

Le plaisir renouvelé de la connaissance

ALAIN ASSELIN, JACQUES CAYOUILLE ET JACQUES MATHIEU,
Curieuses histoires de plantes du Canada, tome 2, Québec,
Septentrion, 2015, 328 pages

Paul-Louis Martin

Volume 10, Number 3, Summer 2016

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/82559ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Ligue d'action nationale

ISSN

1911-9372 (print)

1929-5561 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Martin, P.-L. (2016). Review of [Le plaisir renouvelé de la connaissance / ALAIN ASSELIN, JACQUES CAYOUILLE ET JACQUES MATHIEU, *Curieuses histoires de plantes du Canada, tome 2*, Québec, Septentrion, 2015, 328 pages]. *Les Cahiers de lecture de L'Action nationale*, 10(3), 20–21.

LE PLAISIR RENOUVELÉ D

ALAIN ASSELIN, JACQUES CAYOUILLE
ET JACQUES MATHIEU

**CURIEUSES HISTOIRES DE
PLANTES DU CANADA, TOME 2**
Québec, Septentrion, 2015, 328 pages

Et voilà notre plaisir enfin renouvelé! La parution l'automne dernier du second tome de *Curieuses histoires de plantes du Canada 1670-1760* nous permet de compléter l'étonnant tableau de l'acquisition et de la circulation des connaissances botaniques au cours des premiers siècles de la découverte du nord de l'Amérique. On doit ce véritable trésor documentaire à trois scientifiques dont les compétences et l'érudition sont largement reconnues dans les domaines de la botanique et de l'histoire: Jacques Asselin est professeur de phytologie et retraité de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval; Jacques Cayouille est botaniste et chercheur depuis 1984 à Agriculture et Agroalimentaire Canada, à Ottawa; Jacques Mathieu est historien et professeur émérite de l'Université Laval, récipiendaire en 2014 du Prix du Québec Gérard-Morisset pour sa contribution à la connaissance du patrimoine culturel. Chacun d'eux a une longue feuille de route et a publié plusieurs volumes et articles scientifiques couvrant divers domaines liés de près ou de loin à la science des plantes.

Alors que les auteurs ouvraient le premier tome de leur publication sur la place et le rôle essentiels de l'univers végétal et de notre dépendance à son égard, d'où l'appellation «d'or vert», ils se limitent dans celui-ci à rappeler les objectifs et l'organisation générale de leurs travaux. Ainsi, tout en poursuivant leur approche chronologique depuis 1670 jusqu'à la fin du Régime français, ils nous présentent pas moins de vingt-neuf descriptions, histoires curieuses ou témoignages relatant séjours et voyages de découvertes, observations ou analyses d'usages alimentaires ou médicaux, voire encore essais d'identification ou de classification taxonomique. La connaissance des plantes canadiennes ne fait que commencer, nous disent à nouveau les auteurs avec leur humilité coutumière, elle est palpitante et pleine de rebondissements car elle porte encore en elle une foule de nouvelles applications scientifiques, particulièrement médicinales.

Nicolas Denys, figure historique importante de l'Acadie, ouvre les chapitres de ce volume avec sa *Description géographique et historique des costes de l'Amérique septentrionale avec l'Histoire naturelle du País*, publiée à Paris en 1672. Comme la plupart de ceux qui vont suivre, Denys ne manque pas de mentionner comment les Micmacs recueillent

la sève de l'érable, cette eau sucrée dont ils sont friands et qui a, dit-il, la couleur du vin d'Espagne, alors qu'un siècle plus tôt, en 1557, André Thévet la comparait au vin de Beaune et d'Orléans. Ce sujet de la sève de l'érable et de sa transformation en sirop et en sucre revient à plusieurs reprises sous la plume des visiteurs et des résidents au point où nous y reviendrons un peu plus avant. Soulignons toutefois que Denys est le premier à rapporter un usage médicinal précis de la sève de l'érable, soit pour dissoudre les «pierres» ou calculs rénaux. La description des bois et de leurs usages retient ensuite son attention: pins, sapins, épinettes, bouleaux, érables, chênes et pruches semblent avoir déjà trouvé leur niche en fonction de leurs qualités, acoustiques pour les uns, pour tanner les cuirs chez les autres. Noisetiers, airelles vigne d'Ida, appelées à cette époque petites pommes de terre selon Louis Nicolas, gomme de sapin comme dentifrice et racines comestibles font partie des observations du grand marchand acadien.

Vient ensuite la contribution du Récollet Chrestien Leclercq qui publie en 1691 les relations de sa mission canadienne exercée entre 1675 et 1687. Contenant assez peu d'observations sur l'usage des plantes, à l'exception de la teinture rouge tirée de la savoyane et du remède polyvalent que constitue la gomme de sapin, les textes de Leclercq nous informent surtout, pour la toute première fois, de la fabrication de sucre d'érable, si bien que le professeur Réal Ouellet, auteur de plusieurs éditions critiques datant de cette période, incluant celle du baron de La Hontan, en vient à conclure que «la fabrication de sirop et de sucre d'érable ne commença guère avant la décennie 1670 ou même 1680». Le fait sera confirmé peu après par un autre observateur de l'époque, le chirurgien Marin Dières, sieur de Diéreville, séjournant en Acadie en 1699 et qui rapporte comme une curiosité qu'on y fait bouillir l'eau d'érable «jusqu'à siccité dans un grand chaudron, en diminuant petit à petit elle devient un sirop, et puis en sucre roux qui est très bon». Ce sujet de l'eau d'érable va continuer de fasciner également d'autres témoins et observateurs subséquents, comme on le verra plus loin.

Les auteurs consacrent plusieurs chapitres aux lieux d'accueil des plantes et aux botanistes, médecins, scientifiques et titulaires responsables des grands jardins royaux ou universitaires qui s'efforcent d'enrichir leurs herbiers ou d'acclimater les spécimens du nouveau continent. À la suite de la création de l'Académie royale des sciences à Londres, en 1660, et de celle de Paris, en 1666, sous l'impulsion du ministre Jean-Baptiste Colbert, on assiste à une évidente

émulation voire même à une concurrence qui anime l'univers des sciences naturelles à l'aube d'un grand essor. Se dessinent alors de très grands projets «d'Histoire des plantes» portés par des savants comme l'Anglais William Sherard (1659-1728) et Joseph Pitton de Tournefort (1656-1708), considéré à cette époque comme le père de la botanique française moderne.

En plus d'offrir en début de chacun des chapitres une courte mise en contexte et un rappel biographique de chacun des responsables des documents qu'ils nous présentent, le trio d'auteurs multiplie les encarts thématiques et les portraits de ces scientifiques



en voie de tracer les premiers réseaux de diffusion à grande échelle des connaissances. Amsterdam, Oxford, Paris, Rome, Londres, Palerme, Nuremberg, Uppsala, les plantes du Canada se retrouvent à peu près partout en Occident dans les jardins et les herbiers où on les soumet aux analyses de genre et aux expérimentations médicinales. Les échanges ne se limitent pas à l'Europe: grâce aux Jésuites qui ont pour mission de convertir pratiquement la terre entière, le

E LA CONNAISSANCE

Paul-Louis Martin
Historien et ethnologue

RÉFÉRENCE

père Joseph-François Lafitau qui séjourne en Nouvelle-France entre 1712 et 1729 entre en contact avec son collègue Pierre Jartoux qui, lui, œuvre en Chine, auprès de l'empereur, et qui vient de découvrir les vertus du ginseng, plante médicinale très recherchée. Celui-ci lui raconte «qu'un corps de dix mille Tartares était occupé à chercher le ginseng» par ordre de l'empereur qui supervise lui-même tout le commerce de cette plante. Sur la suggestion de son confrère d'Orient qui croit que la plante peut aussi se trouver dans les forêts canadiennes, le père Lafitau en découvre effectivement une variété semblable en 1716, déclenchant aussitôt une cueillette et

Nommé officiellement membre correspondant de Joseph Pitton de Tournefort de l'Académie des sciences de Paris, en 1699, honneur réservé à un petit nombre de personnes, Sarrazin s'intéresse à la botanique et aux sciences naturelles tout en exerçant sa profession à l'Hôtel-Dieu de Québec. Ses champs d'intérêt et ses expérimentations incluent la flore, la faune, les arbres, dont bien sûr l'érable, mais aussi les ressources minérales de son nouveau pays. Deux manuscrits intitulés *Histoire des Plantes de Canada*, l'un retrouvé à Paris en 1927, l'autre au Séminaire de Saint-Hyacinthe en 1919, confirment que Michel Sarrazin aurait expédié pas moins de 220 spécimens au Jardin des Plantes de Paris afin d'enrichir l'herbier général et le jardin royal. Deux botanistes de renom, Sébastien Vaillant et Antoine de Jussieu ont aussi été associés à la description et au catalogue de ces plantes expédiées du Canada. Les auteurs consacrent à juste titre pas moins de vingt pages à ce médecin hors norme soulignant au passage le nom de Sarracénie pourpre donné par Tournefort lui-même à cette jolie fleur carnivore, en hommage à l'ensemble de la contribution du médecin de Québec. Connue depuis plus d'un siècle avant la description qu'en a faite Sarrazin, cette plante aurait été rapportée en Europe par des marins fréquentant les côtes de Terre-Neuve. Le botaniste Charles de l'Écluse l'avait nommée *Limonio congener*, dès 1576. Elle se retrouvera aussi au cœur d'une grande polémique médicale, au milieu du XIX^e siècle, pour ses présumées vertus antivarioliques, inspirées des révélations d'une guérisseuse amérindienne. Marie-Victorin pour sa part la qualifiera en 1935 de plante la plus extraordinaire de notre flore et de principal ornement de nos tourbières.

Les auteurs nous présentent en somme une série impressionnante de curiosités alimentaires ou médicinales reliées bien sûr à l'usage d'arbres ou de plantes, telles une liqueur savoureuse tirée de la sève du cerisier (1706), une herbe à pisser reconnue pour sa vertu diurétique, une recette de bière d'épinette, du maïs fleuri (pop-corn) sucré à l'érable, un sirop de capillaire (1694), de la fumigation et des extraits de nicotine utilisés comme insecticide (1704), sans compter une foule de mentions de plantes tinctoriales en jaune, brun, bleu ou en rouge indien grâce à la savoyane. Les témoignages et les observations des visiteurs gagnent en nombre et en importance jusqu'à la fin du Régime français: après Lafitau et Gédéon de Catalogne au début du XVIII^e siècle, suivent Nicolas Perrot, l'arpenteur Joseph-Laurent Normandin, le jésuite Pierre-François-Xavier de Charlevoix, le botaniste finlandais Pehr

Kalm, le médecin Jean-François Gaultier et finalement le gouverneur général Roland-Michel Barrin de La Galissonnière. Ce dernier a effectué plusieurs séjours en Nouvelle-France à compter de 1711 avant d'assumer la plus haute charge publique de la colonie entre 1747 et 1749. Homme de culture, passionné de sciences de la nature et de botanique, il est le petit-fils de Michel Bégon, créateur du grand Jardin botanique de Rochefort et collectionneur de plantes qui a reçu la distinction de voir son nom attribué au genre *Begonia*. C'est La Galissonnière qui accueille Pehr Kalm au Québec en 1749; celui-ci le qualifia de grand protecteur de la science et le compara même à son mentor Charles Linné.

Fréquenter les parcours et les textes de tous ces personnages constitue un voyage absolument exceptionnel dans l'univers scientifique et plus largement culturel de cette époque. Et puisque la plupart des voyageurs ou auteurs de passage ont relevé comme une étonnante curiosité la consommation de l'eau d'érable par les Amérindiens, les auteurs ne pouvaient éviter le sujet délicat de la transformation de cette eau en sucre. À qui doit-on la fabrication du sucre d'érable? Aux Amérindiens? Aux Français de la colonie? Prudents, les auteurs de *Curieuses histoires...* n'ont pas statué de façon claire, se contentant de citer les textes et de noter les commentaires qui les accompagnent. Aux lecteurs de ce magnifique essai d'histoire de se faire une opinion et de trouver les arguments les plus pertinents. N'est-ce pas le propre de cette science? Pour ma part, je me permets d'invoquer ma formation d'ethnologue pour indiquer que je penche plutôt vers une transmission de savoir-faire et de culture technique de la part des coloniaux vers les autochtones et non pas l'inverse: l'ensemble des témoignages, la période d'apparition de la production et la nature de l'outillage et des ustensiles nécessaires conduisent bel et bien vers cet échange. Sans doute inspirés par les procédés semblables de transformation de la canne à sucre dans les colonies des Antilles, les coloniaux du nord ont tenté avec succès de produire un sucre totalement nouveau et original. Ce que confirme d'ailleurs le jésuite Pierre-François-Xavier de Charlevoix dans son *Histoire et description générale de la Nouvelle-France* publiée en 1744: les Amérindiens connaissent fort bien les vertus de leurs plantes et ont fait usage de l'eau d'érable, «mais il est certain qu'ils ne savaient pas en former le sucre, comme nous leur avons appris à le faire». Bien sûr, tout cela n'enlève rien à L'Indien généreux. ♦



«une recherche aussi cupide et frénétique que celle de l'or», écrira plus tard le frère Marie-Victorin. On découvre ainsi avec fascination que ces *Curieuses histoires* nous dessinent une mondialisation des échanges et des communications qu'on croyait à tort appartenir à une époque plus récente.

Le XVIII^e siècle s'ouvre avec les activités du médecin, chirurgien et naturaliste Michel Sarrazin que les auteurs qualifient avec raison de pionnier de la science canadienne.