travail assidu des religieux, on a pu augmenter de façon importante le rendement des cultures potagères. C'est ainsi que les caractéristiques de base des jardins potagers se définissent et se fixent pour longtemps, autour du XV<sup>e</sup> siècle.

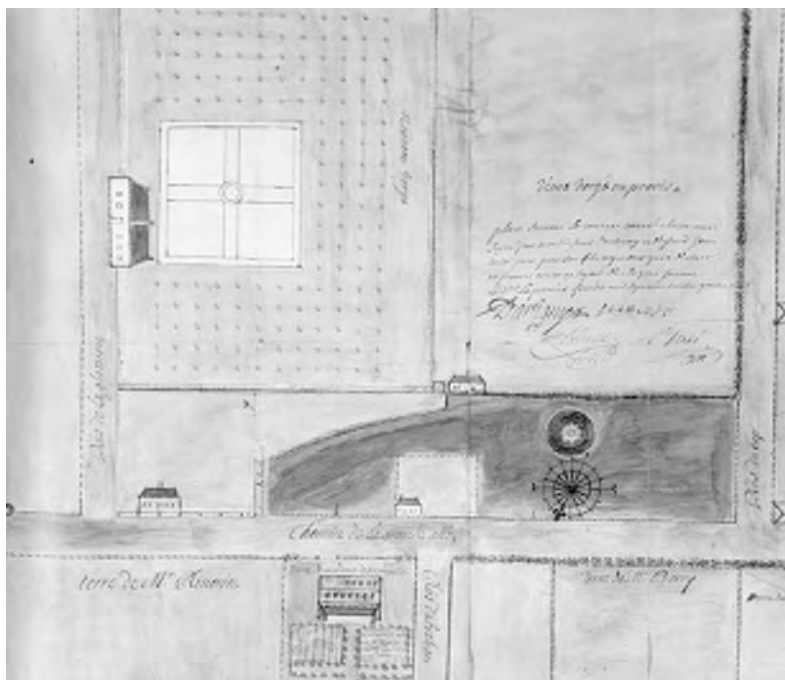
Les communautés religieuses qui se sont établies en Nouvelle-France au XVII<sup>e</sup> siècle, soit les Jésuites, les Sulpiciens, les Récollets, les Ursulines, les Hospitalières et la congrégation Notre-Dame (la communauté fondée en Nouvelle-France par Marguerite Bourgeoys), possédaient donc de grands jardins protégés par de hauts murs en maçonnerie, tout autour de leurs résidences principales. Généralement, ces communautés exploitaient aussi des terres agricoles avec dynamisme et efficacité, stimulant ainsi le développement de l'agriculture en Nouvelle-France. Comme en Europe, elles se posaient ici en élites responsables et productives, en modèles à suivre dans le domaine agricole. Ceci est vrai pour les grandes cultures de champs, en particulier pour le blé, ainsi que pour les productions de fruits et de légumes.

Quand ces communautés se sont implantées dans la vallée du Saint-Laurent, leur expertise en la matière était considérable. Mais à l'époque, leur rôle de pionnières et d'innovatrices en matière de jardinage était repris par les riches aristocrates et, surtout, par le roi Louis XIV. Ces derniers avaient d'abord copié le modèle des religieux et ils poursuivaient maintenant la recherche et le développement de ce secteur autour de leurs châteaux, tout particulièrement



*Au XV<sup>e</sup> siècle, les jardins des religieux et des aristocrates ont adopté cet agencement classique : fleurs et arbres fruitiers plantés au pied des murs d'enceinte, carrés de légumes, de fleurs et d'herbes aromatiques et médicinales disposés au centre de la cour intérieure, avec des éléments décoratifs comme une fontaine.*  
(Enluminure d'un manuscrit de l'an 1496)

à Versailles. C'est donc auprès de ces personnes haut placées que les plus grands maîtres de la culture maraîchère et des jardins d'agrément se rassemblaient quand la Nouvelle-France prit son essor, dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle.



*Plusieurs notables des villes de Québec et de Montréal optèrent eux aussi pour le prestige et la commodité de grands jardins clos, dans lesquels ils plantaient des arbres fruitiers, en plus d'une grande variété de plantes et de légumes. (Dessin d'un verger, rue Grande-Allée, Québec)*

### *L'opulence des jardins de Versailles*

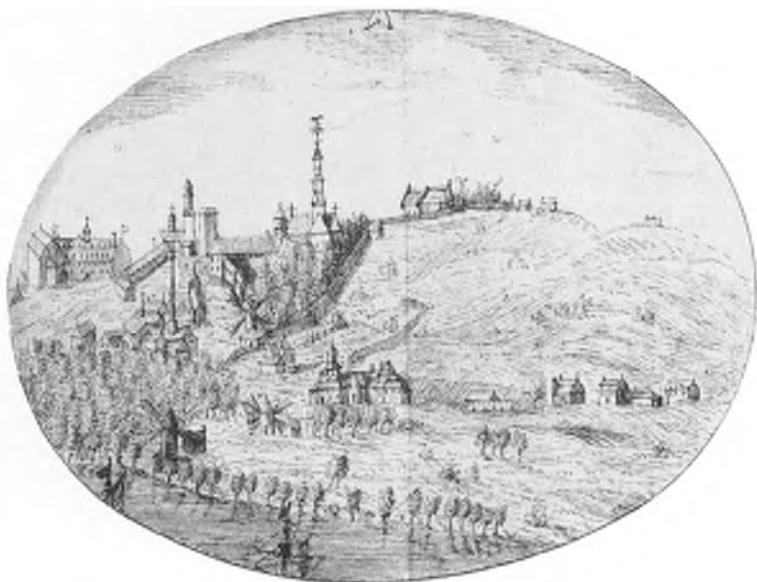
Les jardins les plus connus au monde, à cette époque, ce sont les jardins de Versailles. Le roi Louis XIV en a d'abord commandé l'aménagement dans les années 1670-1680, afin de compléter le somptueux palais qu'il y faisait construire. Le roi eut ensuite l'idée d'ajouter un vaste potager aux jardins décoratifs, afin d'offrir à ses

invités des aliments exclusifs et de grande qualité, en toutes saisons, lors des festins et des fêtes grandioses qu'il donnait à son palais. Pour ce faire, Louis XIV engagea Jean-Baptiste de La Quintinie. Il lui confia la responsabilité du potager du roi et il fit bien, car monsieur de La Quintinie accomplit à Versailles de véritables prodiges. Il fit entre autres construire et entretenir une immense serre, l'orangerie, où il faisait pousser des oranges et bien d'autres fruits et légumes exotiques.

Même si la Nouvelle-France n'a jamais abrité de jardins comparables à ceux de Versailles, il faut quand même s'arrêter quelques instants à cette extraordinaire réalisation, car ces jardins s'imposèrent comme le nouveau modèle à suivre dans toute l'Europe. Tous les gouverneurs et tous les intendants qui ont servi en Nouvelle-France, et bien des notables français qui sont venus travailler ici pendant quelques années, avaient vu, ou avaient entendu parler de ces jardins prestigieux, qui laissaient un souvenir impérissable à ceux qui les visitaient. Ici, en Nouvelle-France, les documents ne nous indiquent pas qui a transformé les premiers jardins du gouverneur de la Nouvelle-France en jardins d'apparat, que Charles Huault de Montmagny a fait aménager vers 1640 et qui étaient d'abord entièrement axés sur la production maraîchère. Les jardins du gouverneur de la colonie, à Québec, ont donc assez tôt joué un rôle de prestige, en plus de leur fonction pratique, et il se peut bien que le gouverneur Frontenac y soit pour quelque chose.

En effet, Frontenac fréquentait la cour de Louis XIV avant d'être nommé gouverneur de la Nouvelle-France. C'est aussi lui qui a introduit à Québec une vie culturelle semblable à celle qu'on trouvait en France, chez les aristocrates et dans l'entourage du roi, entre 1672 et 1698. C'est aussi à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle que les intendants de la colonie font aménager à leur tour des jardins d'apparat, assez modestes d'abord, à côté de leur nouveau palais. À ce moment, les deux représentants du roi Louis XIV dans la colonie n'ont d'autre choix que d'imiter Versailles, au moins en partie, en logeant dans des résidences opulentes, entourées de jardins d'agrément et de potagers de prestige, en proportion de ce qu'il était possible de réaliser en Nouvelle-France.





*Le palais de l'Intendant était situé du côté nord de la ville de Québec, face à la rivière Saint-Charles, alors que la résidence du gouverneur était située du côté sud, face au fleuve Saint-Laurent. La distance qui séparait ces deux pôles du pouvoir politique et économique, dans la petite ville de Québec et dans la colonie, n'était pas seulement physique. De fréquentes rivalités ont perturbé les rapports entre ces deux représentants du roi en Nouvelle-France.*

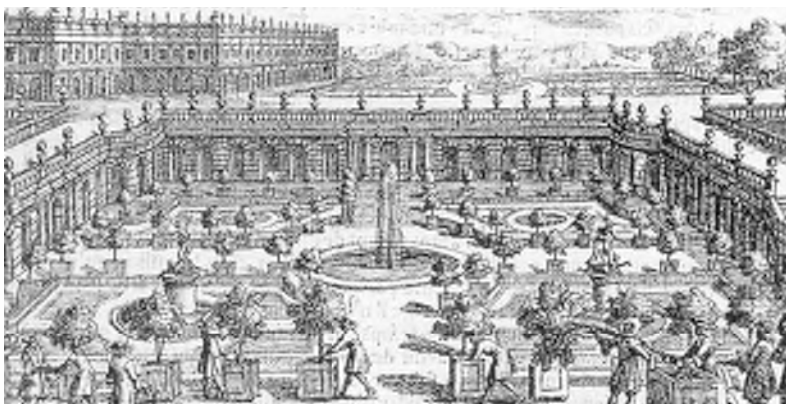
Afin d'illustrer ce qui se faisait de mieux au monde en matière de jardinage, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, voici un bref aperçu de l'opulence que Louis XIV avait répandue autour de lui, jusque dans ses jardins.

### *Un petit tour à Versailles*

Le Roi-Soleil souhaitait ajouter un extraordinaire potager aux fabuleux jardins d'agrément qui entouraient son majestueux palais. C'est pourquoi Jean-Baptiste de La Quintinie s'est livré à tant d'expériences pour développer, progressivement, des méthodes culturelles audacieuses et même révolutionnaires. L'orangerie

combla de joie Louis XIV au point qu'il y donnait, parfois, des repas et des divertissements. Il aimait particulièrement les orangers, chargés de fruits, qu'il faisait souvent sortir de leur serre en saison estivale, afin de décorer les sections de ses jardins où il donnait des fêtes. Comme on cultivait ces orangers dans des pots, il était facile de les déplacer selon la volonté du roi. Au total, en tant que jardinier du roi, Jean-Baptiste de La Quintinie veillait sur le jardin potager proprement dit, où poussaient les fruits et les légumes du terroir, ainsi que les variétés venues d'ailleurs qui s'étaient bien acclimatées. Il s'occupait aussi de la grande serre de l'orangerie, où poussaient bien d'autres fruits et légumes exotiques, et il supervisait enfin les vastes pépinières de fleurs de toutes sortes, qui servaient à embellir et à embaumer les appartements, les fêtes et les jardins du roi (Moine, 1984 : 193). On faisait pousser à Versailles des légumes et des fruits hors saison, grâce à différents procédés de « forçage » mis au point par de La Quintinie. Il obtenait, par exemple, des fraises en hiver et il se flattait de pouvoir offrir aux convives de Louis XIV des raisins frais à l'année longue.

Le faste et les prodiges qui étaient courants au palais de Versailles, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, ne devraient cependant pas nous



*L'orangerie des jardins de Versailles.  
Comme les orangers étaient plantés dans des pots,  
il était facile de les déplacer selon la saison et la volonté du roi Louis XIV.*

faire oublier la situation pénible de la majorité des Français à cette époque. Car Louis XIV, bien plus comme chef de grandes armées menant des campagnes très coûteuses que comme amateur de plaisirs raffinés, avait taxé et imposé les paysans de son royaume jusqu'à l'extrême limite. C'est pourquoi bien des Français criaient famine, eux qui étaient déjà trop nombreux à cultiver des terres insuffisantes, morcelées depuis des générations. Dans ces conditions, aggravées par une période de désordre politique et social qui dura toutes les années 1650, les Français qui émigraient dans la vallée du Saint-Laurent ont trouvé là un environnement où il était plus facile qu'en France de bien se nourrir. Il fallait seulement pouvoir fournir les efforts considérables qui étaient nécessaires pour s'établir, dans les premières années.

### *Le nécessaire accessible à tous en Nouvelle-France*

Par rapport aux prodiges de Versailles, il est vrai que la colonie de Nouvelle-France était peu développée. Mais les immigrants qui s'étaient établis ici et, surtout, leurs enfants qui ont pu profiter du développement progressif de la colonie, ont rapidement constaté les avantages de leur nouveau pays. Ici, le résultat de leur labeur demeurait en grande partie entre leurs mains, dans leur ventre et dans leurs poches, au sein de leur famille, au lieu d'être confisqué par les nombreux percepteurs de récoltes et d'argent qui faisaient vivre les puissants du royaume de France dans le grand luxe.

En Nouvelle-France, les habitants pouvaient chasser et pêcher pour eux-mêmes, en toute légalité. Ni le roi de France, ni le gouverneur, ni l'intendant de la colonie ne prélevaient le moindre grain de leurs récoltes de céréales et de légumineuses, ni la moindre parcelle de fruits et de légumes de leurs jardins potagers. L'Église prélevait, certes, une dîme sur les récoltes, mais cette dîme était la moitié moindre qu'en France. Quant aux seigneurs, ils ne percevaient que des redevances peu élevées, les cens et rentes, les lods et ventes, le droit de mouture et quelques autres (voir l'encadré sur le régime seigneurial), qui représentaient des sommes modestes pour des habitants travaillants et prospères. En France, les seigneurs

pouvaient aller jusqu'à déposséder entièrement une famille. Ces différences expliquent que la population de Nouvelle-France, dès qu'elle a été assez nombreuse et que les terres agricoles ont été bien défrichées et suffisantes, a pu profiter d'une alimentation plus abondante et plus variée que dans la mère patrie.

*Une fête de cour au palais de Versailles, sous Louis XIV*

Au mois de juillet 1668, Louis XIV donnait une grande fête dans ses tout nouveaux jardins de Versailles.

Les invités devaient circuler à travers les jardins jusqu'à un bosquet spécialement aménagé pour l'occasion, afin d'y prendre une « collation ». Dans les allées menant à ce bosquet, les jardiniers avaient planté des arbres nains dans de grands pots de porcelaine, qu'on avait garnis de fruits crus et de fruits confits. Ce n'est qu'une fois à l'intérieur du bosquet que les convives découvraient l'immense « buffet monté » qui les attendait, reproduisant un paysage. Des petites cascades et des jets d'eau coulaient à travers des cavernes de viandes froides, atteignant des vallons de pâtés, où reposaient quelques pyramides de confitures. Les invités puisaient des liqueurs, des jus de fruits et des glaces dans des vases en cristal.

Le véritable repas fut servi plus tard, dans un édifice octogonal recouvert de feuillage et décoré de pyramides de fleurs, situé dans un autre endroit des jardins. Cet autre « buffet monté » ne comportait, cette fois, que les desserts et reprenait une scène bien connue de l'Antiquité. Le dieu Appolon trônait au sommet d'un rocher d'où coulaient des sources d'eau fraîche se répandant à travers des sucreries, des vases de cristal remplis de confitures ainsi que des fruits frais et confits. Les plats de résistance furent servis directement aux tables.

Très souvent, lors de ces fêtes, on agrémentait le repas par des feux d'artifice qui duraient deux ou trois heures, sans interruption. On y voyait, par exemple, des fusées qui plombaient ou jaillissaient des fontaines, des lettres lumineuses s'inscrire au ciel et des soleils flamboyants courir sur des cordes

invisibles... à moins, bien entendu, que l'on soit entièrement absorbé par la nourriture divine et le vin abondant et excellent que servait le roi à ses convives. Certains d'entre eux critiquaient les folles dépenses que ces fêtes occasionnaient, mais les privilégiés qui y participaient s'accordaient tous à dire que Versailles était l'endroit au monde où l'on pouvait voir, entendre et goûter les plus parfaites réalisations humaines (Moine, 1984 : 162-163 et 198-199).



*Jean-Baptiste de La Quintinie (1626-1688). Cet homme fit des prodiges comme jardinier du roi. Pour satisfaire les goûts raffinés du roi Louis XIV et fournir en fruits et en légumes de qualité les cuisines du château de Versailles, Jean-Baptiste de La Quintinie procéda à plusieurs expériences. C'est pourquoi les techniques innovatrices qu'il a développées et les succès qu'il a obtenus ont exercé une influence durable sur la culture potagère et fruitière en France, tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle.*



# Chapitre 2

*Aux racines des jardins  
de Nouvelle-France*







L'écritain François Rabelais a immortalisé dans ses livres *Gargantua* et *Pantagruel* l'image de moines gourmands et paresseux qui n'adoptaient la vie religieuse que pour le confort et la sécurité qu'elle procurait – notamment la sécurité alimentaire. Il est certain que cette image un peu caricaturale de moines gras et joyeux, bien nourris sans avoir à travailler trop fort, est une conséquence directe des succès que les communautés religieuses avaient remportés dans leurs efforts pour améliorer les rendements de leurs cultures.

On appliquait maintenant des méthodes plus rationnelles basées sur l'observation et l'expérimentation. Les religieux avaient identifié petit à petit les meilleurs compagnonnages, ils avaient développé de meilleurs soins pour chaque plante en particulier, ils sélectionnaient les meilleurs semis. En somme, ils avaient accumulé suffisamment de connaissances et de savoir-faire nouveaux pour hausser le rendement de leurs potagers et de leurs champs de façon significative. Bien des communautés religieuses produisaient ainsi sur leurs terres, à la fin du Moyen Âge, toute la nourriture dont elles avaient besoin. L'avantage du modèle de jardin qui s'était imposé est qu'il regroupait à l'intérieur des murs protecteurs des monastères plusieurs variétés de fruits, ainsi que de généreuses plates-bandes de légumes de toutes sortes, sans compter les plantes médicinales, les fines herbes et les fleurs. Bien des monastères et des couvents étaient ainsi assurés de disposer du minimum vital à l'intérieur même de leurs murs.

Les congrégations religieuses françaises qui s'établirent en Nouvelle-France se sont toutes inscrites dans ces traditions d'approvisionnement abondant et varié, alors solidement implantées en Europe. Dès qu'elles ont bâti un établissement permanent à Québec, Trois-Rivières ou Montréal, soit un collège, un couvent

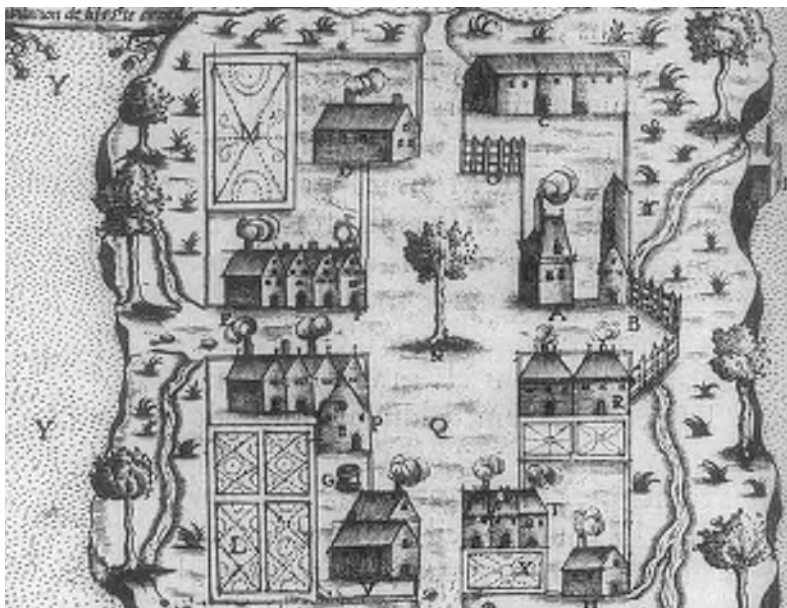


*Saint-Fiacre, gravure du XVII<sup>e</sup> siècle.*

ou un hôpital, les religieux ont immédiatement aménagé un grand jardin potager autour de cet établissement, qu'ils ceinturaient de murs protecteurs. Le jardin potager avait l'immense avantage de produire de la nourriture en abondance tout de suite, alors qu'il fallait quelques années pour défricher et mettre en culture des champs de blé. En moyenne, un homme mettait environ une année d'ouvrage à défricher une surface qui suffisait à le nourrir en blé pendant un an. À ce rythme, il fallait plusieurs années pour produire toute la récolte nécessaire à une famille, ou à une communauté religieuse. Le potager, lui, produisait tous les légumes nécessaires dès la première année, si le temps était favorable. C'est pourquoi les jardins potagers étaient considérés comme une *nécessité* et une *priorité*. On trouve de nombreux témoignages sur les légumes de conservation qui ont sauvé les gens de la famine, en Nouvelle-France et ailleurs.

Champlain, à commencer par lui, s'est empressé dès qu'il est arrivé à Québec en 1608 de semer des légumes et des céréales, pour

s'assurer que l'endroit était assez fertile pour nourrir ses gens et ceux qui viendraient le rejoindre. Pour les dirigeants européens de cette époque, il était presque impossible d'imaginer la civilisation sans l'agriculture. Fonder un pays digne de ce nom, c'était donc nécessairement développer l'agriculture, car la culture de la terre et le commerce des surplus agricoles étaient la base sur laquelle reposaient l'économie et la société. C'est pourquoi Champlain, qui était satisfait des récoltes de son jardin, des premiers champs de blé qu'il a fait défricher et des prairies naturelles qu'il a utilisées à quelque distance de sa troisième *Abitation*, a finalement choisi Québec pour s'implanter définitivement en Amérique.



*Première Abitation de Champlain en Amérique, à l'île Sainte-Croix. Champlain aménage toujours de grands jardins autour de ses habitations successives de Sainte-Croix, de Port-Royal et de Québec, entre 1604 et 1608. C'est que Champlain aimait la bonne chère. Il a fondé l'Ordre du Bon Temps lors de son premier hivernement à Port-Royal, pour rompre la monotonie du long hiver grâce à des festins gastronomiques. Nul doute qu'il a trouvé à Québec toutes les ressources nécessaires pour satisfaire son péché mignon.*

*Nourrir avant d'embellir*

Le premier gouverneur de cette jeune colonie, c'est-à-dire le premier représentant du roi de France en Amérique, Charles Huault de Montmagny, n'avait pas comme priorité de célébrer le prestige de sa charge par de beaux et grands jardins aristocratiques. Le temps du confort et de l'agrément n'était pas encore venu dans la colonie naissante. Le gouverneur Montmagny n'attendra cependant pas longtemps avant de faire aménager un grand jardin potager derrière sa résidence de Québec, le château Saint-Louis, au début des années 1640. Environ cinq cents personnes d'origine française habitaient alors la Nouvelle-France, et la colonie ne produisait pas encore toute la nourriture nécessaire à ces gens. L'importation d'aliments divers et surtout de farine de blé, pour le pain, était indispensable et le grand potager du gouverneur Montmagny lui a sûrement facilité la vie et amélioré la qualité de son alimentation.

Puis, fidèles à la tradition de l'époque, les jardins du gouverneur sont devenus autant décoratifs que productifs, au XVIII<sup>e</sup> siècle, car ils avaient aussi pour fonction de refléter le prestige du roi. Les jardins d'apparat qu'on a progressivement ajoutés au potager du gouverneur avaient aussi pour but de favoriser la détente des personnes de qualité qui le fréquentaient. La Nouvelle-France était alors plus développée et la vie des riches et puissants de la colonie se rapprochait de celle qu'on menait à Paris et à Versailles, même si le niveau de vie d'ici ne pouvait rivaliser avec le faste et la grandeur de la métropole française.

Plusieurs témoignages soulignent le besoin pressant qu'on avait d'aménager des jardins potagers en Nouvelle-France. On y découvre que les premiers habitants de la colonie ont su s'adapter rapidement aux conditions particulières de la vallée du Saint-Laurent. Nécessité oblige.

En octobre 1651, le sieur Simon Denys venait de quitter l'Acadie pour s'établir à Québec, où les habitants lui donnèrent de quoi subsister pendant l'hiver : «[un religieux] nous a fait cadeau de vingt-cinq gros choux feuillus, bien meilleurs que ceux que produit la

France. Son voisin nous a donné trois minots de navets. Et d'autres ont fait de même» (Simon Denys, cité dans Audet, 2001 : 97).

Quelques années plus tard, en 1699, le gouverneur Hector de Callières recommandait au sieur de Louvigny, qui s'en allait prendre son commandement au fort Frontenac (aujourd'hui Kingston, en Ontario), de semer autour du fort autant de pois et de blé d'Inde qu'il le pourrait, ainsi que « beaucoup de légumes dans les jardins », afin d'assurer une bonne qualité de vie à ses soldats et, de cette façon, éviter la mauvaise humeur et le désordre (Audet, 2001 : 97).

À la même période, soit entre 1698 et 1701, le sieur Bacqueville de La Potherie recueillait les informations qui allaient lui permettre de rédiger son *Histoire de l'Amérique septentrionale*, publiée à Paris, en 1722. À chaque automne, il a observé que, partout, la popula-



dès la fin de septembre de saler des herbes pour le potage. On arrange les salades et les légumes dans les caves, qui sont comme autant de petits jardins potagers. On se munit selon la portée de son ménage de viande de boucherie, de volaille et de gibier, qui étant gelés se conservent tout l'hiver» (Bacqueville de La Potherie, cité dans Audet, 2001 : 184).

Plusieurs années plus tard, vers la fin du Régime français, le voyageur et savant suédois Pehr Kalm a colligé à son tour de nombreuses observations sur les habitudes alimentaires en Nouvelle-France. Dans les postes militaires éloignés, il a constaté qu'on accordait toujours autant d'importance à la production de nourriture fraîche, en particulier dans les potagers que chaque soldat possédait et cultivait en propre : « Le commandant [du fort Saint-Frédéric, à la tête du lac Champlain] me dit que c'est là une façon de faire habituelle dans toutes les places fortes tenues par les Français au Canada lorsqu'il ne se trouve à proximité aucune ville importante où l'on pourrait se procurer des légumes verts » (Kalm, 1977 : 84).



*Une grande partie des temps libres des soldats et miliciens canadiens qui servaient dans les forts éloignés de la Nouvelle-France était consacrée à la pêche et à la chasse. C'était un loisir, en même temps que la meilleure façon d'améliorer son menu quotidien. On apprend que le jardinage occupait aussi les temps libres des soldats qui aimaient bien manger.*

En 1750, le gouverneur et l'intendant de Nouvelle-France écrivent au ministre de la Marine et des Colonies, en France, à ce sujet. Ils confirment l'importance des légumes dans l'alimentation courante des soldats, signalant au ministre que depuis que les soldats ne logent plus chez les habitants, mais plutôt dans les casernes de la ville, ils se plaignent constamment de ne plus profiter des bons repas complets et savoureux, des bons pot-au-feu à la viande et aux légumes que les mères de famille leur servaient, quand ils logeaient dans des maisons d'habitants (Audet, 2001 : 259).

Deux ans plus tard, le gouverneur et l'intendant reviennent à la charge sur ce même sujet. Ils expliquent au ministre que les soldats se plaignent toujours de ne pas avoir assez à manger, et du manque de goût de leurs menus monotones et austères, depuis qu'ils ont quitté les chaumières où les femmes et les filles de maison apprêtaient pour eux de bons repas. Maintenant que la ration a diminué et qu'en plus, elle ne comprend plus aucun légume, ni condiment, le gouverneur et l'intendant affirment qu'« il leur faut indispensablement quelques légumes pour faire de la soupe », sinon ils continueront de faire preuve d'insubordination.

### *Le pot-au-feu : roi des repas ordinaires*

En Nouvelle-France, on retrouve fréquemment le *pot-au-feu* sur la table d'un peu tout le monde. L'importance que revêt cette soupe-repas, ce bouilli, ce mélange de viandes et de légumes baignant dans un bouillon savoureux, ne fait aucun doute pour les soldats des années 1740-1750. Tout indique qu'il en était ainsi pour la majorité de la population de la colonie, si l'on se fie aux témoignages de Bacqueville de La Potherie et de Simon Denys, cités précédemment, et au fait que le pot-au-feu était également fort répandu en France.

Même si on sert le pot-au-feu régulièrement, avec du pain, il est certain qu'il n'a pas toujours le même goût, puisque les viandes et les légumes qu'on y fait cuire ne sont pas toujours les mêmes, et qu'on ne les y met pas dans les mêmes proportions. On peut aussi varier les condiments et les épices qu'on y ajoute, pour mieux



rehausser la saveur d'un aliment en particulier, et rompre la monotonie. On y mettait volontiers plus d'une sorte de viande : du bœuf, du porc, à l'occasion de la volaille et même du gibier. On y ajoutait des légumes saveurs comme l'oignon, le poireau et le chou, ainsi que des légumes racines tels le navet et la carotte, ou encore le panais, mais jamais de pomme de terre qui était certes connue, mais aucunement appréciée en Nouvelle-France. On rehaussait le pot-au-feu à l'aide d'herbes salées et d'épices comme le thym, la sarriette, la ciboulette et la marjolaine, qui étaient très populaires à l'époque. Les herbes salées contenaient habituellement poireau et persil, oignon, carotte et, parfois, de l'ail.

En Nouvelle-France, quand on en avait les moyens, on faisait volontiers précéder le plat principal d'une soupe légère aux légumes. On trouve quelques références à des « pois au lard », sorte de fricassée épaisse qu'on mangeait l'hiver, mais on ne mentionne nulle part la fameuse soupe aux pois qui, cela est certain, se répandra plus tard sous l'influence anglaise. Au temps de la Nouvelle-France, le plat de résistance est souvent composé d'un plat complet de viandes et de légumes, comme pot-au-feu, fricassée ou ragoût. Les salades sont fort appréciées, en saison, et les repas se terminent souvent, en saison et dans les occasions spéciales, par des desserts de fruits frais ou de laitages additionnés de sucre. Voilà résumée en quelques mots la nourriture de base que consommait la majorité des gens, en Nouvelle-France.

À table, où l'on mangeait en famille et entre amis, on servait la nourriture dans des assiettes individuelles. On a d'abord utilisé la cuillère puis, au fur et à mesure que la Nouvelle-France s'est développée, l'usage des fourchettes s'est répandu. Les gens avaient l'habitude d'utiliser leur propre couteau, qu'ils portaient toujours sur eux, dans une poche de leur pantalon ou de leur robe, et ils s'en servaient pendant les repas, ainsi qu'en bien d'autres occasions.

### *Sur la piste des jardins de Nouvelle-France*

Le prochain chapitre décrit les quatre types de jardin potager qu'on trouvait en Nouvelle-France au XVIII<sup>e</sup> siècle : les jardins





*Les maisons n'étaient pas grandes et les familles de 6 à 8 enfants étaient courantes en Nouvelle-France.*

*À l'heure des repas, tous se serraient les coudes autour de la table familiale, assis sur une chaise ou sur un banc. Chacun mangeait dans son assiette en terre cuite ou en étain, avec cuillère et fourchette, mais chacun traînait avec lui son propre couteau de poche et s'en servait à table.*

*Après le repas, il arrivait souvent qu'on range la table sur tréteaux, ou la table pliante le long d'un mur, pour dégager le maximum d'espace et se livrer à d'autres activités.*

*(Maison datant du Régime français, à Neuville).*

des communautés religieuses, les jardins des représentants du roi et des grands bourgeois, les jardins des nobles, des curés et des habitants à l'aise des campagnes, enfin, les jardins potagers des familles d'habitants ordinaires, dans les seigneuries de la Nouvelle-France.

### *Le régime seigneurial en Nouvelle-France*

Le mode d'organisation des campagnes de la Nouvelle-France, où vivait 80 à 85 % de la population, reposait sur le régime seigneurial. Les seigneurs se voyaient accorder gratuitement de grandes superficies de terres par l'entremise des représentants du roi dans la colonie, le gouverneur et l'intendant. En retour, les seigneurs avaient comme principale obligation de peupler et de développer la seigneurie qu'on leur avait concédée.

À leur tour, les seigneurs devaient donc distribuer gratuitement des parcelles de terres qu'on appelait des *censives* à des habitants qui allaient les cultiver et les mettre en valeur. On appelait aussi ces habitants des *censitaires*, car ils devaient payer des *cens et rentes* à leur seigneur. Il s'agissait de faibles redevances annuelles rappelant que le véritable exploitant était le seigneur, qui « autorisait », en quelque sorte, les habitants de sa seigneurie à cultiver une partie de celle-ci pour leur propre compte.

Dans les faits, les habitants acquéraient rapidement un contrôle quasi total sur la terre qu'on leur avait concédée, du moment qu'ils la maintenaient en culture et qu'ils payaient régulièrement leur dû au seigneur. Les redevances consistaient, en plus des *cens et rentes* annuelles, en un *droit de mouture* correspondant au quatorzième des grains transformés en farine au moulin du seigneur, et en *lods et ventes*, qui étaient une « taxe de vente » équivalant à un douzième de la valeur de toute terre vendue dans la seigneurie. Ces redevances et quelques autres étaient peu élevées par rapport à ce que les paysans français devaient déboursier dans la mère patrie. Elles représentaient environ 10 % du revenu moyen d'un censitaire qui avait pleinement développé son établissement agricole.

En Nouvelle-France, les seigneurs n'obtenaient aucun titre de noblesse lorsqu'ils acquéraient une seigneurie, et la plupart d'entre eux n'étaient pas très riches. Ce n'est qu'à la

fin du Régime français, à partir des années 1730 et 1740, que certaines seigneuries sont vraiment devenues rentables, dans une colonie qui était alors plus peuplée et plus développée.

Le pouvoir « politique » et social que le seigneur détenait sur ses censitaires n'était pas très grand, sauf au plan de la justice civile dont il avait la charge, dans les cas de successions et d'héritages, de chicanes de clôtures et de vols. En effet, le seigneur devait partager ce pouvoir politique avec d'influents représentants de la population, les capitaines et les officiers de milice qui étaient choisis par la population, et officiellement reconnus par le gouverneur de la colonie, de même que les marguilliers élus qui géraient les biens de l'Église aux côtés du curé. Le curé, bien sûr, était aussi influent dans sa paroisse, de même que l'intendant et certains fonctionnaires ayant le pouvoir de réglementer divers aspects de la vie quotidienne. Les principaux pouvoirs du seigneur étaient en réalité économiques, par les redevances que lui versaient les censitaires et, plus encore, par le contrôle exclusif qu'il exerçait sur les moulins de sa seigneurie.

En somme, l'habitant-censitaire de la Nouvelle-France profitait localement, dans son milieu de vie, d'un mode d'organisation relativement équilibré, grâce au régime seigneurial originaire de France qu'on avait adapté à la situation particulière de la Nouvelle-France. Les habitants pouvaient compter sur des représentants issus de la population, les marguilliers et les officiers de la milice, qui s'opposaient ou s'alliaient au seigneur et au curé selon les circonstances, et tous devaient tenir compte des directives provenant des représentants du roi. Ce système social était relativement peu coûteux et, après quelques décennies de rodage, il était devenu très fonctionnel car bien adapté à la Nouvelle-France. Ce système a eu pour principales conséquences de créer de moins grands écarts entre les riches et les pauvres qu'en France, et de favoriser l'autosuffisance familiale et locale.



*Le moulin à farine était un équipement indispensable dans une seigneurie, parce que le pain constituait la base de l'alimentation. Il fallait donc transformer le blé en farine pour préparer le pain. Le seigneur avait l'obligation de construire un tel moulin dans sa seigneurie, et les censitaires avaient l'obligation de l'utiliser. Après plusieurs années, dans une seigneurie bien développée, le droit de mouture, qui était de un treizième des grains moulus, était versé par le censitaire au seigneur, afin de payer le meunier, la construction et l'entretien du moulin. Ce droit de mouture représentait une importante source de revenus pour le seigneur.*

# Chapitre 3

*Panorama des jardins  
de la Nouvelle-France*





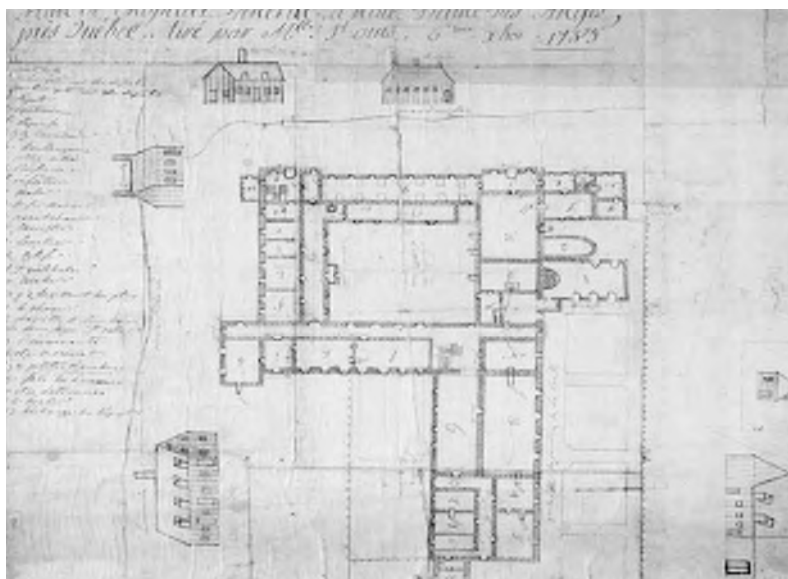
### *Les jardins des communautés religieuses*

À Québec, les jardins des communautés religieuses des Hospitalières et des Ursulines reflètent encore l'aménagement typique de l'époque de la Nouvelle-France.

Ces jardins aménagés au cours du XVII<sup>e</sup> siècle s'inscrivaient dans la tradition développée dans les monastères et les couvents d'Europe. De tels jardins comprenaient toujours un potager, un verger, des carrés de plantes médicinales et odorantes, des fleurs, des éléments décoratifs tels une fontaine ou une statue, et un espace de repos et de méditation; tout cela à l'intérieur de hauts murs d'enceinte protégeant les diverses cultures et favorisant la prière. Ces grands jardins institutionnels étaient les plus complets et les mieux tenus de la colonie, avec ceux des représentants du roi. Ils répondaient à un impératif pratique qui était de nourrir convenablement les membres des communautés religieuses, ainsi qu'à un objectif spirituel qui était de favoriser le recueillement conduisant au salut éternel.

Voici comment les auteurs Martin et Morisset décrivent les jardins de l'Hôtel-Dieu, tels qu'ils apparaissent sur un plan de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et comme ils sont partiellement demeurés jusqu'à aujourd'hui :

[On trouve d'abord] le jardin du chapelain, servant à la prière et à la méditation; [puis] le jardin de l'apothicaire, destiné à fournir l'hôpital en plantes médicinales; le jardin des novices, planté en potager et en verger; et, enfin, le jardin de la communauté, qui apparaît en compartiments réguliers et qui servait de jardin bouquetier et de lieu de prière et de repos. [...] L'ensemble du jardin est protégé des animaux, des rôdeurs et des intrus par une haute muraille de maçonnerie à l'instar des autres jardins conventuels de la colonie. [Aujourd'hui], derrière la maison du



*Plan des jardins de l'Hôtel-Dieu, à Québec.*

jardinier, [on trouve encore] une très belle haie de lilas bordant l'allée. Elle vient former une tonnelle naturelle, une voûte feuillue, odorante et rafraîchissante pour le promeneur, elle sert aussi d'écran au jardin bouquetier, ce compartiment de fleurs à couper qui servent à orner les autels et les chapelles (Martin et Morisset, 1996 : 85-87).

Cette belle évocation du climat favorisant le recueillement dans certaines parties des jardins conventuels ne doit pas faire oublier que la fonction pratique était primordiale. Nous savons que les Sœurs Hospitalières cultivaient dans leur potager des pois, des fèves et du blé d'Inde, des lentilles, des raves (une sorte de navet) et d'autres « racines » non précisées. Elles cultivaient aussi des laitues et des choux, du céleri, de l'ail, de l'oignon et de l'échalote, ainsi que les épices et herbes suivantes : anis, romarin, sarriette, persil et ciboulette. Quant aux arbres fruitiers, c'est dans ces grands enclos ceinturés de murs de pierre qu'on obtenait les meilleurs

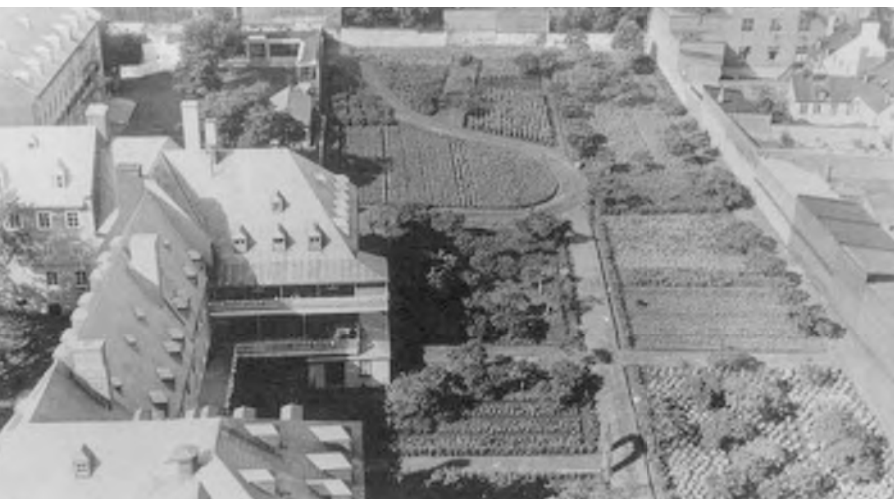


résultats. C'est pourquoi les communautés religieuses comme les Hospitalières et les Ursulines possédaient des vergers parmi les plus beaux et les plus variés de Nouvelle-France.

À l'Hôpital général de Québec, on trouvait plusieurs dizaines de pommiers et de pruniers, des cerisiers et des pommettiers, des groseilliers et même des vignes collées aux murs de pierre, ce qui était une rareté à Québec. En effet, les vignes ne supportaient guère l'hiver plus rigoureux de la région de Québec, par rapport à la région de Montréal, où l'on devait tout de même protéger les vignes des grands froids avec de la paille ou du fumier. C'est pourquoi on servait le raisin qui poussait ici nature, en fruit, car il ne venait jamais assez gorgé de sucre pour en faire du bon vin. La région de Montréal permettait aussi de cultiver la pêche, en usant de paille protectrice et de fumier comme dans le cas des vignes, et la poire y poussait sans protection spéciale (Kalm : 229-230).

Le jardin des Ursulines de Québec, autre exemple riche d'enseignements historiques, offrait lui aussi des aires de recueillement, un verger, des fleurs et des plantes médicinales, ainsi que des plantes odorantes et des épices. Mais les Ursulines de Québec ont rapidement concentré leurs efforts sur la production maraîchère. C'est ainsi que, dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, leur potager était si productif qu'il comblait tous les besoins en fruits et légumes de la communauté et des pensionnaires – les Ursulines se consacraient à l'éducation des jeunes filles – et que les sœurs pouvaient vendre d'abondants surplus au marché. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la production maraîchère des Ursulines était toujours aussi intense, rapportant 550 livres en moyenne par année, soit l'équivalent de la valeur d'une maison de campagne neuve. Ce revenu significatif provenait entièrement des légumes produits en surplus dans l'espace restreint qui entourait le couvent, à l'intérieur des murs d'enceinte (Martin et Morisset, 1996 : 90-95 ; Kalm : 281).

Parlant de rentabilité, les Ursulines de Québec n'étaient pas les seules à tirer un revenu non négligeable de leur potager. Tel que mentionné au premier chapitre, les communautés religieuses exercèrent une influence stimulante sur l'agriculture, en Nouvelle-



*Cette photographie des jardins des Ursulines, à Québec, date des années 1940. On y voit encore l'importance de la production maraîchère, ainsi que la disposition en carrés des diverses sortes de légumes, en accord avec la tradition française. La forme allongée de l'ensemble remonte au XVII<sup>e</sup> siècle.*

France, même quand elles ne pouvaient mettre elles-mêmes la main à la terre. Le Séminaire de Québec, par exemple, possédait une grande ferme appelée Petit-Cap, à Saint-Joachim, un peu à l'est de Québec. Comme ils manquaient de personnel religieux pour entretenir l'indispensable potager de cette ferme, les « Messieurs du Séminaire », comme on disait à l'époque, avaient conclu une entente avantageuse avec un habitant de l'endroit, selon les informations que le voyageur suédois Pehr Kalm a recueillies en 1749 :

Tout près de la maison des prêtres se trouve un grand jardin où sont plantés des pommiers et des pruniers, ainsi que des noyers [...]. Dans l'intervalle de ces arbres sont disposées de grandes planches [plates-bandes] ensemencées en toutes sortes de plantes potagères ; il y a en outre près de ce jardin potager un autre petit, rempli de toutes sortes de plantes utiles en cuisine. Les prêtres ont donné cela en location à un jardinier qui, durant toute l'année, fournit des légumes à ceux qui résident ici, et leur paie

en outre un loyer de cent livres. Voici la liste des principales plantes cultivées ici : une assez grande quantité de choux cabus ; également des oignons, des phaseoli [haricots], de la betterave rouge, des carottes, de la laitue, des fèves (Kalm : 337-338).

Il faut noter à quel point ce grand potager semble rentable. En effet, le jardinier qui le cultive à contrat doit approvisionner en légumes les prêtres qui habitent Petit-Cap pendant toute l'année, et il doit de plus leur verser un loyer de cent livres. Il est donc certain que ce jardinier croit pouvoir tirer un revenu supérieur à ces cent livres, grâce aux surplus de légumes qu'il pourra vendre dans les alentours, ou au marché de la ville, ou encore qu'il pourra garder pour lui-même et sa famille élargie, c'est-à-dire ses familles et belles-familles réunies en un large clan apparenté qui s'entraide et qui s'appuie.

D'après les nombreux plans de Québec et de Montréal qui datent de l'époque de la Nouvelle-France, nous savons que toutes les communautés religieuses avaient aménagé de tels jardins, à la fois pratiques et esthétiques, utiles tant pour les nourritures terrestres que pour les nourritures spirituelles. Le modèle original provenant d'Europe a toujours été respecté.

Dès son arrivée à Montréal, Marguerite Bourgeoys a fait reposer son entreprise religieuse sur l'agriculture, notamment sur une grande ferme productive située à la pointe Saint-Charles. Dès le milieu des années 1660, elle y faisait cultiver du blé, de l'avoine, de l'orge, du seigle, du sarrasin et du blé d'Inde, ainsi que des pois, du chanvre et du lin. Elle y faisait aussi pousser une variété de légumes et de fruits, betteraves, cardes, carottes, chicorées, choux, navets, oignons, panais, poireaux et salsifis, citrouilles et melons. Dès 1681, la ferme comptait en outre vingt-deux bêtes à cornes (vaches et bœufs), cinq chevaux et vingt brebis.

En 1689, toujours à Montréal, mais dans la communauté masculine bien nantie des Sulpiciens, qui étaient les seigneurs de l'île de Montréal, un certain Louis Tronson a décrit les jardins conventuels que ces religieux venaient d'aménager à leur mission iroquoise, située au pied du mont Royal :



Sur ce plan de la ville de Québec en 1685, on voit très bien l'ampleur des jardins disposés autour des établissements religieux de la haute-ville de Québec. Dans le bas du plan, à droite, on devine les 27 carrés du jardin potager de l'Hôtel-Dieu, entourés d'arbres fruitiers. En haut, à droite, ce sont les carrés des jardins des Ursulines, dessinant une forme allongée. À gauche, en direction du fleuve, on distingue les carrés des jardins du gouverneur. Tandis que dans le coin gauche, en bas, on découvre les jardins du Séminaire, eux aussi entourés de nombreux arbres fruitiers.

Une basse-cour si bien garnie, un colombier avec tant de pigeons, un vivier couvert de canards, d'oies et d'outardes, un beau verger rempli de beaux arbres et une si belle fontaine pour achever l'embellissement du lieu ne contribueront pas peu à lui donner tous les agréments qu'on peut souhaiter dans un village [d'Amérindiens] (Louis Tronson, 16 juin 1689, cité dans Martin, 2002 : 42).

Plusieurs décennies plus tard, en 1749, Pehr Kalm a visité plusieurs de ces grands jardins conventuels et on peut constater qu'ils n'avaient guère changé. Voici la description qu'il a faite des jardins des Pères jésuites, à Québec :

À l'extérieur, s'étendent devant et derrière un grand potager et un petit, avec allées et sentiers; les arbres sont ceux de la forêt qui poussait à cet endroit lorsqu'on a fondé la ville; on a planté au surplus de nombreux arbres fruitiers et le petit potager est rempli de tous les légumes utilisables en cuisine (Kalm : 239).

Les fouilles archéologiques menées sur le site du monastère des Récollets, à Québec, en un lieu qui a été complètement réaménagé sous le Régime anglais, nous apprennent toute l'importance des jardins de ces religieux réputés proches du peuple dans le paysage urbain de la Nouvelle-France (car les Récollets possédaient aussi un établissement et des jardins à Montréal).

L'ordre mendiant des Récollets s'était implanté à Québec dans les toutes premières années, au temps de Champlain. Mais la capture du comptoir de commerce qu'était Québec à la fin des années 1620 par les frères Kirke, pour le compte des Anglais, et l'occupation anglaise de 1629 à 1632, allaient défavoriser les Récollets. En effet, le principal ministre de Louis XIII, le cardinal Richelieu, décida de ne renvoyer à Québec que des missionnaires *jésuites* lorsque la France récupéra sa petite colonie de la vallée du Saint-Laurent, en 1632. Ce n'est qu'après une quarantaine d'années d'absence que les Récollets purent enfin revenir en Nouvelle-France, dans les années 1670, soutenus qu'ils étaient par la population de la colonie, le gouverneur Frontenac et le nouvel évêque M<sup>gr</sup> de Saint-Vallier. Dans les premières années de leur nouvelle implantation à Québec, le « clan » de l'ancien évêque Laval et des Jésuites leur causa toutes

sortes de difficultés, mais les Récollets passèrent à travers ces difficultés et s'implantèrent solidement à Québec. Comme ils menaient une vie plus simple et plus proche des gens ordinaires que les Jésuites ou les Sulpiciens, la population les aimait bien et se montrait généreuse dans les aumônes qu'elle leur destinait.

Malgré leur vœu de pauvreté, les Récollets étant soutenus par de puissants personnages et par cette générosité populaire, c'est ainsi qu'ils atteignirent en peu de temps un niveau de confort enviable. Ils avaient pignon sur rue à un endroit remarquable de la ville, juste en face de la résidence du gouverneur de la Nouvelle-France. Les Récollets y érigèrent un monastère spacieux ainsi qu'une imposante chapelle, entre 1693 et 1722, sur le côté ouest de la place d'Armes actuelle. Ils aménagèrent également de vastes jardins autour de ces bâtiments, selon la tradition religieuse et en accord avec l'esprit français du temps.

Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les jardins des Récollets de Québec avaient déjà acquis suffisamment de notoriété pour que la rue qui les bordait, du côté ouest, prenne le nom de « rue des Jardins », nom qu'elle porte encore aujourd'hui. On voit sur ce plan datant de la fin du Régime français que les Récollets consacraient plus de la moitié de ce vaste espace à la production de légumes, d'herbes et de fleurs, et qu'ils avaient aménagé plus du tiers des jardins en vergers, en allées d'arbres décoratifs et en zones de recueillement.

Les fouilles archéologiques ont éclairé plusieurs aspects de l'alimentation des Récollets. Malheureusement pour nous, les précisions sur la production maraîchère et la consommation de légumes, en particulier, font défaut. On a retrouvé en grande quantité sur le site de l'ancien monastère des os de bœufs, de porcs, de moutons, de poulets, de tourtes, d'oies et de canards. On n'y a cependant retrouvé que peu d'arêtes de poissons, malgré le très grand nombre de jours maigres et jeûnés imposés par l'Église. C'est probablement que les Récollets préféraient les œufs et les laitages, qu'on consommait aussi en grande quantité les jours maigres, au poisson qui était la principale alternative à la viande. Il est aussi possible qu'ils aient consommé des filets de poisson, notamment de morue, qu'on

pêchait en abondance sur les grands bancs de Terre-Neuve et dans le golfe du Saint-Laurent.

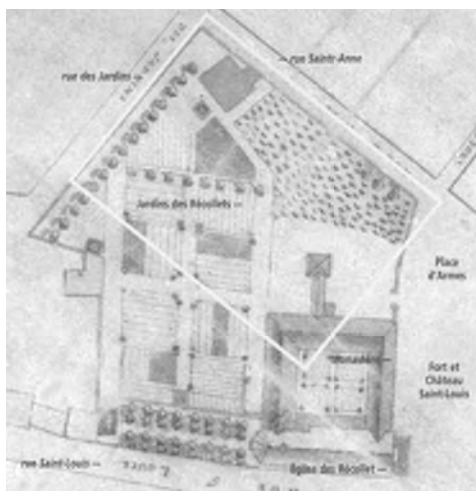
Les archéologues ont aussi trouvé sur le site du monastère de la vaisselle reflétant une certaine aisance chez ces religieux réputés « proches du peuple ». Les Récollets utilisaient, notamment, des verres à pied (verres à vin) et des plats de faïence, à côté d'objets domestiques plus modestes et d'usage sûrement très répandu parmi la popu-

lation, comme des gobelets et des écuelles, des bols, des pichets et des pots à cuire, tous en terre cuite (*Parcours*, 1993 : 23-28).

Voyons maintenant comment se présentaient les grands jardins des représentants du roi et des bourgeois les plus à l'aise des villes de Montréal et de Québec.

### *Les jardins des représentants du roi en Nouvelle-France*

Il existe peu d'informations détaillées sur les jardins du gouverneur général de la Nouvelle-France, à Québec. On a aménagé un jardin potager dès les années 1640, à la demande de Charles Huault de Montmagny, puis on a développé progressivement une section d'apparat. Leur rôle a d'abord été pratique : approvisionner le gouverneur et le personnel de sa maison en fruits et en légumes. Puis, nous constatons sur quelques plans de la ville qu'une section ornementale apparaît, à quelque distance du château Saint-Louis. L'évolution détaillée de ces jardins est cependant mal connue, au contraire

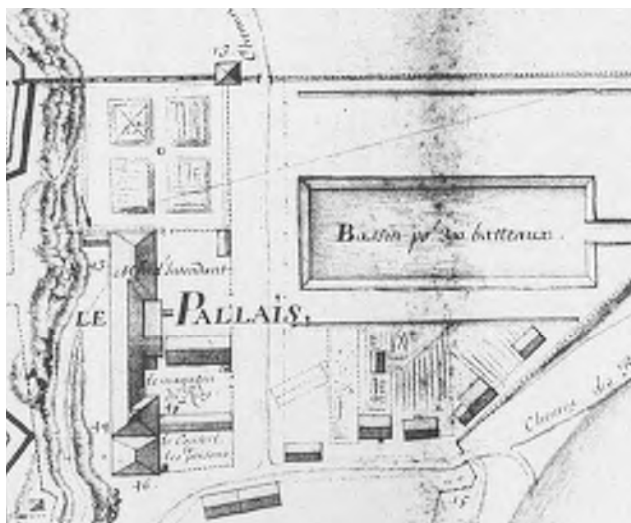


*Plan du jardin des Récollets, à Québec. Le rectangle pâle indique le périmètre actuel de la cour de la cathédrale de la Sainte-Trinité.*



des jardins que l'intendant fera aménager autour de son palais, dans la basse-ville de Québec, à compter de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle.

Il fallut plusieurs années avant de décider où logerait définitivement l'intendant de la colonie. Quand on a finalement choisi de rénover l'ancienne brasserie construite par l'intendant Jean Talon pour en faire une résidence colossale, entre 1687 et 1692, on a tout de suite aménagé des jardins à côté du palais. Ces jardins étaient situés à l'est de la bâtisse et ils étaient de forme carrée, divisés en quatre parties égales que séparaient des allées droites menant à une statue centrale, le tout de dimensions assez modestes. Mais les jardins de l'intendant vont constamment se développer, au même rythme que la colonie.



*Plan des jardins de l'Intendant en 1692 (en haut, à gauche).*

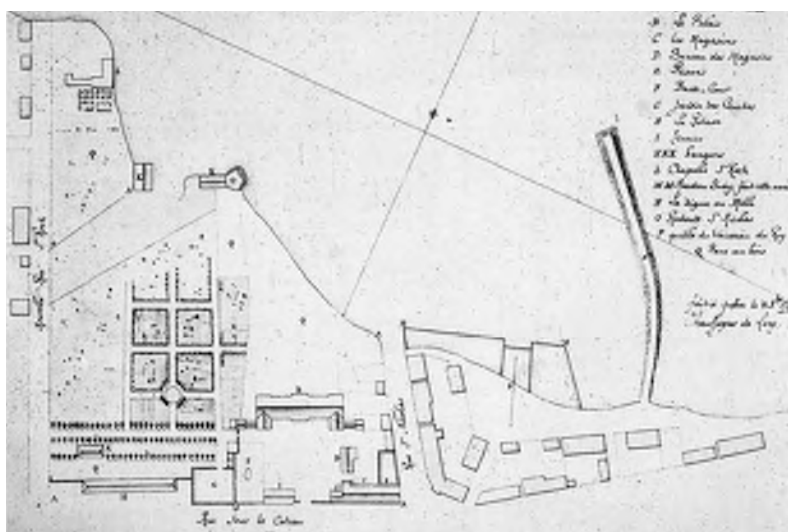
À l'exemple de ceux du gouverneur général et des gouverneurs de Montréal et de Trois-Rivières, les jardins de l'intendant avaient pour but d'illustrer la grandeur du roi de France jusque dans la colonie. Le palais de l'Intendant était situé dans la basse-ville de Québec, en face de la rivière Saint-Charles, soit à bonne distance de la résidence du gouverneur, et une certaine rivalité, voire une rivalité



certaine, existait entre les deux. Comme l'intendant contrôlait les finances, on ne saurait s'étonner que ses jardins et son palais aient gagné en opulence au fur et à mesure que la Nouvelle-France prospérait et que les palais se succédaient. Car il y eut trois palais de l'Intendant.

Le premier palais qu'on avait construit à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle fut la proie des flammes en 1713. On le reconstruisit, plus grand et plus beau, exactement au même endroit. Mais le palais fut de nouveau la proie des flammes en 1725. On en construisit donc un troisième, encore plus grand et plus beau, qui, lui, ne résista pas aux bombardements anglais de 1759. Ce troisième palais fut néanmoins le plus spacieux et, sans doute, le plus prestigieux édifice de la Nouvelle-France à partir des années 1730, et les jardins qui le bordaient étaient du même acabit.

À cette époque, les jardins étaient encore situés du côté est du palais, où l'intendant avait ses appartements, mais ils étaient quatre fois plus grands qu'au XVII<sup>e</sup> siècle. On comptait maintenant huit grands carrés formant un long rectangle bordé de plates-bandes et



*Plan des jardins de l'Intendant en 1745 (en bas, à gauche).*

de plusieurs rangées d'arbres. La devanture des jardins était en ligne avec la façade du palais, qu'elle prolongeait, et elle était formée de trois longues rangées de tilleuls parfaitement symétriques, âgés d'une quarantaine d'années à la fin du Régime français (Moussette, 1994 : 53-123). Les plans et les descriptions écrites des jardins de l'intendant ont permis à Martin et Morisset d'en proposer cette description :

À l'intérieur d'une enceinte de pierres et de pieux, on retrouvait la plupart des éléments des jardins d'agrément : un aqueduc alimentant plusieurs bassins, un canal et une fontaine emmurillée, dite du Roi, en maçonnerie de pierres de grès; un puits couvert d'un toit de forme octogonale; plusieurs couches et lits de plantes, boisés en madriers et disposés en damiers; deux cabanes de jardinier et une serre [...]; des plates-bandes de fleurs et de légumes; des arbres fruitiers et plusieurs allées d'arbres d'ornement, entre autres des tilleuls dont on enduisait le pied de suif contre les chenilles. [...] On devine le caractère hautement impressionnant du jardin du Palais, voire son aspect somptueux (Martin et Morisset, 1996 : 16).

À Montréal, les jardins du château de Ramezay où demeurait le gouverneur de la ville de Montréal dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, étaient également bien connus pour leur ampleur et leur beauté. Aujourd'hui, on a reconstitué une petite partie de ces jardins, dans l'esprit symétrique français et selon les trois volets essentiels de tout jardin institutionnel, soit un volet pratique de production de légumes et de fruits comestibles, un volet de production de fines herbes et d'herbes médicinales, de plantes aromatiques et de fleurs décoratives, et enfin, un volet esthétique destiné au contact avec une nature en partie domestiquée par l'homme, une nature rendue familière et rassurante, au milieu de laquelle on aime se reposer, se recueillir.

### *Les jardins des grands bourgeois*

On retrouve ces trois caractéristiques des jardins de prestige chez quelques riches bourgeois des villes de Montréal, de Trois-Rivières

et de Québec, car les jardins de cette époque, en plus de fournir des ressources alimentaires « signent le rang social et la richesse du propriétaire » (De Groote, 1999 : 133). À Montréal, notamment, les principaux notables font construire des enceintes de maçonnerie pour protéger leurs jardins qui comprennent une section potagère, des arbres fruitiers, et une section ornementale. Quelques notables engagent même un jardinier pour entretenir en permanence ces jardins. C'est aussi dans la région de Montréal que l'on trouve les plus grands vergers commerciaux. Ils sont aussi entourés de murs de maçonnerie, afin de protéger les arbres des grands vents et des rigueurs de l'hiver, ainsi que des animaux de ferme qui aiment les pommes, et des voleurs.

C'est aussi parmi les membres de l'élite (riches marchands, nobles, conseillers au Conseil souverain de la Nouvelle-France,



*Les vergers se sont rapidement multipliés dans la région de Montréal, où le climat était plus propice à la culture fruitière. Ils sont d'abord concentrés dans la ville, jusqu'au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Puis, ils se répandent dans les environs immédiats, comme on le voit à droite, au bas de cette illustration (un carré de murs ceinturant des arbres, près d'une maison de ferme).*

seigneurs et membres des communautés religieuses), que l'on trouvait sans doute la plus grande variété de fruits et de légumes. Cette variété est considérable si l'on fait la somme de tous les légumes mentionnés au moins une fois dans les documents écrits, à l'époque de la Nouvelle-France. Bien sûr, tous les habitants et même tous les notables de la colonie ne cultivaient pas une aussi grande variété de plantes potagères. Mais il est certain qu'il était possible de cultiver de très nombreuses variétés de légumes, si l'on entrait en contact avec des religieux, ou si l'on se rendait chez un marchand de la ville pour se procurer des graines ou des plants. Plus tard, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, quelques producteurs locaux vont se spécialiser dans les graines de semence.

Voici un tableau présentant les fruits et les légumes les plus courants, ainsi que tous ceux qu'on trouve mentionnés au moins une fois dans un document de cette période.

### *Les fruits et les légumes en Nouvelle-France*

**Les légumes les plus courants :** carotte, chou, citrouille, concombre, fève, haricot, laitue, navet, oignon, poireau, pois.

**Les légumes mentionnés dans au moins un document :** asperge, betterave, carde, carotte, céleri, chicorée, chou, chou-fleur, citrouille, concombre, courges variées, échalote, épinard, fèves variées, laitues variées, navet, oignon, panais, piment, poireau, pois variés, pourpier, rabiole, « racines » non identifiées, radis variés, rave, salsifi, topinambour.

**Les légumes absents des potagers de la Nouvelle-France :** pomme de terre, tomate.

**Les fruits cultivés :** cerise, citrouille, melon, groseille, pêche, pomme, poire, prune, raisin.

**Les aliments importés les plus fréquents :** agrumes confits ou séchés (surtout le citron), amandes et autres noix, eau-de-vie, écorce de citron, figues séchées, fromages variés, huile d'olive, olives, prunes séchées, sel, sucre, vin, vinaigre.



Les légumineuses consistent en une grande variété de fèves et de haricots qu'on laisse mûrir jusqu'en fin de saison pour les faire sécher et les conserver. Une grande variété de pois complète les réserves de légumineuses. On cultivait également des lentilles en Nouvelle-France.

Les fines herbes et les condiments les plus répandus étaient l'ail, le cerfeuil, la ciboulette, la marjolaine, la moutarde, l'oseille, le persil, le romarin, la sarriette et le thym. Il faut ajouter à ces herbes les légumes saveurs que sont l'échalote, le poireau et, surtout, l'oignon, qu'on utilisait à l'année longue dans plusieurs préparations.

Quant aux fruits, on en retrouvait quelques-uns dans le jardin potager, soit les melons d'eau et les melons, ainsi que les citrouilles qu'on mangeait en légumes aussi bien qu'en confitures. Les groseilles étaient aussi très populaires; plusieurs habitants en plantaient non loin de leur potager et de leur habitation, car ils formaient des haies qui coupaient le vent. Les vergers de quelques dizaines d'arbres étaient peu nombreux dans l'ensemble de la colonie, exception faite dans la région de Montréal, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les habitants des campagnes préféraient planter deux ou trois pommiers ou pruniers à proximité de la maison, qui suffisaient aux besoins de la famille en fruits frais, en fruits séchés et en confitures. Quant aux petits fruits sauvages comme fraises, framboises, bleuets et autres baies, ils abondaient un peu partout et tous en faisaient la cueillette, soit pour s'en rassasier immédiatement, soit pour en faire des confitures qui devaient contenir 50 % de sucre pour en assurer la conservation.

*Les jardins des curés, des nobles  
et de l'élite paysanne des campagnes*

Le rôle social des jardins, l'image de prestige et d'opulence qu'ils avaient mission de projeter dans la communauté, pour afficher le pouvoir du roi, le rôle dominant de l'Église ou la richesse des notables, ce phénomène est surtout présent à la ville. À Québec, par exemple, le grand nombre de jardins potagers bien aménagés a donné l'impression à Pehr Kalm que la ville était plus grande et plus peuplée qu'elle ne l'était en réalité : « Les nombreux potagers, grands et petits, qui se trouvent près des maisons [...] donnent l'impression que la ville est étendue bien qu'elle ne comporte pas tant de maisons que cela » (Kalm : 324). Dans les campagnes cependant, il était plus rare qu'un notable même influent

et riche, se donne la peine d'aménager un jardin d'ornement qui ne servait qu'à paraître.

Même les communautés religieuses qui avaient des résidences à la campagne ressentait moins le besoin d'y aménager des lieux de recueillement et de prière. Pourquoi recréer une aire de contact intime avec la nature quand cette nature dominait toute la campagne? Quant aux riches artisans, notaires, curés de village et agriculteurs prospères des seigneuries, on ne voit nulle part qu'ils aient aménagé une partie de leur jardin dans un but esthétique ou de repos. À la campagne donc, et chez les habitants ordinaires des villes, seule la fonction utilitaire du jardin, seul le potager, subsistent.

Il existe peu de renseignements sur le contenu exact des jardins potagers de la campagne. Le voyageur Pehr Kalm est l'informateur qui nous en apprend le plus sur ce sujet. Nous savons également que certains capitaines de milice habitant entre Québec et Montréal avaient la réputation d'offrir une nourriture excellente aux voyageurs qui s'arrêtaient chez eux, afin d'y recevoir le gîte et le couvert. Il est donc certain que les épouses de ces capitaines faisaient pousser dans leur potager toutes les herbes et tous les légumes dont elles avaient besoin pour apprêter des mets savoureux, qu'appréciaient même le gouverneur de la colonie et ses proches, quand ils se déplaçaient de Québec à Montréal, à l'automne, afin de passer le plus dur de l'hiver dans la région de Montréal.



*Des groseilles blanches, noires et rouges. Les groseilliers étaient très populaires en Nouvelle-France, car, en plus de produire des fruits, ils formaient de solides haies piquantes qui coupaient le vent et bordaient les terres de façon efficace.*

*Le potager d'une famille de censitaires sans histoire,  
dans une seigneurie de Nouvelle-France*

Qui cultivait une grande variété de légumes, de condiments et de fines herbes? Qui se contentait plutôt d'une grande quantité de choux, de navets et d'oignons, sans plus, afin de manger à sa faim pendant l'hiver? Nous ne le savons pas. Il est néanmoins certain, à la lumière de la documentation disponible aujourd'hui, que la majorité des habitants de la Nouvelle-France pouvaient compter sur une alimentation de base suffisante et de bon goût, à laquelle ils pouvaient presque tous ajouter de la variété et, parfois même, un peu de luxe. Surtout entre les mois de juin et de janvier, bien des gens pouvaient consommer une variété de légumes et de fruits frais. Ils pouvaient aussi manger de l'oie, du canard et du saumon, des tourtes, du lièvre et de l'original, dans les moments de réjouissance. Mais, sauf exception, on ne s'adonnait pas à la gastronomie chez les simples habitants de la colonie.

Pehr Kalm, toujours ce botaniste suédois, a surtout fréquenté les membres de l'élite coloniale lors de son séjour de l'été 1749, mais il a aussi observé la vie que menaient les gens ordinaires qu'il a maintes fois côtoyés. Ses observations sur les potagers des simples habitants sont les plus précises et les plus abondantes qu'on puisse trouver à l'époque de la Nouvelle-France; elles nous donnent un aperçu des légumes les plus fréquemment cultivés par l'ensemble de la population.

Pehr Kalm note la prédominance de l'oignon, surtout de l'oignon rouge. Il a aussi vu beaucoup de carottes et encore plus de navets, de même que beaucoup de laitues, des radis, des concombres et des choux, des courges et des citrouilles. Il a remarqué plusieurs variétés de haricots, des fèves et des pois, ainsi que des melons et des groseilles. Il fait aussi mention du tabac, qu'il a retrouvé dans presque tous les potagers, car les Canadiens étaient de grands fumeurs de pipe, hommes et femmes. Souvent, le potager était d'assez petites dimensions et ces familles devaient vraisemblablement compléter la production domestique par l'achat de légumes de conservation auprès d'un autre producteur, un membre de la



famille ou un voisin, ou un maraîcher spécialisé comme il en existait près des villes. Les arbres fruitiers qu'on trouvait le plus souvent près des maisons de campagne étaient le pommier, le prunier et le cerisier (Kalm : 179, 204, 254, 337, 412-414). Les vergers de production commerciale étaient concentrés dans la région de Montréal, où le climat était plus propice à la culture fruitière intensive.

### *Le savant suédois Pehr Kalm*

Lorsque le Suédois Pehr Kalm effectue son voyage au Canada, en 1749, il est un scientifique reconnu dans son pays. La Suède est alors très dynamique au plan scientifique. L'Académie Royale des Sciences de Suède a été fondée en 1739 et dans les années 1740, quelques savants suédois de premier plan vont exercer une influence durable sur l'histoire des sciences, tels Charles Linné et Anders Celsius. Pehr Kalm était un protégé de Linné, qui le recrute avec d'autres jeunes botanistes de talent pour parcourir le monde et ramener en Suède des graines, des semences et des informations utiles sur les plantes et leur usage. Voici comment le traducteur présente la mission de Pehr Kalm en Amérique du Nord : « Fidèle à la mission que lui avait confiée l'Académie Royale des Sciences, il a tenu soigneusement son journal de voyage, [...] qui s'avère celui d'un naturaliste minutieux, doublé d'un ethnologue avant la lettre. [...] Kalm veut avant tout offrir à ses lecteurs des observations scientifiques aussi détaillées et objectives que possible, assorties de recettes pratiques. »



*Portrait du savant suédois Pehr Kalm en 1764, par J.G. Geitel.*

*L'entretien du jardin potager*

Dans les seigneuries de Nouvelle-France, la population consacrait l'essentiel de son temps à la culture de la terre, au soin des animaux, ou à la préparation des produits de la ferme pour consommation domestique ou pour le commerce. L'ensemble des activités entourant la production agricole demandait une somme de connaissances et d'habiletés impressionnante, ainsi que beaucoup d'énergie. Voici un aperçu des multiples opérations que les ménagères de la colonie devaient effectuer dans leur potager.

Il fallait bien choisir l'emplacement, pour que le potager soit bien exposé au soleil et à l'abri du vent. Il fallait aussi prévoir une source d'approvisionnement en eau le plus proche possible, car les arrosages devaient être fréquents. Le potager devait aussi être labouré et fumé (y étendre du fumier), à l'automne, puis remué de nouveau au printemps, avant les semailles. Dans les débuts de la colonie, les habitants empruntèrent des techniques amérindiennes pour hâter la germination de certaines graines, afin de semer de jeunes plants au lieu de graines. Mais ces précautions n'étaient pas nécessaires et nous n'avons aucune indication sur l'usage ultérieur de ces procédés.

Une fois les graines semées, il fallait les protéger des oiseaux, une tâche qui était facilitée par le fait que les potagers étaient situés près des maisons. Des épouvantails pouvaient aussi venir en aide aux ménagères. Même avantage du côté des petits rongeurs et d'autres insectes dommageables, car les habitants des campagnes avaient l'habitude de dégager un périmètre assez large autour de leur maison, éliminant toute végétation, par commodité pour leurs déplacements et pour éloigner les bêtes sauvages et la vermine. Bien des jardins étaient de surcroît clôturés, pour offrir une meilleure protection contre les rongeurs et surtout, dans bien des cas, contre les porcs, les bœufs, les chevaux, les chèvres et les poules domestiques qui pouvaient ruiner la précieuse récolte de légumes en venant casser la croûte – au sens brutal du terme – dans le potager familial.

Pour accélérer la croissance, la ménagère devait sarcler régulièrement, c'est-à-dire enlever les mauvaises herbes, à la main. Elle devait aussi bêcher fréquemment son jardin, c'est-à-dire remuer le

sol à l'aide d'une bêche ou d'une binette, tout autour des plantes potagères. La cendre de bois écartait les parasites et servait à la fois d'engrais : la ménagère, les jeunes garçons ou les filles de la maison étendaient donc les cendres provenant de l'âtre et du poêle à bois dans le potager. Il fallait aussi arroser souvent, particulièrement pendant les périodes de sécheresse. L'arrosage pouvait donc constituer une lourde tâche si la source d'approvisionnement en eau était relativement éloignée du jardin.

Certaines fleurs avaient la propriété de garder à distance les insectes. On les plantait autour des « carrés » de légumes, qui étaient le plus souvent des rectangles, en réalité, selon l'agencement bien ordonné qu'on avait hérité de la tradition française. On regroupait dans ces rectangles longilignes, bien séparés par des allées rectilignes, les légumes, les herbes et les fleurs de même famille, ou compatibles, selon les règles du compagnonnage. Les fines herbes étaient cultivées dans une plate-bande à part, les herbes médicinales aussi, comme l'angélique et d'autres herbes qui sont aujourd'hui appréciées pour leur bouquet, telles le basilica et la sauge. Dans certains potagers, on cultivait aussi des fleurs à couper, afin de parer un crucifix ou une image de la Vierge qu'on avait chez soi, ou pour orner l'église de la paroisse.

Il fallait aussi amener certains légumes à maturité pour en récolter les graines et assurer la récolte de l'année suivante. À ce sujet, Pehr Kalm a appris que les maraîchers professionnels de Nouvelle-France, ceux qui gagnaient leur vie en produisant et en vendant des légumes, achetaient régulièrement des graines provenant de France, où la plus longue saison végétative permettait de produire des graines plus vigoureuses. Plusieurs maraîchers renouvelaient ainsi leur stock de graines aux deux ou trois ans, pour éviter une baisse de productivité trop marquée (Kalm : 225). On voit que la production domestique de graines de semence de qualité, d'année en année, ne devait pas être une tâche facile, et on peut supposer que les habitants se procuraient eux aussi, de temps en temps, de nouvelles graines importées de France. Les livres de comptes de l'Hôtel-Dieu mentionnent plusieurs achats de plants de pommiers, de pruniers, de cerisiers et de pommettiers, signe qu'on devait les remplacer régulièrement (Martin et Morisset, 1996 : 89).

Quels étaient les instruments utilisés dans le potager ? Le travail de la terre demandait fourche, pelle et bêche. Il faut aussi mentionner de petits outils comme la truelle, même si elle était de bois, ou encore un instrument comme une cuillère ou un cou-teau, pour aider la ménagère à planter ses choux et ses autres légumes. On trouve également quelques rares arrosoirs dans les inventaires après décès des personnes les plus à l'aise, alors que le seau de bois était d'usage plus courant pour transporter l'eau et arroser les légumes du jardin. Bref, très peu d'outils étaient nécessaires pour entretenir un jardin productif.

Le cas d'un jardin potager de grande ampleur comme celui des Ursulines, à vocation commerciale, était différent. Les livres de comptes des Ursulines nous renseignent sur le matériel requis pour ce type d'exploitation, avec des achats de paniers et de cassots, de pelles de bois, de sabots, de claies, de fourches en bois, de paniers en mousse, de terre glaise et de pots à fleurs ; ainsi que des achats de plants de pommiers, de pruniers, de cerisiers, de gadelliers et de gro-seilliers, ainsi que des graines diverses (Martin et Morisset, 1996 : 92-94).



*La vigne ne poussait  
bien que dans la région  
de Montréal, et même là,  
il fallait la protéger  
des froids vifs de l'hiver.  
De plus, le raisin ne venait  
jamais assez mûr et sucré  
pour faire du bon vin de table.  
Les religieux en faisaient,  
certes, du vin de messe,  
mais on importait de France  
la quasi-totalité du vin  
qu'on buvait ici avec les repas.  
Le développement de l'industrie  
viticole contemporaine,  
au Québec, repose sur des cépages  
qui n'existaient pas à cette époque.*

*Les principaux soins à apporter au jardin potager,  
selon des traités de jardinage français du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*

L'arrosage :

Quant à la manière de répandre l'eau, elle varie suivant diverses circonstances. Il y a des plantes délicates, comme les laitues, les chicorées, le nasitor, dont les graines germent fort promptement; on ne doit pas les arroser avant qu'elles aient levé : l'eau battrait la terre, et la croûte qui se formerait dessus nuirait aux jeunes plantes. Il faut choisir un temps de pluie et semer la terre fraîchement retournée; ou, si le temps se tient au sec, humecter les planches [plates-bandes] avant de les labourer. Mais à l'égard des plantes plus robustes, et dont les graines germent d'ailleurs longuement, comme le persil, le céleri, les fraisiers et autres, il faut au contraire en entretenir sans cesse la terre humide, sans qu'elle soit jamais trop trempée; et tâcher, par la légèreté de la main et la finesse de la pluie que forme l'arrosoir, d'éviter l'inconvénient de trop taper la terre.

Sur quoi nous observons : [...]: 2. Que pour les semis de fleurs ou autres plantes précieuses qu'on fait dans des pots, le mieux est de faire tremper ces pots dans des terrines, des seaux ou des baquets, de sorte que l'eau n'entre que par dessous la terre [...].

Les arrosements en grosse pluie, qui débitent beaucoup plus, sont, sans contredit, les plus généralement utiles, et aussi les plus employés depuis qu'ils furent imaginés dans le siècle dernier. Il y a cependant des occasions où l'on est obligé de revenir à l'ancien usage de verser l'eau sur la terre sans mouiller les feuilles, soit avec des arrosoirs à bec pour les plantes plus délicates, [...] soit par la gueule même de l'arrosoir pour les choux-fleurs, les cardons, les artichauts, qui consomment beaucoup d'eau, et qu'on a soin de planter bas, et d'entourer d'un bourlet de terre, qui forme le poquet, où l'eau reste comme dans un bassin et pénètre bien plus sûrement aux racines... (André Nicolas Duchesne, *Le jardinier prévoyant pour l'année 1773*, Paris, 1773, dans Jacobsohn, 2003 : 64)



# Chapitre 4

*Voyager et manger  
dans le temps  
avec Pehr Kalm*







### *Mise au point sur le contenu du voyage*

Le botaniste suédois Pehr Kalm, qui a parcouru la Nouvelle-France à l'été 1749 pour faire des observations à caractère scientifique et rapporter des spécimens de plantes en Suède, est l'auteur qui nous a laissé le plus d'information sur l'alimentation des Canadiens. Son récit du trajet qu'il a effectué de Montréal à Québec en quatre jours, au mois d'août 1749, ne fournit pas une aussi grande somme de renseignements que ce que j'ai rassemblé dans ce chapitre. Le court voyage que je vais raconter ici s'appuie à la fois sur le voyage réel de Pehr Kalm et sur plusieurs autres renseignements historiques confirmés, provenant d'autres sources fiables. Mon intention est ainsi de donner une image claire de ce que signifiait concrètement « bien manger » en Nouvelle-France.

Il est si difficile, en effet, d'aborder avec justesse des sujets comme le bon goût des aliments, ou la satiété heureuse après un repas pris en famille ou entre amis, chez soi ou chez un hôte accueillant, qu'il m'a semblé nécessaire de concentrer plusieurs renseignements sur l'alimentation en Nouvelle-France en un récit fictif, mais très vraisemblable.

Pour donner une forme à ce court récit de voyage, j'ai remplacé l'assistant suédois qui accompagnait réellement Pehr Kalm, un dénommé Jungström (Kalm, 1977 : 164), par un compagnon de voyage imaginaire. Celui-ci, un jardinier canadien (donc né en Nouvelle-France), aurait travaillé pour le marchand montréalais Charles de Couagne chez qui Pehr Kalm a séjourné pendant un long moment en 1749. Ce jardinier va prendre son rôle très au sérieux et consigner des notes écrites dans un journal de voyage, comme le faisait Pehr Kalm, sur le sujet des jardins, des plantes potagères et de l'alimentation. C'est de cette façon, grâce au journal quotidien qu'aurait écrit ce jardinier imaginaire, que je tenterai de

transmettre au lecteur tout l'ordinaire et tout l'extraordinaire qui entouraient l'alimentation quotidienne dans la colonie.

*Voyage relatant la véritable alimentation  
des habitants de la Nouvelle-France*

Montréal. Vendredi, 28 août 1749.

Il y a trois jours, monsieur de Couagne de qui je suis le jardinier m'a demandé d'accompagner notre visiteur de Suède, monsieur Kalm, jusqu'à Québec, puis de le ramener à Montréal. Monsieur de Couagne m'a chargé de l'aider dans tous ses besoins et, surtout, de veiller à ce qu'il soit bien logé et bien nourri. Pour ça, il m'a marqué des noms sur une liste, avec l'endroit où ils demeurent, comme des seigneurs, des curés, des capitaines de milice et même des habitants. Ces gens-là, à ce que monsieur de Couagne m'a dit, sont habitués de recevoir des voyageurs et ils les traitent bien. On leur donne l'argent qu'on veut en retour.

On a quitté Montréal ce midi sur une goélette qui nous débarquera à Trois-Rivières, où le gouverneur va nous héberger. Ce matin, vendredi, jour maigre, je me suis dépêché d'aller au marché pour acheter des œufs frais. J'ai aussi cueilli des laitues et des concombres au jardin. Ça nous a fait un bon repas du soir. Des marins laissent traîner des lignes à pêche derrière le bateau pour avoir du poisson frais à manger demain, samedi, autre jour maigre. Mais pour être certain d'avoir tout ce qu'il nous faut, j'ai apporté des poissons salés de plusieurs sortes : saumon, esturgeon et morue. Monsieur de Couagne m'a même donné un morceau de saumon fumé, comme les Indiens font, pour le cas où monsieur Kalm voudrait y goûter. Il nous a aussi donné un morceau de bœuf pour faire du ragoût, si on est encore sur le bateau dimanche.

Fluve Saint-Laurent. Samedi, 29 août 1749.

Le vent nous a lâchés. À peine si le bateau avance avec le courant. Ce midi, on a mangé des œufs brouillés et de la salade. Qu'est-ce qu'elle était bonne cette salade ! Ça doit être le

fleuve qui m'ouvre l'appétit. Les laitues et la chicorée étaient croquantes et savoureuses, un vrai péché! Au souper, on a mangé le poisson que les marins ont pêché hier, tout fricassé dans l'huile, avec de l'oignon. Ça aussi c'était excellent, tout le monde en a redemandé. Des marins ont même essayé le fond de la marmite avec du pain. Il est rien resté du tout.

Trois-Rivières. Dimanche, 30 août 1749.

Qu'est-ce qu'on a eu peur sur le fleuve, ce matin, en arrivant à la pointe du lac Saint-Pierre! Le soleil à peine levé, le vent de sorôit s'est mis à souffler très fort, par derrière nous, et le capitaine a mis toute la voile pour filer jusqu'à Trois-Rivières au plus vite. Mais une autre goélette s'en venait dans l'autre sens, en remontant le vent, et des canots de pêcheurs étaient sur notre route. Les deux capitaines ont décidé de passer au sud, du même côté des canots, et là, un gros coup de vent a fait virer l'autre goélette et foncer droit sur nous. Notre capitaine a fait affaler la grand-voile et virer quasiment bout pour bout, lui aussi, en travers de la vague. Ça a brassé fort, mais on a évité la collision de justesse. On a seulement perdu notre dîner, un ragoût de bœuf que le cuistot venait de mettre sur le poêle. Le pot de terre cuite est tombé au sol et s'est cassé. C'est monsieur Kalm qui a eu les meilleurs morceaux de ce qu'on a pu sauver, avec du pain et un peu de vin.

Quand on est arrivés à Trois-Rivières, le gouverneur nous attendait avec ses gens. Il nous a accueillis chez lui entre le dîner et le souper, alors il a fallu attendre pour manger quelque chose, même si j'avais grand-faim. Pendant ce temps-là, monsieur le gouverneur répondait aux questions que monsieur Kalm arrêtaient pas de poser. On a fini par souper vers les sept heures du soir, à la brunante. Mais ça valait la peine! J'oublierai jamais ce repas-là. Monsieur le gouverneur a dit que c'était un repas extraordinaire pour un invité extraordinaire, venu d'aussi loin que la Suède pour voir comment on vivait ici. En tout cas, je me souviens pas d'avoir mangé autant, ni vu, de mes yeux vu, un gros repas comme

celui-là, même pas chez monsieur de Couagne! Ils nous ont servi au moins vingt plats, si je sais encore compter, après tout le vin qu'on a bu... J'en perds des bouts.

Ça a commencé par un potage aux légumes excellent, servi avec du pain, comme d'habitude. Puis c'était de l'oie rôtie, avec des perdrix en pots, bouillies juste à point, avec des herbes qui sentaient bon dans toute la pièce. Puis le ragoût de bœuf a suivi, et des tourtes en sauce, avec de la bonne purée de pois verts comme j'en avais jamais goûté! Après, même si je n'avais plus faim du tout, ils nous ont servi une grosse salade mélangée, avec des concombres à la crème délicieux sans un seul pépin dedans. Rendu au dessert, ils ont tout enlevé de sur la table avant de la garnir à nouveau, avec des confitures de toutes les sortes, aux fraises, aux framboises, aux canneberges, aux bleuets, aux groseilles... J'ai pas pu goûter à toutes, j'étais plus capable.

À la fin, monsieur le gouverneur nous a servi du café. J'avais jamais goûté à cette boisson-là, mais je l'ai trouvée bonne, avec beaucoup de sucre. Pendant le repas, on a bu deux sortes de vin rouge différentes, dans des vraies coupes en cristal encore plus belles que celles de monsieur de Couagne... Et avant le repas, le gouverneur nous a servi un verre de vin complètement froid, du vin blanc froid comme la neige en hiver, et sucré, que monsieur le gouverneur garde dans sa glacière quand il fait chaud comme aujourd'hui... Là, la panse veut m'éclater, je peux pas dormir...

Batiscan. Lundi, 31 août 1749.

Monsieur le gouverneur nous a encore servi du café pour déjeuner, ce matin, avec du chocolat. Juste avant de partir, j'ai vu le charretier qui va nous conduire jusqu'à Québec prendre deux ou trois bonnes gorgées d'eau-de-vie, d'un coup, avec un gros morceau de pain. C'est tout ce qu'il a avalé pour déjeuner. Heureusement que monsieur Kalm l'a pas vu, même si ça n'a pas l'air grave parce que le charretier fait bien son ouvrage. Cet après-midi, il a réussi à nous faire passer sur un pont qui

était à moitié brisé, sur la rivière Champlain. C'était risqué. Mais il aurait fallu attendre deux ou trois jours avant que le pont soit réparé, et le charretier était sûr de son coup, avec son expérience, qu'il disait, et les deux bons chevaux qu'il avait. Ça a marché et c'est bien tant mieux parce qu'on est arrivés à temps chez monsieur le curé de Batiscan.

Monsieur de Couagne avait marqué une croix à côté du nom de ce curé-là, sur la liste qu'il m'a donnée. Maintenant, je comprends pourquoi. C'est un curé vraiment fin, et sa ménagère pareillement. C'est elle qui nous a servi un repas moins gros que chez monsieur le gouverneur de Trois-Rivières, mais très bon aussi. Elle a commencé avec un potage aux légumes, puis du canard bouilli et une petite fri-cassée de bœuf, comme plat principal. Elle a servi les viandes avec des légumes et des salades variés comme c'est pas possible. J'étais surpris. On a mangé du céleri, du panais, des topinambours, du chou rouge et du raviole, en plus de trois ou quatre sortes de laitues. C'est là que j'ai demandé à voir le jardin, avec la ménagère qui s'en occupe. Avant de sortir, le curé m'a fait goûter à quelque chose que j'avais jamais mangé : des amandes. C'était bien bon.

La ménagère est veuve. Elle a encore trois grands enfants à la maison et l'aînée de ses filles vient de se marier. Le curé l'a pris comme ménagère pour l'aider à tenir maison sans son mari, parce qu'elle a pas encore l'idée de se remarier. C'est elle qui nourrit le curé, le blanchit, fait son ménage et s'occupe de son grand potager. C'est tout un jardin qu'ils ont là : plusieurs grands carrés d'oignons et de carottes, avec des navets, des choux et des courges, des citrouilles en grande quantité; tout ça prend bien la moitié du jardin. Toutes les sortes de légumes et d'herbes sont bien séparées, dans des plates-bandes différentes avec des bordures en bois. J'ai pas vu un brin de mauvaise herbe nulle part, ni dans les plates-bandes, ni dans les allées, et pas de vieilles fleurs mortes non plus, autour des carrés de légumes. Tout est bien entretenu

dépareillé. « C'est de même que le curé aime ça », m'a dit la ménagère. Le bedeau l'aide pour labourer et fumer son jardin, au printemps puis à l'automne. C'est lui qui fait les belles plates-bandes en bois. Il l'aide aussi à sarcler tout l'été pour que le jardin reste toujours bien beau, comme le curé aime. Le bedeau reçoit une part de légumes pour son travail.

La ménagère m'explique que le curé la laisse planter dans le grand jardin tous les légumes d'hiver qu'il lui faut pour elle et pour sa famille, en plus des provisions du curé. C'est qu'en faisant tout son jardinage à la même place, elle sauve du temps. Elle dit qu'ils aiment beaucoup la citrouille dans la famille, cuite de toutes les façons, au coin du feu, en dessous de la cendre, ou bouillie dans les soupes, ou encore cuite avec du sucre, en confitures. C'est pour ça qu'ils ont beaucoup de citrouilles, parce qu'ils savent comment les conserver parfaitement tout l'hiver. Il faut les garder au frais, qu'elle me dit, et surtout au sec, en dehors du caveau à légumes, une place comme en dessous d'un lit, ou sur des tablettes, dans un coin froid de la maison. C'est comme ça qu'elles se conservent le mieux.

C'est pour monsieur le curé qu'elle cultive autant de variétés de légumes. Dans son coin à elle, on en trouve moins. D'habitude, elle ajoute des herbes dans tous les plats qu'elle cuisine pour le curé, comme de l'angélique qu'elle met partout, parce que c'est une plante bénie de Dieu et qui est bonne pour tout. Ça garde monsieur le curé en santé. Mais dépendant des plats, elle ajoute du basilic, du thym ou du cerfeuil, ou de l'ail, qui sont les épices préférées du curé. Je vois aussi qu'elle a une grande talle de fraises sauvages entre son jardin et le presbytère, avec des framboisiers qui poussent à côté de la haie de groseilliers, du côté du suroît (vent du sud-ouest). Elle me dit qu'elle prend soin de tous ces petits fruits-là pour être sûre que monsieur le curé manque jamais de confitures pour ses invités.

C'est un fameux potager, grand et beau, avec une statue de la Sainte Vierge à côté du presbytère et tellement de légumes, d'herbes, de fleurs... bien entretenu avec ça ! Ça me fait penser au jardin du gouverneur de Montréal.

Revenu en dedans, j'ai félicité la ménagère et monsieur le curé pour leur beau potager. Puis j'ai écouté monsieur le curé répondre aux questions que monsieur Kalm posait. C'était comme de la musique tellement il parlait bien.

Il lui expliquait la différence entre ce qu'on mange en été et à l'automne, et ce qu'on mange en hiver. Dans les saisons d'abondance, que le curé disait, la plupart des gens mangent le moins de nourriture salée possible, parce qu'en hiver ça revient souvent sur la table de tout le monde. L'été et l'automne, lui et ses paroissiens essayent de manger frais : des légumes du jardin, des fruits sauvages, de la viande fraîche, du gibier. Monsieur le curé explique qu'à sa connaissance, presque tous les paroissiens de Batiscan pêchent devant chez eux, dans le fleuve ou la rivière, et ils s'éloignent à l'occasion pour chasser dans les alentours. La plupart vont à la chasse au mois de juillet, quand les travaux des champs sont moins demandants, et ils y retournent à l'automne et en hiver. Il faut aussi ajouter les fruits et les noix sauvages que tout un chacun peut cueillir sur sa terre et dans les alentours, en plus du potager que tous les paroissiens de Batiscan cultivent près de leur maison.

« Mais l'hiver, c'est autre chose », qu'il soupire, le curé, en regardant au ciel, « l'hiver, le seigneur de Batiscan et les autres notables qui habitent la paroisse, moi compris, nous devons nous contenter d'un menu plus monotone. Les légumes et les viandes sont moins variés, le goût du sel s'impose avec insistance dans nos viandes de conservation, et même dans nos herbes salées qui, si elles nous sauvent de la disette et du manque de saveur, finissent quand même par nous lasser. Il y a aussi moins de lait et moins d'œufs frais, et les viandes qu'on garde gelées tout l'hiver, dans les greniers, bien à l'abri de

la vermine, mais exposées au froid vif de l'hiver, eh bien ces viandes perdent beaucoup de saveur avec le temps. »

« Mais je ne peux pas me plaindre, vous savez, monsieur Kalm, car on vient souvent nous offrir, et quelquefois même nous donner, aux notables de la seigneurie et à moi, du poisson et du gibier frais que nos paroissiens pêchent et chassent assez régulièrement. Ils pêchent sous la glace et ils ramènent de leurs grandes chasses d'hiver des viandes excellentes comme l'original et le caribou. Alors, nous ne sommes pas tant à plaindre, vous savez. »

Ah ! qu'il parlait bien ce curé-là ! J'aurais tellement aimé entendre un de ses sermons. Il a aussi dit à monsieur Kalm que le menu de base des habitants de sa paroisse était plus monotone que le sien, surtout l'hiver. Là, je suis bien d'accord parce que c'est comme ça chez nous, à la maison. On mange du porc et du bœuf dégelés, qu'on fait bouillir avec du lard salé, des oignons ou du chou, des navets et de la carotte, tant qu'on en a. On ajoute aussi des herbes salées, des fois.

Les jours maigres et durant le carême, on mange de la morue salée, ou de l'anguille salée, des œufs et du lait. On mange souvent de la soupe aux légumes avec beaucoup de pain. Puis on mange des pois et des fèves en quantité. Mais d'après monsieur le curé, personne ici, dans sa paroisse, n'a rien à manger l'hiver, même les années de mauvaises récoltes. Les gens s'arrangent autrement ces années-là, ils se privent et ils font vraiment carême, pour une fois. Mais c'est à peine si les habitants les plus travaillants et les plus prévoyants voient la différence, que le curé dit, à cause des réserves de toutes sortes qu'ils ont accumulées.

Deschambault. Mardi, 1er septembre 1749.

Ce matin, monsieur Kalm a vu notre charretier déjeuner avec de l'eau-de-vie et du pain, encore une fois. Il a été surpris, mais il n'a rien dit, parce que l'homme porte bien la boisson et qu'on lui fait confiance maintenant. C'est un bon charretier, il sait parler à ses chevaux. Aujourd'hui, monsieur Kalm a pu



s'arrêter pour observer des plantes. Il en a ramassé qu'il a mises entre les pages d'un livre qui en contenait d'autres, des plantes toutes séchées, avec des choses écrites en dessous... Drôle de monsieur. Je me demande s'ils sont tous comme ça, en Suède. S'il avait fait plus beau, on aurait pu faire une très longue étape, mais il s'est mis à pleuvoir à la fin de l'après-midi et le charretier a pas voulu pousser ses chevaux fatigués dans le borbier du chemin Royal, de peur qu'ils se blessent. On s'est arrêtés avant le souper et on espère que le beau temps va revenir demain.

Ce soir, j'ai ma chambre à part et monsieur Kalm aussi. On loge chez monsieur le seigneur de Deschambault, dans son manoir en pierre qui donne sur le fleuve. Pas loin de chez lui, il a un grand moulin à vent qui tourne souvent, du printemps à l'automne. Il est content de son meunier qui lui moud de la belle farine fleur ou de la grosse farine, selon ce qu'on lui demande. Il était fier de parler de son installation à monsieur Kalm et de lui expliquer comme sa seigneurie marchait bien. Il a répondu à toutes les questions qu'il lui a posées sur la culture du blé.

Ici, dans la région de Québec, la saison est un peu plus courte qu'à Montréal. Ils sèment presque en même temps, juste après la fonte des neiges, à la fin du mois d'avril ou au début de mai. Mais ils récoltent plus tôt qu'à Montréal, avant le mois de septembre, bien des fois, ou dans le début du mois de septembre. Ça arrive que la paille est encore verte et qu'ils doivent suspendre les gerbes de blé la tête en bas, dans les granges, pour bien faire sécher le grain. Puis ils le battent pendant l'hiver, comme à Montréal, et quand le printemps arrive, il y a du grain à moudre en quantité.

C'est ici qu'on nous a servi la meilleure viande du voyage. Monsieur Kalm a pas arrêté de répéter comme c'était bon à madame la seigneuresse et à sa fille aînée. Elles étaient toutes les deux contentes parce qu'elles s'occupent beaucoup de la cuisine. Elles ont expliqué qu'elles avaient fait rôtir toutes les

viandes à la broche, avec une espèce de sauce qui était très bonne. La fille a beaucoup parlé avec monsieur Kalm, elle avait l'air de le trouver bien à son goût. Je me demande pourquoi.

C'est la dame et sa fille qui engraisent les tourtes qu'elles nous ont servies. Elles les font capturer vivantes par des hommes de la seigneurie, quand elles passent au printemps, et puis elles les gardent avec les poules, en leur brisant le bout des ailes pour les empêcher de voler. Ça change le goût d'une tourte quand elles sont toutes grasses et bien rôties comme ça ! J'ai trouvé ça fameux ! Je l'ai dit, moi aussi, à madame et à sa fille. Je sais pas ce qui va m'arriver. Je peux pas résister à toute la bonne nourriture qu'on nous sert partout. J'ai mal au ventre toutes les nuits. Je dors mal. En plus, il va falloir que je me confesse parce que c'est tous des péchés de gourmandise que je fais là, c'est sûr. Je sais pas comment monsieur Kalm fait pour arrêter de manger quand il a plus faim. Moi j'y arrive pas.

Pointe-aux-Trembles (Donnacona). Mercredi, 2 septembre 1749. Quelle journée ! Moi qui aime ma petite routine de jardinier, regarder mes fleurs et mes légumes pousser, enlever les mauvaises herbes, brasser la terre, là, je suis servi en changements. Ça bouge tout le temps. Aujourd'hui, il a fallu que je mette l'épaule à la roue vingt fois pour sortir notre damnée calèche des mares de boue du chemin. Le charretier arrêta pas de me crier après : « Envoie ! Pousse ! », en fouettant ses chevaux. Damnée journée. Je me suis étendu deux fois par terre en pleine face, dans la bouette, tout du long. J'ai même failli passer en dessous d'une roue. Mais le cauchemar est fini. On est arrivés chez le capitaine de milice de Pointe-aux-Trembles.

Pauvre monsieur Kalm, il avait l'air bien triste de me voir peiner comme ça, tout sale, tout mouillé. Je lui ai dit : « Vous en faites pas, m'sieur Kalm, j'ai promis à m'sieur de Couagne que j'allais vous mener jusqu'à Québec et je vais tenir parole ! Beau dommage que je vais tenir parole ! Vous en faites pas, tout va ben aller. »

Ce capitaine de milice-là était sur ma liste, c'est pour ça qu'on s'est rendus jusqu'ici. Il est forgeron de son métier, mais il a des engagés qui travaillent pour lui sur sa grande terre. Il a tout de suite attisé un grand feu dans l'âtre pour nous réchauffer, puis nous sécher bien comme il faut, parce qu'il a plu toute la damnée journée – pardonnez-moi, mon Dieu! –, avec le vent froid comme c'est surprenant pour un début de septembre, surtout par rapport à dimanche dernier, quand on était chez le gouverneur de Trois-Rivières. Même monsieur Kalm, qui était protégé par une couverture cirée, était pas mal mouillé quand on est arrivés ici. On a pris le temps de se sécher et on a pris deux ou trois petits coups d'eau-de-vie, pour se remonter. Après, je suis resté assis près du feu, parce que je me sentais pas bien, pendant que monsieur Kalm posait encore toutes ses questions.

Notre hôte, c'est le capitaine de toutes les milices de la seigneurie. Un homme influent, avec une grande terre qui produit beaucoup et une forge bien achalandée. Il connaît tout le monde. Le gouverneur s'arrête ici chaque automne, quand il se rend de Québec à Montréal, avec tout son monde, pour passer l'hiver dans notre ville où il fait moins froid.

Sa femme nous a servi un bon repas comme je suis habitué. Ça fait du bien. Sauf que j'ai compris pourquoi le gouverneur s'arrêtait ici chaque année. Ils ont un gros poêle à bois à deux ponts, avec des chaises rembourrées, des meubles et des courtelines partout, puis des images saintes sur les murs. C'est pas comme ça chez tout le monde. Il paraît que la femme du capitaine est la meilleure cuisinière de toute la seigneurie. C'est ce qu'ils disent, puis je suis bien paré à le croire, d'après ce que j'ai mangé. La soupe était faite avec du bouillon de veau, le meilleur. Puis le pain était chaud et mou. Ça, du bon pain chaud, ça envoie son homme direct au paradis. Puis le bœuf de la fricassée fondait dans la bouche, je sais pas comment la dame fait ça. Après, ils nous ont servi un peu de lièvre bouilli qu'ils prennent au collet, sur le haut de

leur terre, dans la partie en bois debout. La laitue était bien bonne aussi, avec des concombres pour tout le monde, tout pelés puis coupés en petites tranches fines, avec du sel sur la table pour ceux qui en voulaient. Pour dessert, la femme du capitaine nous a servi du bon lait caillé avec du sucre du pays que le capitaine fait sur sa terre avec ses fils, chaque printemps. Ils aiment bien ça, ici, le sucre du pays, qu'ils nous ont dit. Ils aiment aussi le tabac, j'en ai vu des gros plants dans leur jardin, presque prêts à couper, et après le souper, toute la famille a fumé avec nous autres, même madame la capitaine. Moi, je me sens pas bien du tout. J'ai trouvé la journée dure.

Pointe-aux-Trembles. Jeudi, 3 septembre 1749.

Il pleut à siaux. Le capitaine de milice, c'est lui qui a la responsabilité des chemins et il nous dit que le pire est à venir, par mauvais temps, d'icitte à Québec. Alors, il veut pas laisser repartir le monsieur qui vient de la Suède dans un bourbier pareil. Il dit qu'il va nous trouver un canot avec des hommes fiables pour nous conduire à Québec, parce qu'avec cette pluie-là, par le chemin, ça pourrait nous prendre deux jours pour nous rendre à Québec. Je le laisse s'occuper de tout. Il nous a dit de nous reposer avant de partir, bien au chaud dans sa maison, parce que même en canot, ce sera pas une belle journée pour voyager. Je remercie le Bon Dieu parce qu'on se croirait le jour de l'An : madame la capitaine vient de mettre une pâtisserie dans son four. En plus, elle nous a préparé du blanc-mange avec du sucre, qu'elle fait prendre avec un os à moelle. À mon dire, on pourrait rester ici deux jours de plus, en attendant qu'il fasse beau... Je vais en parler à monsieur Kalm.

Saint-Augustin. Jeudi, 3 septembre 1749.

Heureusement qu'on a eu le temps de manger notre morceau de gâteau, avec le blanc-mange et la confiture de framboises, parce que le canot, ça nous a pas épargné beaucoup de peine. Il était passé midi quand on s'est embarqués et c'est là que le vent de nordet (du nord-est) a pris pour de bon. On l'avait en

pleine face. Une heure plus tard, la marée s'est mise à monter, le courant contre nous autres. Les deux bateliers en ont payé un coup, mais les vagues étaient très grosses, on s'est fait mouiller bord en bord et on n'a pas avancé beaucoup. Le pauvre monsieur Kalm était complètement trempé, avec toute la pluie et les vagues qui nous sont tombées dessus. Mais c'est un bon monsieur, il s'est pas plaint plus que nous autres.

On était pas très loin de Québec quand tout le monde en a eu assez. C'était même pas l'heure du souper. On savait pas trop où on était, quelque part dans la seigneurie de Desmaures (Saint-Augustin). Quelqu'un nous a dit d'aller à la maison d'une vieille femme qui demeure au bord du fleuve, vu qu'elle est habituée de recevoir des voyageurs. En tout cas, je vais dire à monsieur de Couagne de jamais ajouter ce nom-là sur sa liste. La femme est veuve depuis l'hiver dernier, c'est ce qu'elle nous a donné comme excuse pour nous recevoir tout de travers, parce que depuis qu'elle est veuve, qu'elle dit, elle a moins le temps pour tout préparer et tout faire comme il faut pour les voyageurs, comme avant. Elle a dit qu'elle nous faisait même une faveur de nous recevoir, parce qu'elle avait rien de prêt. Même le feu qu'elle nous a fait était trop petit pour nous sécher comme il faut.

La veuve est toujours restée polie avec monsieur Kalm, et pas trop pire avec moi. Mais elle a été bête avec les bateliers. Avant de nous servir à manger, ces deux-là l'étrivaient en disant qu'elle avait sûrement de l'eau-de-vie cachée quelque part, pour sa consommation. Ils lui disaient qu'ils voulaient juste lui en emprunter deux ou trois petits coups, pour se réchauffer le sang. Mais la veuve s'est fâchée. Elle leur a crié de sortir et d'ouvrir grandes leurs gueules, à tous les deux, les yeux tournés au ciel, s'ils avaient tant soif que ça. Parce que de l'eau, qu'elle a ajouté, c'est tout ce qu'elle allait leur servir à boire icitte, à soir. Ça les a calmés. Mais après, personne parlait.

Tout un air bête, la veuve. Sa nourriture était bonne, c'est vrai, mais personne avait le cœur à manger. Un peu après, elle

s'est mise à cuisiner une soupe aux choux pour demain matin. Elle nous a dit que sa soupe aux choux, quand elle avait bien mijoté toute une nuit, comme elle allait le faire pour nous autres, c'était la meilleure soupe qu'on pouvait trouver entre Québec et Montréal, d'après les dires de tous les voyageurs qui s'étaient arrêtés ici. On verra demain si c'est vrai. En attendant, j'ai vu que monsieur Kalm était pas content, lui non plus. Il a trouvé sa journée dure comme jamais et ce soir on tombe sur le pire logement du voyage. Il a pas posé une seule question à cette femme-là. C'est la première fois que ça arrive. Saint-Augustin. Vendredi, 4 septembre 1749.

Je sais pas comment une mère et sa fille peuvent être différentes à ce point-là! Pour moi, il y a du diable là-dessous, et j'ai hâte de partir... C'est vrai que la soupe aux choux était sacrement bonne, mais quelle femme désagréable! Pendant qu'on mangeait notre bol de soupe, avec du bon pain, elle, elle nous a mangé un gros oignon cru en pleine face; un oignon tout juteux qu'elle croquait à belles dents comme une pomme. Elle nous a dit qu'elle avait toujours déjeuné de même, les jours maigres, et son mari aussi, avec du pain. Monsieur Kalm a pas aimé ça du tout et il a hâte de partir, lui aussi. C'est un homme du monde, monsieur Kalm, il sait vivre.

Ce matin, quand j'ai demandé à la veuve si on pouvait lui acheter de la salade ou du concombre pour emporter dans le canot, elle m'a répondu qu'il fallait aller chez sa fille, sur la terre d'à côté, parce que depuis la mort de son mari, c'est elle qui cultive tous les légumes. Alors, je me suis dépêché d'aller là.

Mais Seigneur, Marie, Joseph et tous les saints, que sa fille est belle! c'est pas croyable... En plus, elle m'a donné tous les légumes que je voulais, avec un sourire comme un ange du paradis... Son mari était déjà parti récolter le blé, maintenant qu'il fait beau, et elle était pressée de le rejoindre. Elle finissait de nourrir ses poules quand je suis arrivé. Elle s'est dépêchée de me montrer le potager, en me disant que je pouvais prendre tout ce que je voulais, et que je lui devais rien

parce qu'elle était contente qu'on ait logé chez sa mère. J'étais tout étourdi, comme quand on reste au soleil sans manger... Elle riait en plus, et ça sonnait comme des cloches d'église dans ma tête, quand on se marie. Je voyais plus clair. J'étais plus capable de bouger. Elle s'est penchée pour me casser trois beaux concombres, des laitues, et elle s'est relevée, elle me les a donnés, et elle s'est repenchée, puis elle s'est relevée, toute ronde, souriante, belle et palpitante... Heureusement que saint Joseph m'est venu en aide.

J'ai pris tout ce qu'elle m'a donné et je suis sorti en vitesse de son jardin. Je l'ai remerciée de loin, en reculant... Elle aussi me regardait, comme si j'étais son amant, avec de la braise au fond des yeux, avec des yeux qui brillaient comme du feu, en m'envoyant la main et en reculant vers son homme... Mon Dieu, Seigneur, Jésus! C'est à peine si je tenais sur mes jambes et si j'ai pu revenir chez la veuve, ensorcelé comme un maudit... Vite! Il faut partir d'ici!

Québec. Vendredi, 4 septembre 1749.

Le fils de monsieur de Couagne est marchand à Québec depuis trois ans, il nous a reçus chez lui quand on a fini par arriver. Maintenant, j'ai rempli la moitié de ma promesse : monsieur Kalm est rendu à Québec et tout s'est bien passé, ou presque. Demain, il va rencontrer le gouverneur général de la colonie en personne, monsieur de La Galissonnière, qui est là en attendant que le vrai gouverneur nommé par le roi, monsieur de La Jonquière, arrive de France par bateau. C'est lui, le gouverneur de la colonie, qui va s'occuper de monsieur Kalm jusqu'à ce qu'on reparte pour Montréal.

Je pensais qu'atteindre Québec et prendre un bon repas chez les de Couagne, ça me remettrait d'aplomb. Mais non. Après les bons poissons frits dans l'huile et le fromage que les de Couagne nous ont servis, et le gros morceau de tarte à la confiture de bleuets que j'ai pris, avec de la bonne crème épaisse dessus, je suis aussi étourdi que ce matin, quand la fille de la veuve a essayé de me jeter un sort. J'en ai parlé à monsieur de

Couagne, s'il pensait que j'étais ensorcelé. Mais il dit que j'aurais plutôt attrapé une sorte de fièvre pendant le voyage, avec le vent froid qu'on a eu, et la pluie, et mes mauvais vêtements. Il dit que je devrais passer à l'Hôtel-Dieu, voir si les bonnes sœurs pourraient pas me soigner un peu. Il a peut-être raison. Ou peut-être que Dieu veut me punir pour tous les péchés de gourmandise que j'ai commis c'te semaine. Peut-être que je vais mourir. Peut-être que je vais aller en enfer...

Québec. Mercredi, 9 septembre 1749.

Les Sœurs Hospitalières ont été bien bonnes pour moi. Elles m'ont pas trouvé si malade, mais vu que je devais repartir pour Montréal avec un monsieur venu spécialement de la Suède, elles ont décidé de me garder. Quand je leur ai conté tous les repas de nocés que j'avais pris pendant la semaine, les sœurs m'ont mis au petit bouillon de veau et aux légumes cuits pendant deux jours. C'est bon le petit bouillon de veau, mais ça m'a drôlement creusé l'appétit. Le jour d'après, elles m'ont juste donné du saumon, comme si c'était jour maigre, avec encore plein de légumes cuits et un peu de vin, vu qu'il me restait de l'argent que monsieur de Couagne m'a donné pour la nourriture. Cette journée-là, les sœurs m'ont fait goûter quelque chose de nouveau : un morceau de fromage qui venait de la Gruyère, quelque part dans les vieux pays. Heureusement, les deux derniers jours que j'ai passés à l'Hôtel-Dieu, j'ai eu droit au même pot-au-feu que tout le monde, au bœuf, comme les sœurs savent le faire, avec plein de légumes et du bon pain. Ça, c'était bon. Au dessert, on pouvait manger des prunes séchées, si on voulait. Je suis reparti de là en pleine santé. Pendant les cinq jours que je me suis fait dorloter par les sœurs, monsieur Kalm a logé chez la veuve de l'ancien chirurgien du roi, madame Lajus. Il m'a raconté tous les gros repas qu'il avait encore pris chez monsieur le gouverneur, et chez les Jésuites, et chez les Hospitalières, et chez les Ursulines, tout le monde voulait le recevoir ! Je suis bien content d'être resté à l'Hôtel-Dieu, avec les sœurs qui m'ont expliqué ce que Jésus nous a



enseigné comme prière : « Mon Dieu, ne nous soumet pas à la tentation... » J'ai compris qu'il fallait faire bien attention aux péchés de gourmandise, que c'était mon faible. Et puis, de la bonne soupe et du bon pot-au-feu, avec des légumes et de la salade du jardin, c'est encore ce qu'il y a de mieux, pour tous les jours.

Monsieur Kalm m'a appris la meilleure nouvelle de toutes. Monsieur de La Jonquière, le vrai gouverneur général qui est finalement arrivé de France, va nous faire transporter jusqu'à Montréal dans un bateau à sept rameurs. Comme ça, on va arriver là-bas sans se forcer, ni se faire mouiller, dans trois jours à peine. J'étais bien content de savoir que l'aventure était finie. J'ai hâte de retrouver mes petites habitudes de jardinier.



*Les soins que prodiguaient aux malades les sœurs Hospitalières à l'Hôtel-Dieu de Montréal (sur cette illustration) et de Québec comprenaient du repos, des médicaments à base de plantes, ainsi qu'une alimentation facile à digérer et très soutenante, pour aider les malades à refaire leurs forces. En y ajoutant la foi et la prière, les Hospitalières ont obtenu de bons taux de guérison tout au long du Régime français.*



# Chapitre 5

*Témoignages  
de l'époque  
de la Nouvelle-France*





## *La population de la Nouvelle-France*

Maintenant que nous connaissons monsieur Pehr Kalm, botaniste suédois qui fit un voyage d'observation en Nouvelle-France en 1749, je tiens à confirmer par une citation tirée de son journal à quel point il a aimé son séjour. Cet extrait du 13 octobre se situe à la fin de son périple, alors qu'il se trouve au fort Saint-Jean, sur la rivière Richelieu, de retour vers le port de New-York et la Suède. Ce passage se présente donc comme le bilan de ses observations sur les habitants de Nouvelle-France qu'il a rencontrés :

Lundi, 13 octobre 1749. [...] Les gens du commun, au Canada, sont plus civilisés et plus ingénieux qu'en n'importe quel autre endroit du monde où je me suis rendu. On peut entrer n'importe où chez des paysans et s'entretenir avec eux, hommes et femmes : on est saisi par leur savoir-vivre et par les réponses courtoises qu'on reçoit sur tous les sujets. Rares sont les villes étrangères dont les gens, en paroles comme en actes, accueillent quelqu'un avec autant de politesse que ne le fait en tous endroits le paysan de la campagne canadienne. Durant mon séjour au Canada, il m'est souvent arrivé de m'arrêter ici et là et de loger chez des paysans pendant plusieurs jours ; je venais chez eux pour la première fois, ils ne m'avaient jamais vu et n'avaient jamais entendu parler de moi et je ne leur présentais aucune lettre de recommandation ; ils n'en manifestaient pas moins à mon égard la bienveillance même qu'ils auraient accordée à l'un de leurs compatriotes ou même à leurs propres parents. S'il m'arrivait parfois de leur offrir un peu d'argent, ils se refusaient à l'accepter. Les Français natifs de Paris disent eux-mêmes qu'on ne trouve jamais chez les gens du commun de la campagne française, cette courtoisie et ce savoir-vivre que l'on peut rencontrer, partout ici, à la campagne. J'ai entendu cela de la bouche de nombreux Français d'origine (Kalm, 1977 : 545-546).

Les habitants de la vallée du Saint-Laurent étaient beaucoup moins taxés que les paysans d'Europe, à la même époque. Ils avaient également accès à des aliments abondants et variés, ainsi qu'aux ressources nécessaires pour mener une vie simple, mais confortable, comme le bois pour construire les maisons et se chauffer, pour se meubler et clôturer les champs, ainsi que le lin et la laine pour fabriquer les vêtements de la famille. Cette abondance de ressources et le peu de contraintes sociales qui pesaient sur les Canadiens ont vraisemblablement contribué à les rendre de bonne humeur, accueillants et généreux, dans la mesure où ils avaient la force et l'énergie de bonne humeur, accueillants et généreux, dans la mesure où ils avaient la force et l'énergie nécessaires pour vivre dans ce pays. Pehr Kalm est l'un des nombreux voyageurs étrangers qui témoignent en ce sens (vendredi le 12 septembre) :

J'ajoute que je n'ai pas rencontré de gens qui soient aussi drôles qu'eux, toujours gais et de bonne humeur, profondément courageux et qui tiennent que rien n'est impossible à surmonter [...], tous les gens nés au Canada sont les meilleurs tireurs qui peuvent exister et ratent rarement leur coup (Kalm, 1977 : 413-414).

On peut se demander si Pehr Kalm n'exagère pas un peu, lui qui a profité de son prestige de savant et, peut-être, de l'exotisme d'être Suédois. Mais non. Voici le témoignage tout aussi convaincant d'un autre voyageur, américain celui-là et dénué de tout prestige, qui remonte à 1775 :

Cette année-là, les Treize colonies anglaises d'Amérique sont entrées en guerre contre leur mère patrie, l'Angleterre, pour accéder à l'indépendance; un objectif qu'elles vont atteindre en 1779. Or, l'une des premières initiatives que les partisans de l'indépendance américaine ont prises fut d'envahir le Canada, cette ancienne colonie française fraîchement conquise par l'Angleterre, qui était située juste au nord. Une expédition américaine a donc remonté la rivière Richelieu jusqu'à Montréal, qu'elle a prise à l'été 1775. Mais l'expédition fut stoppée à Québec, en décembre de la même année.

Joseph Henry, jeune soldat américain membre de cette expédition, a laissé un compte rendu détaillé des quelques séjours qu'il a faits chez des habitants francophones du Canada. À cette époque, après quinze ans de Régime anglais seulement, le petit nombre d'anglophones présents dans l'ancienne Nouvelle-France et la concentration de ceux-ci dans les villes n'avaient pas encore transformé la culture des habitants des campagnes. Ces Canadiens de langue française continuaient donc à vivre en grande partie selon les coutumes et les habitudes qu'ils avaient développées au temps de la Nouvelle-France. C'est cette culture canadienne « traditionnelle » francophone que le jeune Joseph Henry a observée en 1775.



*Milicien américain de la guerre d'Indépendance. C'est dans un costume semblable à celui-ci que le jeune Joseph Henry, dont nous citons le témoignage, a participé à l'invasion de la colonie du Canada en 1775; la colonie était alors aux mains des Britanniques.*

Voici comment ce soldat de 17 ans décrit la famille de la région de Lévis (en face de Québec) qui l'a hébergé et soigné, lorsqu'il était incapable de poursuivre sa route en direction de Montréal, au début de la campagne américaine, à cause d'une maladie. Après trois jours de jeûne et de fièvre, le jeune Henry recouvre enfin l'appétit et la santé. Voici ce qu'il rapporte de son séjour à cet endroit, dans son journal :

J'ai recouvré la santé le matin du troisième jour. La maîtresse de maison, qui avait été très attentive et gentille, m'a invité à venir déjeuner. Cet humble mais généreux repas consistait en un bol de lait pour l'invité, avec de l'excellent pain. Le menu de la

famille était ce même pain, de l'ail, et du sel. J'avais observé que c'était leur menu habituel au déjeuner, parce que j'étais resté étendu dans la pièce du poêle, où la famille mange et dort.

Quelques jours plus tard, le jeune Henry se remet en route pour rejoindre les troupes américaines. Il poursuit son récit :

Cette famille de braves gens se composait de sept personnes : les parents dans la fleur de l'âge et cinq enfants rouges de santé et charmants, tous habillés chaudement et proprement de laine, apparemment de leur propre fabrication. Vous pourriez supposer, d'après leur mode de vie, que ces personnes étaient pauvres. Pas du tout. Elles étaient bien pourvues. Leur maison, leur grange, leur étable, etc., sont chaudes et confortables, et leur menu est le même que partout chez les habitants français du Canada. Quand j'ai offert deux dollars à cet honnête homme, il les a refusés, en me donnant à entendre qu'il n'avait fait qu'obéir aux préceptes de la religion et de l'entraide humaine. J'avais les yeux pleins de larmes quand j'ai quitté ces aimables gens (Roberts, 1938 : 348-349; traduit par l'auteur).



*L'intérieur des maisons canadiennes est encombré, l'hiver, mais confortable et accueillant.*



Quant à l'ingéniosité typique des Canadiens dont parlait Pehr Kalm, voici une observation révélatrice. Ce que Pehr Kalm illustre ici, c'est la débrouillardise des habitants peu fortunés de Nouvelle-France qui leur permettait de profiter, eux aussi, des bons côtés de la colonie, comme la dégustation de délicieuses tourtes rôties :

Mardi, 2 septembre. [Oiseaux à la broche]. On a ici une façon commode de rôtir les oiseaux lorsqu'on manque de broches. On prend une ficelle ou un fil assez fort, on y suspend un ou plusieurs oiseaux que l'on place à la même distance du feu que des oiseaux embrochés à rôtir [...]. Sous les oiseaux, on place une poêle à frire qui contient de la graisse. Un petit garçon est assis, muni d'une spatule et, de temps en temps, il en donne un coup aux oiseaux pour les faire tourner autour de la ficelle, une fois dans un sens, une fois dans l'autre [...]. Ce procédé rend le même service que la broche à rôtir (Kalm, 1977 : 366).

Les observations de Pehr Kalm nous révèlent aussi que la population de Nouvelle-France connaissait et utilisait couramment les vertus médicinales de nombreuses plantes de leur environnement, notamment grâce aux connaissances transmises par les autochtones. À cette époque, au lieu d'aller à la pharmacie pour s'acheter des médicaments, comme aujourd'hui, on cueillait deux ou trois plantes médicinales dans son jardin, ou à l'état sauvage près de la maison, puis on les faisait sécher, ou bouillir, ou macérer. On en faisait des « simples », c'est-à-dire des médicaments qui étaient simples à préparer soi-même, à partir d'une seule plante. C'était de cette façon accessible à tous que les gens soignaient leurs petits bobos. Les chirurgiens et les sages-femmes, qui étaient les professionnels de la santé en Nouvelle-France, procédaient de la même façon pour préparer la plupart de leurs médicaments.

### *Les femmes de la Nouvelle-France*

Nourrir la famille, voilà bien l'aspect le plus important du travail des maîtresses de maison en Nouvelle-France, avec le soin des enfants. Or, les femmes qui avaient peu de droits légaux dans la colonie (ainsi qu'en France) rédigeaient et signaient peu d'actes notariés

et elles n'occupent jamais de poste officiel. Pour cette époque, la documentation précise sur les femmes fait donc cruellement défaut. C'est pourquoi nous allons, encore une fois, faire appel à Pehr Kalm pour lever un coin du voile sur les ménagères de la colonie.

Le botaniste suédois a laissé plusieurs commentaires sur les femmes, sujet qu'il aimait visiblement aborder, mais je retiens ici les plus tardifs d'entre eux, quand le savant arrive au terme de son voyage. Ses observations sont alors plus fiables. Après avoir remarqué que même les femmes de la noblesse participaient aux tâches domestiques dans bien des maisons où il a séjourné, Pehr Kalm modère ensuite cette première conclusion, après quelques semaines passées dans la vallée du Saint-Laurent. Ses observations concernent principalement les femmes de la haute société, qu'il a surtout fréquentées, mais aussi les femmes d'habitants.



*L'achillée millefeuille, plante médicinale couramment utilisée en Nouvelle-France. Son action anti-inflammatoire favorisait la guérison des plaies et des ulcères.*

Mercredi, 3 septembre 1749. [Les femmes]. Un certain nombre de femmes sont assez paresseuses, imitant en cela les Anglaises ; elles restent assises sur une chaise en regardant en l'air et en ne faisant rien. Quand elles ont à faire dans la maison et qu'elles se déplacent d'un endroit à l'autre d'une pièce, elles le font presque toujours, les jeunes filles surtout, en fredonnant quelque chansonnette, où l'on entend le plus souvent des mots comme « l'amour » et « cœur ». On rencontre assez souvent à la campagne la coutume

suivante : lorsque le mari reçoit à table quelque étranger de marque, la femme se tient debout derrière sa chaise [la chaise de son mari] et sert. En ville, par contre, la femme a bien plus à dire et elle désire volontiers tenir la conversation autant que le mari, sinon plus (Kalm, 1977 : 380).

Samedi, 11 octobre 1749. [Langue française]. Tous, ici, tiennent pour assuré que les gens du commun parlent ordinairement au Canada un français plus pur qu'en n'importe quelle Province de France et qu'ils peuvent même, à coup sûr, rivaliser avec Paris. Ce sont les Français nés à Paris, eux-mêmes, qui ont été obligés de le reconnaître. La plupart des habitants du Canada, hommes et femmes, peuvent lire un texte, mais aussi écrivent assez bien. J'ai rencontré des femmes qui écrivaient comme le meilleur des écrivains publics et je rougis, pour ma part, de n'être pas en mesure de le faire de la sorte. Leur qualité en la matière provient du fait qu'au Canada on n'a qu'une seule sorte de caractères à apprendre à tracer [par rapport aux Suédois]; en outre, toute jeune fille désire volontiers écrire des lettres à son amoureux sans avoir à recourir à quelqu'un d'autre [...].

Il est amusant de voir de quelle façon les femmes du Canada suivent ordinairement leur pente naturelle lorsqu'elles n'ont pas prêté beaucoup d'attention à l'orthographe [...]: elles mettent rarement plus de lettres qu'il n'en faut, tout comme ferait un Suédois. Si je les prie d'écrire, par exemple, «elles parlent», sans leur dire comment cela s'écrit, mais seulement qu'il s'agit d'un pluriel, elles écrivent «ell parl», comme un Suédois aurait écrit lui-même [car en suédois, toutes les lettres écrites se prononcent]. Et il en va ainsi de presque tous les mots que je leur demande d'écrire. J'ai remarqué cela à Québec comme à Montréal, ou ici même [à La Prairie]. S'il s'agit d'un mot qu'elles lisent souvent, elles finissent par l'écrire correctement (Kalm, 1977 : 540-541).

Pehr Kalm a aussi fréquenté des gens du peuple et parmi ceux-ci, les femmes ont encore retenu son attention à maintes reprises :

Lundi, 13 octobre 1749. [Les gens du commun [...].] Les paysannes sont ordinairement mieux habillées que celles de chez nous. [...] Les jeunes filles frisent et poudrent leurs cheveux

chaque dimanche; à l'intérieur, durant la semaine, les paysans sont vêtus à la mode sauvage [...]. Les paysannes portent souvent des chaussures du même genre [des souliers sauvages, ou souliers de bœuf], sauf le dimanche; les jeunes filles ont, partout, la langue rapide et déliée et leurs manières sont assez vives; mais, à mon avis et pour autant que je puisse me rendre compte, elles ne sont ni aussi sentimentales, ni aussi impudiques que les étrangers ne le disent ordinairement des Françaises, en le portant à leur débit. Les jeunes filles d'ici sont un peu libres en paroles, mais je les crois assez réservées dans leurs actes (Kalm, 1777 : 545-546).

### *Les mœurs des Canadiens*

Dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le baron de Lahontan, un officier militaire français qui a voyagé dans toute l'étendue de la Nouvelle-France



dans les années 1680, soulignait les particularités de la Nouvelle-France. Le baron de Lahontan était un partisan de la république, c'est-à-dire un partisan d'une société plus égalitaire, et il avait beaucoup apprécié cet aspect caractéristique de la Nouvelle-France : la grande liberté dont profitait la population. Lahontan nous explique sur quelle base favorable les habitants de Nouvelle-France ont pu acquérir, assez rapidement, une aisance enviable :

Les paysans y sont fort à leur aise, et je souhaiterais une aussi bonne cuisine à toute notre noblesse délabrée de France [les nobles de province étaient pauvres]. Ces gens-ci [...] ne payent ni sel, ni taille [des taxes françaises]; ils chassent et pêchent librement; en un mot, ils sont riches. Voudriez-vous donc les mettre en parallèle avec nos gueux de paysans? (Lahontan, cité dans Audet, 2001 : 253).

Un autre témoin très attentif de la vie quotidienne des « gens du commun » nous a laissé nombre d'observations précises sur l'alimentation, les mœurs et le niveau de vie des habitants de la Nouvelle-France, dans les années 1750; il s'agit du baron d'Aleynac, un petit noble de province sans fortune qui avait embrassé la carrière militaire dans l'armée française. Cet officier subalterne a passé les quatre dernières années du Régime français dans la colonie. Il a côtoyé des soldats français qui logeaient chez des habitants canadiens, et il s'est battu en compagnie de miliciens canadiens et de guerriers autochtones, qui étaient intégrés à l'ensemble des forces armées françaises. Le jugement de cet officier repose donc sur une longue expérience de la société coloniale et il témoigne d'une façon précise et fiable de la situation des habitants ordinaires qu'il a surtout fréquentés.

Les commentaires que le baron d'Aleynac multiplie sur le haut niveau de vie des Canadiens ne laissent aucun doute sur l'aisance relative que l'ensemble de la population avait atteinte, à la fin du Régime français. Car le baron était présent en Nouvelle-France entre 1755 et 1760, soit à une période que les historiens qualifient de « difficile », voire de « très difficile » dans la colonie. Les observations du baron d'Aleynac confirment donc avec force celles de Pehr

Kalm, de Joseph Henry, et de plusieurs données récentes sur l'alimentation en Nouvelle-France (Fournier, 2004); (Audet, 2001). Voici, en vrac, les principales observations que le baron a consignées sur les Canadiens dans ses *Mémoires*:

Les Canadiens se nourrissent bien et sont gros mangeurs surtout de viande. Ils en font une consommation surprenante. Il n'est pas d'habitant qui, ayant femme et deux ou trois enfants, ne tue l'hiver, un bœuf ou une vache, deux cochons, des moutons, des poulets, des oies, des dindes, des canards, sans compter le gibier et le poisson qu'ils prennent en quantité tout l'hiver. Ils mangent du pain excellent. [...]

Les Canadiens ont une passion extrême pour l'eau-de-vie et la fumée de tabac. C'est un usage chez eux de boire un grand coup d'eau-de-vie, en se levant et cela même chez les femmes. Les hommes fument le calumet en pierre noire. Les enfants de sept à huit ans boivent et fument de même. Une bouteille d'eau-de-vie fait une seule séance. Pour le vin, on n'en fait pas pareille débauche. Mais on passe toute la journée à fumer et, beaucoup ont l'habitude de fumer au lit. [...]

Entre eux, les Canadiens s'appellent tous Monsieur et Madame. Ils ne vivent guère en société, restent chez eux, disent facilement du mal les uns des autres. Ce peuple aime singulièrement ses aises. Presque tous les habitants ont une voiture d'hiver, qu'ils appellent carriole, sorte de traîneau fort bien aménagé et commode et une voiture d'été ou calèche, faite à peu près comme un cabriolet. Pour peu qu'ils aient quelque chemin à faire et, dans quelle que saison que ce soit, ils ne vont jamais à pied. [...]

L'orgueil des Canadiens va jusqu'au point qu'on ne trouve pas de domestiques, c'est pour cette raison qu'il s'y trouve chez eux peu d'auberges. Les personnes ne possédant pas de maisons sont obligées de prendre pension et de manger avec les habitants, qui ne manquent pas de vous faire sentir que vous leur avez obligation même en payant bien. Ils ont toutefois une bonne qualité, c'est de tenir la maison dans un état de propreté charmante. Ils s'efforcent de parer et de bien meubler leurs appartements. [...]

Les Canadiens sont bien faits, grands, robustes, adroits à se servir du fusil et de la hache. Cette adresse provient de leur habitude à

chasser, à faire la guerre, à abattre leurs arbres pour défricher leurs terres et édifier leurs maisons. Ils font eux-mêmes tous les ouvrages de charpente. Ils se croient les plus robustes, les plus grands coureurs de l'Univers. Chez eux le luxe est poussé jusqu'au dernier point. Il n'est pas jusqu'aux paysannes qui ne portent des robes de chambre et des casaquins de soie, ainsi que des coiffes de dentelles et des souliers de damas, ce qui les rend envieuses de toutes choses. [...]

Les femmes sont belles et spirituelles. Elles portent des jupes qui ne vont guère qu'aux mollets. Les filles se tiennent fort bien, mais une fois mariées, elles négligent leur toilette. [...]

Il n'y a pas de patois dans ce pays. Tous les Canadiens parlent un français pareil au nôtre. Hormis quelques mots qui leur sont particuliers, empruntés d'ordinaire au langage des matelots. [...]

La vie et les précautions des Canadiens pour l'hiver sont comparables à celles des fourmis. Ils se pourvoient de tout pour ce temps durant l'été. Ils tuent (à l'automne) tout ce qu'il leur faut de novembre à fin avril, où la neige et le gel cessent. Ils accommodent leurs viandes comme s'ils voulaient les manger dans un seul repas, les mettent dans un grenier où elles gèlent et se conservent. Quand ils veulent en manger, ils la font dégeler auprès du poêle et la préparent ensuite comme si la bête venait d'être abattue. Car la viande est aussi fraîche et



*Les femmes effectuent de nombreuses tâches domestiques près du feu de foyer, source de lumière et de chaleur.  
(œuvre de Horatio Walker).*

bonne qu'alors. Le lait y gèle en hiver de telle manière qu'on le porte dans des sacs pour le vendre à la ville (D'Aleynac, 1935 : 29-34).

La distance qui sépare habituellement les Français de la métropole des Canadiens de la colonie est certes présente dans les commentaires du baron d'Aleynrac, mais elle est modérée. Le baron ne ressent pas de fossé infranchissable, pas d'océan entre lui et les Canadiens, ni entre lui et les « Sauvages » avec lesquels il doit composer lors des combats, et dans les camps militaires. Sa vision des bons côtés et des travers des Canadiens qu'il a fréquentés, dans les circonstances exceptionnelles de la guerre de la Conquête, correspond à des traits culturels durables qui ont été observés par d'autres personnes, par la suite, de génération en génération. On peut noter, entre autres, la tendance à l'autosuffisance, le talent de bricoleur, la tentation de dire du mal des autres, la forte consommation d'alcool et de tabac, la robustesse des hommes et la beauté des femmes. Les commentaires du baron d'Aleynrac portant sur l'alimentation abondante et le très haut niveau de vie de la population paysanne de la Nouvelle-France, dans les années 1750, sont donc tout à fait vraisemblables.

*Les principaux soins à apporter au jardin potager, selon des traités de jardinage français du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle (suite)*

La lutte contre les prédateurs :

Les *lapins* détruisent entièrement un jardin, quand ils y trouvent entrée; ils broutent et rongent les jeunes bois, les palissades et les potagers, et coupent tout à fleur de terre, le reste meurt incontinent après, leurs dents et leur morsure étant très dangereuses. On s'en peut garantir en bouchant avec des fils de fer les ouvertures des murs et les grilles par où ils pourraient passer [...].

Le *mulot* est une espèce de souris qui fouit la terre comme la taupe, et coupe entre deux terres tout ce qu'il rencontre. Il se prend avec des souricières ou d'autres pièges, comme des terrines pleines d'eau, sur lesquelles on répand de la paille d'avoine, et où il se vient noyer; on l'amorce par des morceaux de lard ou de fromage que l'on met dans ces pièges.



Les *taupes* sont les animaux qui ravagent le plus un jardin : elles nuisent aux jeunes plants en soulevant la terre et mettant leurs racines à jour [...]. On peut les prendre [...] en jetant dans leurs trous des branches de sureau, du chanvre, de la poirée ou de la fiente de cochon dont l'odeur, à ce qu'on prétend, les fait sortir. [...] Le plus sûr moyen de les attraper, c'est d'avoir des instruments en forme de boîtes ou fourreaux appelés taupinières, faites de branches de saule, de tilleul ou de sureau que l'on creuse et que l'on fend en deux. (Antoine-Joseph Dezallier d'Argenville, *La théorie et la pratique du jardinage*, Paris, 1709, dans Jacobsohn, 2003 : 76).

#### La lutte contre les insectes :

*Contre la Courtilière.* On doit au zèle de M. le Marquis de Marigny la publication d'un secret efficace contre les Courtilières. Il consiste à les empoisonner avec l'huile de Navette. Pour cela, il suffit de remplir d'eau tous leurs trous, et de jeter dans chacun quelques gouttes d'huile sur l'eau qui reste à fleur du trou. Les Courtilières, obligées de fuir l'eau qui vient les importuner dans leurs coulisses, rencontrent infailliblement quelques parcelles de cette huile fétide, qui les fait promptement périr. Avant cette découverte, les Cultivateurs en étaient réduits à guetter ces insectes, lorsque le matin ils fouillent de nouvelles galeries : alors, avertis par le soulèvement de la terre, ils les enlevaient comme on fait des Taupes. D'autres curieux, pour ne point bouleverser leur terre, avoient imaginer de les tuer à coups de pistolets chargés à poudre. [...]

*Contre les Limaces.* La constance à écraser, à ramasser, ou enfiler les Limaçons et les Limaces sont les seuls moyens connus de les détruire. Tout le monde sait que c'est le soir et le matin, mieux encore dans les temps de pluie, qu'on les trouve le plus facilement. Peut-être pourrait-on leur tendre aussi des pièges, en mettant dans des lieux frais des Laitues montées [en graines], ou des concombres avortés, etc., sous des pots ou mannequins, où ils ne manqueraient pas de se rassembler. (André Nicolas Duchesne, *Le jardinier prévoyant pour l'année 1773*, Paris, 1773, dans Jacobsohn, 2003 : 80)

*Précisions sur le haut niveau de vie des habitants de la colonie*

Pehr Kalm, qui signale aussi une consommation très répandue d'alcool et de tabac en Nouvelle-France, même chez les femmes et les jeunes garçons de dix ou douze ans, donne aussi des indications fiables sur la vie confortable que mènent les habitants des campagnes, en 1749 :

Vendredi, 12 septembre. [Ustensiles de ménage.] Les gens de la campagne en possèdent d'assez jolis; on voit qu'ils sont à l'aise et ne vivent pas si mal que cela. Presque tous les paysans du Canada se servent de fourchettes pour manger; elles sont en fer et à quatre dents [un signe de modernité et d'aisance, par rapport à des fourchettes à trois dents]; [...des] cuillères en étain; on trouve ici et là chez les gens du pays des plats et parfois des assiettes en étain [...]. À défaut d'étain, on utilise de la poterie (Kalm, 1977 : 415).

C'est cependant le jeune Joseph Henry qui décrit le plus précisément la vie quotidienne que les familles d'habitants menaient à la campagne, dans le Canada français de 1775. Henry confirme que les principales activités des Canadiens n'ont pas changé, en passant du Régime français au Régime anglais. Le mode de vie traditionnel, propre à la population francophone de la vallée du Saint-Laurent, était déjà solidement implanté.

À l'automne 1775, Joseph Henry habitait chez des habitants de Pointe-aux-Trembles (aujourd'hui Donnacona), non loin de la ville de Québec, avec d'autres soldats américains. Il décrit là un niveau de vie comparable à celui qu'il avait observé quelques jours plus tôt dans la région de Lévis :

Il y avait amplement de provisions, particulièrement du bœuf qui, même en petite quantité, était d'une saveur excellente. [...] Notre manière de cuisiner a grandement surpris nos hôtes. En consommant dans un seul repas autant de bœuf qu'ils en auraient servi pendant une semaine. Il faut se rappeler que nous avions droit à une double ou à une triple ration. Deux filles de la maison, aux joues roses, ont vite trouvé le moyen d'obtenir les surplus. Ce qui nous a probablement rendus plus agréables aux yeux de la famille, parce que c'était tout ce qu'on avait à donner. [...]

Un poêle de fer se trouvait à courte distance du mur de la cheminée de cuisine, mais de façon à ce que la famille ou les invités puissent en faire le tour. Le poêle était toujours gardé bien chaud, autant le jour que la nuit. Au-dessus du poêle, il y a une étagère faite exprès pour faire sécher les vêtements mouillés, les mocassins, etc. Quand ces gens abattent leurs animaux pour leurs réserves d'hiver, ils coupent la viande en petits morceaux, comme une demi-livre, deux livres, etc., dépendant du nombre de personnes dans la famille. [...]

Il a maintenant neigé en abondance et ça embellit le pays. Des carrioles et des traîneaux passent dans toutes les directions. Les fermiers ont commencé à sortir de la forêt toutes les réserves de bois de chauffage qu'il leur faut pour l'hiver. On ne voit plus de volailles autour des maisons; quelques-unes ont été gardées en vie pour la reproduction, l'été prochain, dans un petit coin chaud et bien fermé de la grange, à l'étage du haut. On garde le reste de la volaille pour vendre au marché ou pour manger pendant l'hiver. On les a abattues tôt à l'automne, au temps des premières gelées, et on les a suspendues dans le grenier, dans leurs plumes. Après, ils en prennent quand ils veulent. Vers le mois de mars, la volaille devient sans saveur, mais [elle n'est] d'aucune façon gâtée (Roberts, 1938 : 361-362; traduit par l'auteur).



Un autre officier français, anonyme celui-là – nous ne connaissons que ses initiales : J.C.B. –, était lui aussi de passage dans la colonie dans les années 1750 et il témoigne du même niveau d'aisance chez bien des gens ordinaires :

Je puis assurer avec vérité que l'on trouve chez tous les Canadiens une hospitalité prévenante et généreuse qui met à l'abri de la faim, de la soif, du froid en hiver et qui facilite le repos, et tout cela se présente avec tant d'insistance qu'on ne peut guère s'y refuser sans causer de chagrin (J.C.B., cité dans Audet, 2001 : 297).

### *L'héritage culinaire français*

Le bon goût des saveurs qui enchantent, bien équilibrées, le bon goût des mets apprêtés avec soin, cet héritage traditionnel de la France, tout indique qu'il a bien pris racine ici au temps de la Nouvelle-France. On en trouve des traces évidentes chez les représentants du roi et chez certains membres de l'élite qui engageaient des cuisiniers et possédaient des livres de recettes français. Mais les savoirs culinaires de la mère patrie se sont aussi répandus dans la population grâce aux institutions religieuses qui enseignaient, entre autres, les arts ménagers aux jeunes filles. Notons qu'environ la moitié des Filles du roi qui ont immigré ici entre 1664 et 1674, provenaient d'un orphelinat de la région de Paris qui était tenu par des religieuses. Puis, à l'arrivée de ces jeunes femmes à marier dans la colonie, plusieurs d'entre elles ont été brièvement prises en charge par d'autres religieuses, notamment par les sœurs de la congrégation Notre-Dame, dans la région de Montréal.

Bien sûr, le talent de bonne cuisinière n'est pas donné à tout le monde et quelques cours de base ne pouvaient garantir la qualité de l'alimentation dans toutes les familles de la colonie. Plusieurs indices portent néanmoins à penser que le talent de bonne cuisinière était apprécié et valorisé en Nouvelle-France. Ainsi, il est bien possible que dès l'arrivée des Filles du roi, au XVII<sup>e</sup> siècle, des

pressions familiales et sociales poussaient les femmes à bien faire à manger et à bien utiliser les ressources de qualité qui étaient accessibles, ici, à la majorité des ménages. Voici en quels termes élogieux la sœur Marie Morin, née au Canada, évoque le talent culinaire d'une des trois sœurs fondatrices des Hospitalières de Montréal, la sœur de Brésolles, d'origine française, dans les années 1660-1670 :

Tout ce qu'elle faisait de ses mains en cette espèce [en matière de cuisine] avait un degré d'excellence qui n'avait rien de commun, au jugement des plus délicats et des personnes de distinction, avec si peu de choses qu'on ne le pourrait pas croire. Ses potages et bouillons, faits avec un morceau de lard maigre bien petit et des herbes, avaient un goût merveilleux qui faisait plaisir au plus dégoûté. Elle souffrait rarement que j'apprêtas des viandes ou fisse le potage, car tout était moins bon, quoi que je m'appliquasse avec soin à y mettre tout ce qu'elle y mettait (Morin, cité dans Audet, 2001 : 251).

Les Sœurs Hospitalières de Québec font également preuve d'une attention subtile en matière de goût et de saveur, quand elles évoquent les nombreux avantages de la seigneurie qu'elles possèdent à l'île-aux-Oies, dans l'estuaire du Saint-Laurent :

Les légumes sont ici meilleurs qu'à Québec et il y a un suc dans les herbes qui donne un goût exquis à la viande. Le gibier y vient dans certaines saisons avec tant d'abondance que l'on y va à la chasse de Québec et que l'on en rapporte des bateaux chargés. [...] Cette île est très bonne aussi à rapporter du blé et autres grains. [...] Le foin y est toujours si épais et si haut qu'on en tirerait une quantité prodigieuse si on se donnait la peine de le faucher. Là le fermier en tire ce qui lui est nécessaire pour hiverner le nombre de bêtes dont il a besoin. Nous nous accommodons aussi avec les habitants des environs pour du foin qu'ils vont faire chez nous, ils nous fournissent des planches, des madriers, des pieux et des journées de travail. Et sans rien déboursier, nos travaux se trouvent faits (*Annales de l'Hôtel-Dieu*, cité dans Potvin, 1984 : 99-102).

Déjà, au XVII<sup>e</sup> siècle, on trouve des habitants et des Français de passage en Nouvelle-France qui aiment se régaler, comme ce Louis Nicolas décrivant sa joie de savourer un corégone bien cuit (poisson blanc), qu'on pêche partout dans la région de Québec :

La longe de graisse de son dos est si douce et si succulente qu'elle réjouit merveilleusement le cœur en se fondant auparavant sur la langue comme fait le sucre (cité dans Lafrance, 1996 : 15).

Même chez un rustre coureur de bois comme Pierre-Esprit Radisson, qui a fréquenté les autochtones et parcouru les Pays d'en Haut en pionnier (c'est-à-dire la région des Grands Lacs canadiens), au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, chez cet homme qui a dû manger de tout et n'importe quoi pour survivre, on trouve une sensibilité à la bonne nourriture, à celle qu'on mange avec plaisir :

Nous allâmes le long des côtes qui sont les plus délicieuses et merveilleuses, car c'est la nature qui a fait cela si agréable à l'œil, à l'esprit *et au ventre*. [...]

Puis j'ai tué un orignal. J'aurais pu en tuer plus, mais nous préférons le gibier à plumes. Les autochtones nous apportaient plus de viande que nous en désirions, et autant de poisson que nous pouvions en manger (Radisson, 1999 : 196 et 204 ; c'est moi qui souligne).

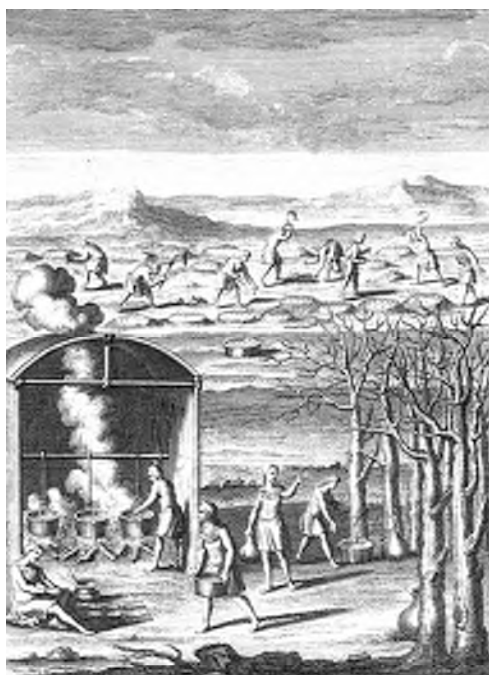
Enfin, c'est une autre religieuse, sœur Marie-Andrée Duplessis de Sainte-Hélène, qui nous révèle dans une lettre de 1751 que les femmes canadiennes aimaient se préparer, à l'occasion, une gourmandise qu'elle qualifie de « blé d'Inde fleuri ». Voici comment elles s'y prenaient :

C'est du blé de Turquie [du maïs] que les Indiens cultivent pour leurs provisions, et ils en font fleurir ainsi dans la cendre chaude pour se régaler. Nos Canadiennes sont friandes de cela, et en mangent comme des pralines (citée dans Rousseau, 1983 : 152).

Eh oui ! même cent cinquante ans avant l'invention du cinéma, les ménagères canadiennes étaient friandes de *pop corn* ! qu'on appelait alors du joli nom de « blé d'Inde fleuri ».

### *Les horticulteurs autochtones*

Chez les nations iroquoïennes de l'est de l'Amérique du Nord, ce sont les femmes qui étaient responsables de l'agriculture. Elles travaillaient aux champs et s'adonnaient principalement à la culture des « trois sœurs » : le maïs, la fève et la courge, qui formaient la base de l'alimentation des nations iroquoïennes.



*Des Iroquois défrichent un nouveau champ pour y cultiver du maïs, des fèves et des courges. On voit au bas de l'image qu'ils procèdent aussi à la collecte d'eau d'érable et à sa transformation en sucre. Les autochtones ont appris l'existence de l'eau d'érable aux immigrants européens, mais on ne sait pas qui, le premier, a eu l'idée de transformer cette eau en sucre par complète évaporation.*

Au printemps, les femmes faisaient germer les graines de maïs dans l'eau, puis dans un lit de poudre de bois, bien au chaud dans les maisons longues où elles habitaient avec leur famille. La plantation des grains avait lieu lorsque les premières feuilles du chêne atteignaient la grosseur d'un pied d'écureuil roux. On semait alors une quinzaine de graines de maïs au milieu d'un petit monticule de terre, de forme ronde. Puis, tout autour, on semait les graines de fèves, dont les tiges allaient s'accrocher aux épis de maïs pour pousser. On disait que la fève était la femme du maïs, pour pousser ainsi en se lovant autour de lui.

Les nations iroquoiennes qui étaient en relation avec les Français et les Canadiens de la Nouvelle-France connaissaient une quinzaine de variétés de maïs, une soixantaine d'espèces de haricots et huit variétés de courges, incluant la citrouille. Ces nations cultivaient aussi le tournesol pour son huile, et le tabac qui favorisait le contact avec les esprits ainsi que l'endurance physique.

Chaque clan familial résidait dans une maison longue abritant de dix à vingt familles nucléaires et chaque clan possédait un champ, dont il avait la responsabilité et dont les récoltes lui revenaient, en premier lieu. Les champs cultivés sans addition d'engrais (de fumier) s'épuisaient en une dizaine ou une quinzaine d'années, tout au plus. Il fallait donc déplacer régulièrement les aires cultivées et c'est aux hommes que revenait la tâche de défricher les nouveaux champs.

La plus grande partie des récoltes de maïs était consommée sous la forme de farine, une fois le grain séché et pilé. On nouait les épis en tresses pour le faire sécher et on suspendait ces tresses à l'intérieur des maisons longues, ou à chaque extrémité de celles-ci, au-dessus des porches extérieurs bien abrités. Plus tard, on séparait les grains séchés des épis et on remisait la plus grande partie de la récolte dans le sol, dans des fosses carrées d'environ deux mètres de profondeur dont on recouvrait les parois d'écorce. On protégeait ainsi le précieux maïs



du froid, d'un possible incendie, et des pillers qui ne pouvaient trouver toutes les réserves enfouies.

Seules les nations autochtones sédentaires, la plupart d'entre elles de culture iroquoienne, pratiquaient l'agriculture au temps de la Nouvelle-France, dans les Grands Lacs et dans la région du nord-est de l'Amérique du Nord. Ces nations horticoles entretenaient un commerce régulier avec les nations nomades de chasseurs-cueilleurs, la plupart d'entre elles de culture algonquienne, bien avant l'arrivée des Européens. Chaque année, dans leurs déplacements, les nations nomades venaient troquer de la farine de maïs contre du gibier, auprès des nations sédentaires, ou encore des canots d'écorce dont elles maîtrisaient la fabrication au plus haut degré.





# Chapitre 6

*L'adaptation  
des traditions  
culinaires françaises  
dans la vallée  
du Saint-Laurent*





### *Une auberge gastronomique à Montréal?*

Élisabeth Bégon, épouse du gouverneur de Trois-Rivières et belle-sœur de l'intendant de la colonie, rapporte l'existence d'une célèbre auberge à Montréal dans les lettres qu'elle écrivait à son gendre, à la fin des années 1740. Le gouverneur de Montréal du temps, monsieur de Longueuil, ainsi que de nombreux officiers militaires, des nobles et de riches marchands de la ville aimaient se restaurer à l'auberge que tenait « Morand le charpentier ». En effet, Nicolas Morand, dit Lagrandeur, charpentier de métier, avait rendu très populaire l'auberge qu'il possédait au coin des rues Saint-Paul et Saint-Denis, grâce à l'excellente nourriture qu'il servait à ses clients. Madame Bégon rapporte même dans l'une de ses lettres que le gouverneur y réglait certaines affaires d'État, lorsqu'il y dînait en compagnie de personnes influentes : « Tu penses bien que l'État se règle là de bonne façon et que M. de Longueuil y reçoit les avis pour le gouvernement » (Madame Bégon, citée dans Audet, 2001 : 187).

D'autres documents confirment les repas plantureux qu'on prenait à cette auberge, de sorte que cette table se comparait à celle qu'on trouvait chez certains aristocrates de France, à la même époque. La grande tradition culinaire française qui prenait forme dans la mère patrie, exigeante en savoir-faire et de plus en plus raffinée, était donc présente en Nouvelle-France. Elle influençait en tout cas les repas et les réceptions que donnaient les gouverneurs et l'intendant de la colonie, dans les dernières décennies du Régime français. Voici l'exemple d'un menu reconstitué de la table du gouverneur, au milieu des années 1750 :

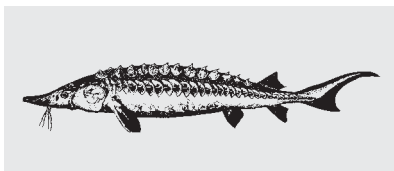
*Rissoles de poisson*  
*Potage à la vierge*  
*Pain aux pointes d'asperge*  
*Tourte d'herbes*

*Esturgeon à la Sainte-Menehould*  
*Veau mariné, sauce Robert*  
*Pois verts et laitue pommée à la crème*  
*Tarte à la chair de pommes et de poires*<sup>1</sup>

Autre exemple : le père Potier, un jésuite, a transcrit dans son journal l'appétissant menu du « repas de la Rénovation » qu'on lui a servi au collège de Québec, en 1744. Il s'agissait du banquet annuel précédant la fête de saint François-Xavier, le fondateur des Jésuites.

*Soupe*  
*Quartier de pâté à la viande*  
*Tranche de porc avec deux brins de céleri*  
*La moitié d'une perdrix rôtie*  
*Tarte à la confiture*  
*Deux pommes de bourassa avec un gatelet quarré et feuilleté*  
*Vin commun*  
*Vin de Navarre (blanc)*  
 (cité dans Audet, 2001 : 336)

Mais cette gastronomie française en plein développement, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, n'est apparue que tardivement en Nouvelle-France. Voyons comment les choses ont probablement évolué, des chaumières des premiers immigrants jusqu'aux somptueux banquets des dernières années du Régime français.



*Le saumon et l'esturgeon comptaient parmi les poissons les plus appréciés en Nouvelle-France.*

1. Extraits du menu d' « Un dîner à la mode du XVIII<sup>e</sup> siècle », offert par le gouvernement canadien à l'occasion du Colloque international des villes du patrimoine mondial, le lundi 1<sup>er</sup> juillet 1991, à Québec. Recherche historique : Yvon Desloges et Marc Lafrance, historiens.

*Comment la tradition française s'est-elle faite canadienne?*

Les traditions alimentaires françaises sont très anciennes. Au XVII<sup>e</sup> siècle, dans toutes les régions de France d'où provenaient les immigrants qui ont fait souche ici, il existait des plats renommés, des produits et des préparations solidement implantées. Qu'est-il resté de ces traditions du terroir, de leur diversité et de leur qualité, une fois transplantées en Amérique? Les pionniers français qui se sont établis dans la vallée du Saint-Laurent dans des années 1630 à 1660 dépendaient de ce qu'ils trouvaient ici, de ce qu'ils pouvaient chasser, pêcher, produire et cultiver ici, en plus de l'approvisionnement qui venait de France par bateau, l'été. Il y avait donc une différence assez marquée dans la variété des produits disponibles dans la colonie, par rapport à la France. Comme l'hiver était ici plus long et plus rigoureux que dans n'importe quelle région de France, on a dû adapter toutes les traditions d'origine de façon significative.

Pendant que les congrégations religieuses demeuraient attachées aux petites « douceurs » qu'elles importaient de France, comme des prunes séchées, des oranges et du zeste de citron, des noix, et certaines spécialités régionales qui voyageaient bien, sans compter le vin et l'eau-de-vie, les habitants devaient habituellement se contenter de ce qui était facilement disponible et peu coûteux, en privilégiant les cultures et les produits qui leur garantissaient l'approvisionnement le plus fiable.

Pendant ces années pionnières, au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, même le gouverneur de la colonie mangeait du lard salé. L'art culinaire n'avait pas encore pris racine, sauf peut-être dans les communautés religieuses. Les habitants devaient concentrer leur énergie sur l'apprentissage de la courte saison végétative, ainsi que sur les procédés de conservation. Dans ces domaines, ils ont beaucoup emprunté aux Amérindiens qui savaient traverser le long hiver canadien depuis des générations. Les habitants apprenaient aussi comment adapter les anciennes habitudes françaises. Prenons l'exemple du chou. On a vite découvert que les choux pouvaient rester en terre, dans les jardins, jusqu'au temps de Noël, sans dommage, pourvu qu'ils soient recouverts de neige.

La méthode autochtone de conservation par enfouissement s'est imposée de façon durable, afin de préserver les légumes et les confitures de fruits, mais sous la forme adaptée du caveau à légumes. Les immigrants français ont d'abord creusé des trous dans le sol à la manière autochtone, à l'intérieur des maisons, des trous qu'on tapissait d'écorce ou de bois. Puis, suivant l'évolution des maisons qui comprenaient de plus en plus souvent un espace libre entre le plancher et le sol, une petite cave, on a plutôt construit des cageots de bois pour entreposer les légumes dans cette cave, pendant l'hiver. L'évolution ultérieure de cette technique de base allait mener aux « luxueux » caveaux à légumes du XIX<sup>e</sup> siècle, construits en maçonnerie, à l'extérieur des maisons, et partiellement enfouis dans le sol, où l'on remisait aussi bien les conserves de légumes et les confitures de fruits que les légumes à l'état brut.

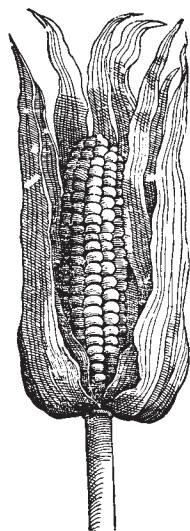
En Nouvelle-France, il était impossible de semer du blé d'automne, comme on le faisait couramment en France, afin de hâter la germination au printemps. Dans la colonie, certains hivers connaissaient un froid d'une telle intensité qu'il détruisait la plus grande partie de ces grains. C'est pourquoi on a rapidement abandonné cette technique. Le blé qu'on semait après les derniers risques de gel, au printemps, mûrissait à temps pour éviter les premiers risques de gel de l'automne, sans avoir à prendre de précautions particulières, alors on a pris l'habitude de semer au début du mois de mai, pour récolter dans le courant du mois de septembre. Le battage et le vannage avaient lieu pendant l'hiver, et on moulait le plus souvent les farines au printemps.

La tradition française a donc subi de fortes influences nord-américaines dans les premières années d'implantation en Nouvelle-France. Le maïs, par exemple, qui était la céréale des autochtones des Amériques, conquérait de nouveaux adeptes parmi les immigrants français, surtout parmi ceux qui voyageaient, commerçaient ou guerroyaient en compagnie des autochtones. Mais la France n'avait pas dit son dernier mot et après la vague d'immigration française des années 1664-1674, on a assisté à la « revanche » du goût et des aliments français dans la colonie.



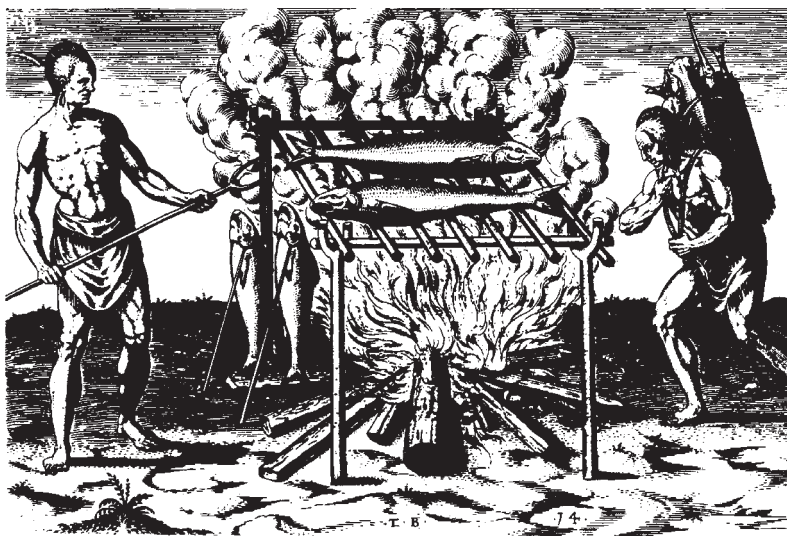
En effet, quand des centaines de Filles du roi sont débarquées en Nouvelle-France, en provenance de Paris, de Normandie et de la région de La Rochelle, principalement, et que des centaines d'officiers et de soldats des régiments de Carignan-Sallières ont choisi de demeurer ici, après leur démobilisation, cette soudaine arrivée d'immigrants français a rétabli d'un coup la suprématie des traditions alimentaires françaises dans toute la colonie.

En l'espace de dix ans, entre 1664 et 1674, la population de la Nouvelle-France a presque doublé, franchissant le cap des dix mille habitants à la fin de cette période. Cette arrivée massive de Français a fermement établi le blé comme céréale de base, déclassant définitivement le maïs, pourtant très productif et bien adapté à la vallée du Saint-Laurent. C'est aussi à la faveur de cet important arrivage de *femmes*, c'est-à-dire de cuisinières, que les mœurs culinaires françaises ont pu se répandre de façon significative dans la population de la colonie, auparavant très masculine, avec ses traditions de qualité et de saveur. À partir de cette décennie d'affluence et d'influence françaises, il a fallu environ une génération pour voir apparaître de nombreux signes de joie de vivre alimentaire : de bons repas variés, servis généreusement, un peu partout dans la colonie. Les mœurs alimentaires qui se développent et se stabilisent alors sont, bien sûr, en continuité avec les traditions françaises, mais elles sont adaptées à la situation particulière des habitants de la colonie qui sont libres de s'approvisionner en légumes, viande, poisson et gibier, dans un environnement naturel et agricole favorable et beaucoup plus ouvert qu'en France.



*Le maïs, céréale des Amériques, n'a jamais remplacé le blé dans l'alimentation des immigrants européens qui se sont établis en Nouvelle-France.*

On voit que plusieurs habitants se mettent à élever des couples d'oies et de canards, et des tourtes, dans la basse-cour ou près d'un étang. La chasse et la pêche sont des activités qui contribuent à l'alimentation d'un grand nombre de familles, car on compte dans la plupart d'entre elles au moins un membre ou deux qui peuvent participer à des parties de chasse ou de pêche des plus fructueuses, et en redistribuer le produit à la ronde. Dans les jardins, plusieurs femmes cultivent les herbes, les plantes aromatiques et les légumes qui vont rendre agréable et satisfaisant le besoin de manger. On fabrique aussi, un peu partout chez les habitants, une bière du cru, légère, rafraîchissante et saine, pleine de vitamines : la bière d'épinette. Les commentaires sont unanimes sur l'excellente qualité du pain, l'aliment de base de tout le monde. Et la viande ne manque pas, plusieurs témoignages le confirment. À l'occasion, on fait même



*La technique amérindienne du fumage n'a pas remplacé celle de la salaison, venue d'Europe, pour conserver le poisson. Néanmoins, les habitants de la région de Québec, de la Côte-du-Sud et du Bas-Saint-Laurent fumaient régulièrement plusieurs espèces de poissons. Le saumon fumé, notamment, était déjà très apprécié de certains gourmets, à l'époque de la Nouvelle-France.*

fumer un jambon ou un saumon. En somme, on trouve toujours quelque chose à manger en Nouvelle-France, et souvent quelque chose de bon, mis à part les quelques semaines plus austères de la fin de l'hiver, autour du mois de mars, quand sévit le carême.

*Manger selon ses goûts et selon son rang dans la société*

La forte cohésion des « clans » familiaux (familles et belles-familles réunies), un peu partout en Nouvelle-France, a certainement limité la diffusion des recettes à travers toute la colonie. On apprenait la cuisine de mère en fille et on mangeait rarement à l'extérieur, sauf chez des parents ou des voisins. Les nombreuses recettes semblables de soupe aux choux, par exemple, ou de pot-au-feu, ou encore de viande servie en pâtés, ou en rôtis, devaient donc varier d'une communauté locale à l'autre, ou d'une famille à l'autre, selon les habitudes qui s'étaient développées dans ces réseaux de femmes, en fonction du goût et du talent de chacune d'elle.

La soupe aux choux se préparait traditionnellement avec du bouillon de bœuf. Mais on pouvait aussi utiliser du bouillon de poulet. On pouvait mettre plus ou moins d'oignons et de ciboulette. Plusieurs cuisinières avaient même l'habitude d'y ajouter quelques carottes et du navet. La recette exacte des herbes salées qui pouvaient relever le goût de la soupe et du pot-au-feu variait d'une ménagère à l'autre, et la cuisson lente ou rapide influençait elle aussi les saveurs. C'est pourquoi la soupe aux choux, même à partir de la même recette de base, n'était pas exactement la même d'un mois à l'autre, dans la même famille, ni d'une famille à l'autre.

La soupe aux légumes ainsi que le pot-au-feu à la viande, tous deux mijotés longuement dans l'âtre, ou sur le poêle, ont donc été vraisemblablement les mets les plus courants de la Nouvelle-France. On retrouvait ces deux préparations dans tous les milieux, riches et pauvres. Ces plats étaient soutenant et savoureux, accompagnés du pain qu'on y trempait. Les Canadiens qui ont vécu dans la vallée du Saint-Laurent, au Régime français, puis au Régime anglais, et jusqu'à aujourd'hui, ont toujours aimé ces deux mets d'origine française solidement enracinés dans la culture paysanne. Ils en ont

mangé pendant des générations et ces deux plats traditionnels sont encore bien présents dans les habitudes alimentaires des Québécois.

Les congrégations religieuses féminines ont certainement joué un rôle central, de l'époque de Nouvelle-France jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, dans la diffusion et la préservation des savoirs culinaires propres aux habitants de la vallée du Saint-Laurent. L'enseignement des religieuses de la congrégation Notre-Dame, notamment, qui a été fondée à Montréal par Marguerite Bourgeoys afin de répondre à des besoins particuliers à la Nouvelle-France, a aussi contribué à définir et à stabiliser la tradition culinaire canadienne. En plus de l'éducation religieuse et de l'apprentissage de la lecture et de l'écriture, les sœurs de la congrégation apprenaient en effet à leurs élèves à bien effectuer les tâches domestiques dont elles auraient la charge, une fois mariées, c'est-à-dire faire à manger, tricoter, tisser, prendre soin du jardin et entretenir la maison, en plus de prendre soin des enfants.



*Quelques jeunes filles suivant des cours de cuisine donnés par les sœurs de la congrégation Notre-Dame, vers 1900. Les congrégations féminines de Nouvelle-France, puis du Québec, ont beaucoup contribué à la définition d'une tradition culinaire canadienne-française, ainsi qu'à sa perpétuation jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle.*

Dès l'arrivée des premières Filles du roi à Montréal, au milieu des années 1660, des sœurs de la congrégation les ont initiées à la vie en Nouvelle-France, à la ferme Saint-Gabriel aménagée en retrait de la ville, qu'on peut encore visiter aujourd'hui. L'objectif des religieuses était d'aider ces immigrantes françaises à tenir maison dans un environnement social et naturel fort différent de celui de la France. L'œuvre d'éducation de la congrégation Notre-Dame s'est par la suite étendue à d'autres endroits de la colonie, dans quelques couvents, au temps de la Nouvelle-France. Puis, la congrégation a poursuivi son œuvre sous le Régime anglais et, comme bien d'autres communautés religieuses, elle a connu une forte expansion et une période d'influence sensible sur la population du Québec à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle. C'est ainsi que les communautés religieuses féminines ont assuré une plus grande continuité des savoir-faire culinaires canadiens, de la Nouvelle-France jusqu'à aujourd'hui.

Quant aux repas gastronomiques que j'évoquais en début de chapitre, ils se font plus présents au fur et à mesure que la Nouvelle-France se développe. Déjà, dans les années 1660, on trouve quelques jardiniers engagés chez des notables en vue de Québec. Puis, dans les années 1680, le gouverneur Frontenac organise de grandes fêtes au château Saint-Louis, sa résidence officielle, lui qui avait fréquenté la cour de Louis XIV à Versailles et à Paris. Mais c'est dans les années 1710-1720 qu'on trouve assez d'abondance et de richesse en Nouvelle-France, et que la colonie est suffisamment peuplée et développée, pour qu'apparaisse une cuisine luxueuse et raffinée. Ces repas plantureux et raffinés étaient cependant réservés à une élite assez restreinte, formée de nobles, d'officiers militaires, de représentants du roi, du haut clergé et des commerçants les mieux nantis.

Le peuple mangeait à sa faim presque partout en Nouvelle-France, au XVIII<sup>e</sup> siècle, et il profitait d'aliments accessibles et savoureux. Les membres de l'élite jouissaient au même moment d'une alimentation de plus en plus proche de l'art culinaire français qui était en train de devenir « gastronomique ».



*Le personnel de cuisine du gouverneur de Montréal, qui habitait le château de Ramezay, disposait de tout l'espace et de tout l'équipement nécessaires pour apprêter quelque aliment que ce soit, en grande ou en petite quantité, pour une réception mondaine ou un simple repas de famille. Cette vaste cuisine reconstituée donne une juste idée de la place qu'occupaient les plaisirs de la table dans la vie des dirigeants et des notables de la Nouvelle-France.*

*De la terre à l'assiette en toutes saisons :  
les légumes racines*

Dans ce traité de jardinage, Claude Mollet prend soin d'ajouter quelques suggestions culinaires aux conseils qu'il donne sur la culture des légumes racines. Remarquez que les dates proposées ici pour planter ses légumes en France n'étaient plus valables en Nouvelle-France. Les immigrants ont dû adapter leurs connaissances et leurs habitudes à la situation particulière qui prévalait dans la vallée du Saint-Laurent, où l'hiver était plus long et plus froid :

La bette-rave est une racine grandement excellente, elle peut servir en fricassée, et aussi en salades; elle se doit semer en la pleine lune de février.

Les raves noires, que les Italiens appellent romoraches, ce sont des racines qui rafraîchissent grandement : il faut les semer en la pleine lune de mai; [...]

La pâtonnades et carottes sont toute la même chose en goût : la différence est, que l'une est rouge, et l'autre est blanche. Les blanches sont fort propres pour servir aux potages, et les rouges pour servir à fricasser. Elles se doivent semer en la pleine lune de février, et en la pleine lune de mars.

Les panais ou patenais font racines lesquelles sont fort bonnes; aussi ils se peuvent servir en fricassée; ils se doivent semer en même temps que les carottes. [...]

La chicorée sauvage est fort excellente, la feuille sert en salade la faisant blanchir, et la racine fort propre pour confire; elle se doit semer en pleine lune du mois d'août. [...]

Vous pouvez aussi semer de toutes les espèces d'oignons au decours de la lune de février [...]. Les gros oignons rouges dedans, et les oignons blancs sont fort excellents pour manger en salades, les faisant cuire entre deux braises comme si c'étaient des poires; après il faut les accomoder avec de bonne huile, ils réconfortent extrêmement l'estomac.

Nous avons encore de deux autres espèces d'oignons, savoir ciboules, et cives [...]: il faut les replanter à la nouvelle lune de mars, ils ne servent que pour faire des sauces aux fricassées.

Les gros poireaux se doivent semer en la pleine lune de février; après qu'ils seront semés, il faut que le jardinier soit bien soigneux et curieux de les sarcler, afin que les malignes herbes ne les offusquent pas; il les faut arroser souvent, parce qu'ils craignent la sécheresse grandement; il faut les replanter en bonne terre, qui soit amendée de longue main, en la nouvelle lune de juin, et les bien arroser. [...] Il faut les planter par planches la largeur de quatre pieds, auxquelles le jardinier ne fera que quatre rangées à chacune, afin que la bêche puisse labourer entre les rangs. [...]

Le jardinier ne doit rien semer ni replanter où il y ait eu des oignons, poireaux, et aulx, jusqu'à ce que la terre soit bien reposée, labourée, et fumée, parce qu'elle demeure grandement effritée, et ennemie de la senteur et puanteur de telles racines; il est besoin de la renouveler par amendement [fumier] (Claude Mollet, *Théâtre des plans et jardinages*, Paris, 1652, dans Jacobsohn, 2003 : 166-168).





# Chapitre 7

*Les bases  
de l'alimentation  
en Nouvelle-France*





## *Le pain*

Les habitants de la Nouvelle-France ont pu manger de façon quasi permanente un pain de blé excellent, comme base de leur alimentation. Ils ont suivi en cela la tradition française et, plus largement, la tradition européenne qui était plusieurs fois séculaire, voire millénaire, si on remonte jusqu'aux racines gréco-romaines de l'agriculture en Europe.

Le blé s'est affirmé comme principal aliment des populations européennes parce qu'il constitue un très bon apport en calories, en plus de posséder bien d'autres qualités comme son bon goût. Seuls les légumes secs comme les pois et les fèves sont plus nutritifs, au plan énergétique. Le pain de blé était donc un aliment très soutenant et il convenait parfaitement aux habitants de la Nouvelle-France qui devaient fournir des efforts physiques presque constants. De plus, le blé compte parmi les céréales qui offrent



*Récolte de blé en France.*

la plus grande quantité de farine en proportion des grains moulus. Parce que le grain est très dense, un minot de blé pesant 60 livres donne 40 livres de farine. Alors que le minot d'orge, qui pèse 50 livres, ne donne que 19 livres de farine. Quant au minot d'avoine, qui pèse 32 livres, il ne procure qu'un maigre 16 livres de farine.

C'est pourquoi, en Nouvelle-France, parmi les trois céréales qu'on cultivait couramment, l'avoine et l'orge étaient la plupart du temps réservées à l'alimentation du bétail, alors que la culture largement dominante du blé servait à produire le pain quotidien de la population. On cuisinait aussi des galettes de blé, sans levain, dont la pâte était donc plus dense que celle du pain, ainsi que des biscuits de mer qu'on faisait cuire deux fois, pour mieux les conserver. Ces biscuits de mer devenaient durs comme de la pierre et il fallait les tremper dans l'eau, ou dans un autre liquide, pour les manger sans se rompre les dents.

Le maïs était la céréale universelle des Amérindiens, mais elle n'a pas réellement fait concurrence au blé, même si sa culture donnait d'excellents rendements et que sa farine était très soutenante. Aux yeux des immigrants français, le maïs avait un désavantage quasi insurmontable : on ne pouvait en faire un bon pain léger et moelleux, comme avec le blé. La culture du maïs est donc demeurée marginale en Nouvelle-France, surtout après la période de forte immigration des années 1660-1670 qui a fermement enraciné les traditions françaises dans la colonie. On a continué de cultiver du maïs, mais il était destiné aux voyageurs canadiens et aux autochtones qui s'adonnaient à la traite des fourrures, entre Montréal et les Grands Lacs canadiens.

On dit que les habitants de la Nouvelle-France consommaient environ deux livres de pain par jour, soit plus d'un minot de blé par mois, pour un total de quinze à dix-huit minots de blé par année, par personne. Comme on produisait de dix à douze minots de blé par arpent en culture, il fallait une vingtaine d'arpents semés en blé pour suffire aux besoins d'une famille moyenne de sept à huit personnes, comme cela était courant en Nouvelle-France. La première génération d'immigrants français a défriché en moyenne

une quarantaine d'arpents labourables pendant la durée de sa vie active. Par la suite, comme il était plus facile et plus rapide pour les enfants de ces immigrants de défricher leur propre terre, très souvent à courte distance de la terre paternelle, et avec un meilleur équipement, on a rapidement pu produire assez de blé pour nourrir toute la population de la Nouvelle-France, au cours des années 1650. Certaines phases de rapide croissance de la population ont rendu l'importation de farine nécessaire, en quelques occasions, ainsi que quelques très mauvaises années de récolte. Mais de façon générale, au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, les habitants de la Nouvelle-France produisaient des surplus de blé qu'ils exportaient aux Antilles.

### *Le four à pain*

Si la huche à pain était fort répandue chez les habitants des campagnes, qui devaient préparer leur pain hebdomadaire en l'absence de boulanger, le four qui permettait de cuire le pain était, lui, moins fréquent. Il s'agissait la plupart du temps d'un four extérieur qui était situé à courte distance de la maison familiale, afin de minimiser les risques d'incendie. On en trouvait aussi à l'intérieur des maisons, attendant à la cheminée principale, sur un côté de l'âtre. Ces fours intérieurs, souvent faits de briques, étaient un équipement des plus pratiques pour la ménagère, mais un luxe réservé aux maisons de pierres et aux maçons les plus habiles; les fours intérieurs étaient donc moins répandus. On protégeait les fours extérieurs d'une toiture bien étanche, en planches, car ils étaient le plus souvent faits de terre. Les fours plus ou moins grands pouvaient contenir



*Photo d'une femme de l'île d'Orléans préparant son pain de façon traditionnelle, dans le four intérieur de sa maison, au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.*

le nombre de pains qu'on boulangeait avec deux, trois ou quatre minots de farine. Comme un four bien chauffé pouvait cuire plus d'une fournée de pains, il était fréquent que des voisines préparent chacune leur pâte à pain chez elle, puis se rejoignent au four de l'une d'entre elles, à l'heure convenue, afin de cuire à tour de rôle leur fournée de pains respective.

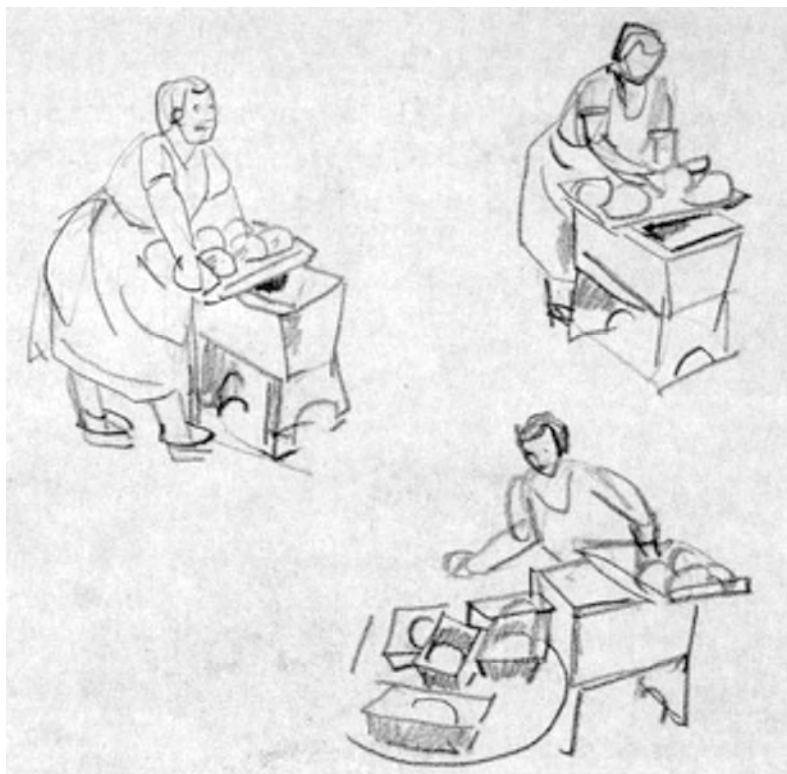
Pour obtenir du bon pain, il fallait chauffer un four de brique à l'aide d'une violente attisée de cèdre ou de sapin ; la couleur blanchâtre des briques indiquait à la ménagère si son four était à la bonne température. Dans le cas d'un four de terre, il fallait plus de temps pour le chauffer et juger au toucher, avec les doigts, s'il était à la bonne température. La ménagère retirait alors les cendres à l'aide d'une gratte de bois, le rouable, puis elle enfournait les pains en les plaçant au fond du four, là où la chaleur demeurait intense et uniforme, à l'aide d'une pelle plate à grand manche, la pelle à pain. Chaque fournée de pains mettait environ une heure à cuire.

### *La préparation du pain en Nouvelle-France*

Nous ne possédons aucune indication précise sur la préparation du pain en Nouvelle-France. Néanmoins, voici comment on boulangeait dans une famille attachée aux façons de faire traditionnelles, à la fin des années 1940, à l'île d'Orléans, d'après l'ethnologue Nora Dawson. On peut croire qu'on y préparait encore le pain de façon semblable à l'époque de la Nouvelle-France :

À l'heure du midi, en hiver, la ménagère approchait du feu ou du poêle la huche à pain remplie de farine, afin de réchauffer celle-ci. On faisait son levain avec un peu d'eau tiède et de la farine, mélangées à de la pâte à pain surie, trempée dans l'eau et renouvelée périodiquement à même les préparations successives de pâte. Le lendemain matin, au milieu de la farine, la ménagère plaçait son levain, une bonne quantité d'eau et du sel, puis elle pétrissait le tout. On laissait ensuite reposer deux ou trois heures, avant de rabaisser la pâte et de la pétrir à nouveau. Quand la pâte remontait pour la seconde fois, on la découpait en bandes oblongues (la façon de faire courante en Nouvelle-France, d'après Pehr Kalm) ou en quelque autre forme. Certaines ménagères utilisaient des moules

et obtenaient alors des pains carrés. On mettait d'habitude les pains au four au milieu de l'après-midi, soit environ vingt-quatre heures après les premiers préparatifs (Dawson, 1960 : 81-82).



*La boulangère, 1927, croquis d'André Biéler.*

### *Le pot-au-feu*

Tout indique que le pot-au-feu était le repas le plus répandu en Nouvelle-France, au moins dans les seigneuries où vivait la majorité de la population. Il s'agit d'un repas simple à préparer, dans l'âtre ou, plus tard, sur le poêle à bois, dans la marmite universelle que tous les habitants devaient posséder lorsqu'ils emménageaient dans leur maison. On suspendait cette marmite au-dessus du feu à

l'aide de la crémaillère, pour pouvoir préparer les repas et habiter la nouvelle demeure; d'où l'expression « pendre la crémaillère » que nous utilisons encore aujourd'hui, quand on reçoit des invités pour la première fois dans un nouveau logis. On appelle souvent le pot-au-feu « bouilli », mais il s'agit de la même ancienne recette de base, faite de viande et de légumes lentement mijotés dans une grande quantité d'eau qui devient, en fin de cuisson, un bouillon des plus savoureux. On mangeait d'habitude le pot-au-feu avec du pain.

Le jeune soldat américain Joseph Henry, encore lui, nous a laissé une description très précise de ce mets traditionnel dans la colonie française de la vallée du Saint-Laurent, en 1775. On remarquera que la version canadienne du pot-au-feu d'origine française est encore en évolution. Certains habitants y ajoutent maintenant des pommes de terre, dont les Anglais ont fait la promotion dès leur arrivée dans la colonie, en 1760.

### *Préparation du pot-au-feu*

Voici comment Joseph Henry a vu préparer sous ses yeux le pot-au-feu habituel d'une famille de Pointe-aux-Trembles, à l'automne 1775 :

Pendant la soirée, avant d'aller se coucher, les femmes de la maison préparent le dîner du lendemain. Il m'est possible de le décrire précisément parce qu'on l'a fait sous mes yeux pendant plusieurs jours de suite, et pendant ce temps-là, ça n'a jamais varié. On procédait de cette manière : un morceau de porc ou de bœuf, ou une portion de chaque sorte, avec une bonne quantité de choux, de patates, et de navets, assaisonnés avec du sel, et une quantité d'eau suffisante; [ces ingrédients] étaient mis dans un chaudron de fer-blanc bien propre, couvercle fermé. Ainsi rempli, le chaudron était placé sur le poêle, dans la pièce où nous dormions tous, et ça mijotait là jusqu'au moment du lever, quand on le portait au-dessus d'un petit feu de bois, dans [l'âtre de] la cuisine, où ça continuait à cuire à l'étouffée jusqu'un peu avant midi. Alors [les membres de la famille] prenaient leur dîner. On transvidait le contenu dans un grand plat à service. Chaque personne avait une assiette; on n'utilisait pas de couteau,



sauf un pour couper le pain, mais des fourchettes à cinq ou six dents servaient de cuillère. On n'avait pas besoin de couper la viande parce qu'elle était réduite [...] en lambeaux (Joseph Henry, dans Roberts, 1938 : 362 ; traduction de l'auteur).

### *Les viandes*

Le bœuf était la viande préférée des habitants de la Nouvelle-France. Elle se vendait moins cher que le porc, et les bouchers des villes étaient, en réalité, des commerçants de viande de bœuf. Le bœuf pouvait être cuit de plusieurs façons, grillé, rôti, fricassé, en ragoût, quoique chez la majorité des gens de la campagne il était cuit bouilli, dans le pot-au-feu. Les os à viande servaient à faire des bouillons et des soupes aux légumes, qui étaient des mets très répandus et très appréciés en Nouvelle-France. On mangeait aussi du veau, à l'occasion.

On l'a vu plus tôt, la majorité des familles, et même des célibataires, élevaient un, deux ou trois porcs chez eux, avec les autres animaux de la ferme quand on vivait à la campagne, ou dans sa cour arrière, près du jardin potager, quand on demeurait en ville. Le porc était donc une viande « domestique », que l'on gérait soi-même. Comme on engraisait les porcs pendant la saison estivale, on mangeait peu de viande de porc en été. C'est à compter du mois de novembre qu'on pouvait faire bombance avec les porcs fraîchement abattus : boudin, saucisse, tête fromagée, rôti de porc frais. Les cuisinières s'en donnaient à cœur joie en cette saison de l'Action de grâce qui était une fête reliée aux récoltes : « Rendons grâce à Dieu pour tout ce que nous avons récolté cette année, et toute la nourriture que nous pourrions mettre en réserve pour l'hiver. »

Le cycle du porc atteignait un sommet dans le temps des fêtes. Puis en hiver, les pièces de porc gelées, non salées, continuaient à trouver place dans l'habituel pot-au-feu. On mélangeait le lard salé à plusieurs préparations comme soupes, œufs, fricassées de pois, ragoûts divers. On mettait ce gras de porc à saler dans des barriques remplies d'une saumure très dense (très salée), au mois de novembre de chaque année. Le lard commençait à prendre son goût

caractéristique dans le temps des fêtes, et il se conservait habituellement plus d'une année sans aucune altération.

Dans la basse-cour, on trouvait chez plusieurs habitants des campagnes un coq et dix à vingt poules, qui donnaient des œufs en abondance pendant les six mois de la belle saison. La majorité des poules finissaient en volaille, qu'on abattait en même temps que les autres viandes, aux premières gelées d'hiver. La



*Jour de boucherie, de Horatio Walker.*

volaille se vendait bien au marché, mais tout indique que plusieurs familles profitaient de cette viande plus délicate afin d'agrémenter le menu quotidien, à l'occasion. Il faut aussi inclure dans la basse-cour des couples d'oies et de canards, qui étaient fréquents. Ces viandes étaient encore plus faciles à vendre au marché, mais on pouvait en réserver aussi pour la famille, tout particulièrement lors d'événements spéciaux comme un baptême ou un mariage.

La chasse au gibier à plumes était fort répandue, au printemps et à l'automne, en plus de la chasse au petit et au gros gibier qui se pratiquait au mois de juillet, l'été, et pendant le long hiver. La population de Nouvelle-France comptait de nombreux chasseurs. L'abondance et l'accessibilité du gibier à plumes, tout particulièrement, qui se posait parfois dans les champs des cultivateurs, à proximité des habitations, facilitaient l'utilisation des fusils plus ou moins efficaces que possédaient les habitants, qui étaient aussi des miliciens. Plusieurs d'entre eux devaient donc posséder une arme à feu et savoir s'en servir. Il est certain que plusieurs habitants de

Nouvelle-France mangeaient à l'occasion du gibier, qu'un des membres de leur famille rapportait d'une partie de chasse fructueuse.

### *Les œufs*

Pendant tout l'été et tout l'automne, la volaille de la basse-cour produisait une grande quantité d'œufs qui complétaient de façon significative l'alimentation des Canadiens. Les œufs étaient plus rares en hiver, car on ne gardait le plus souvent en vie que deux ou trois poules et un coq, jusqu'au retour du printemps. Comme aujourd'hui, on préparait les œufs de multiples façons, tout spécialement les vendredi et samedi qui étaient les deux jours « maigres » hebdomadaires, où l'on ne pouvait manger aucune viande. Les œufs étant facilement et tous les jours accessibles à deux pas de la maison, pendant la belle saison, et on en consommait sans retenue, seuls ou incorporés à des préparations comme les soupes, les crêpes et les pâtés de viande.

### *Les poissons*

En plus des œufs, les catholiques de Nouvelle-France n'avaient d'autre choix que de consommer régulièrement du poisson, avec un total de plus de cent cinquante jours maigres par année. En été, dans cette colonie établie sur les rives d'un fleuve aux nombreux affluents, on pouvait pêcher à peu près partout, devant ou tout près de chez soi, au fleuve et à la rivière. Au XVII<sup>e</sup> siècle, tous les habitants qui s'établissaient sur une nouvelle terre, dans une seigneurie, jouissaient d'un accès direct à un cours d'eau. Ce n'est qu'à partir des années 1720-1730 que des habitants ont dû s'établir derrière la première bande de terres concédées, et ouvrir des « rangs » à l'intérieur des terres. Ces habitants ont certes perdu le droit officiel et l'accès direct à la pêche, mais non la possibilité, ni le goût, ni l'habitude de pêcher. Car au temps de la Nouvelle-France, tous les cours d'eau étaient fort poissonneux.

On rapporte une grande abondance d'espèces comestibles très appréciées comme les corégone, maskinongé, bar, achigan, truite, saumon, poulamon, doré, brochet, carpe. Et que dire de l'esturgeon

qu'on pêchait en abondance à Montréal et dans la région de Québec, ainsi que dans l'estuaire du Saint-Laurent? Que dire du marsouin qu'on pêchait pour son huile de grande valeur? Que dire de la morue qui était à la base d'une industrie internationale de la pêche sur les Grands Bancs de Terre-Neuve, à laquelle participaient certains habitants de la Nouvelle-France comme pêcheurs ou commerçants? Que dire de l'anguille qu'on pêchait en quantité quasi illimitée?...



*Un habitant en charrette venu vider sa pêche à fascine, à marée basse. Lorsque la marée est haute, toute cette installation est recouverte d'eau, on ne voit dépasser que le haut des perches, comme sur la page couverture du livre. À marée basse, les habitants viennent vider les nasses où les anguilles sont restées prises, en suivant la barrière de perches et de treillis que l'habitant a dressée en travers du courant. Dans les régions où l'on pratiquait couramment ce type de pêche, le niveau d'eau varie d'une quinzaine de pieds, entre la marée haute et la marée basse. (À marée basse, de Horatio Walker)*

En effet, dans les premières décennies d'implantation, l'anguille salée a presque servi de manne céleste aux premiers colons qui n'avaient pas encore de grandes terres à blé et qui possédaient peu de bétail. On pêchait l'anguille à l'automne en quantité prodigieuse, selon la technique traditionnelle héritée des Amérindiens, qui consistait à planter des perches dans la vase, en rangs serrés, sur les longues battures que découvrait la marée basse, particulièrement dans la région de Québec. À marée haute, l'anguille venait manger près du rivage et lorsque la marée baissait, des anguilles restaient prises dans ces enclos de perches tendus en travers du courant. Il fallait faire cuire l'anguille avant de la saler puis la placer dans des barriques de bois, dans lesquelles elle se conservait pendant plus d'une année. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'anguille avait perdu sa position privilégiée dans l'alimentation des habitants de Nouvelle-France, les ressources étant devenues plus variées. On a alors exporté de l'anguille salée aux Antilles.

On le voit bien, l'approvisionnement en poisson ne causait aucun problème aux habitants de Nouvelle-France. Rappelons qu'ils mangeaient même du poisson frais en toutes saisons, grâce à la pêche d'hiver sous la glace.



*On devait cuire l'anguille, le plus souvent rôtie à la broche, avant de la saler pour conservation.*

### *Les légumes*

Les légumes du jardin remplissaient deux rôles essentiels dans l'alimentation des habitants de la Nouvelle-France. D'abord, ils agrémentaient la viande, lors de presque tous les repas, au point que des soldats se plaignaient du manque de goût de leur alimentation quand on les privait de légumes. C'est pourquoi les jardins potagers des communautés religieuses, des représentants du roi, des riches notables et même des habitants, étaient aussi développés. La variété et l'abondance qu'on trouvait au potager influençaient directement la qualité de vie des gens de Nouvelle-France, qu'ils soient riches ou pauvres.

Le jardin potager jouait aussi un rôle crucial pour se prémunir des famines. Dès qu'un voyageur ou un explorateur s'établissait quelque part, comme Champlain, Maisonneuve, ou les communautés des Pères jésuites ou des Sœurs hospitalières, on prenait soin de semer des légumes de conservation en abondance. Car la récolte de légumes, plus facile, plus certaine et plus rapide à obtenir que la récolte de céréales, garantissait un minimum de nourriture à ces personnes isolées. (Voir les chapitres 2 et 3 pour plus de détails croustillants sur le sujet.)



### *Savez-vous planter des choux?*

Le chou était depuis longtemps l'un des principaux légumes que consommait les Européens; robuste, goûteux et nourrissant, il était cultivé en France et à travers toute l'Europe. La culture du chou demandait beaucoup de soin, comme le démontre ce traité français de l'an 1393 :

Choux blancs et choux cabus est tout un; et sont semés en decours de mars, et quand ils ont cinq feuilles, adonc l'en les arrache courtoisement et on les plante à demi pied loin l'un de l'autre, et les convient mettre en terre jusqu'à l'œil et arroser le pied; et on les mange en juin et en juillet.

Pommes de chou sont semées en mars et plantées en mai.

Choux romains sont de nature de pommées et de aussi pareille semence, car l'une et l'autre semence croît sur un tronc, et de la semence qui vient par le tuyau du milieu et qui est au bout d'en haut croît la pomme, et de la semence qui vient d'en bas viennent les choux romains. [...]

*Nota* que si les chenilles mangent tes choux, quand il pleuvra sème de la cendre par-dessus tes choux et les chenilles mourront. *Item*, tu peux regarder par dessous les feuilles des choux et là trouveras grande assemblée de miches blanches en un tas, et saches que c'est dont les chenilles naissent, et pour ce l'en doit couper la place où est celle graine et jeter loin (Anonyme, *Le Ménagier de Paris*, France, 1393, dans Jacobsohn, 2003 : 140 et 142).

Trois ou quatre mois pour semer les choux y a-t-il ; de même autant de temps pour planter, la raison voulant que les premiers semés soient les premiers plantés. [...] Encore que les premiers choux viennent à souhait, ne laissez d'en édifier des subséquents, pour en fournir votre jardin de tous âges, à ce qu'en toutes saisons en soyez accomodé de bien qualifiés. [...]

De ces trois espèces de choux, les premiers mûrs sont les cabus ou pommés, étant bons durant tout l'été, et l'automne, voire l'hiver, n'étant le pays trop froid. Encore y a-t-il un remède contre les froidures, qui est de les envelopper parmi de la paille, sans se joindre l'un l'autre, et les loger dans une cave sèche, modérément éventée, après les avoir arrachés du jardin en temps beau et serein. Des cabus primerains ou hivernaux dont a été parlé, en mange-t-on, dès la fin du mois de mai ou commencement de juin, viande [aliment] lors rare et prisée ; les blancs et verts ne sont bons que le froid ne les aie touchés, pour les attendrir ; sans tel remède, demeurant durs et mal plaisants au goût. [...]

*Faire grainer les choux.* La graine de toute sorte de choux se retire en cette sorte. Quelque douzaine de choux des mieux choisis sera réservée à cet usage, qu'on arrachera la lune étant en décours, et incontinent après replantera en quelque bon lieu, chaud et arrosable, assez profondément, comme jusqu'au milieu des feuilles ; là les tenant bêchés et arrosés, s'en monteront en tige et graineront, environ la fin du mois de juin, ou plus tôt ou plus tard selon le pays (Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, Paris, 1600, dans Jacobsohn, 2003 : 162-164).

## *Les fruits*

Les fruits sauvages étaient extraordinairement abondants en Nouvelle-France : fraises, framboises, bleuets, canneberges, gadelles, cenelles, merises, prunes et groseilles sauvages, ainsi que plusieurs autres connus depuis longtemps par les Amérindiens. La cueillette de ces savoureuses baies sauvages se répandra immédiatement à l'arrivée des premiers immigrants français et elle perdurera tout au long du Régime français. C'est ainsi que, sans grand effort, toute la population de Nouvelle-France pouvait consommer de délicieux fruits frais pendant la saison estivale. C'est aussi pourquoi, sans doute, la culture des arbres fruitiers n'a pas pris une grande ampleur au temps de la Nouvelle-France.

Ce sont principalement les communautés religieuses qui ont introduit et développé la culture des fruits dans la colonie. Grâce à leurs grands enclos murés, elles ont tout de suite planté dans leurs jardins conventuels de nombreux arbres fruitiers, comme c'était la tradition. C'est ensuite dans les villes de Québec et de Montréal, chez les représentants du roi et les riches gentilshommes que sont apparus des vergers comparables à ceux des religieux, de grandes dimensions et entourés de murs protecteurs. Quant aux vergers à vocation commerciale, ils ne pouvaient apparaître que tout près des villes, car les fruits sont fragiles et ils perdent rapidement leur belle apparence, ainsi que leur bon goût, si on ne les consomme pas rapidement. Dans ces conditions, seule la région de Montréal offrait des conditions réellement propices à l'apparition de grands vergers commerciaux, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle.

C'est donc à Montréal que se concentrait la production de fruits en Nouvelle-France. Après le premier verger des Sulpiciens aménagé au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, puis celui des autres communautés religieuses, on assiste à un accroissement assez rapide de la culture fruitière, étant donné le climat favorable. Les vergers détenus par des marchands, bourgeois et autres notables de la ville se multiplient dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et ce ne sont pas moins de 80 nouveaux vergers qu'on aménage dans la ville





et autour de celle-ci, entre 1720 et 1781. On trouvait ces vergers le long de la côte des Neiges et de la côte Saint-Antoine, ainsi que dans les faubourgs Saint-Joseph et Saint-Laurent, où ils couvraient une bonne partie des flancs du mont-royal. À la fin du Régime français, on estime que la région immédiate de Montréal comptait environ 1 500 arbres fruitiers : pommiers, pruniers, cerisiers et poiriers, pêchers et abricotiers, ainsi que de la vigne. On cultivait aussi le melon de façon intensive, plus qu'à Québec. Quant aux premiers vergers aménagés à l'extérieur de l'île de Montréal, dans les campagnes, on les doit encore à l'initiative des Sulpiciens, dans leur mission du lac des Deux-Montagnes, sur la rive nord du fleuve Saint-Laurent.

À Québec, la propagation des vergers urbains s'est faite lentement. À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le conseiller au Conseil souverain de la colonie Rouer de Villeray possédait un grand verger, ainsi que quelques autres notables de la rue Grande-Allée. Un petit nombre de vergers sont apparus à proximité de la ville de Québec au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, à Charlesbourg, à Saint-Augustin-de-Desmaures et à l'île d'Orléans. Les fruits qu'on cultivait alors le plus fréquemment dans la région de Québec étaient la cerise, la poire, la pomme et la prune.



À l'extérieur des villes, la culture des arbres fruitiers s'est répandue assez lentement et elle ne touchait pas tous les habitants de la Nouvelle-France, même à la fin du Régime français. Certains habitants possédaient deux ou trois arbres fruitiers près de leur maison, qui suffisaient à approvisionner la famille et la parenté en pommes et en prunes, tout particulièrement. Pour les conserver, on pouvait faire sécher les prunes, alors que certaines variétés de



pommes se conservaient plusieurs semaines dans un endroit sombre et frais, comme le caveau à légumes. Personne ne pouvait cependant consommer de fruits frais en hiver, en Nouvelle-France.

Les confitures de fruits étaient un dessert recherché à l'époque, plus fréquent chez les gens à l'aise. Pour qu'elles se conservent bien, il fallait mettre une quantité égale de sucre et de fruits. Comme on considérait à l'époque que les mets sucrés, et surtout les fruits, étaient faciles à digérer, on servait volontiers de la confiture de fruits et des fruits frais ou séchés aux malades (Martin, 2002 : 25-50).

### *Le sucre d'érable*

Le sucre d'érable était connu des Amérindiens. Avant l'arrivée des Européens, ils auraient fait réduire l'eau d'érable en la chauffant avec des pierres rougies au feu, pour en concentrer le sucre, dans de grands récipients d'écorce qui, bien entendu, ne pouvaient être suspendus directement au-dessus d'un feu. Une fois refroidies, les autochtones mangeaient le sucre qui s'était formé sur les pierres brûlantes. Nous ne savons pas qui, des Amérindiens ou des immigrants français, ont les premiers utilisé les chaudrons de métal pour faire bouillir l'eau d'érable jusqu'à complète réduction en sucre, c'est-à-dire à environ un seizième de son volume initial. Mais l'usage s'est répandu parmi les Canadiens de la Nouvelle-France de faire leur propre sucre à partir de l'eau d'érable. Cette pratique fait boule de neige à partir des années 1690 et déjà, dans les premières années du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle était devenue monnaie courante. Dans la région de Montréal, madame de Repentigny en faisait même le commerce à grande échelle en 1706.



On a très rapidement qualifié le sucre d'érable de « sucre du pays » pour le distinguer des sucres de canne qu'on importait des Antilles. Ces sucres importés, sous différentes formes, sont devenus une marchandise courante dans les villes de la colonie à partir des années 1720. C'est à cette même période que l'usage du sucre d'érable se généralise, pour répondre au nouveau goût du jour, celui des mets sucrés.

Comme on le faisait pour bien d'autres substances naturelles, on associait aux produits d'érable certains effets bénéfiques pour la santé. En 1736, par exemple, une Sœur hospitalière expliquait à un correspondant français qu'on utilisait le sirop d'érable pour soulager la toux et le rhume. Elle ajoutait que, pour la cuisine, les Hospitalières préféraient acheter du sucre blanc des Antilles, car il était plus beau. Elle remarquait cependant que les « pauvres gens des campagnes » fabriquaient et utilisaient le sucre d'érable en remplacement du sucre des Antilles, qui était trop cher pour eux, alors que le sucre d'érable ne leur demandait que l'effort et la patience de le produire.

En 1749, on informait aussi Pehr Kalm que la production de sucre d'érable était très répandue chez les habitants. D'après ce qu'il en rapporte dans son journal, les Canadiens avaient déjà accumulé bien des connaissances sur le sujet :

Plus il a neigé en hiver et plus le froid a été rude, plus on récolte de sève d'érable à sucre au printemps suivant ; plus la neige tarde à fondre au printemps, plus la sève coule de l'arbre ; mais si la neige fond rapidement au printemps, on obtient moins de sève. La première sève qui commence à couler de l'érable au printemps est plus sucrée que celle qui coule à la fin. Le produit extrait de cet arbre a une moindre teneur en sucre que le sucre blanc ordinaire obtenu à partir de la canne à sucre. Lorsqu'on se sert de sucre d'érable, il faut en effet en mettre presque le double pour que ce soit aussi sucré qu'on le désire. De passage à la campagne, en visite chez les paysans, on ne présente pas d'autre sucre que celui d'érable, que chaque habitant d'ici se procure lui-même au printemps.

Au printemps et en été, lorsque les gens manquent de viande, ils mangent leur pain en croquant en même temps un morceau de

ce sucre, et on dit qu'ils se portent fort bien en mangeant ces deux aliments en même temps. Ils disent cependant qu'à manger une trop grande quantité de ce sucre, on perd ses dents, et comme beaucoup d'autres produits sucrés, il abîme également la santé si on en mange immodérément.

J'ai dit précédemment comment on fait du sirop avec cette sève; comme la sève qui coule en fin de saison est assez peu abondante, on l'utilise alors pour la fabrication du sirop. On dit que ce sirop apporte un grand réconfort, qu'il est excellent pour la poitrine et pour l'estomac, et qu'il peut être en outre utilisé pour la confection de toutes les confitures et des fruits confits. Quant au sucre lui-même, certains disent qu'il peut être utilisé comme le sucre blanc ordinaire, sous cette réserve qu'il ne donne aucun goût au thé ou au café sans lait, ou encore qu'il leur donne un goût peu agréable. Il est bien meilleur dans le chocolat que le sucre blanc ordinaire; il est également bon pour la confiture de citrons et d'atocas [canneberge]; par contre, il est moins bon avec les groseilles (Kalm : 470-471 et 220).

### *Les laitages*

Nul autre animal domestique n'est plus répandu en Nouvelle-France que la vache. Elle semble aussi fréquente en ville que le porc et, dans les campagnes, on ne peut se passer d'elle pour faire rouler le cheptel de base de la ferme familiale. Car en présence d'un ou deux bœufs de travail, indispensables pour cultiver la terre, la vache donnera des veaux, chaque année. La vache est donc partout dans les établissements agricoles et tous profitent de son lait. En effet, sauf pendant la période où la vache nourrit ses veaux, le propriétaire ou le locataire d'une vache dispose d'une bonne quantité de lait chaque jour. Les baux de location d'une ou deux vaches, habituellement pour un ou deux ans, sont fréquents en Nouvelle-France, particulièrement à la ville, car en l'absence de chambre froide et de réfrigérateur, posséder ou louer sa propre vache est le meilleur moyen de s'approvisionner quotidiennement en lait frais.

On traite sa vache deux fois par jour. Le lait frais est porté à la laiterie, un endroit réservé situé dans le coin le plus frais de la



*Aux débuts de la Nouvelle-France, le cheptel bovin que les colons utilisaient pour le défrichage et l'alimentation, a donné naissance à une race particulière, nommée vache canadienne. On voit ici une belle représentante de cette race, à l'heure de la traite. C'est un peu plus tard, en 1665, qu'arrivèrent en Nouvelle-France les premiers chevaux, cadeau de Louis XIV. Ils se multiplièrent ensuite rapidement. De 14 bêtes en 1665, le troupeau passe à 14 000 chevaux en 1763. Ils forment une race à part baptisée cheval canadien. La vache et le cheval canadiens ont récemment été déclarés races patrimoniales au Québec et au Canada.*

maison ou, parfois, dans un petit bâtiment spécial à l'extérieur de la maison. Cet endroit est préférablement blanchi à la chaux pour assurer la plus grande propreté possible et éloigner la vermine. On dispose le lait frais dans des bols ou dans des terrines en terre cuite, déposés sur des tablettes, si on ne le consomme pas tout de suite. Pehr Kalm a constaté que le lait entraînait dans la préparation de plusieurs mets chez les habitants des campagnes, et que les Canadiens en faisaient grande consommation pendant les jours « maigres » imposés par l'Église.

Malgré la fraîcheur relative de la laiterie, il arrivait que le lait surisse et caille rapidement, surtout dans les grandes chaleurs humides de l'été. Alors, on mangeait le lait caillé avec du sucre d'érable, en collation, un peu comme on mange aujourd'hui un yogourt. Précisément, en Nouvelle-France, le lait était souvent servi comme un dessert, additionné de sucre, notamment sous la forme de *blanc-mange* qui est une ancienne recette venue de France. On consommait aussi du lait frais au déjeuner, avec du pain, comme l'a décrit Joseph Henry.

Pehr Kalm constate cependant que les Canadiens « ne savent pas apprêter cet aliment d'aussi nombreuses façons que les Suédois » et il observe, lui aussi, à la fin des années 1740, que le goût du sucre est très apprécié dans les préparations au lait : « Une fois le lait bouilli, on le consomme presque toujours en y ajoutant des tranches de pain de froment [blé] et beaucoup de sucre. Quand on mange du lait caillé ou du lait frais, on y ajoute également beaucoup de sucre » (Kalm, 1977 : 415).

Hormis pendant l'hiver, où les habitants faisaient geler le lait pour le conserver et, parfois, pour le porter commodément au marché, la fabrication du beurre était la façon la plus courante de conserver les surplus de lait. Le beurre était un corps gras très apprécié et très utilisé en Nouvelle-France, au point qu'on en trouvait en permanence au marché, et qu'on évaluait la valeur des réserves de beurre dans les inventaires après décès des habitants.

### *Le beurre*

Le beurre fait même partie des ententes entre les vieux parents qui « se donnent » à un de leurs fils, c'est-à-dire lorsqu'ils lui cèdent leur terre en héritage en échange du gîte et du couvert pour le reste de leur vie. Dans ces contrats, on ne précise habituellement que les aliments de base, parmi lesquels on trouve le beurre. Comme on le sert rarement à table, pour beurrer son pain comme nous le faisons aujourd'hui, il est évident qu'on incorpore le beurre à différentes préparations culinaires, puisqu'on mange généralement plus gras

qu'aujourd'hui. On peut vendre du beurre non seulement aux marchés des villes, mais aussi chez les notables des campagnes, curés, seigneurs, notaires et autres, qui préfèrent sans doute confier la fabrication du beurre à quelqu'un d'autre, car il n'est pas de tout repos, ni à la portée du premier venu, de fabriquer du bon beurre, sans faire de gaspillage.

Voici comment une habitante du village de l'île d'Orléans fabriquait son beurre dans les années 1930-1940. Son témoignage nous révèle l'effort physique considérable qui était nécessaire pour bien « baratter » le beurre, au temps de la Nouvelle-France, quand il fallait agiter vigoureusement un simple bâton au lieu d'une manivelle, pendant de longues minutes :

Pour faire du bon beurre, il fallait couler le lait dans les bols immédiatement après l'arrivée de la « traite ». Ça prenait une couple de jours pour que la crème monte à la surface. On enlevait alors la crème pour le beurre et le petit lait en dessous était pour les animaux. On mettait la crème dans une jarre de grès pour attendre un autre écrémage pour avoir assez de crème pour une « brassée » de beurre. On faisait d'habitude le beurre deux fois par semaine l'hiver et trois fois l'été, en se servant d'un « moulin » à beurre [baratte ou autre contenant fermé dans lequel il faut agiter vigoureusement la crème]. Il fallait autant que possible que le moulin soit à la même température que la crème. En été on le mettait à la cave pour le refroidir ; en hiver on le réchauffait avec de l'eau bouillante. C'était une tâche délicate, si la température n'était pas à point il y avait de la perte, ou le beurre était long à faire. Dans les meilleures conditions, il fallait tourner la manivelle au moins quinze à vingt minutes (Dawson, 1960 : 83).

Comme pour quelques autres produits alimentaires très en demande tels que le blé et le bœuf, l'habitant avait toujours le loisir d'accorder la priorité à son approvisionnement familial, en ne produisant que le beurre dont il avait besoin. Il pouvait aussi produire des surplus et les vendre sur le marché local, auprès des notables de sa seigneurie, ou se tourner vers le marché de la ville, où l'habitant devait se rendre au moins une ou deux fois l'an, au minimum, pour

se procurer des objets manufacturés comme un fusil et des munitions, ou encore l'indispensable aliment importé qu'était le sel, ou encore de beaux vêtements, pour le dimanche, chez les marchands.

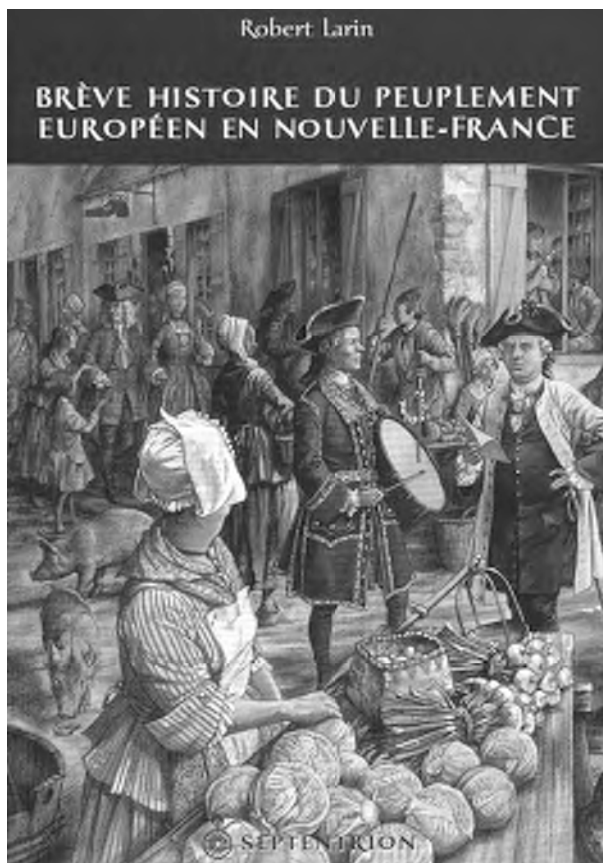
### *Le marché*

Tout indique que les marchés des villes n'étaient pas très fréquentés par les producteurs des campagnes, au temps de la Nouvelle-France, sauf en automne, après les récoltes. L'ingénieur Louis Franquet remarquait par exemple, dans les années 1750, que les marchands colporteurs circulant dans les campagnes, en été, retenaient plusieurs paysans de venir au marché de la ville y vendre leurs denrées. Pehr Kalm rapporte un autre son de cloche. L'un de ses informateurs expliquait la pauvreté des « gens du commun », dans la colonie, par leur tendance au gaspillage. Il rapportait que ces « gens du commun » allaient volontiers vendre au marché tout ce qu'ils produisaient : « tels que le beurre, le fromage, la viande, les poules, les œufs, etc., ils vont les vendre en ville pour en retirer quelque argent qui leur permettra d'acheter des vêtements, de l'eau-de-vie ou des colifichets pour les femmes » (Kalm, 1977 : 330).

La plupart des témoignages abondent plutôt dans le sens de l'ingénieur Franquet, à savoir que les marchés n'étaient guère fréquentés par les habitants des campagnes éloignées des villes, qui formaient la majorité des producteurs agricoles. De plus, on peut douter que les habitants de Nouvelle-France se privaient de manger pour écouler au marché toute la nourriture qu'ils produisaient, afin de mieux paraître à la messe du dimanche. Quand on pense aux ressources abondantes auxquelles avaient accès les habitants de la colonie dans les années 1740, l'informateur de Pehr Kalm semble plutôt confirmer le haut niveau de vie qu'ils avaient atteint, à cette époque. En effet, de toute évidence, bien des habitants de Nouvelle-France pouvaient se procurer de temps à autre des luxes normalement inaccessibles à de simples paysans.

Il faut quand même souligner l'importance du marché pour les gens qui habitaient les villes. Les autorités ont très tôt réservé un espace où les producteurs des campagnes et les consommateurs



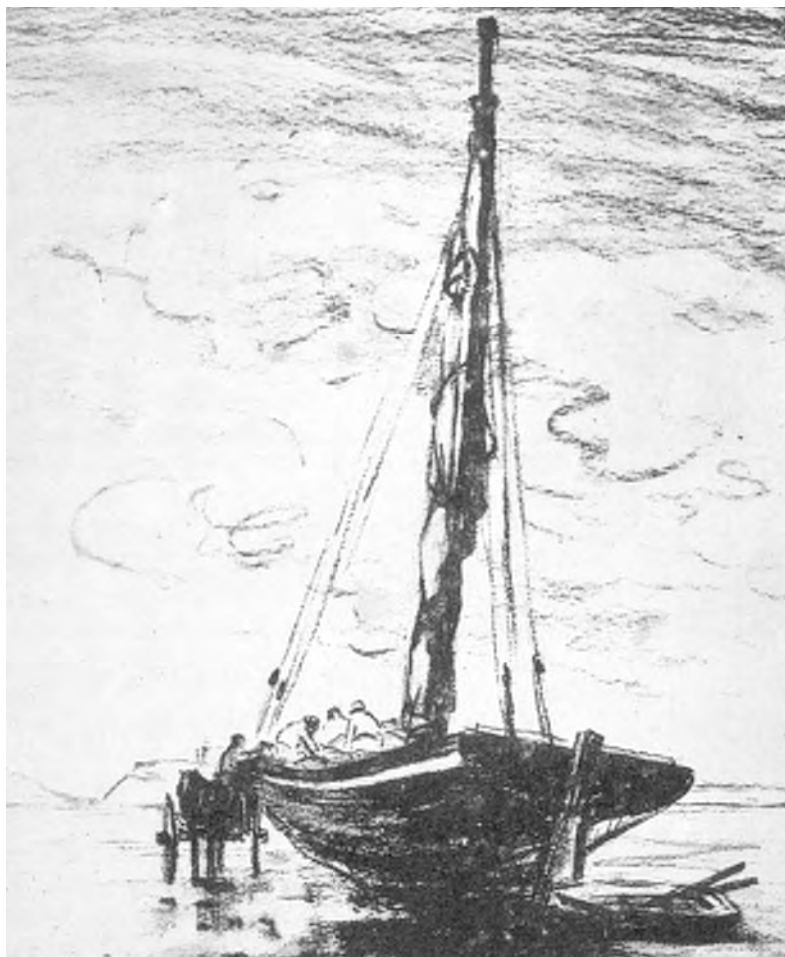


*Dans Brève histoire du peuplement européen en Nouvelle-France, Robert Larin constate que la politique de la France en matière de peuplement des colonies a donné en Nouvelle-France les meilleurs résultats de tout l'empire. Cette politique visait à harmoniser les besoins militaires, la possibilité de travail pour les jeunes hommes et la nécessité d'un contingent féminin permettant l'enracinement dans les colonies. La couverture de ce livre illustre bien la réussite de la Nouvelle-France, dans une belle scène illustrant le marché de Québec, au XVIII<sup>e</sup> siècle. On peut y voir la variété des produits offerts sur les étals et percevoir l'ambiance animée qui y régnait. Ce dessin de grande qualité est de Francis Back, spécialiste de la reconstitution historique.*

urbains pouvaient échanger, dans les années 1670, à Québec et à Montréal. C'était jour de marché deux fois par semaine à Québec et seulement une seule fois à Montréal, à cause d'un différend survenu entre les producteurs et les autorités. Seuls les producteurs demeurant près des villes se rendaient régulièrement au marché, alors que la plupart des habitants s'y rendaient au moins une fois à l'automne, après la saison des récoltes, pour y écouler leurs surplus et s'y procurer des objets manufacturés ainsi que des produits importés.

Au temps des récoltes, en pleine période d'abondance de la fin d'été, plusieurs « travaux pressants » retenaient les paysans sur leur terre, en priorité absolue. Ils pouvaient donc soutenir leurs efforts et garder le moral en mangeant ce qui leur plaisait, parmi tout ce qui s'offrait à eux en cette saison de suprême abondance. D'autre part, pourquoi se rendre au marché en période creuse, par exemple au début de l'été, après les semailles, quand on n'avait qu'une tinette de sucre d'érable ou de beurre à vendre, et cinq ou six jeunes bottes de laitue fraîche ? Cela représentait dans bien des cas beaucoup de temps et d'énergie, pour bien peu de revenus anticipés. C'est pourquoi les habitants qui ne demeuraient pas à proximité immédiate des villes n'avaient pas avantage à abandonner leur terre et leur foyer fréquemment, pour aller commercer en ville. De plus, les marchands ambulants répondaient à la plupart de leurs besoins, au XVIII<sup>e</sup> siècle.

C'est donc à l'automne que chaque famille d'habitants planifiait au moins un voyage annuel à la ville. Car c'est à la saison des récoltes que la colonie accueillait le plus de navires de commerce venus de la France et des Antilles, et que chacun pouvait vendre ce qu'il avait en trop, ou acheter ce dont il avait besoin à bon prix. L'homme et la femme de maison, sans doute avec l'aide des enfants parvenus à maturité, mesuraient les récoltes et les diverses réserves de nourriture, ils évaluaient les surplus qu'il était possible d'écouler sur le marché, ainsi que les besoins à combler. C'était à l'automne, pendant et après les récoltes, qu'il était possible d'envisager tous ces facteurs ensemble de façon réaliste. C'est pourquoi l'automne était réellement la saison du marché urbain pour la majorité des habitants de la Nouvelle-France.



*Bien des habitants devaient voyager par barque ou par chaloupe pour se rendre à la ville. En l'absence de chemins carrossables suffisants, le transport maritime était essentiel au commerce et aux déplacements dans toute la Nouvelle-France. C'est pourquoi il fallait préparer à l'avance ses visites au marché, et assumer un certain nombre de risques et de coûts supplémentaires. On chargeait les barques échouées sur le rivage à marée basse, puis on attendait la marée haute pour repartir. Dans la région de Montréal, où l'on n'observe aucune marée, le chargement des plus gros navires se faisait en chaloupe, à partir du rivage.*



# Chapitre 8

*Des recettes  
anciennes puisées  
dans notre patrimoine*





L'art culinaire a ceci d'artistique qu'il est sensible et subtil, que des nuances de goût peuvent rendre un repas inoubliable et provoquer une joie durable. Aujourd'hui, aux quelques notes écrites que nous possédons sur la préparation des repas au temps de la Nouvelle-France, il manque le savoir et l'expérience que les mères transmettaient oralement à leurs filles. Il faut, par contre, remercier les communautés religieuses féminines qui ont perpétué, au fil des générations, un savoir culinaire traditionnel qui s'apparente à une cuisine de type domestique.

Quant à la cuisine professionnelle, plusieurs de ces recettes anciennes sont maintenant connues grâce au travail des historiens Marc Lafrance et Yvon Desloges qui ont poussé la passion de la vérité et du bon goût jusqu'à expérimenter plusieurs de ces recettes françaises, tirées des livres de cuisine les plus populaires au XVIII<sup>e</sup> siècle. Leurs recherches et celles de bien d'autres historiens mettent à la disposition de tous les amateurs de cuisine qui aiment l'histoire et qui souhaitent y goûter de façon plus authentique, un choix de recettes provenant de livres de cuisine français qui circulaient en Nouvelle-France, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Vous en trouverez quelques exemples un peu plus loin.

Plusieurs des anciennes recettes proposées dans ce recueil sont donc éprouvées à tous points de vue : au plan de l'histoire, de la préparation et du goût. Cependant, tous les plats décrits doivent être adaptés à plusieurs égards, préférence individuelle, disponibilité des produits, saison, usage moderne plus modéré des graisses, etc. ; l'amateur de cuisine individualisera donc ces recettes authentiques et savoureuses en y ajoutant son propre grain de sel. Certaines recettes nous parviennent de la tradition orale et n'offrent pas toute la précision de celles rédigées par les professionnels de la cuisine. La présentation des recettes de ce livre s'en trouve marquée ; dans

la forme et dans la précision des détails, comme les quantités par exemple. Nous souhaitons que le lecteur fasse preuve d'indulgence.

À leur arrivée, les premiers colons français durent s'installer et assurer leur survie. Il est démontré qu'ils utilisèrent, dans ces années cruciales, plusieurs des techniques et des produits alimentaires des Amérindiens. Cependant, cette influence ne perdura pas, pensons à l'exemple de la marginalisation rapide de la farine de maïs.

De tous les produits nord-américains, c'est la citrouille qui a le plus attiré l'attention des premiers immigrants et des voyageurs français en Nouvelle-France. On la cultivait ici en grande quantité, à l'exemple des autochtones. Marie de l'Incarnation, dans les années 1650, énumère quelques façons courantes d'apprêter la citrouille :

On apprête [les citrouilles] de diverses manières, en potage avec du lait, et en friture. On les fait cuire au four comme des pommes, ou sur la braise comme des poires. De la sorte, il est vrai qu'elles ont le goût de pommes rainettes cuites. [...]

Quant au toujours curieux savant Pehr Kalm, il a posé plusieurs questions sur la citrouille. Mademoiselle Charlotte de Couagne, fille du marchand chez qui il résidait, à Montréal, a consigné pour lui *par écrit* sa recette de citrouilles confites. Pehr Kalm semble l'avoir copiée *intégralement*, en français et avec les fautes de mademoiselle de Couagne, en y ajoutant des commentaires personnels. Il s'agit donc d'une recette on ne peut plus authentique remontant à la Nouvelle-France.

Mademoiselle Charlotte Couagne m'enseigne la recette des citrouilles confites. Dans cette région-ci, on procède de la façon suivante : « *Prenez une citrouille, la coupez en quatre, grattez bien les graines, qui sont dedans, ôtez la superficie ou l'écaïlle, mettez une chaudière ou une casserole d'eau au feu; quand elle bouillera, mettez les citrouilles dedans, et la faisez bouillir seulement un bouillon ou environ quatre ou six minutes, les retirez – autrement dit on les enlève du chaudron à l'aide d'une louche garnie de trous, et on les dépose en un endroit où elles puissent s'égoutter, et on les laisse là jusqu'au lendemain matin; quand elles sont bien égouttées/* l'eau en est bien sortie : */vous les piquerez avec un*



*clou, la cannelle et un peu d'écorce d'orange. Le sirop qu'on utilise à cet effet est confectionné de la même façon que celui qu'on emploie en Suède pour les confitures. On clarifie le sirop et on prend une livre du fruit et une livre du sirop, on jette les citrouille dedans, et on les laisse bouillir jusqu'à ce que le sirop a bien pénétré les citrouilles, une, deux à cinq heures, jusqu'à ce qu'il y a rien de blanc dedans; on peut voir quand tout est cuit, à savoir quand en retirant du sirop avec la louche il ne s'écoule pas sous forme de gouttes, mais coule en filet. Quand on veut le laisser refroidir, on ne doit pas recouvrir le chaudron dans lequel on l'a cuit (Kalm, 1977 : 526-527).*

Pehr Kalm rapporte cette autre manière d'apprêter les citrouilles :

On les coupe en deux, on les place près du feu et on les fait griller, d'abord d'un côté, puis de l'autre. Quand elles sont complètement grillées, on en saupoudre de sucre la face interne et on les mange ainsi. Préparées de la sorte, elles ont très bon goût (Kalm, 1977 : 379).

## LA SAGAMITÉ

Mère Marie de l'Incarnation, fondatrice des Ursulines de Québec a nourri, par générosité et charité, de nombreux Amérindiens et enseigné à de nombreuses jeunes Amérindiennes. Elle a laissé cette recette de sagamité dans sa correspondance :

### La sagamité

#### *Soupe des Indiens*

« Il me semble que lorsque nous faisons festin à nos sauvages, on y emploie : un boisseau de pruneaux noirs, 4 pains de 6 livres pièce, 4 mesures de farine de pois ou de blé d'Inde, 2 ou 3 livres de gros lard, une douzaine de chandelles de suif fondues, afin que tout soit bien gras car c'est ce qu'ils aiment... »

Lettre de Marie de l'Incarnation à son beau-frère, le 4 septembre 1640.

*Une sagamité d'aujourd'hui*

Une recette plus moderne donne les ingrédients suivants : une demi-tête de porc, un oignon, 750 ml de haricots rouges, 750 ml de maïs lessivé, 250 ml de carottes, 1 chou, 100 ml de farine de maïs qu'on va délayer dans de l'eau.

Mais il n'est pas possible que les Amérindiens aient utilisé la tête de porc avant l'arrivée des Européens. Essayons donc avec un morceau de palette de veau ou de bœuf pour remplacer le gibier qu'utilisaient les Iroquoiens et concédons à leur goût du gras par l'utilisation d'un bloc de lard salé à la façon de Marie de l'Incarnation. Les autres ingrédients demeurent les mêmes que dans l'énumération ci-haut. La sagamité est un plat rustique et les Amérindiens utilisaient ce qu'ils avaient sous la main selon les occasions de leur mode de vie parfois nomade, parfois sédentaire.

Couper le lard salé en gros cubes et mettre avec le bœuf dans une grande casserole. Couvrir la viande d'eau froide et porter lentement à ébullition. Laisser mijoter une heure. Y ajouter les carottes hachées en dés ou en rondelles ou même en tronçons, l'oignon aussi haché et laisser mijoter jusqu'à ce que les carottes soient presque cuites. Retirer du feu et laisser refroidir. Couper le bœuf en portions prêtes à servir. Remettre dans le bouillon et laisser reposer une nuit au frais.

Le lendemain, utiliser des haricots rouges en boîte, les rincer (ou pas si vous désirez une soupe au bouillon plus foncé) et les mettre dans la casserole. Y verser aussi le maïs lessivé, ajouter le chou coupé en quartiers. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter encore une heure.

Verser la farine de maïs délayée et continuer la cuisson pour épaissir la sagamité.

Note : avant la venue des Européens, la plupart des Amérindiens n'utilisaient pas le sel. Mais on peut ajouter sel et poivre au goût sans commettre un crime de lèse-majesté.

## LES SOUPES

Dans sa correspondance, la fondatrice des Ursulines de Québec consigne aussi une recette assez précise de soupe à la citrouille :

### *Soupe à la citrouille de Marie de l'Incarnation*

Coupez la citrouille en dés bien menus et les passer à la casserole, avec du bon beurre, assaisonné de sel, persil, cerfeuil et fines herbes. Puis, mettez-les dans un pot de terre avec le lait bouillant, et dressez-les sur des croûtes mitonnées. Garnissez de pain frit, et mettez du poivre blanc en servant.

### *Potage à la citrouille*

*45 g de beurre*

*675 g de chair de citrouille coupée en cubes*

*2 ml de sel*

*4 clous de girofle*

*2 ml de muscade*

*1 l d'eau*

*250 ml de lait ou de crème*

*2 jaunes d'œuf*

*Poivre*

*Tranches épaisses de pain rustique*

1. Faire fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir la citrouille de 5 à 7 minutes après l'avoir assaisonnée avec le sel, le clou et la muscade.
2. Monter le feu, ajouter l'eau et porter à ébullition en touillant de temps à autre.
3. Baisser le feu et laisser mijoter une trentaine de minutes à couvert.
4. Réduire la citrouille en purée au robot et la passer au tamis. Récupérer tout le liquide de cuisson.

5. Faire chauffer le lait ou la crème à feu moyen sans amener à ébullition. Incorporer aux jaunes d'œuf quelques cuillerées de lait chaud et quelques-unes aussi de bouillon avant de bien mélanger. Rectifier le sel et poivrer.
6. Verser tous les liquides dans une casserole et chauffer à feu moyen pendant 10 minutes en tournant constamment.

On sert le potage sur une tranche de pain rustique épaisse.

Source : L'École des ragoûts, 1700.

Note : on pourrait substituer du bouillon de poulet à l'eau et rajouter de l'oignon et de l'ail.

### *Potage au chou*

*3,5 l d'eau*

*1 kg de bœuf pour pot-au-feu*

*2 os de veau*

*15 ml de gros sel*

*2 branches de céleri*

*2 oignons rouges entiers*

*3 carottes*

*2 panais*

*1 poireau*

*Un demi-chou en quartiers*

*Un demi-chou attaché avec une ficelle*

*110 g de lard*

1. Mettre le bœuf et les os dans l'eau et amener à ébullition. Écumer le bouillon de temps à autre.
2. Saler puis mettre les légumes. Faire cuire à feu moyen 2 à 3 heures. Ne garder que le bouillon.
3. Ficeler le demi-chou; couper le lard en tranches tenant à la couenne et le ficeler.
4. Blanchir le demi-chou avec le lard dans un mélange moitié eau et moitié bouillon.

5. Faire mitonner 1 heure le chou et son bouillon de blanchissage dans le premier bouillon.
6. Au moment de servir, garder le chou à part, trancher des tranches de pain et verser le bouillon dessus. Ajouter des petits morceaux de chou à chaque assiette.

Source : Menon, La cuisinière bourgeoise, 1772.

### ***Soupe au chou de l'île d'Orléans***

*3 l de bouillon de bœuf froid  
1 chou haché assez finement  
3 carottes coupées en dés  
3 blancs de poireaux émincés finement  
Sel et poivre*

Blanchir le chou dans de l'eau légèrement vinaigrée.

Mettre tous les légumes dans une marmite, couvrir de bouillon de bœuf. Porter à ébullition, réduire à feu doux pour laisser mijoter trois heures.

### ***Soupe aux poireaux de l'île d'Orléans***

*5 ou 6 blancs de poireaux émincés finement  
1 l d'eau froide  
50 cl de bouillon de bœuf froid  
Sel et poivre*

Tout mettre dans une grande marmite et laisser cuire deux à trois heures.

### ***Potage de perdrix aux choux***

Étant bien nettoyés, vous les larderez de gros lard, puis les trousserez, les faites blanchir et les empotez avec bon bouillon ; prenez des

choux et les empotez aussi avec les perdrix, après qu'ils seront cuits, vous y passez un peu de lard fondu, et les assaisonnez avec clou et poivre, puis faites mitonner vos croûtes, les garnissez de fagoues de veau ou de saucisses si vous en avez, puis servez.

### *Potage-purée aux pois et au lard*

*500 g de pois jaunes secs*

*250 g de haricots rouges secs*

*500 g de jambon avec l'os*

*2 ou 3 os à soupe*

*250 g de lard salé entrelardé coupé en petits lardons*

*1,5 l de bouillon de bœuf*

*1 gros oignon haché*

*Quelques feuilles de sauge*

*1 feuille de laurier*

*30 ml de farine*

*Croûtons de pain sec*

1. Faire tremper les pois et les haricots dans l'eau pendant toute une nuit. Égoutter dans une passoire avant de mettre dans une grande casserole, de couvrir d'eau chaude et de porter à légère ébullition pour faire mijoter pendant une heure.
2. Ajouter alors le jambon et les os à soupe et laisser mijoter jusqu'à presque complète réduction du liquide qui sera absorbé en grande partie par les pois. Retirer le jambon et les os à soupe. Découper le jambon en petits morceaux.
3. Faire fondre le lard salé dans une poêle, retirer les lardons qu'on mettra dans la soupe plus tard.
4. Faire tomber les oignons dans le gras des lardons. Ajouter la farine pour faire un roux.
5. En brassant constamment, ajouter 250 ml de bouillon de bœuf pour obtenir une sauce bien lisse. La faire cuire 10 minutes.
6. Verser cette sauce et le restant du bouillon dans la casserole contenant les pois et les haricots.

7. C'est maintenant le temps d'ajouter la sauge et le laurier. Laisser mijoter environ 30 minutes.
8. Retirer la feuille de laurier. Passer une partie des pois au robot pour épaissir la soupe. Remettre dans la casserole et rajouter les lardons et les dés de jambon. Rectifier l'assaisonnement car il ne faut pas saler cette soupe au début, cela ferait durcir pois et haricots.
9. Servir avec des croûtons sur la soupe et une décoration de persil haché.

Ne pas jeter la moelle des os à soupe car cela est merveilleux à déguster sur des croûtons avec du gros sel.

Cette recette provient de Louisbourg, ville qui faisait beaucoup de commerce avec la Nouvelle-Angleterre. Conséquemment, elle subissait une assez importante influence alimentaire anglaise. De là viendrait, croit-on, l'utilisation du laurier et de la sauge, pratiquement inconnus dans la vallée du Saint-Laurent à cette époque.

Note : on dit que chaque chaumière de France, d'Acadie ou de Nouvelle-France avait de bonnes provisions de pois et de haricots secs qui se conservaient facilement durant les mois d'hiver et s'avéraient fort nourrissants.

## LES LÉGUMES ET LES SALADES

### *Asperges en petits pois*

*450 g d'asperges coupées en petits morceaux*

*1 c. à table de beurre*

*125 ml d'eau de cuisson*

*5 ml de sucre d'érable (ou cassonade)*

*1 bouquet de persil et de ciboulette*

*3 jaunes d'œuf battus*

*15 ml de farine*

*30 ml de crème ou de lait*

*1 pincée de muscade*

*Sel et poivre*

1. Faire blanchir les asperges 2 minutes et les égoutter.
2. Faire revenir les asperges dans le beurre et ajouter l'eau de cuisson.
3. Ajouter poivre, sucre et bouquet, et cuire à petit feu 15 minutes. Puis retirer le bouquet et réserver les asperges. Garder celles-ci au chaud.
4. Lier les jaunes d'œuf battus, la farine, la muscade et la crème (ou le lait).
5. Incorporer quelques cuillères du liquide de cuisson chaud (après l'étape 3) au mélange d'œufs (étape 4), tout en battant.
6. Ajouter les jaunes d'œuf au reste du liquide de cuisson et laisser épaissir à feu doux.
7. Remettre les asperges dans la sauce épaisse et laisser réchauffer à feu très doux quelques minutes. Servir.

Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### ***Racines en menus droits***

*5 carottes*

*2 gros panais*

*2 branches de céleri*

*Eau*

*1 oignon rouge moyen finement haché*

*30 g de beurre*

*20 g de farine*

*Sel et poivre*

*5 ml de vinaigre de vin*

*10 ml de moutarde de Dijon à l'ancienne*

1. Peler et couper les légumes en julienne. Les faire cuire dans l'eau bouillante 15 à 20 minutes de sorte qu'ils soient toujours croustillants.
2. Garder les légumes au chaud et réserver le liquide de cuisson.
3. Faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit mou, environ 5 minutes. Ajouter la farine pour faire un roux.



4. Incorporer au roux, 170 ml de bouillon de cuisson; saler, poivrer et ajouter le vinaigre tout en mélangeant. Intégrer les légumes.
5. Au moment de servir, incorporer la moutarde.

Source : Menon, La cuisinière bourgeoise, 1772.

### *Petite salade à la crème*

Au printemps surtout, les habitants s'empressaient, aussitôt que la tendre petite laitue était assez grande pour être cueillie, de faire la salade la plus simple au monde mais d'une telle fraîcheur et de tant de goût que plusieurs Québécois ne l'ont pas oubliée et la mangent encore aujourd'hui.

*La laitue qu'il faut pour le nombre de convives.*

*De la crème à 35 % ou de la crème à 45 % comme en distribue Les produits laitiers fermiers d'Antan dans les épicerie fines du Québec.*

*De la ciboulette et des petits oignons verts au goût.*

*Du sel et du poivre.*

Cueillir quelques feuilles de jeune et tendre laitue. Les laver et les sécher. Déchirer grossièrement les feuilles.

Dans un grand bol, placer la laitue et verser la crème au goût (pas trop quand même). Saler et surtout poivrer. Ajouter les oignons verts et la ciboulette hachés. Touiller et servir immédiatement accompagnée d'une bonne tranche de pain assez dense.

## LES ŒUFS

### *Farce à l'oseille*

Prenez de la belle oseille avec un peu de laitue, si bon vous semble, comme aussi de la poirée et autres bonnes herbes, épluchez-les toutes proprement, c'est-à-dire, ôtez-en toutes les queues et les cotons, lavez-les dans de l'eau fraîche, mettez-les à égoutter, et pressez-les un peu pour en faire sortir l'eau, hachez-les bien menu; fricassez-les dans une casserole avec l'assaisonnement ordinaire,

(*utiliser une casserole en inox*) votre farce étant cuite et de bon goût, liez-la de quelques jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crème; faites-la mijoter doucement, servez-la avec des œufs durs coupés en quartiers, ou des œufs pochés.

### ***Œufs au beurre noir***

Cassez vos œufs dans un plat, prenez garde surtout qu'ils ne se crèvent; assaisonnez-les de sel menu et de poivre; mettez dans une poêle du beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, coulez-y doucement vos œufs; faites-les cuire, passez la pelle à feu bien rouge par-dessus pour faire cuire les jaunes; coulez-les dans le plat que vous devez servir; mettez un filet de vinaigre dans la poêle où il sera resté un peu de beurre, faites-le chauffer un instant, versez-le partout dessus vos œufs, servez-les ensuite.

### ***Œufs au pain***

Émietter du pain très finement. Fondre du beurre dans une tourtière ou un autre plat creux, y ajouter le pain et du sucre d'érable haché fin. Battre des œufs bien frais, autant qu'il en faut, les mêler au pain préparé puis y verser un peu de lait légèrement chauffé. Ajouter quelques noisettes de beurre et laisser cuire.

## **LES PLATS PRINCIPAUX**

### ***Fricassée de poulet, sauce rousse***

*2 poitrines de poulet coupées en 4 morceaux chacune*

*60 ml de beurre*

*275 ml de bouillon de poulet*

*15 ml de vinaigre de vin*

*2 feuilles de laurier*

*Le zeste d'une orange*

*Le jus d'un citron*

*30 ml de persil haché grossièrement*

*Une grosse pincée de muscade*

*60 ml de chapelure*

1. Faire dorer les morceaux de poulet dans le beurre à feu moyen.
2. Égoutter les morceaux et les réserver pour plus tard.
3. Enlever le gras. Remplacer par du bouillon. Ajouter vinaigre, laurier, zeste d'orange et jus de citron, persil et muscade, et faire chauffer à feu doux pendant 3 ou 4 minutes.
4. Remettre les morceaux de poulet et saupoudrer de chapelure. Couvrir et continuer la cuisson à feu doux pendant une heure.

*Source : La Varenne, Le cuisinier français, 1699*

### ***Anguille à l'étuvée***

*900 g d'anguille*

*250 ml de vin blanc*

*30 ml de persil haché*

*10 ml de câpres*

*60 ml de beurre*

*Sel et poivre*

1. Dépouiller l'anguille et la couper en tranches de 2,5 cm d'épaisseur.
2. Déposer tous les ingrédients dans une casserole avec couvercle et ajuster l'assaisonnement.
3. Couvrir hermétiquement et laisser mijoter doucement pendant 20 à 25 minutes.

*Source : La Varenne, Le cuisinier français, 1699*

### ***Alose grillée à l'oseille***

*Une belle alose de 1,5 kg*

*30 ml de vinaigre de vin*

*900 g d'oseille*

*45 g de beurre*

*60 ml de lait ou de crème*

*45 g de beurre fondu*

*Sel et poivre*

1. Écailler, laver et sécher l'alose étêtée et équeutée. Couper le poisson en 5 ou 6 tronçons. Saler, poivrer et arroser de la moitié du vinaigre. Laisser mariner 30 minutes.
2. Entre-temps, préparer l'oseille en enlevant les tiges, en la lavant, en l'égouttant et en l'épongeant. Placer l'oseille dans une grande casserole d'eau bouillante. Amener à ébullition et cuire 5 minutes. Verser dans un tamis, passer à l'eau froide et essorer.
3. Faire fondre le beurre, ajouter l'oseille et cuire environ 5 minutes en ajoutant le lait ou la crème. Garder au chaud.
4. Placer les tronçons d'alose sur une lèchefrite. La peau en dessous. Saler et poivrer ; badigeonner avec le beurre fondu. Placer l'alose à 5 cm sous le gril et laisser cuire à feu vif pendant 10 à 12 minutes.
5. Servir l'alose sur un lit d'oseille en la badigeonnant d'un peu de beurre fondu.

*Source : Bonnefons, Les Délices de la campagne, 1684*

### ***Veau mariné, sauce Robert***

*1,2 kg d'épaule de veau de lait*

*375 ml de vin blanc*

*100 ml de brandy*

*4 clous de girofle entiers*

*1 oignon coupé en rondelles*

*Sel et poivre*

*Persil (4 branches)*

*Ciboulette (5-6 branches)*

*6 lardons en ficelle assaisonnés comme suit :*

*une grosse pincée de sel*

*une grosse pincée d'épices fines (voir recette)*

*5 ml de persil haché fin*

*5 ml de ciboulette hachée fin*

*Sauce Robert (voir recette)*

1. Piquer la pièce de veau de lardons avec une aiguille à larder.
2. Faire une marinade avec le vin, le brandy, l'oignon et les aromates.
3. Faire mariner le veau pendant 24 heures.
4. Braiser dans la marinade à feu doux pendant 4 à 5 heures.
5. Napper de sauce Robert.

*Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.*

### ***Bœuf en mironton***

*2 kg de bœuf cuit en tranches*

*115 ml de bouillon*

*45 ml de coulis (voir recette)*

*45 ml de persil frais haché fin*

*45 ml ciboulette fraîche hachée fin*

*1 pointe d'ail hachée fin*

*30 ml de câpres hachées fin*

*3 filets d'anchois hachés*

*Sel et gros poivre*

1. Mélanger tous les ingrédients (excepté le bœuf et le bouillon) pour en faire une pâte.
2. Foncer le fond de la poêle avec le tiers du mélange.
3. Placer dessus une rangée de tranches de bœuf.
4. Beurrer le dessus des tranches avec le deuxième tiers du mélange.
5. Placer une deuxième rangée de tranches.
6. Beurrer avec le dernier tiers du mélange.
7. Mouiller le tout avec le bouillon.
8. Couvrir et faire cuire doucement une demi-heure.

*Source : Menon, La cuisinière bourgeoise, 1772.*

### *Côtelettes d'agneau à la plucheverte*

4 côtelettes d'agneau épaisses  
30 g de beurre doux  
1 verre de vin blanc (55 ml)  
115 ml de bouillon de bœuf  
15 ml de persil frais haché menu ou 5 ml de persil séché  
5 ml de ciboule fraîche ou 10 ml de ciboulette déshydratée  
1 gousse d'ail  
1 échalote française  
5 feuilles d'estragon frais ou 3 ml d'estragon séché  
2 clous de girofle entiers  
1 feuille de laurier  
5 ml de thym frais ou 2,5 ml de thym séché  
5 ml de basilic frais ou 2,5 ml de basilic séché  
1 pincée de farine  
Sel, poivre  
15 ml de beurre doux  
15 ml de farine  
5 ml de persil haché frais ou 2,5 ml de persil séché  
Vinaigre de vin

1. Faire saisir les côtelettes à feu vif dans le beurre.
2. Lorsque dorées, y ajouter les ingrédients liquides, la pincée de farine, les herbes et épices. Amener à ébullition, brasser et réduire ensuite le feu. Cuire à feu lent environ 20 minutes.
3. Retirer les côtelettes et les garder au chaud.
4. Passer la sauce au tamis et dégraisser.
5. Remettre la poêle sur le feu avec le beurre manié fait de 15 g de beurre, 15 ml de farine et de 5 ml de persil; incorporer à la sauce. Rajouter un filet de vinaigre et brasser jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.
6. Verser cette sauce sur les côtelettes.

Note : Les herbes fraîches rehaussent de beaucoup la saveur de ce plat.

Source : Menon, La cuisinière bourgeoise, 1772.

## LE POT-AU-FEU DE FRANCE ET LE BOUILLI DU QUÉBEC

Jacques Ferrière, dans un article du *Soleil*, nous racontait en 1976 que le pot-au-feu existait au Moyen Âge et demeura pendant longtemps le plat principal des Français. Avec ceux d'entre eux qui furent nos ancêtres, il traversa l'Atlantique et devint notre bouilli. Philippe Mollé, dans *Le Devoir*, cite l'officier Wolfgang Goethe, oui le grand Goethe, qui participe à l'invasion de la France en 1792 et qui nous décrit le pot-au-feu de l'époque :

Dans une pièce pétillante un bon feu ; suspendue à la crémaillère, une marmite de fonte laisse s'échapper un parfum de viande et d'épices. Le bœuf était presque prêt lorsqu'on mit dans la marmite des carottes, des navets, des poireaux, des choux et d'autres légumes. On me dit que ce plat s'appelait le pot-au-feu.

On remarque l'absence de lard salé. Traditionnellement, en France, le pot-au-feu comprend un os à moelle. Au Québec cela est facultatif.

Mollé nous apprend aussi que la romancière Colette pensait qu'il fallait avoir au moins 30 ans pour apprécier le pot-au-feu. « Avant cet âge, selon elle, on aurait pu penser qu'il s'agissait d'un plat vulgaire », écrit-il.

En France le pot-au-feu se mange accompagné de moutarde à l'ancienne, gros sel et cornichons aigres. Ce plat, et notre bouilli, se rapprochent de la soupe, et la tradition française est de servir les légumes et la viande dans une assiette et le bouillon à part. Un peu oublié en France au siècle dernier, il se voit réhabilité par le célèbre Bocuse.

Le pot-au-feu ou le bouilli sont des plats issus de la pauvreté des anciens paysans français mais, comme beaucoup d'autres classiques de la gastronomie de la mère patrie, ils ont été élevés au rang des grandes recettes par les cuisinières françaises et québécoises qui ne faisaient jamais la cuisine sans utiliser l'ingrédient indispensable : l'amour de la famille, de la vie et du plaisir de manger.

### ***Pot-au-feu***

*2 kg de palette de bœuf*  
*4 os à moelle*  
*2 oignons*  
*10 carottes*  
*3 petits navets blancs*  
*2 blancs de poireaux*  
*3 panais*  
*2 branches de céleri avec les feuilles*  
*4 gousses d'ail*  
*15 ml de thym*  
*5 clous de girofle*  
*2 feuilles de laurier*  
*Sel et poivre*

1. Placer le morceau de viande dans une grande marmite et recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et au premier bouillon réduire le feu et laisser mijoter pendant 3 à 4 heures. Écumer.
2. Au même moment, trancher un oignon en rondelles et les faire roussir dans une poêle sans beurre. Placer dans une mousseline avec le laurier, les gousses d'ail et le thym ; jeter dans le bouillon.
3. Piquer l'autre oignon de clou et mettre dans le bouillon.
4. Après deux heures et demie de cuisson, ajouter les légumes épluchés et couper en morceaux d'égale grosseur. Saler et poivrer.
5. Vingt minutes avant la fin, ajouter les os à moelle.
6. Dégraisser avant de servir.
7. La moelle se déguste sur des toasts avec du gros sel.

### ***La poule au pot***

*1 jeune poule de plus de 2 kg*  
*15 ml de beurre*  
*500 g de lard salé entrelardé coupé en trois ou quatre morceaux*  
*3 à 4 l d'eau froide*



*2 gros oignons hachés grossièrement*  
*2 ou 3 gousses d'ail*  
*1 petit chou coupé en six ou huit morceaux*  
*10 belles carottes moyennes coupées en tronçons*  
*12 petits oignons*  
*500 g de haricots verts*  
*5 ml de gros sel*  
*2,5 ml de thym*

1. Saler et poivrer la poule à l'extérieur comme à l'intérieur. Mettre le thym à l'intérieur de la cavité.
2. Faire dorer la poule au beurre dans un grand chaudron de fonte noire.
3. Ajouter l'eau, le lard salé, le gros sel, l'ail, les oignons hachés et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 2 heures.
4. Ajouter le chou, les carottes, les petits oignons ronds, les haricots et, pour une touche contemporaine car on ne consommait pas vraiment de pommes de terre en Nouvelle-France, 12 grelots.
5. Porter à ébullition de nouveau, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter une trentaine de minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que les carottes soient cuites.

Note : le Larousse gastronomique nous décrit la poule au pot comme étant un pot-au-feu préparé avec une poule farcie de chair à saucisse et avec un morceau de bœuf. On peut croire que la version des habitants de Nouvelle-France était un peu plus simple et ressemblait à la recette ci-haut. La poule au pot est un fort ancien plat de la paysannerie française car Henri IV promet à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle d'améliorer le sort peu enviable de ses sujets en déclarant que « Si Dieu me prête encore la vie, je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon royaume qui n'ait le moyen d'avoir le dimanche une poule dans son pot. » Ainsi, ce plat simple convenait, semble-t-il, pour un repas de jour de fête dans les familles campagnardes françaises du début du XVII<sup>e</sup> siècle.

## LE BOUILLI QUÉBÉCOIS

Aussitôt que le jardin commence à donner ses beaux légumes d'été, vers la mi-juillet, les Québécois ressentent une envie incontrôlable de manger le bouilli. Au fil de l'avancement de la saison les composantes pourront varier. Ainsi, le blé d'Inde fera son apparition vers la fin de juillet. Même si l'usage du maïs est assez récent, c'est aussi la note nord-américaine de ce plat. Le haricot jaune n'était pas connu en Nouvelle-France. En automne et en hiver, le bouilli abandonnera les haricots verts et jaunes, le maïs et rajoutera le panais; le rutabaga, qui était peu présent et guère apprécié en Nouvelle-France, remplacera le petit navet blanc, et le poireau les petits oignons frais de l'été.

### *Bouilli d'été*

*1 kg de palette de bœuf  
500 g de lard salé entrelardé  
4 l d'eau froide  
10 carottes coupées grossièrement  
1 petit chou coupé en quartiers  
4 oignons coupés en quartiers  
4 ou 5 petits navets blancs coupés en deux  
200 g de haricots verts  
200 g de haricots jaunes  
3 épis de blé d'Inde coupés en tronçons  
Feuilles de céleri  
Thym  
2 ou 3 branches de persil  
2 feuilles de laurier  
Sel et poivre*

1. Couper le bœuf et le lard salé en gros morceaux. Mettre dans une marmite de fonte noire et couvrir d'eau froide. Ajouter le

- laurier, les feuilles de céleri, le persil, le thym, saler et poivrer. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter deux heures.
2. Ajouter tous les légumes, sauf le blé d'Inde, et laisser mijoter encore une heure avant d'ajouter le maïs. Cela peut cuire pendant 30 minutes au moins avant d'être servi.

### ***Bouilli d'hiver***

*1 kg de palette de bœuf*  
*500 g de lard salé entrelardé*  
*1 chou d'hiver coupé en quartiers*  
*3 petits panais coupés en gros morceaux*  
*3 oignons coupés en quartiers*  
*10 carottes coupées en tronçons*  
*1 petit rutabaga coupé en plusieurs morceaux*  
*4 blancs de poireaux*  
*2 feuilles de laurier*  
*Sarriette*  
*Thym*  
*Sel et poivre*

1. Couper le bœuf et le lard salé en gros morceaux, mettre dans une marmite en fonte noire et couvrir d'eau froide. Ajouter le laurier, la sarriette, le thym, saler et poivrer. Porter à ébullition puis réduire le feu pour laisser mijoter pendant 2 heures.
  2. Ajouter tous les légumes et laisser mijoter encore une heure, une heure et demie. Rajouter de l'eau si nécessaire.
- C'est prêt à servir.

## **LES DESSERTS**

### ***La beurrée de sucre d'érable***

Voici un dessert des plus simples qui a toujours du succès tant auprès des enfants que des adultes.

Il s'agit de couvrir dans une assiette creuse une tranche épaisse de pain de ménage d'une bonne couche de crème à l'ancienne et de garnir abondamment le tout de sucre du pays râpé ou granulé.

Un véritable délice !

On retrouve assez souvent dans les récits de voyages et autres documents des mentions de crêpes de froment, alors que la crêpe ou galette de sarrasin apparaît très rarement.

### *Crêpes de blé*

*250 ml de farine de blé tout usage*

*2 gros œufs*

*300 ml de lait entier*

*15 ml de sucre*

*Une grosse pincée de sel*

*15 ml de beurre fondu*

1. Tamiser la farine dans un grand bol. Ajouter le sucre et le sel et bien mélanger. Faire un puits et y casser un à un les œufs en les mélangeant au fur et à mesure avec une cuillère de bois.
2. Ajouter ensuite le lait lentement en utilisant le fouet pour incorporer la farine au liquide. Ajouter le beurre fondu en fouettant toujours. Ce n'est pas grave s'il y a encore quelques grumeaux.
3. Faire chauffer de l'huile de canola dans une poêle en fonte. On utilisait probablement du saindoux à l'époque. Y verser à la louche la quantité de pâte à crêpe répondant à l'épaisseur désirée. Tourner la crêpe lorsque le premier côté est bien doré.

Servir dans une assiette chaude.

On peut croire que les habitants utilisaient du sucre d'érable, appelé aussi sucre du pays, pour garnir leurs crêpes.

### LES TARTES

Les gens de Nouvelle-France mangeaient à l'occasion de la tarte pour dessert, car ils avaient une abondance de fruits sauvages et

domestiques sous la main, été comme hiver. Ici l'amateur de cuisine désirant évoquer la Nouvelle-France sur sa table peut laisser aller son imagination assez librement.

### ***Tarte à la chair de pommes et de poires***

*4 pommes pelées, épépinées et tranchées minces*

*4 poires pelées, épépinées et tranchées minces*

*50 g de raisins secs*

*Le zeste de la moitié d'un citron*

*50 g de sucre en poudre*

*2 à 3 ml de cannelle*

*50 g de beurre coupé en dés*

*1 abaisse de pâte feuilletée*

1. Garnir une assiette à tarte avec l'abaisse de pâte.
2. Saupoudrer de la moitié du sucre.
3. Ajouter les pommes, les raisins, l'écorce de citron et saupoudrer la cannelle.
4. Recouvrir avec les poires et le beurre coupé en dés.
5. Saupoudrer l'autre moitié de sucre.
6. Recouvrir la tarte avec des bandes de pâte.
7. Cuire au four à 450°F pendant 10 minutes, puis baisser à 350°F et cuire pendant 30 à 40 minutes supplémentaires.

Source : La Varenne, Le Pâtissier français, 1699.

### **LES RECETTES DE BASE**

#### ***Bouillon de bœuf***

*2 kg de jarret de bœuf*

*3 à 4 l d'eau froide*

*250 ml de céleri haché grossièrement*

*250 ml d'oignon haché grossièrement*

*250 ml de carotte hachée grossièrement*

*250 ml de vert de poireaux*  
*250 ml de rabiole hachée grossièrement*  
*4 ou 5 clous de girofle*  
*2 feuilles de laurier*  
*Sel et poivre*

1. Mettre les morceaux de jarret de bœuf dans une grande marmite et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition en écumant. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 4 heures en écumant toujours.
2. Ajouter alors les légumes, les épices, le sel et le poivre et laisser cuire encore 2 heures.
3. Passer au tamis et laisser refroidir pour pouvoir facilement dégraisser le bouillon.

### ***Les herbes salées du Bas-du-fleuve***

Hacher très fin en quantités égales : ciboulette, sarriette, persil, cerfeuil, carotte (râpée), feuilles de céleri et queues d'oignons verts. Bien mélanger dans un cul-de-poule. Mettre dans des pots stérilisés en alternant des couches d'herbes de 2,5 cm avec des couches de gros sel. Ajouter 30 ml d'eau froide.

Couvrir et laisser macérer quelque temps (deux semaines) avant d'utiliser. Ces herbes salées se conservent bien très longtemps. Réfrigérer.

Suggestions de proportions :

125 ml de chacun des produits du potager suivants : ciboulette, sarriette, persil, cerfeuil, feuilles de céleri, carotte râpée finement et queues d'oignons verts

60 ml de gros sel

### ***Herbes salées avec poireau***

125 ml de chacun des produits du potager suivants : blanc de poireau, carotte, persil, feuilles de céleri, queues d'oignons verts, ciboulette, sarriette.

125 ml de gros sel

Note : le céleri branche n'était pas présent en Nouvelle-France et la sarriette peu prisée par les Français. Ces recettes d'herbes salées sont donc plus contemporaines. Pour un goût d'ancien régime, il faudrait éliminer ces herbes.

### ***Sauce Robert***

*2 petits oignons*

*30 g de beurre doux*

*1 verre de vin blanc (55 ml)*

*225 ml bouillon*

*Une grosse pincée d'épices fines (voir recette)*

*45 ml de coulis (voir recette)*

*1 filet de vinaigre de vin*

*15 ml de moutarde à l'ancienne*

1. Couper les oignons en tranches fines.
2. Les faire revenir dans le beurre 3 à 4 minutes.
3. Mouiller de 55 ml de bouillon.
4. Cuire à petit feu 3 à 4 minutes.
5. Ajouter le reste du bouillon, le verre de vin et les épices fines.
6. Lier avec le coulis et faire épaissir.
7. Ajouter le filet de vinaigre et la moutarde; servir chaud.

*Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.*

### ***Coulis***

*65 g de lard salé*

*160 g de jambon cuit coupé en tranches*

*200 g d'escalope de veau*

*2 carottes*

*2 oignons piqués de clous de girofle*

*1 panais*

*115 ml de bouillon*

*15 g de beurre*

*15 ml de farine*

1. Placer le lard, le jambon et les escalopes dans une casserole.
2. Les couvrir des carottes, panais et oignons coupés en rondelles.
3. Mouiller de la moitié du bouillon.
4. Faire cuire à petit feu 30 à 45 minutes jusqu'à ce que la viande adhère à la casserole.
5. Augmenter le feu pour que la viande forme un caramel sur le fond et les côtés de la casserole.
6. Enlever la viande et garder en attente.
7. Ajouter le beurre et, si nécessaire, un peu de bouillon pour détacher le caramel.
8. Ajouter la farine pour faire un roux d'un beau blond.
9. Rajouter un peu de bouillon pour délayer un peu le roux.
10. Remettre le veau et le jambon et laisser cuire à petit feu une demi-heure. Ajouter le bouillon si nécessaire.
11. Enlever la viande.
12. Passer le coulis à l'étamine.
13. Réfrigérer et dégraisser.

Source : Menon, La cuisinière bourgeoise, 1772.

## L'AMBIGU

Les dirigeants de la Nouvelle-France menaient un train de vie équivalent à celui de la noblesse française. Le gouverneur, l'intendant et l'évêque de Québec avaient l'obligation de faire montre d'apparat pour assurer le prestige de leur poste ainsi que pour faire sentir le pouvoir dont ils étaient dépositaires.

Ainsi, ces hommes puissants donnaient-ils des fêtes et des réceptions à de multiples occasions. Dans leur livre *La Vie musicale en Nouvelle-France*, Élisabeth Gallat-Morin et Jean-Pierre Pinson nous révèlent l'ampleur et la qualité des bals et soirées mondaines de Québec et de Montréal. À son arrivée à Québec, le marquis de Montcalm écrivait le 13 mai 1756 dans son Journal : « La magnificence et la bonne chère annoncent que la place est bonne et un habitant de Paris aurait été surpris de la profusion de bonnes choses en tout genre. »



Les historiens Yvon Desloges et Marc Lafrance de Parcs Canada ont fouillé l'histoire de l'alimentation de Québec et nous ont fait découvrir une forme de réception très répandue : l'ambigu. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, alors que le « service à la française se caractérise par une organisation très structurée des repas, le « service à l'ambigu » réduit le cérémonial lors d'occasions plus informelles comme les collations, les « déjeuners dînants » et les parties de campagne. L'ambigu se rapproche du buffet de nos jours : on y retrouve tout un choix de mets de différentes natures, tant chauds que froids. L'ambigu se prépare aussi à l'improviste et permet à l'hôte de parer à toute éventualité.

Par exemple : Québec est en liesse après le départ de la flotte de William Phips mettant fin au siège de la ville en 1690. On chanta le *Te Deum* et on fit une procession générale dans les rues de la ville. On alluma aussi un feu de joie. Les documents ne font pas état d'un festin comme il est souvent coutume lors de réjouissances. On ne peut croire, cependant, que le gouverneur Louis de Buade, comte de Palluau et de Frontenac, dont le goût pour la bonne chère et les réjouissances d'apparat était connu, négligea de fêter cette victoire.

Comme à l'issue du siège Québec manquait de vivres, un grand dîner au service formel aurait sûrement été mal vu. On peut cependant imaginer que Jean de Labourdette, maître d'hôtel du gouverneur, aurait pu concevoir que l'ambigu puisse répondre aux conditions ambiantes. En effet, l'ambigu est une « collation lardée où l'on sert la viande et le fruit ensemble de sorte qu'on doute si c'est une simple collation ou un souper. » Quoiqu'il en soit, on peut être assuré que les mets préparés par Pierre Babin, chef cuisinier du gouverneur, furent à la hauteur. Frontenac, notait mademoiselle de Montpensier, cousine de Louis XIV, faisait montre d'ostentation au sujet des talents de ses cuisiniers.

D'autre part, le marquis de Vaudreuil, dernier gouverneur de la Nouvelle-France, dressait souvent sa table au château Saint-Louis à l'ambigu pour accommoder les voyageurs et les officiers de passage

à Québec. Le marquis de Montcalm en faisait autant quelques mois avant la bataille des plaines d'Abraham.

Nous devons à Yvon Desloges et Marc Lafrance le répertoire de recettes à l'ambigu qui suit. Elles ont été utilisées à plusieurs reprises à Québec, ces dernières années, pour célébrer de nombreux anniversaires de notre histoire, notamment l'inscription du Vieux-Québec à la liste des villes du Patrimoine mondial de l'Unesco, ainsi que pour agrémenter congrès et autres rencontres. Des restaurants les ont aussi exploitées pour tenir des soirées thématiques. Elles font désormais partie intégrante de notre patrimoine gastronomique.

L'ambigu constitue une excellente façon de souligner diverses occasions et de participer, par exemple, aux Fêtes de la Nouvelle-France qui se tiennent tous les ans, à Québec.

### *Concombres en salade*

*3 concombres*

*1 oignon*

*4 clous de girofle*

*90 ml de vinaigre de vin*

*5 ml de sel*

*60 ml d'huile d'olive*

*1 ml de poivre blanc*

1. Peler, fendre et vider les concombres. Les couper en tranches fines.
2. Couper l'oignon en quatre et piquer chaque quartier d'un clou de girofle.
3. Faire mariner 12 heures le concombre et l'oignon dans le vinaigre et le sel, en retournant les concombres de temps en temps.
4. Les égoutter et les presser dans un torchon pour éliminer tout le liquide.
5. Ajouter l'huile et le poivre blanc; mélanger et servir.

*Source* : Bonnefons, Les Délices de la campagne, 1684.

## Un menu d'Ambigu

**R**éception offerte par le Service des  
parcs d'Environnement Canada

à l'occasion de la cérémonie de dévoilement de la plaque de l'UNESCO  
marquant l'inscription de Québec à la Liste du patrimoine mondial

Le jeudi 3 juillet 1986

Salon Frontenac  
Château Frontenac

### Menu de l'Ambigu (Buffet français du XVIII<sup>e</sup> siècle).

#### CRUDITÉS

Céleri, sel et poivre  
Radis et beurre frais  
Melon

#### SALADES

Salade de câpres  
Salade de cresson  
Haricots verts en salade  
Concombres en salade

#### RÔTIES OU CANAPÉS

Salade d'anchois sur rôties  
Rôties de jambon  
Rôties d'épinards

#### POISSONS

Anguilles boucanées  
Rissoles de poisson

#### VIANDES

Andouillettes  
Poulet froid, sauce rémoulade  
Veau frit en beignets

#### LAITAGES

Beignets à la suisse  
Fondue  
Ramequins  
Oeufs durs farcis

#### GELÉE

Blanc manger

#### PÂTISSERIE

Tourte aux amandes

#### BOISSONS

Vins  
Limonade  
Café Moka

### ***Haricots verts en salade***

*450 g de haricots verts*  
*60 ml d'huile d'olive*  
*30 ml de vinaigre de vin*  
*1 ml de cerfeuil haché*  
*1 ml d'estragon haché*  
*2 ml de persil haché*  
*2 ml de ciboulette hachée*  
*1 l d'eau*

1. Équeuter et laver les haricots.
2. Amener l'eau à ébullition et cuire les haricots environ 15 minutes de manière à ce qu'ils restent un peu fermes.
3. Égoutter les haricots et couper, si désiré, en deux.
4. Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre et les herbes ; en arroser les haricots et laisser refroidir et macérer pendant au moins une heure.

*Source : Menon, La Cuisinière bourgeoise, 1772.*

### ***Salade de betteraves aux câpres***

*Une vingtaine de petites betteraves*  
*Une poignée de câpres égouttées*  
*Huile d'olive*

1. Faire cuire dans l'eau bouillante les petites betteraves pendant 30 minutes. Les rafraîchir et les peler.
2. Couper les betteraves en dés.
3. Ajouter les câpres au goût et bien mélanger.
4. Arroser d'un peu d'huile d'olive.

*Note : on pourrait mettre un peu d'ail écrasé si on aime.*

*Source : L'École des ragoûts, 1700.*

### *Rôties d'épinards*

75 g d'épinards cuits  
25 g de beurre doux  
1 pincée de sel  
1 pincée de muscade  
5 ml de sucre en poudre  
1 zeste de citron  
50 ml crème 35 %  
75 ml de chapelure  
2 œufs  
Tranches de pain coupées en bouchées  
Huile de friture

1. Blanchir les épinards (2 minutes).
  2. Les égoutter et les hacher menu.
  3. Les faire revenir à feu moyen dans le beurre avec le sel, la muscade, le sucre, le zeste.
  4. Incorporer la crème petit à petit en remuant constamment pendant 5 à 7 minutes.
  5. Retirer du feu et incorporer 1 œuf. Laisser refroidir.
  6. Tremper des bouchées de pain dans l'autre œuf battu.
  7. Tartiner le mélange sur les tranches de pain.
  8. Saupoudrer de chapelure.
  9. Plonger dans l'huile chaude jusqu'à ce que ce soit d'un beau doré.
- Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### *Rôties de jambon*

225 g de jambon  
1 ml de muscade  
15 ml de persil frais haché  
5 ml de ciboulette fraîche hachée  
1 ml de poivre  
1 œuf

*Raisins secs*

*Pignons*

*Tranches de pain grillées*

1. Couper le jambon en morceaux et le mettre au robot avec les autres ingrédients.
2. Réduire en une pâte lisse.
3. Tartiner les rôties coupées en bouchées.
4. On les décore de raisins et/ou de pignons.

*Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.*

### ***Bâtons royaux***

*Poitrine d'un poulet rôti (environ 175 g désossé)*

*Le foie d'un poulet (ou mieux d'une oie)*

*2 ris de veau (les ris de veau devraient être placés dans un bol d'eau froide au frigo la nuit précédente)*

*50 g de lard salé*

*1 petit oignon haché menu*

*10 g de persil haché*

*Épices fines (pincées de muscade, girofle, cannelle, macis, persil, sel et poivre)*

*2 ou 3 champignons hachés menu*

*2 œufs*

*1 tranche de pain de mie trempée dans du lait*

*Pâte feuilletée (voir recette ou acheter du commerce)*

1. Hacher séparément poitrine de poulet, foie, ris de veau et lard.
2. Mélanger les ingrédients et incorporer le persil, l'oignon, les épices fines, la mie de pain trempé, les champignons, le sel et le poivre.
3. Lier la farce avec 1 ou 2 œufs (selon sa consistance) et former plusieurs petits bâtons longs comme le doigt et d'environ 2,5 cm d'épaisseur.

4. Abaisser la pâte et la découper en carrés d'environ 10 cm de côté.
5. Rouler les bâtons de farce dans des petites abaisses carrées de pâte feuilletée. Badigeonner le joint avec un peu de lait.
6. Placez-les sur une plaque de cuisson pour le four (le côté scellé en-dessous).
7. Inciser le dessus des bâtons avec un couteau et badigeonner d'œuf.
8. Faire cuire au four chauffé à 400° F, 25 à 30 minutes. (Donne environ 16 bâtons royaux)

Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### ***Poulet froid, sauce rémoulade***

*Poulet rôti non épicé*

*30 ml de ciboulette hachée menu*

*3 petites échalotes grises hachées menu*

*30 ml de câpres hachées menu*

*30 ml de persil frais haché menu*

*4 filets d'anchois lavés à l'eau froide et hachés menu*

*10 ml de moutarde de Dijon à l'ancienne*

*225 ml d'huile d'olive*

*75 ml de vinaigre de vin*

*Sel et gros poivre*

1. Préparer des bouchées de blanc de poulet.
2. Mélanger ciboulette, échalotes, câpres, persil et anchois.
3. Délayer ce mélange dans l'huile et le vinaigre et y ajouter la moutarde. Mélanger le tout et assaisonner.
4. Incorporer les bouchées de poulet à la vinaigrette, ajuster l'assaisonnement et bien mélanger. Servir froid.

Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### ***Rabioles au parmesan***

*1 kg de petits navets blancs*

*45 g de beurre*

*Sel*

*Un peu de poivre*

*Une bonne pincée de muscade*

*1,5 l de lait*

*1,1 kg de fromage parmesan râpé*

1. Peler les navets et les faire cuire dans de l'eau bouillante.
2. Lorsque cuits, les retirer et les couper en morceaux.
3. Ajouter le beurre, le sel, le poivre, la muscade et le lait. Amener à ébullition.
4. Saupoudrer de parmesan et mélanger.
5. Réduire le feu et laisser cuire à feu doux quelques minutes.  
Servir.

*Source : La Varenne, Le cuisinier français, 1699.*

### ***Choux farcis de veau***

*1 chou moyen*

*4-5 champignons moyens-gros*

*550 g de veau haché*

*50 g lard salé (facultatif)*

*5 ml de vinaigre de vin*

*6-7 asperges cuites*

*5 ml de thym et de sel*

*15 g de raisins secs*

*1 jaune d'œuf cuit*

*2 œufs cuits, blancs et jaunes séparés*

*5 ml d'épices fines (voir recette)*

*500 ml de bouillon de poulet ou de veau*



1. Faire revenir les champignons dans le beurre et le lard, 4-5 minutes.
2. Ajouter le veau et faire dorer à feu moyen.
3. Ajouter les blancs d'œufs et les asperges.
4. Assaisonner avec le vinaigre, le thym et le sel.
5. Ajouter les raisins.
6. Ajouter les jaunes d'œufs et lier le tout; garder en attente au chaud.
7. Faire blanchir le chou, auquel on a retiré le cœur, 10 minutes dans l'eau bouillante.
8. Une fois blanchi, le retirer du liquide et le laisser refroidir.
9. Une fois rafraîchi, l'effeuiller tout en prenant soin de ne pas trop briser les feuilles. Il faut les conserver même si elles sont brisées ou très minces.
10. Remplir chaque feuille de la farce et rouler le chou; attacher avec une cordelette.
11. Graisser le fond de la casserole, mettre les premières feuilles puis le bouillon; déposer les feuilles de chou et faire cuire à feu lent durant deux heures.

Note : la recette d'origine prévoit de farcir le chou et non les feuilles.

Source : La Varenne, Le cuisinier français, 1699.

### *Petits pâtés à l'espagnole*

*75 g de lard salé*

*250 g de blanc de poulet haché menu*

*250 g de veau haché*

*5 ml d'épices fines (voir recette)*

*5 ml d'estragon séché*

*2 pointes d'ail hachées menu*

*2 abaisses de pâte feuilletée (voir recette, ou acheter du commerce)*

1. Fondre le lard; y dorer l'ail.
2. Faire revenir le veau; une fois doré, ajouter le poulet et les épices. Cuire à feu doux 20 minutes.

3. Faire de petites aumônières avec la pâte feuilletée. Les remplir du mélange. Prendre soin de laisser une petite ouverture pour que la vapeur s'échappe.
4. Chauffer à 230° C ou 450° F pendant 10 minutes. Surveiller pour empêcher de brûler.
5. Baisser à 175° C ou 350° F rapidement en ouvrant la porte du four et cuire environ 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Source : Massialot, Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, 1732.

### *Ramequins*

*1 l d'eau*

*60 g de beurre*

*60 g de fromage gruyère râpé*

*60 g de fromage parmesan râpé*

*60 g de fromage Brie coupé en petits morceaux*

*450 g de farine*

*10 ou 12 œufs*

*15 ml de ciboulette hachée*

*30 ml de persil haché*

1. Faire bouillir l'eau dans une grande casserole. Ajouter et faire fondre le beurre et le fromage.
2. Ajouter et intégrer lentement la farine en remuant avec une cuillère de bois. Un petit gratin doré se formera dans le fond de la casserole.
3. Ajouter les œufs deux à la fois et mélanger à la pâte pour la rendre bien maniable.
4. Ajouter le persil et la ciboulette et mélanger bien.
5. Mettre une cuillerée de mélange de distance à distance en forme de petits choux sur une plaque graissée.
6. Faire cuire au four à 250° C ou 400° F pendant 30 minutes.
7. Fait environ 36 à 40 ramequins de la grosseur de muffins ou petits pains.

Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### *Andouillettes*

350 g de bœuf haché maigre  
450 g de porc haché maigre  
Sel  
200 g de champignons frais, hachés fin  
2 œufs  
45 ml de persil frais  
30 ml de noix de pignons hachés  
2 pointes d'ail hachées fin  
5 ml de marjolaine séchée  
5 ml de thym séché  
Une grosse pincée de clou de girofle moulu  
Sauce blanche (voir recette)

1. Mélanger le bœuf, le porc, les champignons, le sel et les œufs.  
Diviser le mélange en deux parts.
2. À la première, ajouter le persil, les pignons et l'ail.
3. Mélanger le tout et former de petites boulettes de la grosseur d'une grosse bille.
4. À la deuxième partie, ajouter la marjolaine, le thym et le clou de girofle.
5. Mélanger le tout et en former des boulettes.
6. Faire bouillir les boulettes dans l'eau de 2 à 4 minutes.
7. Les égoutter et les faire griller au four sur une lèchefrite à feu moyen près de la source de chaleur (15 minutes environ).
8. Servir avec la sauce blanche.

Source : La Varenne, Le cuisinier français, 1699.

### *Riz à l'œuf*

450 ml de riz non cuit  
1,25 l de bouillon de poulet et de fines herbes  
30 g de beurre  
2 clous de girofle

*Une pincée de muscade*

*5 ml de sel*

*3 jaunes d'œuf*

*55 à 115 ml de fromage parmesan ou gruyère râpé*

1. Amener le bouillon à ébullition.
2. Ajouter le riz, le beurre, les clous de girofle, la muscade et le sel.
3. Faire cuire 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé.
4. Délayer les jaunes d'œuf avec un peu d'eau et mêler au riz avec le fromage râpé.

*Source : La Varenne, Le cuisinier français, 1699.*

### ***Champignons frits***

*450 g de petits champignons entiers*

*115 ml de vin blanc*

*115 ml de jus d'orange*

*Sel*

1. Laver les champignons et les assécher.
2. Mettre tous les ingrédients dans un poêlon et amener à ébullition.
3. Cuire pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les champignons se colorent et commencent à réduire.

*Source : La Varenne, Le cuisinier français, 1699.*

### ***Blanc-manger***

*500 ml de bouillon dégraissé fait avec du bœuf et du poulet  
sans herbes, ni racines ni épices et bien concentré.*

*100 g d'amandes moulues*

*1 pincée de cannelle*

*60 g de blanc de poulet haché et pilé*

*30 ml de mie de pain blanc hachée finement*

*Le jus d'un citron*

*60 ml de sucre*

*Enveloppe de gélatine*

1. Amener à ébullition le bouillon, les amandes et la cannelle et mélanger.
2. Passer le tout à la mousseline et bien tordre pour extraire tout le jus car la base du blanc-manger est un lait d'amandes.
3. Ajouter le blanc de poulet et la mie de pain dans le bouillon. Mélanger et remettre sur le feu pour ramener à ébullition. Passer de nouveau à l'étamine en tordant bien.
4. Verser le liquide dans une casserole et ajouter le jus du citron et le sucre tout en mélangeant.
5. Faire chauffer à feu vif tout en remuant afin d'épaissir le mélange.
6. Une fois épaissi, en verser une cuillerée dans une assiette et la mettre au réfrigérateur; si cette quantité prend, le blanc-manger est prêt. Sinon, utiliser l'enveloppe de gélatine.
7. Verser dans un ou des moules et refroidir au réfrigérateur.

Le blanc-manger était un mets très prisé au Moyen Âge et il s'est perpétué jusqu'à nos jours sous sa forme de dessert. Jadis, il s'agissait d'un entremets salé et sucré à base de bouillon de veau, de poulet et de lait d'amandes, parfumé au citron. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, bien que la viande même n'entre plus dans sa confection et qu'il devienne une véritable gelée, le blanc-manger conserve des traits archaïques, telle l'utilisation du bouillon de viande. Dans *Goûter à l'histoire*, Yvon Desloges et Marc Lafrance nous apprennent qu'un pâtissier montréalais, Jean Gaston, le propose en 1795 avec d'autres gelées de viande.

*Source : L'École des ragoûts, 1700.*

***Tourte d'amande***

*120 g d'amandes moulues*

*2 œufs*

*Zeste de 1/4 de limette*  
*Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger*  
*4 macarons (voir recette)*  
*225 ml sucre en poudre*  
*115 g de beurre doux fondu*  
*1 pâte feuilletée (voir recette)*  
*1 œuf*

1. Chauffer le four à 235° C (450° F).
2. Mélanger tous les ingrédients au robot.
3. Abaisser la pâte et la placer dans une assiette à tarte.
4. Verser le mélange sur la croûte à tarte.
5. Mettre une bande de pâte sur le pourtour ; la coller au blanc d'œuf. Peut-être ajouter des bandes décoratives. Dorer le tout à l'œuf.
6. Chauffer 10 minutes à 235° C (450° F) (si la croûte n'est pas pré-cuite). Baisser la température à 165° C (325° F) et ouvrir la porte du four pour abaisser la chaleur rapidement.
7. Cuire pendant 50 minutes jusqu'à l'obtention d'un beau doré.

*Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.*

### ***Macarons***

*2 blancs d'œuf*  
*225 ml de sucre en poudre*  
*150 g d'amandes moulues*

1. Chauffer le four à 175° C (350° F).
2. Monter les blancs en neige.
3. Incorporer le sucre en continuant à battre.
4. Incorporer les amandes en continuant à battre.
5. Verser dans des moules à muffins ou sur des plaques graissées.
6. Cuire au four 15 minutes. Ils doivent rester presque blancs.

*Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.*

### *Fromage à la Choisy*

*500 ml de crème à 35 %*

*2 blancs d'œuf bien fouettés*

*85 g de sucre en poudre*

*Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose*

1. Fouetter le tout ensemble.
2. À mesure que la crème s'épaissit, enlevez-la et placez-la dans une écumoire pour égoutter.
3. Placer le « fromage » au froid pendant une heure ou deux.
4. Servir avec un peu de sucre (nous suggérons d'érable) râpé par-dessus.

*Source* : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### RECETTES DE BASE

#### *Pâte feuilletée*

*170 ml de farine*

*Une grosse pincée de sel*

*55 ml d'eau froide*

*1 œuf*

*115 g de beurre non salé*

1. Couper le morceau de beurre en trois portions dans le sens de la longueur et le mettre au frais.
2. Mélanger la farine, le sel, l'eau et l'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
3. Pétrir du bout des doigts et replier avec la paume de la main.
4. Abaisser la pâte jusqu'à l'épaisseur d'un demi-doigt, c'est-à-dire en un rectangle d'environ 30 cm par 15.
5. Y mettre les morceaux de beurre au haut et replier la pâte du bas sur le haut. Bien pincer les côtés afin que le beurre ne soit pas en contact avec l'air.
6. Mettre au frais de 1 à 2 heures.

7. Marteler légèrement la pâte avec le rouleau afin d'incorporer le beurre.
8. Abaisser la pâte dans un rectangle de 50 cm par 15. Remettre au frais pendant une demi-heure. Recommencer l'opération 4 autres fois.
9. Après ces opérations, la pâte est prête à être abaissée pour la tourte.

Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### *Épices fines*

*20 ml de gingembre en poudre*  
*15 ml de poivre noir*  
*5 ml de clous de girofle moulus*  
*15 ml de cannelle*  
*30 ml de muscade râpée*  
*30 ml de macis*  
*20 ml de coriandre moulue*  
*1 feuille de laurier*  
*5 ml de basilic séché*

1. Broyer et mélanger tous les ingrédients.

Source : Traité historique et pratique de la cuisine, 1758.

### *Sauce blanche*

*455 ml de bouillon de bœuf*  
*115 ml de vin blanc*  
*Sel et poivre*  
*3 jaunes d'œuf*  
*115 ml de crème 35 %*  
*Bouquet garni dans une mousseline composé de :*  
*persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic,*  
*clous de girofle, muscade et quelques champignons*



1. Amener le bouillon à ébullition avec le vin, le sel, le poivre et le bouquet garni.
2. Faire réduire de moitié; enlever le bouquet garni; réduire le feu.
3. Mélanger les jaunes d'œuf et la crème.
4. Y ajouter quelques gouttes de bouillon pour réchauffer; bien mélanger.
5. Verser le mélange dans le bouillon et faire chauffer à feu doux afin d'épaissir le mélange.
6. Napper les andouillettes.

Source : Menon, La cuisinière bourgeoise, 1772.

***Comment préparer une boisson typiquement Nouvelle-France :  
la bière d'épinette***

On buvait beaucoup d'eau en Nouvelle-France, ainsi que du vin, ou de l'eau-de-vie, tous deux importés, mais très peu de bière. Dans les premières années, les habitants des campagnes fabriquaient aussi un « bouillon » alcoolisé, à base de pâte à pain fermentée. Puis au XVIII<sup>e</sup> siècle, la fabrication d'une boisson typique à la Nouvelle-France, la bière d'épinette, semble s'être généralisée chez les habitants et les membres de l'élite. Pehr Kalm a constaté sa consommation un peu partout, en 1749, comme une boisson saine et rafraîchissante. Il en a aussi vu fabriquer sous ses yeux, au fort Saint-Frédéric, sur le Richelieu, au mois de juin 1749.

Voici une recette authentique du XVIII<sup>e</sup> siècle qui est très semblable à la préparation qu'a décrite Pehr Kalm.

**Bière d'épinette**

1 poignée de pointes de branches d'épinette (les derniers 6 pouces) faisant une vingtaine de pouces de diamètre lorsque rassemblées en tas

*5 gallons d'eau*

*1 pinte d'avoine grillée*

*2 pains, rôtis et coupés en cubes*

*3 pintes de mélasse (plus ou moins, au goût)*

*1 paquet de levure sèche*

*1 tasse de mélasse*

*3 tasses d'eau chaude*

1. Mettre la levure dans les 3 tasses d'eau chaude avec la tasse de mélasse. Réserver.
2. Faites bouillir l'eau et ajouter les branches d'épinette, l'avoine et le pain grillés.
3. Laisser mijoter pendant une heure (jusqu'à ce que l'écorce d'épinette se détache facilement).
4. Passer à travers un tamis fin ou un linge, à deux reprises, pour éliminer tout dépôt solide.
5. Ajouter les 3 pintes de mélasse et, une fois l'eau tiède, le mélange de levure.
6. Laisser fermenter pendant trois ou quatre jours dans un récipient recouvert d'un linge.
7. Écumer régulièrement la mousse qui se forme en surface.
8. Quand la fermentation est moins active (moins de bulles), filtrer une nouvelle fois en embouteillant, en laissant environ 3 pouces entre le liquide et le goulot des bouteilles.
9. Laisser reposer une douzaine d'heures avant de fermer hermétiquement les bouchons.

***Fabrication de la bière d'épinette au fort  
Saint-Frédéric en 1749 par Pehr Kalm***

Si l'on veut brasser une quantité sensiblement égale à la contenance d'une paire de nos tonneaux à bière, il faut d'abord se procurer des branches de cette espèce que les Français appellent épinette. On rapporte les branches de la forêt jusqu'à la maison et on fait en sorte qu'elles ne dessèchent pas. On veille volontiers à ce que les cônes de l'année demeurent sur les branches, car la résine qui en sort est assez bonne pour la santé et améliore la boisson. On prend ensuite un ou deux chaudrons, on les remplit d'eau et on y met autant de branches

d'épinettes qu'il est possible, encore garnies de leurs aiguilles et de leurs cônes. On en met autant que nécessaire pour que ce soit tout juste recouvert d'eau, puis on laisse bouillir le tout jusqu'à évaporation de la moitié de l'eau; pendant que cela bout, on prend une poêle et on y met du blé, ou du seigle, mais que l'orge est encore bien supérieur au blé et au seigle; le maïs conviendrait encore mieux. On fait griller au feu des grains de céréales sur la poêle, exactement comme le café, jusqu'à ce qu'ils soient presque noirs, tout en les retournant et en les secouant de nombreuses fois. Lorsque tout est complètement grillé, on jette le blé dans le chaudron et on laisse bouillir avec les branches de sapin (sic, il s'agit bien sûr d'épinette). On peut mettre dans le chaudron, selon le même procédé, deux petits pains de blé ou de quelque autre céréale, après les avoir passés au feu jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés, et on laisse le tout bouillir. L'emploi de pain ou de céréales grillées s'explique par les motifs suivants : 1. – c'est la raison principale – on donne au liquide une couleur brun-jaune, alors que les branches de sapin (épinette), toutes seules, donneraient un liquide qui ne différerait guère de l'eau; 2. on donne à la boisson un goût plus agréable; 3. on la rend de la sorte plus nourrissante.

Une fois tout ceci fait et l'eau évaporée de moitié, et lorsque l'on constate que l'écorce se détache des branches, on ôte celles-ci de l'eau. On prend ensuite un baquet ou quelque autre grand cuvier, sur lequel on place une serviette ou un linge quelconque, et l'on filtre ainsi le liquide bouilli, afin de le débarrasser des brindilles de sapin (sic), des graines du pain grillé. Lorsque la quantité d'eau voulue pour deux tonneaux est atteinte, on prend environ quatre à cinq pintes de sirop dans lequel on met du mût de bière, si je puis l'appeler ainsi; par ce moyen on enlève ou affaiblit l'amertume causée par les branches de sapin (épinette) et par la résine et qui rend la boisson désagréable. On laisse le mût de bière jusqu'à ce que le liquide soit tiède, et, si l'on dispose d'un morceau de levain, on le met dans le liquide pour qu'il fermente. En effet, on ne possède pas de levure ici. On enlève l'écume et les saletés que la fermentation fait monter à la surface et lorsque celle-ci est achevée, on met le liquide en tonneaux, que l'on bouche, ou

bien en bouteilles, ce qui est encore mieux. On peut consommer cette boisson 24 heures plus tard.

Voilà en bref le procédé. Cette boisson possède un assez bon goût; elle peut se comparer à une boisson de faible degré [d'alcool]; elle a la réputation d'être bonne pour la santé et cela paraît bien vraisemblable. Les habitants et les personnes de qualité de ce pays en ont fait depuis longtemps leur boisson courante et s'en trouvent fort bien (Kalm, 1977 : 115-116).

Note : on peut produire de la bière d'épinette artisanale en achetant des petits flacons d'essence d'épinette qui donnent, sur l'étiquette, le détail de la recette à suivre. Quelques embouteilleurs vendent aussi de la vraie bière d'épinette (non alcoolisée) qu'on retrouve dans certaines épiceries fines du Québec.

# Chapitre 9

*Les jardins  
de Nouvelle-France  
reconstitués  
d'aujourd'hui*





### *Le jardin du gouverneur du Musée du château Ramezay*

Derrière le château Ramezay, l'ancienne résidence du gouverneur de Montréal, on a reconstitué depuis l'an 2000 une partie des prestigieux jardins qui s'étendaient autour du château à l'époque de la Nouvelle-France. Même si ce jardin reconstitué d'une superficie de 700 mètres carrés est beaucoup plus petit que l'original, à cause de l'intense développement urbain du centre-ville de Montréal, il respecte la tradition des jardins de prestige de cette époque.

Le jardin d'aujourd'hui comprend trois sections d'égales dimensions, la première est consacrée à la culture des légumes, la seconde à la culture des fruits, et la troisième est réservée au jardin d'agrément. Comme les techniques traditionnelles de jardinage faisaient



cependant appel au compagnonnage et à la pollinisation multiple, afin de favoriser la croissance et la bonne santé des plantes, on trouve cependant des légumes mêlés aux arbres fruitiers, et des fleurs au milieu des plantes médicinales et aromatiques.

Les légumes les plus populaires à l'époque de la Nouvelle-France dominent le potager : navets d'été et rutabagas, salsifis, carottes et betteraves, haricots, oignons et poireaux, ainsi que quelques épices, surtout l'ail et la ciboulette. La culture de la fraise et de la framboise, qu'on cueillait sauvages au temps de la Nouvelle-France, a fait son apparition au jardin, à côté du melon de Montréal dont la culture était fameuse dans les potagers de cette région, au Régime français. Des arbustes de groseilliers et de gadelliers, aux fruits rouges, blancs et noirs, poussent à côté de poiriers et de quelques plants de vigne. On a taillé certains arbres fruitiers en espalier, comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, et on les a plantés en bordure du mur d'enceinte, afin de profiter d'une plus grande accumulation de chaleur. Dans la section d'agrément, on trouve une grande variété de fleurs qui embaument et colorent le jardin : l'hémérocalle fauve, la gueule-de-lion, la quatre-saisons, le pavot, la pensée, la pivoine, la réséda, la rose et le géranium. Une fontaine à tête de béliet inspirée des armoiries de la famille Ramezay complète la section d'agrément.

L'ensemble du jardin est entouré d'un mur d'enceinte au pied duquel on a planté, comme autrefois, des plantes aromatiques et médicinales telles la menthe, la bourrache, la livèche et l'hysope officinale, qui éloignent les insectes nuisibles; on les retrouve également autour des plates-bandes de légumes, toujours dans le but d'éloigner les parasites. La plupart des plantes qu'on peut admirer aujourd'hui dans le jardin du gouverneur du Musée du château Ramezay sont des hybrides de celles qu'on cultivait au temps de la Nouvelle-France.

Ce jardin est l'un des rares exemples de jardin urbain reconstitué remontant au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il offre aux visiteurs un havre de paix et de fraîcheur en plein centre-ville, au cœur du Vieux-Montréal, à deux pas de l'hôtel-de-ville et de la place Jacques-Cartier. L'accès au jardin est gratuit de la mi-mai à la mi-octobre. On y offre



au public des visites guidées, des animations historiques et, les fins de semaine, des démonstrations de techniques artisanales telles la fabrication de savon ou de dentelle, et de filage au rouet. Le Musée du château Ramezay y présente également, à l'occasion, des spectacles de musique traditionnelle. Le Café du château surplombe enfin le jardin et offre un décor champêtre aux visiteurs. Il est possible de louer le jardin pour y tenir une activité spéciale.

Musée du Château Ramezay

280, rue Notre-Dame Est

Montréal (Québec) H2Y 1C5

(514) 861-3798

[www.chateauramezay.qc.ca](http://www.chateauramezay.qc.ca) – [info@chateauramezay.qc.ca](mailto:info@chateauramezay.qc.ca)

### *Les jardins de la Maison Saint-Gabriel*

(Le jardin de la Métairie)

La Maison Saint-Gabriel, musée et site historique située dans le quartier de Pointe-Saint-Charles, à Montréal, a été la ferme de la congrégation de Notre-Dame pendant près de trois siècles. Aujourd'hui, le musée met en vedette des activités agricoles à travers ses expositions, sa programmation colorée, et son jardin potager. Celui-ci a été recréé dans l'esprit de la Nouvelle-France. Il est à l'image de ce que sont les habitants de cette époque, partagés



entre leur nouveau pays et la tradition européenne. Il garde dans ses grandes lignes une tradition typiquement française, mais il a quand même une personnalité propre, dans le choix des espèces et dans la façon d'intégrer la culture potagère au quotidien du nouveau pays, la Nouvelle-France.

### *Les premiers jardins de la colonie*

Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, les jardins de la colonie sont le plus souvent utilitaires. Les plantes qu'on y retrouve servent d'abord à l'alimentation et aux soins de la famille. À cette époque, la Maison Saint-Gabriel était le cœur des activités de la ferme de la congrégation de Notre-Dame. Selon les écrits de Pierre Boucher, on cultivait sur cette ferme, en 1664, des céréales : blé, seigle, orge, avoine et sarrasin, ainsi que des pois, du chanvre et du lin. Pierre Boucher mentionne également les légumes suivants : navets, betteraves, carottes, panais, salsifis, choux, cardes, oignons, poireaux, chicorées, blés d'Inde, citrouilles et melons. Parmi les herbes, il énumère l'ail, la cive, le persil, la sarriette et le cerfeuil, la pimprenelle, l'hysope et la buglosse. On y récoltait aussi du foin, puisque on faisait l'élevage des animaux. En 1681, l'officier recenseur comptait 22 bêtes à cornes, vaches ou bœufs, ainsi que 20 brebis et 5 chevaux, ce qui était beaucoup, car il n'y avait que 12 chevaux à Montréal, et 78 dans toute la Nouvelle-France, à ce moment.

Dans son potager d'aujourd'hui, la Maison Saint-Gabriel cultive les mêmes légumes que mentionnait Pierre Boucher, en tenant compte de l'hybridation et de la disparition des espèces, un incontournable après trois siècles. On y retrouve également une grande variété de plantes aromatiques et médicinales qui sont d'origine européenne et indigène. Ces plantes étaient largement utilisées en Nouvelle-France, dès le XVII<sup>e</sup> siècle.

Le jardin de la Maison Saint-Gabriel est le cadre de nombreuses activités d'interprétation reliées à la vie quotidienne au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècle. De la mi-juin à la mi-septembre, une programmation spéciale est offerte au public de tous âges : des visites guidées du jardin potager agrémenté de fleurs et de plantes odorantes, aroma-

tiques et médicinales; des conférences pour les passionnés de jardinage et d'horticulture; des concerts dans le jardin de la Métairie, des représentations théâtrales qui font revivre les moments marquants de la ferme Saint-Gabriel, notamment l'arrivée des Filles du Roy; enfin, des démonstrations du savoir-faire des artisans et des contes complètent cette gamme d'activités au bon goût d'histoire et de patrimoine.

La fête se poursuit tout l'automne à la Maison Saint-Gabriel avec les Mardis culturels, les contes et les légendes de la Semaine des quêteux, et la Journée de la Sainte-Catherine. Pour découvrir la vie quotidienne au temps des premiers colons et des Filles du Roy, les objets parfois oubliés qu'ils utilisaient, les meubles qu'ils aimaient, dans une maison entièrement authentique, visitez le musée patrimonial de la Maison Saint-Gabriel.

La Maison Saint-Gabriel

2146, place Dublin

Pointe-Saint-Charles

Montréal (Québec) H3K 2A2

(514) 935-8136

[www.maisonsaintgabriel.qc.ca](http://www.maisonsaintgabriel.qc.ca) – [msgrcip@globetrotter.qc.ca](mailto:msgrcip@globetrotter.qc.ca)

### *Un Potager de la Nouvelle-France à Saint-Jean-Port-Joli*

Louise Saint-Pierre cultive un jardin de légumes anciens dans le beau village de Saint-Jean-Port-Joli. Après avoir fait l'acquisition du



Moulin des Trois-Saumons en 1993, bien ancestral de la famille Aubert de Gaspé, elle s'intéresse à son histoire et à sa rénovation. Au fil d'abondantes lectures dans les textes d'époque, elle recueille petit à petit une mine de renseignements sur l'alimentation des habitants de la Nouvelle-France, et particulièrement sur leur potager. C'est ainsi que le moulin de la famille Aubert de Gaspé a développé une nouvelle vocation d'horticulture historique.

Avant d'ouvrir son jardin reconstitué de Nouvelle-France au public, madame Saint-Pierre a entrepris ce qu'elle appelle un travail de détective. Comment les plantes potagères européennes se sont-elles adaptées à notre climat ? Comment les cultivait-on et comment les consommait-on ? Que sont les raves et les cercifis ? D'où provenaient les semences ? Madame Saint-Pierre a dû ensuite rechercher les cultivars les plus anciens, un travail qui lui a demandé patience et persévérance. Car certaines plantes potagères ont été abandonnées, d'autres sont devenues très rares, et d'autres encore, à cause de leur rusticité et de leur facilité de conservation, sont restées des incontournables du potager et de notre cuisine. Enfin, madame Saint-Pierre est parvenue à recréer un potager qui respecte fidèlement celui de la période de la Nouvelle-France, avec les plantes les plus représentatives de cette époque, et les cultivars les plus authentiques.

Une visite au Potager de la Nouvelle-France commence dans le jardin de démonstration. On y fait connaissance avec les radis roses, rouges ou noirs, et le tabac, car on fumait beaucoup en Nouvelle-France. L'oignon rouge occupe une bonne place, car il était le préféré des « anciens Canadiens », selon l'expression de Philippe Aubert de Gaspé, ancien propriétaire du moulin. La carotte rouge est également présente, non loin des laitues, chicorées, asperges, pourpiers et oseilles, sans oublier toute une variété de citrouilles et de courges. Certains carrés du jardin sont réservés aux herbes aromatiques tels persil de Macédoine, nigelle, ciboulette et thym, près des plantes médicinales et odoriférantes telles qu'en cultivaient plusieurs jardiniers de la Nouvelle-France. Il est aussi possible d'acheter certains de ces « vieux » légumes fraîchement

cueillis, sur place, en saison, car madame Saint-Pierre possède également un grand jardin de production.

Madame Louise Saint-Pierre transmet sa passion pour l'horticulture ancienne en tant que présidente du Conservatoire du patrimoine végétal de la Côte-du-Sud. L'objectif premier de cet organisme étant, bien sûr, de sauver les légumes oubliés afin de perpétuer ces espèces devenues rares.

Potager de la Nouvelle-France

515, chemin du Moulin

Saint-Jean-Port-Joli (Québec)

(418) 598-7225

### *Du bon usage des plantes odoriférantes*

À l'époque de la Nouvelle-France, les mauvaises odeurs animales et humaines étaient plus présentes qu'aujourd'hui. Les gens semblaient s'y habituer facilement, cependant, car c'est ce que sentait la vie quotidienne, jusque dans les maisons. Pourtant l'art de profiter des bonnes odeurs semblait aussi développé qu'aujourd'hui, comme nous l'enseigne Pierre Morin, dès 1658. On peut penser qu'on faisait parfois usage de fleurs et de plantes odoriférantes de la même manière, en Nouvelle-France.

La différence qu'il y a entre les fleurs de bonne odeur et les plantes odoriférantes, est que celles-ci sentent bon en toutes leurs parties, fleurs, feuilles, branches, tiges, et racines, ou celles-là ne sentent bon qu'en leurs fleurs, et même ce qui est de plus remarquable, est qu'il y en a de telles dont le reste de la plante est de très-mauvaise odeur; comme le Sureau et le Datura à fleur double, dont les fleurs sont de très-bonne odeur; mais les feuilles et tiges sont si puantes, qu'elles font mal au cœur et blessent le cerveau.

Ces herbes odoriférantes sont bones à plusieurs usages; les cuisiniers s'en servent à leurs sauces, potages et salades; les médecins en beaucoup de rencontres, à diverses maladies; les jardiniers à la décoration de leurs parterres: mais leur usage plus particulier est d'en faire joncher au printemps et en été,

sur les planchers des salles et chambres qu'on veut entretenir fraîches et de bonne odeur, si tous les matins on en fait apporter de nouvelles cueillies devant que le soleil airt séché la rosée de dessus.

(Pierre Morin, *Remarques nécessaires pour la culture des fleurs diligemment observées par P. Morin, avec un catalogue des plantes rares qui se trouvent à présent dans son jardin*, Paris, 1658, dans Jacobsohn, 2003 : 236-237).

### *Le jardin potager virtuel de Jean Mauvide, seigneur de l'île d'Orléans<sup>1</sup>*

La reconstitution d'un jardin potager de la période de la Nouvelle-France n'est guère facile à réaliser puisque les renseignements précis sur ce sujet sont limités. Dans le cas des jardins institutionnels,



1. La réalisation des jardins du seigneur Jean Mauvide n'est pas prévue avant l'été 2005. Le Manoir Mauvide-Genest accueille déjà les visiteurs et leur offre une gamme d'autres activités d'interprétation historique.

il existe suffisamment de documents pour procéder à une reconstitution fiable. Mais dans le cas du chirurgien Jean Mauvide, seigneur de l'île d'Orléans de 1752 à 1779, dont le splendide manoir seigneurial a été rénové et ouvert au public récemment, à Saint-Jean de l'île d'Orléans, aucun document écrit ni aucun plan ne nous renseigne de façon même approximative.

Voyons quelle démarche historique permettra de proposer aux visiteurs du manoir Mauvide-Genest une reconstitution vraisemblable des jardins de ce seigneur de campagne.

Jean Mauvide était natif de Tours, en France. Il s'est établi à l'île d'Orléans au début des années 1720, à l'âge d'environ 20 ans, et il y a pratiqué la chirurgie et le commerce pendant plusieurs années avant de devenir seigneur (Fournier, 2004). À l'instar de la majorité des chirurgiens de campagne, Jean Mauvide s'adonnait au commerce des médicaments. Or, comme on préparait la plupart de ceux-ci à base de plantes, cultivées ou cueillies à l'état sauvage, puis transformées en potions, en infusions, en élixirs et en onguents, il est certain que Jean Mauvide possédait un jardin de plantes médicinales pour ses besoins professionnels. D'autre part, comme les chirurgiens et, plus encore, les seigneurs faisaient partie des élites de la colonie, spécialement à la campagne, et que des documents indiquent que Jean Mauvide accordait de l'importance au prestige de sa fonction, on a estimé que son jardin se distinguait de ceux des simples habitants de la seigneurie.

On a aussi tenu compte des étroites relations que Jean Mauvide a entretenues avec les producteurs agricoles de l'île d'Orléans. Sa femme, Marie-Anne Genest, était la fille du principal producteur de la paroisse de Saint-Jean, Charles Genest. De plus, en tant que négociant en blé et en farine, Jean Mauvide a stimulé de façon significative le commerce des denrées agricoles entre l'île d'Orléans et Québec. Nous en avons conclu qu'il possédait un jardin potager de grandes dimensions, axé sur la production plutôt que sur l'apparence.

Dernier indice qui a guidé la démarche de reconstitution de ces jardins, Jean Mauvide était en relation d'affaires avec des

notables influents de la ville de Québec. Comme les éléments strictement décoratifs étaient rares dans les jardins de campagne, mais que les professionnels et les commerçants des villes aménageaient souvent des jardins à la fois décoratifs et productifs, sur le modèle des grands jardins institutionnels, nous avons cru bon d'ajouter un élément décoratif aux jardins de Jean Mauvide, soit une tonnelle qui était courante à l'époque, dans les beaux jardins de campagne, selon Pehr Kalm.

Le carré de plantes médicinales du chirurgien Mauvide et le carré d'herbes potagères de sa femme Marie-Anne Genest-Mauvide (qui n'a jamais abandonné son nom de fille...) sont situés à part, immédiatement derrière le manoir, à proximité de la cuisine et de l'officine du chirurgien-apothicaire. Il contient du basilic stimulant, de l'absinthe laxative, de la jusquiame léthargique, du cerfeuil purgatif et de l'angélique bonne à tout, ainsi que des fines herbes comme le thym, la sarriette, la marjolaine et la ciboulette, en plus de plantes odoriférantes. Le jardin potager se trouve un peu plus loin. On y trouve une grande variété de légumes illustrant le niveau de vie très élevé que le seigneur Jean Mauvide et sa famille avaient atteint, dans les dernières années du Régime français, soit les légumes assez rares que sont l'asperge, la bette à cardes, l'épinard et le choux-fleur, ainsi que les légumes très courants comme le concombre, la laitue et le poireau. Les légumes de conservation sont aussi bien présents, tels carottes, choux, citrouilles et courges, navets, oignons et panais. Quant aux fruits, dont on dit qu'ils étaient bons pour la santé, nous avons pensé qu'un chirurgien-seigneur aurait planté au moins quelques pommiers, pruniers et groseilliers, près de son potager. Le jardin est assez grand pour approvisionner à l'année longue la famille de sept personnes du seigneur Jean Mauvide, ainsi que leur domestique et, très probablement, une cuisinière.

Le manoir Mauvide-Genest est situé dans un cadre bucolique qui rappelle puissamment les campagnes de la Nouvelle-France. On y explique la vie que menait un seigneur prospère comme Jean Mauvide dans les années 1750, ainsi que la vie des habitants des



seigneuries de la Nouvelle-France, telle l'île d'Orléans, à cette époque. Les visiteurs peuvent y déguster une fine cuisine d'inspiration Nouvelle-France, de même qu'assister à des conférences et participer à des événements spéciaux à caractère historique.

Manoir Mauvide-Genest

1451, chemin Royal

Saint-Jean de l'Île d'Orléans (Québec)

G0A 3W0

(418) 829-2630

[www.manoirmauvidengenest.ca](http://www.manoirmauvidengenest.ca) – [mauvide-genest@oricom.ca](mailto:mauvide-genest@oricom.ca)



## Conclusion

### Libres de bien manger

Déjà, en Nouvelle-France, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, des gourmets se délectaient de fine cuisine à la Française, apprêtée à base de produits du terroir d'une étonnante variété et de haute qualité. Il est vrai que ces gourmets n'étaient pas très nombreux, peut-être mille ou deux mille personnes, qu'on retrouvait parmi l'élite de la société : les représentants du roi, les seigneurs et les nobles, le clergé, les commerçants et les marchands à l'aise, les riches artisans et les professionnels tels notaires et chirurgiens.

D'un autre côté, l'un des traits distinctifs les plus durables de la population canadienne, de ces « gens du commun » dont parlait Pehr Kalm, c'est la gourmandise. En effet, les Canadiens étaient réputés gros mangeurs et on signale à plusieurs reprises à quel point ils prenaient plaisir à prendre de longs et abondants repas. L'expression « ça replace le Canadien ! », qu'on entend toujours et qui était courante il y a peu de temps encore, après avoir pris un copieux repas, témoigne de ce trait culturel bien enraciné des Canadiens français. Ainsi, la majorité des habitants de la Nouvelle-France jouissaient d'un privilège assez rare dans le monde paysan de l'époque : manger à leur faim. Ils avaient même assez souvent la liberté de choisir, parmi les abondantes ressources disponibles, les aliments qu'ils préféraient.

Il est certain que l'alimentation quotidienne des Canadiens était simple. Elle reposait sur des mets qui revenaient souvent au

menu et dont la préparation variait peu. La majeure partie de ces aliments provenait de la ferme : viande d'élevage et produits agricoles. Cependant, les habitudes de chasse et de pêche, vitales dans les premières décennies, se sont maintenues. Elles ont permis



*La pêche au flambeau, avec un harpon, est une technique empruntée aux autochtones. L'idéal était de pêcher de cette façon en chaloupe, comme sur cette gravure, ou en canot. Mais dans les cours d'eau poissonneux de la Nouvelle-France, les habitants pouvaient pêcher au flambeau tout près de chez eux, à quelques pas du rivage. De jour comme de nuit, avec ou sans flambeau, on faisait bonne pêche un peu partout dans les cours d'eau de la colonie, et la consommation de poisson frais y était fort répandue.*

aux habitants de compléter l'ordinaire de leur établissement agricole par les saveurs différentes et saisonnières de la pêche et de la chasse. Même la cueillette a conservé sa place dans l'alimentation, avec les noix, les petits fruits, les plantes et les épices sauvages, ainsi que l'eau d'érable qu'on transformait en sucre dans toute la colonie, à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle.

L'économie domestique des habitants des campagnes de Nouvelle-France était axée sur l'autosuffisance. C'est pourquoi ils étaient très attentifs à toutes les sources d'approvisionnement possibles en nourriture. En maintes occasions, ils ont consenti des efforts considérables pour profiter des ressources de leur environnement, en faisant les sucres au printemps, par exemple, une tâche qui demandait beaucoup de temps et d'énergie, ou encore en installant des pêches à fascine pour capturer des anguilles et des marsouins à l'automne.

Les habitants de la Nouvelle-France vivaient en symbiose permanente avec la nature et ils ont rapidement identifié et exploité toutes les possibilités de leur nouveau pays, notamment grâce aux autochtones qui leur ont transmis leurs connaissances. Les Canadiens devaient, certes, endurer les rigueurs du climat canadien et trimer dur pour s'établir en pionniers sur de nouvelles terres à défricher, à chaque génération, mais ils ont bientôt récolté ce qu'ils avaient semé.

Ici, dans la vallée du Saint-Laurent, la nature se montrait particulièrement généreuse. Le témoignage d'un aristocrate et officier anglais qui était en garnison à Québec, en 1816 et en 1817, ne laisse aucun doute.

Frederic Tolfrey se décrivait comme un épicurien et il affectionnait tout particulièrement la chasse, la pêche, la bonne chère et le porto. Ses commentaires sur la pêche au saumon qu'il a pratiquée dans la rivière Jacques-Cartier, près de Québec, évoquent un paradis pour le pêcheur. Quant à son opinion sur la chasse au gibier à plumes qu'il a pratiquée à Sorel, à l'île Verte et dans la région de Québec, elle est tout aussi élogieuse :

En toute honnêteté, le nombre de bécassines rassemblées dans ces marais de Château-Richer [près de Québec] était dans toute la force du terme extraordinaire. Cela dépassait de loin tous mes espoirs et aussi tout ce que j'ai pu constater depuis dans les marais de différentes parties du monde; à un point tel que je n'ose pas révéler le nombre de prises de notre groupe, de peur de passer pour l'un de ces archers imaginaires maniant de grands arcs et prenant pour cible la crédulité de ses amis (Tolfrey, 1979 : 101).

Frederic Tolfrey invite les officiers anglais qui désireraient s'établir en Amérique à bien considérer les nombreux avantages du Bas-Canada (l'ancienne Nouvelle-France) :

En temps de paix, l'officier à demi-solde jouit du plus grand confort au monde. Le montant qu'il peut tirer de la vente de sa commission militaire couvrira amplement les frais de



*Ces fermes prospères et bien tenues sont situées sur la Côte-de-Beaupré, à deux pas du terrain de chasse que l'officier anglais Frederic Tolfrey qualifie d'« extraordinaire », à Château-Richer. Les abondantes ressources de la chasse et de la pêche complétaient donc les produits tout aussi abondants de la ferme, et personne ne souffrait de la faim dans cette région, ni ailleurs dans l'environnement généralement favorable de la Nouvelle-France.*

## CONCLUSION

défrichement de sa terre. Ceci fait, il a tout ce qui lui est indispensable à portée de la main. Les produits du sol le nourrissent plus qu'il ne le faut et, outre la joie et le profit qu'il retire à mettre en valeur de ses mains son propre lot, il peut pêcher et chasser à volonté. Rivières et ruisseaux regorgent de truites et de saumons et on trouve à profusion bécasses, bécassines, perdrix, canards, sarcelles, canards siffleurs et gibier d'eau de toutes espèces (Tolfrey, 1979 : 221).

Revenant sur l'abondance des ressources disponibles à la majorité des habitants de la colonie, Frederic Tolfrey donne le même conseil à « l'immigrant et sa nombreuse famille », qui pourra, lui aussi, profiter des « rivières et forêts, nombreuses dans tous les cantons, [qui] lui fournissent poissons et gibier à profusion » (Tolfrey, 1979 : 122 et 124).



Dans le cœur de tout Canadien sommeillait un gourmand et la Nouvelle-France lui offrait de quoi rassasier son appétit. C'est pourquoi les descendants des premiers colons français de la vallée du Saint-Laurent formaient un peuple heureux et satisfait du sort que Dieu leur avait réservé en Amérique.







## Bibliographie

- D'ALEYRAC, Jean-Baptiste (1935), *Aventures militaires au XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après les Mémoires de Jean-Baptiste d'Aleynac, publiés par Charles Coste*, Éditions Berger-Levrault, Paris.
- AUBIN, Bernard (2001), *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Les Éditions GID, Québec.
- BEAUDET, Pierre (dir.) (1990), *Les dessous de la terrasse à Québec*, Septentrion, Québec.
- BLOUIN, Lise, et al. (1977), *L'alimentation traditionnelle à l'Île d'Orléans*, Québec, éditions Garneau.
- BOIS, Louis-Édouard (1999 [1895]), *L'Île d'Orléans*, Imprimerie générale Augustin Côté & Cie, Québec ; réédition par Comeau et Nadeau, Montréal.
- BOISVENU, Lorraine (1979), *Le guide de la cuisine traditionnelle québécoise*, Éditions internationales Stanké Ltée, Montréal.
- COURTINE, Robert (1979), *Cuisine des provinces de France*, Baudoin/Pierre Bordas & Fils, Paris.
- COURTINE, Robert (dir.) (1984), *Larousse gastronomique*, Librairie Larousse, Paris.
- La Cuisine raisonnée* (2003), nouvelle édition abrégée, Fides/Congrégation Notre-Dame, Montréal.
- DAWSON, Nora (1960), *La vie traditionnelle à Saint-Pierre (île d'Orléans)*, Presses de l'Université Laval, Québec.
- DE GROOTE, Christine (1999), *Fleurs, fruits, légumes : une histoire du jardin de l'antiquité à nos jours*, Renaissance du livre, Tournai.
- DERENNE, Jean-Philippe (1996), *L'Amateur de cuisine*, Stock, Paris.

- DERENNE, Jean-Philippe (1999), *La cuisine vagabonde*, Fayard/Mazarine, Paris.
- DUNTON, Hope (1986), *From the Hearth. Recipes from the World of 18<sup>th</sup> Century Louisbourg*, University College of Cape Breton Press, Sydney (NS).
- FOURNIER, Martin (2004), *Jean Mauvide : de chirurgien à seigneur de l'île d'Orléans au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Septentrion, Québec.
- GUIMONT, Jacques (1996), *La petite ferme du cap Tourmente. De la ferme de Champlain aux grandes volées d'oies*, Septentrion, Québec.
- HAVARD, Gilles (2003), *Empire et métissages. Indiens et Français dans les Pays d'en Haut*, Septentrion, Québec.
- HÉBERT, Pierre-Maurice (2003), *Louis Hébert, premier Acadien, premier Canadien*, dans *Histoire-Québec*, novembre 2003, vol. 8, n° 2, p. 35-39.
- L'Île d'Orléans* (1976 [1928]), textes rassemblés par Pierre-Georges Roy, publié par la Commission des monuments historiques de la Province de Québec ; réédition de l'Éditeur officiel du Québec, Québec.
- INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC (1985), *Cuisine du Québec*, Éditions TransMo/Éditions La Presse, Montréal.
- JACOBSON, Antoine (2003), *Anthologie des bons jardiniers. Traités de jardinage français du XVI<sup>e</sup> au début du IX<sup>e</sup> siècle*, La Maison Rustique/Flammarion, Paris.
- KALM, Pehr (1977), *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, traduction annotée du journal de route par Jacques Rousseau et Guy Béthune, Éditions Pierre Tisseyre, Montréal.
- LAFRANCE, Marc, et Yvon DESLOGES (1989), *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*, Service canadien des parcs/Les Éditions de la Chenelière, Québec.
- LAFRANCE, Marc (1996), « Le goût du gras en Nouvelle-France », dans *Cap-aux-Diamants*, n° 44, hiver 1996, p. 12-16.
- LAROUCHE, Gertrude et Francine AUDET (1989), *350 Ans Au coin du four*, Ursulines de Québec, Québec.
- Manger et boire en Normandie* (1999), Actes du XXXIII<sup>e</sup> congrès recueillis et publiés par Philippe Manneville, Annales de Normandie/Musée de Normandie, Caen.

- MARTIN, Paul-Louis et Pierre MORISSET (1996), *Promenades dans les Anciens jardins du Québec*, Boréal éditeur, Montréal.
- MARTIN, Paul-Louis (2002), *Les Fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*, Septentrion, Québec.
- MOINE, Marie-Christine (1984), *Les fêtes de la cour du Roi-Soleil*, Éditions F. Sorlot/F. Lanore éditeur, Paris.
- MOUSSETTE, Marcel (1994), *Le site du palais de l'intendant à Québec. Genèse et structuration d'un lieu urbain*, Septentrion, Québec.
- Nos Racines, l'histoire vivante des Québécois* (1979 et suivantes), Jacques Lacoursière et al., Éditions Transmo, Montréal.
- La Nouvelle cuisinière canadienne* (1879), 5<sup>e</sup> édition revue, corrigée et considérablement augmentée, C.O. Beauchemin, Montréal.
- Un parcours en cinq temps. Cinq sites archéologiques* (1993), Ville de Québec, Québec.
- PELT, Jean-Marie (1993), *Des légumes*, Fayard, Paris.
- POTVIN, Damase (1984), *Le Saint-Laurent et ses îles : histoire, légendes, anecdotes, description topographique*, Leméac, Montréal.
- PROVENCHER, Jean (1986), *C'était l'hiver. La vie rurale traditionnelle dans la vallée du Saint-Laurent*, Boréal, Montréal.
- PROVENCHER, Jean (1982), *C'était l'été. La vie rurale traditionnelle dans la vallée du Saint-Laurent*, Boréal, Montréal.
- RADISSON, Pierre-Esprit (1999), *Les aventures extraordinaires d'un coureur de bois. Récits de voyage au pays des Indiens d'Amérique*, traduit de l'anglais par Berthe Fouchier-Axelsen, Nota Bene éditeur, Québec.
- ROBERTS, Kenneth (1938), *March to Quebec. Journals of the Members of Arnold's Expedition*, compiled and annotated by K. Roberts, Doubleday, Doran & Company, New-York.
- ROUSSEAU, François (1983), *L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Presses de l'Université Laval, Québec.
- ROY, Pierre-Georges (textes rassemblés par) (1976 [1928]), *L'Île d'Orléans*, Commission des monuments historiques de la Province de Québec ; réédition de l'Éditeur officiel du Québec, Québec.
- ROY, Thérèse (1977), *L'Ordinaire*, Les Ateliers Plein Soleil, Mont-Joli.

- SÉGUIN, Robert-Lionel (1989), *L'équipement aratoire et horticole du Québec ancien (17<sup>e</sup>-18<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> siècles)*, tome 1, Guérin, Montréal.
- SIMONI-AUREMBOU, Marie-Rose (1982), *Parlers et jardins de la banlieue de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle (Montreuil, Bagnolet, Vincennes, Charonne)*, textes présentés par Marie-Rose Simoni-Aurembou, Klincksieck, Paris.
- TAIRRAZ, Monique (2003), « Jardiner en Nouvelle-France », magazine *Continuité*, n° 98, p. 54-55.
- TOLFREY, Frederic (1979), *Un aristocrate au Bas-Canada*, traduit et présenté par Paul-Louis Martin, Boréal Express, Montréal.
- CÔTÉ, Louise, TARDIVEL, Louis et Denis VAUGEOIS, (1992), *L'Indien généreux. Ce que le monde doit aux Amériques*, Boréal, Montréal.
- ZUYLEN, Gabrielle van (1994), *Tous les jardins du monde*, coll. Découvertes, Gallimard, Paris.

## Liste des illustrations

p. 12 : dessin anonyme, archives privées des Éditions du Septentrion; p. 15 : légumes anciens, dans De Groote, 1999 : 150; p. 17 : *Boucherie*, Horatio Walker, dans Roy, 1976 [1928] : 118; p. 19 : M<sup>gr</sup> d'Esgly, dans Roy, 1976 [1928] : 220; p. 20 : rose, dans De Groote, 1999 : 154; capillaire du Canada, dans Martin et Morisset, 1996 : 17; p. 26 : enluminure, dans De Groote, 1999 : 69; p. 27 : plan de verger, dans *Plaines d'Abraham. Le culte de l'idéal*, Jacques Mathieu et Eugen Kedl, Septentrion : 51; p. 29 : *Québec vue du Nord-Ouest*, dans Moussette, 1994 : 42; p. 30 : l'Orangerie, dans De Groote, 1999 : 117; p. 33 : Jean de La Quintinie, dans De Groote, 1999 : 102; p. 38 : Saint-Fiacre, dans De Groote, 1999 : 53; p. 39 : Abitation de Champlain, dans *Champlain, le fondateur de Québec*, Émilie Cappella, Éditions Magellan et Cie : 62; p. 41 : légumes anciens, dans De Groote, 1999 : 150; p. 42 : fort Saint-Frédéric, dans *Canada-Québec, 1534-2000*, Jacques Lacoursière et al., Septentrion : 129; p. 45 : maison ancestrale, archives privées des Éditions du Septentrion; p. 48 : moulin à vent, dans *Brève histoire socio-économique du Québec*, Dickinson et Young, Septentrion : 105; p. 52 : plan de l'Hôtel-Dieu de Québec, dans Martin et Morisset, 1996 : 85; p. 54 : jardin des Ursulines de Québec, dans Martin et Morisset, 1996 : 92; p. 56 : *Plan de la ville et château de Québec*, dans Beaudet, 1990 : 84; p. 59 : propriété des Récollets à Québec, dans *Un parcours en cinq temps*, 1993 : 25; p. 60 : jardin de l'intendant, dans Moussette, 1994 : 52; p. 61 : jardin de l'intendant, dans Martin et Morisset, 1996 : 16; p. 63 : Montréal, dans *Nos Racines*, n° 34, p. 671-672;

p. 65 : légumes anciens, dans *Dalloyau*, n° 6, printemps-été 2002, vol. 1, Paris : 12 ; p. 67 : groseilles, dans De Groote, 1999 : 141 ; p. 69 : Pehr Kalm, dans *Plaines d'Abraham. Le culte de l'idéal*, Jacques Mathieu et Eugen Kedl, Septentrion : 62 ; p. 72 : vigne sauvage, dans *Plaines d'Abraham. Le culte de l'idéal*, Jacques Mathieu et Eugen Kedl, Septentrion : 42 ; p. 93 : Hôtel-Dieu de Montréal, dans *Nos Racines*, n° 17, p. 327 ; p. 99 : milicien américain, dans *Nos Racines*, n° 36, p. 704 ; p. 100 : *Le visiteur du soir*, Henri Julien, dans Provencher, 1986 : 235 ; p. 102 : achillée millefeuille, dans *Plaines d'Abraham. Le culte de l'idéal*, Jacques Mathieu et Eugen Kedl, Septentrion : 54 ; p. 104 : dessin anonyme, dans *Vivre, aimer et mourir en Nouvelle-France*, André Lachance, Libre Expression : 45 ; p. 107 : *Femme au travail*, Horatio Walker, dans Roy, 1976 [1928] : 376 ; p. 111 : carrioles, dans *Les voitures à chevaux au Québec*, Claude Corriveau, Septentrion : 42 ; p. 115 : Iroquois au travail, dans *Iroquoisie*, de Léo-Paul Desrosiers, Septentrion : 214 ; p. 122 : esturgeon et saumon, dans *Les Poissons d'eau douce du Canada*, A.-N. Montpetit, Beauchemin et Fils, 1897 : 178 et 304 ; p. 125 : maïs, dans Vaugeois, 1992 : 169 ; p. 126 : Amérindiens fumant du poisson, dans Vaugeois, 1992 : 65 ; p. 128 : cours de cuisine, dans *La Cuisine raisonnée*, 2003 : 00 ; p. 130 : cuisine du Château de Ramezay, dans *Canada-Québec, 1534-2000*, Jacques Lacoursière et al., Septentrion : 147 ; p. 135 : dessin anonyme, dans *Vivre, aimer et mourir en Nouvelle-France*, André Lachance, Libre Expression : 129 ; p. 137 : cuisson du pain, dans Roy, 1976 [1928] : 196 ; p. 139 : *La boulangère*, André Biéler, dans *André Biéler ou le choc des cultures*, David Karel, P.U.L. : 61 ; p. 142 : *Jour de boucherie*, Horatio Walker, dans Roy, 1976 [1928] : 318 ; p. 144 : *La Pêche*, Horatio Walker, dans Roy, 1976 [1928] : 344 ; p. 145 : anguille, dans *Les Poissons d'eau douce du Canada*, A.-N. Montpetit, Beauchemin et Fils, 1897 : 262 ; p. 149 : fruits, dans De Groote, 1999 : 160, 170 et 172 ; p. 150 : Iroquois au travail, dans *Iroquoisie*, de Léo-Paul Desrosiers, Septentrion : 214 ; p. 153 : vache à la traite, dans Provencher, 1982 : 37 ; p. 159 : *À marée basse*, Horatio

## LISTE DES ILLUSTRATIONS

Walker, dans Roy, 1976 [1928] : 416 ; p. 211 : jardin du Musée du Château Ramezay, Montréal ; p. 213 : jardin de la métairie, Maison Saint-Gabriel, Montréal ; p. 215 : *Jardin de la Nouvelle-France*, Saint-Jean-Port-Joly ; p. 218 : Manoir Mauvide-Genest, dans Fournier, 2004 : 115 ; p. 224 : pêche au flambeau, dans *Les Poissons d'eau douce du Canada*, A.-N. Montpetit, Beauchemin et Fils, 1897 : 283 ; p. 226 : Côte-de-Beaupré en 1790, Thomas Davies, dans *Nos Racines*, n° 32, p. 632 ; p. 227 : fruits, dans De Groote, 1999 : 145.





## Table des matières

Remerciements .....	9
<b>Introduction</b>	
Les habitants de Nouvelle-France étaient bien nourris .....	11
<i>Faites mijoter lentement les traditions</i> .....	13
<i>Que mangeaient ces habitants canadiens?</i> .....	15
<i>Le goût de la cuisine française d'Amérique</i> .....	18
<i>Quel est notre menu?</i> .....	21
<b>Chapitre 1</b>	
Le jardin potager : un luxe et une nécessité .....	23
<i>Le jardin modèle par excellence :</i>	
<i>celui des communautés religieuses</i> .....	25
<i>L'opulence des jardins de Versailles</i> .....	27
<i>Un petit tour à Versailles</i> .....	29
<i>Le nécessaire accessible à tous en Nouvelle-France</i> .....	31
<b>Chapitre 2</b>	
Aux racines des jardins de Nouvelle-France .....	35
<i>Nourrir avant d'embellir</i> .....	40
<i>Le pot-au-feu : roi des repas ordinaires</i> .....	43
<i>Sur la piste des jardins de Nouvelle-France</i> .....	44
<b>Chapitre 3</b>	
Panorama des jardins de la Nouvelle-France .....	49
<i>Les jardins des communautés religieuses</i> .....	51
<i>Les jardins des représentants du roi en Nouvelle-France</i> .....	59
<i>Les jardins des grands bourgeois</i> .....	62

<i>Les jardins des curés, des nobles et de l'élite paysanne des campagnes. . . . .</i>	66
<i>Le potager d'une famille de censitaires sans histoire, dans une seigneurie de Nouvelle-France . . . . .</i>	68
<i>Le savant suédois Pehr Kalm . . . . .</i>	69
<i>L'entretien du jardin potager . . . . .</i>	70
<b>Chapitre 4</b>	
<b>Voyager et manger dans le temps avec Pehr Kalm . . . . .</b>	75
<i>Mise au point sur le contenu du voyage. . . . .</i>	77
<i>Voyage relatant la véritable alimentation des habitants de la Nouvelle-France . . . . .</i>	78
<b>Chapitre 5</b>	
<b>Témoignages de l'époque de la Nouvelle-France . . . . .</b>	95
<i>La population de la Nouvelle-France. . . . .</i>	97
<i>Les femmes de la Nouvelle-France . . . . .</i>	101
<i>Les mœurs des Canadiens. . . . .</i>	104
<i>Précisions sur le haut niveau de vie des habitants de la colonie. . . . .</i>	110
<i>L'héritage culinaire français. . . . .</i>	112
<b>Chapitre 6</b>	
<b>L'adaptation des traditions culinaires françaises dans la vallée du Saint-Laurent . . . . .</b>	119
<i>Une auberge gastronomique à Montréal? . . . . .</i>	121
<i>Comment la tradition française s'est-elle faite canadienne? . . . . .</i>	123
<i>Manger selon ses goûts et selon son rang dans la société . . . . .</i>	127
<b>Chapitre 7</b>	
<b>Les bases de l'alimentation en Nouvelle-France . . . . .</b>	133
<i>Le pain. . . . .</i>	135
<i>Le four à pain . . . . .</i>	137
<i>La préparation du pain en Nouvelle-France . . . . .</i>	138
<i>Le pot-au-feu . . . . .</i>	139
<i>Préparation du pot-au-feu. . . . .</i>	140

## TABLE DES MATIÈRES

<i>Les viandes</i> .....	141
<i>Les œufs</i> .....	143
<i>Les poissons</i> .....	143
<i>Les légumes</i> .....	145
<i>Les fruits</i> .....	148
<i>Le sucre d'érable</i> .....	150
<i>Les laitages</i> .....	152
<i>Le beurre</i> .....	154
<i>Le marché</i> .....	156
 <b>Chapitre 8</b>	
<b>Des recettes anciennes puisées dans notre patrimoine</b> .....	161
<i>La sagamité</i> .....	165
<i>Les soupes</i> .....	167
<i>Les légumes et les salades</i> .....	171
<i>Les œufs</i> .....	173
<i>Les plats principaux</i> .....	174
<i>Le pot-au-feu de France et le bouilli du Québec</i> .....	179
<i>Le bouilli québécois</i> .....	182
<i>Les desserts</i> .....	183
<i>Les tartes</i> .....	184
<i>Les recettes de base</i> .....	185
<i>L'ambigu</i> .....	188
<i>Recettes de base</i> .....	203
<i>Comment préparer une boisson typiquement</i> <i>Nouvelle-France : la bière d'épinette</i> .....	205
 <b>Chapitre 9</b>	
<b>Les jardins de Nouvelle-France</b>	
<b>reconstitués d'aujourd'hui</b> .....	209
<i>Le jardin du gouverneur du Musée</i> <i>du château Ramezay</i> .....	211
<i>Les jardins de la Maison Saint-Gabriel</i> <i>(Le Jardin de la métairie)</i> .....	213
<i>Un Potager de la Nouvelle-France</i> <i>à Saint-Jean-Port-Joli</i> .....	215
<i>Le jardin potager virtuel de Jean Mauvide,</i> <i>seigneur de l'île d'Orléans</i> .....	218

Conclusion	
Libres de bien manger. ....	223
Bibliographie. ....	229
Liste des illustrations . ....	233
Table des matières. ....	237
Index des recettes . ....	241

## **Index des recettes**

### **GÉNÉRALITÉS**

L'ambigu .....	188
Un menu de l'ambigu .....	191

### **LES SOUPES**

Potage au chou .....	168
Potage à la citrouille .....	167
Potage de perdrix aux choux .....	169
Potage-purée aux pois et au lard .....	170
La sagamité. ....	165 et 166
Soupe au chou de l'île d'Orléans .....	169
Soupe à la citrouille de Marie de l'Incarnation. ....	167
Soupe aux poireaux de l'île d'Orléans .....	169

### **LES LÉGUMES ET LES SALADES**

Asperges en petits pois .....	171
Champignons frits. ....	200
Citrouille confite .....	164
Citrouille grillée. ....	165
Concombres en salade .....	190
Haricots verts en salade .....	192
Petite salade à la crème .....	173
Rabioles au parmesan .....	196
Racines en menus droits. ....	172
Riz à l'œuf .....	199
Rôties d'épinards. ....	193
Salade de betteraves aux câpres .....	192

## LES ŒUFS

Farce à l'oseille . . . . .	173
Œufs au beurre noir . . . . .	174
Œufs au pain . . . . .	174

## LES VIANDES, VOLAILLES ET POISSONS

Alose grillée à l'oseille . . . . .	175
Andouillettes . . . . .	199
Anguille à l'étuvée . . . . .	175
Bâtons royaux . . . . .	194
Bœuf en miron . . . . .	177
Choux farcis de veau . . . . .	196
Côtelettes d'agneau en pluchevrte . . . . .	178
Fricassée de poulet, sauce rousse . . . . .	174
Petits pâtés à l'espagnole . . . . .	197
Poulet froid, sauce rémoulade . . . . .	195
Roties de Jambon . . . . .	193
Veau mariné, sauce Robert . . . . .	176

## LES POT-AU-FEU ET LES BOUILLIS

Bouilli d'été . . . . .	182
Bouilli d'hiver . . . . .	183
La poule au pot . . . . .	180
Pot-au-feu . . . . .	180

## LES DESSERTS ET LES TARTES

La beurrée de sucre d'érable . . . . .	183
Crêpes de blé . . . . .	184
Fromage à la Choisy . . . . .	203
Macarons . . . . .	202
Tarte à la chair de pommes et de poires . . . . .	185
Tourte d'amande . . . . .	201

## LES RECETTES DE BASE

Bouillon de bœuf . . . . .	185
Coulis . . . . .	187
Épices fines . . . . .	204

## INDEX DES RECETTES

Herbes salées avec poireau . . . . .	186
Les herbes salées du Bas-du-fleuve . . . . .	186
Pâte feuilletée . . . . .	203
Sauce blanche . . . . .	204
Sauce Robert . . . . .	187

### AUTRES PLATS

Blanc-manger . . . . .	200
Ramequins . . . . .	198

### UNE BOISSON TYPIQUEMENT NOUVELLE-FRANCE

La bière d'épinette . . . . .	205 et 206
-------------------------------	------------







COMPOSÉ EN MINION CORPS 11  
SELON UNE MAQUETTE RÉALISÉE PAR ANDRÉ VALLÉE  
ET ACHEVÉ D'IMPRIMER EN AOÛT 2005  
SUR LES PRESSES DE AGMV-MARQUIS  
À CAP-SAINT-IGNACE, QUÉBEC  
POUR LE COMPTE DE DENIS VAUGEOIS  
ÉDITEUR À L'ENSEIGNE DU SEPTENTRION  
(SECOND TIRAGE)