

Une histoire de fruits Sur les traces des saveurs anciennes dans l'est du Québec

Paul-Louis Martin

Number 46, Summer 1996

Nature et cultures dans la vallée du Saint-Laurent

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/8281ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Martin, P.-L. (1996). Une histoire de fruits : sur les traces des saveurs anciennes dans l'est du Québec. *Cap-aux-Diamants*, (46), 10–14.



Une histoire de fruits

Sur les traces des saveurs anciennes dans l'est du Québec

par Paul-Louis Martin

Il n'y a pas de petite histoire, il n'y a que de petits historiens.» Ces mots de Fernand Braudel me viennent en tête lorsque je parcours la liste des fruits, aux noms évocateurs, qui ont accompagné la production de nos paysages domestiques, depuis près de quatre cents ans. On y trouve la pomme Grise de Montréal, la Fameuse, la Calville Rouge, la Saint-Laurent d'été, la Saint-Laurent d'hiver, appelée auparavant la Rambour Barrée, la Bourassa, la Duchesse d'Oldenburg, l'Alexandre (du nom du tsar), les pommettes Rouge de Sibérie et Astrakan, les cerises de Montmorency (non pas les chutes, mais la localité au nord de Paris), les poires Bonchrétien, la Beauté Flamande, les prunes bleues d'Orléans, la Damas bleue, et jaune, la Lombard, la Reine-Claude de Montmorency, et tant d'autres dont l'origine nous ramène loin dans le temps.

Chaque variété a son histoire... et ses racines, qui s'étendent aussi loin qu'au Moyen-Orient, en Sibérie et, bien sûr, en Europe, en Italie, aux Pays-Bas, en Île-de-France et dans la France de l'ouest.

Un véritable univers! Un monde de savoir-faire et de traditions arboricoles! Mais surtout un héritage de saveurs, aussi précieuses que mal connues, presque oubliées, occultées par la quête uniformisante de la production massive du dernier demi-siècle.

Lorsque les hasards de mon métier m'ont amené dans Kamouraska, il y a vingt-deux ans, et que j'ai eu la chance d'y acquérir une grande ferme, je ne me doutais pas que la centaine de pruniers, encore présents dans le verger, me conduiraient si loin dans le passé. J'ai alors été séduit par le goût raffiné de cette prune de Damas, l'une des meilleures de tout l'Occident. Je ne saurais dire si j'ai cédé davantage à Épicure qu'à Hérodote et à Pomone, mais je me suis mis sur la piste des fruits anciens, comme un limier qui flairer les traces d'un crime. L'enquête n'est pas terminée, loin de là, mais je peux vous faire part des principales pièces au dossier.

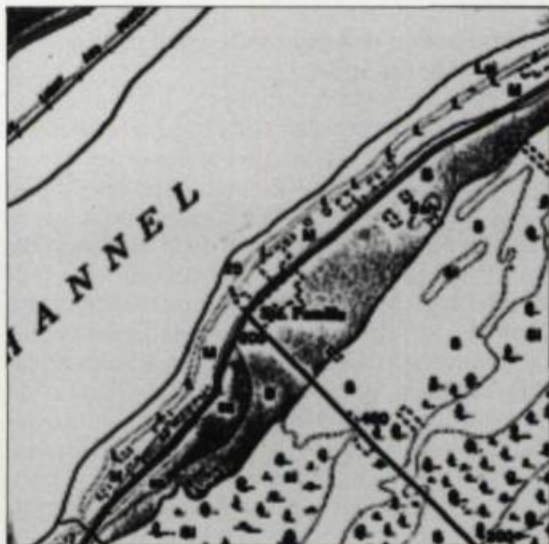
Les premiers «vergers» du Québec

Très riche en petits fruits sauvages, la Nouvelle-France ne semble pas offrir aux premiers explorateurs des ressources fruitières équivalentes à

Totalement restaurés depuis 1990, la prunelaie et le verger de La Maison de la Prune reflorissent à nouveau chaque année.
(Archives de l'auteur).



celles des vieux terroirs européens. Ils n'y trouvent ni pommes, ni poires, ni cerises douces, et les prunes sauvages (*prunus nigra*), qui ressemblent à «nos prunes de Damas» écrit Jacques Cartier, ne l'enchantent guère. Pas plus que les raisins sauvages, qui ne sont «ni si gros ni si bons que les nôtres, parce qu'ils ne sont ni cultivés ni taillés». Il faudra «y main mettre» dira plus tard le fondateur de Québec et importer de France les variétés les plus résistantes. Ce que feront les premiers colons, Samuel de Champlain en tête, mais aussi Louis Hébert et les pères récollets, qui établissent les premiers «vergers» d'arbres fruitiers dans la colonie.



Pommiers, pruniers, cerisiers et poiriers quittent ainsi leurs terroirs, de la France de l'ouest, principalement, et se retrouvent à Québec et aux environs, sur les bords de la Saint-Charles, dans la haute-ville, à la petite ferme du cap Tourmente et dans quelques anses protégées de Sillery. Si les communautés religieuses, récollets, ursulines, hospitalières, Messieurs du Séminaire, à Québec, et sulpiciens, à Montréal, sont les propriétaires des plus grandes plantations, comme l'attestent leurs annales et leurs livres de comptes, il ne faut pas croire qu'il ne se trouve pas d'arbres fruitiers ailleurs, chez les habitants. «La plupart n'ont pas de vergers», dira bien Pehr Kalm, en 1749, mais les fermes «ont en général un petit jardin potager». Or, il faut distinguer ici entre l'absence de plantations d'importance et la présence, effectivement signalée, de quelques arbres fruitiers bordant les potagers : «Each house has a little garden with fruit trees» dira la baronne Frederike Charlotte Louise von Riedesel en 1777. De fait, plusieurs variétés anciennes se reproduisent très bien par un semis de francs ou par des sions que l'on obtient de proche en proche, et nos ancêtres n'ont pas manqué d'améliorer leur ordinaire en ajoutant à leur régime les fruits les plus communs. D'autres observateurs, à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e, conviendront toutefois que les habitants

négligent la culture fruitière et que les pommes disponibles sur les marchés, à quelques exceptions près, sont de mauvaise qualité.

On trouve en fait beaucoup de témoignages contradictoires, qui incitent à la prudence. Il faut dire que la nature des sources n'aide en rien à éclairer la question : les variétés cultivées ne sont presque jamais nommées, ni identifiées, sinon que par l'espèce, il faut alors se tourner vers la paléobotanique qui parvient à isoler la signature de certains fruits grâce aux noyaux et aux graines issus des fouilles archéologiques. Par contre, l'entretien et la production continue



des grands vergers communautaires ne font aucun doute. Ils sont conduits de façon professionnelle, par des jardiniers (ères) responsables qui soignent les arbres, les taillent, les remplacent et mènent au marché les surplus de la production. Ainsi, dès la fin du XVII^e siècle, les ursulines approvisionnent en pommes, en prunes et en cerises, le marché de la haute-ville. Les religieuses de l'Hôpital Général écoulent aussi leur surplus de fruits, de légumes et de miel sur les places de marchés, dès le début du XVIII^e siècle. Quant aux prêtres du Séminaire, ils fournissent très tôt leurs propres maisons, en pommes et en prunes, selon le témoignage de Kalm, en 1749, à partir des fermes de Saint-Joachim; ils se lancent même, sur place, en 1818, dans une production considérable, en établissant les grands vergers de la ferme des Côteaux. Dans une petite monographie richement documentée, l'abbé Honorius Provost (1982) a raconté les 161 ans de cette ferme fruitière, qui a cessé de produire des pommes en 1979 et dont on vient de raser, dans l'indifférence générale, les derniers arbres. Conduite de façon professionnelle, faisant appel dès 1852 à des conseillers experts, produisant des fruits de très haute qualité, pommes autant que prunes, la ferme des Côteaux a certainement été l'une des grandes exploitations fruitières de la région, au siècle dernier.

«Les vergers de Sainte-Famille de l'Île d'Orléans et de l'Ange-Gardien, en 1938». Les vergers sont identifiés par des espaces entourés de traits noirs.

(P.C. Stobbe et R.R. McKibbin, *Les sols à vergers de la province de Québec*. Ottawa : Ministère de l'Agriculture, 1938. Bulletin technique n° 11).

(Archives de l'auteur).



On voit clairement se dégager ici un fait économique, qui tient au contexte et aux supports des échanges. Faute de débouchés importants et faute d'accès facile au marché urbain, les habitants de la périphérie se sont longtemps contentés d'une production domestique, destinée à leur propre consommation. Ce sont surtout les

est de Québec. Les vieux vergers de la côte, à Courville, à l'Ange-Gardien, et ceux de Sainte-Famille sur l'île d'Orléans, en témoignent aussi à leur façon. Les descendants de ces producteurs fruitiers, les Turcotte, les Marcoux, les Gosselin, vous parleront de la «p'tite prune de l'île», de l'Orléans du pays, de la Reine-Claude de Montmorency, de la pomme Fameuse et de la Duchesse, de la petite poire Bartlett, à la chair croquante et granitée. En fait, là où les sources écrites font défaut, la mémoire orale vient souvent compenser. Mais, il se fait bien tard et beaucoup de renseignements risquent de nous échapper.

L'émergence des producteurs fruitiers de la Côte-du-Sud

Il apparaît d'ores et déjà certain que des variétés (de pommes, de prunes, de cerises et de poires) bien acclimatées ont suivi la marche du peuplement, s'étalant depuis Lévis jusque loin sur la Côte-du-Sud, sautant les caps de la rive nord, jusqu'à Petite Rivière Saint-François, Baie-Saint-Paul et l'île aux Coudres. En 1938, le photographe Jean-Marie Talbot fixe sur pellicule un verger centenaire de pommes Fameuses, à Saint-Roch-des-Aulnaies. Jean-Charles Chapais signale de son côté, en 1895, avoir vu à Saint-Denis-de-Kamouraska «des sauvageons de Damas, plantés il y a 70 ans, et qui donnent encore de bonnes récoltes.» La production reste surtout domestique, sauf exception, et ne déborde pas beaucoup de la ferme ou du marché local. Mais à partir du milieu du siècle dernier, la culture fruitière va se développer et connaître un essor important, tout le long du haut estuaire du Saint-Laurent, particulièrement entre Montmagny et Rivière-du-Loup. Deux ou trois facteurs peuvent l'expliquer.

Il y a d'abord le climat : au printemps, la masse d'eau du fleuve adoucit les écarts trop brusques de température, retarde la végétation et permet ainsi d'éviter les gels tardifs qui affectent la floraison. Les gelées hâtives et subites de l'automne, si communes dans les zones continentales, ont aussi moins d'effets le long du littoral maritime, qui fournit en outre un air humide, bénéfique aux plantes. À la suite du redéploiement des activités agricoles, après 1850, et de la fondation de l'École d'agriculture de Sainte-Anne-de-la-Pocatière en 1859, une effervescence s'empare des milieux progressistes. L'horticulture et l'arboriculture fruitière n'échappent pas au mouvement de réforme qui anime la région. Parmi les agronomes, membres du clergé, notables locaux et journalistes qui se mêlent de la chose agricole, on trouve deux personnages qui vont jouer un rôle déterminant. Auguste Dupuis (1839-1922) et Jean-Charles Chapais, fils, (1850-1926) vont en effet stimuler la production fruitière et l'amener à franchir

REGLEMENTS
— DE LA —
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE KAMOURASKA
Concernant la classification et l'emballage des fruits

ARTICLE I

Le but de la société est d'encourager les producteurs de fruits des comtés de l'Islet et Kamouraska qui désirent améliorer la qualité de leurs fruits et en augmenter la quantité, à coopérer afin d'organiser un système perfectionné et uniforme d'emballage et de marketing.

ARTICLE II

Comme par le passé, les fruits seront vendus et écolés par l'entremise de la société, qui s'est assurée les services d'un export, M. Wood, pour la mise en conserve et de ceux de M. Lévesque, de Montécal, pour la vente des fruits.

Chaque membre s'engage à fournir les fruits de la société au meilleur prix possible, moyennant cinq centimes de commission par panier.

Les producteurs qui ne sont pas membres de la société pourront aussi écoler leurs fruits par l'entremise de la société ; mais dans la répartition des fruits, ils devront payer un pourcentage d'un quart de plus que les membres de la société. Ainsi un article qui sera noté quatre centimes à ses membres, coûtera cinq à celui qui n'est pas membre.

ARTICLE III

Les membres producteurs de fruits ne devront pas servir que de bacils, boîtes ou paniers vides dans un parfait état de propreté, qui devront être remis au sec.

ARTICLE IV

Les paniers seront fournis aux membres de la société ou à ceux qui — n'étant pas membres — voudront vendre leurs fruits par l'entremise de la société, par les sous-instructeurs qui auront été nommés dans chaque arrondissement. Les paniers de 11 pintes seront remis au prix de dix centimes chacun et ceux de 5 pintes, au prix de sept centimes chacun : livrables à la résidence des instructeurs. Ces paniers devront être rendus pour argent comptant.

ARTICLE V

Les fruits devront être empliés à l'état sec et ainsi maintenus jusqu'au moment de leur livraison.

ARTICLE VI

Le bureau des directeurs n'acceptera que les fruits intacts et bien conformés, n'étant pas plus petits que le moyen de la variété, sans notes pour le transport ni trop mûrs cependant. L'un ne devra pas mêler les variétés.

ARTICLE VII

Les fruits destinés à être vendus sur le marché à l'état frais devront être classifiés comme suit :

PRUNES

(1) **QUALITÉ CHOISIE (EXTRA) :** Devront être toutes de grosseur et de couleur uniformes et de très belle apparence. Seules les prunes «DAMAS» pourront être placées dans des paniers de six pintes et l'on ne devra pas mettre de papier entre les rangs. Toutes les autres variétés de prunes seront mises dans des paniers de onze pintes. Lors de l'emballage, l'on commencera d'abord par mettre une feuille de papier de soie dans le fond du panier, puis l'on y classera les fruits par rangs, ayant soin de mettre une feuille de ce même papier entre chaque rang jusqu'à ce que les fruits soient à l'affaissement du bord du panier.

(2) **QUALITÉ No 1 :** Devront être de grosseur et de couleur uniformes, mais se distingueront de la qualité extra en ce qu'elles seront plus petites et qu'on n'y placera pas de feuilles de papier entre les rangs.

(3) **QUALITÉ No 2 :** Tous les autres fruits de qualité inférieure pourront être mis en panier ; mais ils seront réservés pour fins de mise en conserve.

ARTICLE VIII

Tous membres entravant les opérations de la société de façon à causer des embarras, pourra être suspendu par le secrétaire jusqu'à ce que la question ait été réglée par le bureau de direction.

ARTICLE IX

Toute plainte devra être faite par écrit et adressée au bureau de direction.

Règlement de la Société coopérative agricole de Kamouraska, en 1909. (Archives de l'auteur).

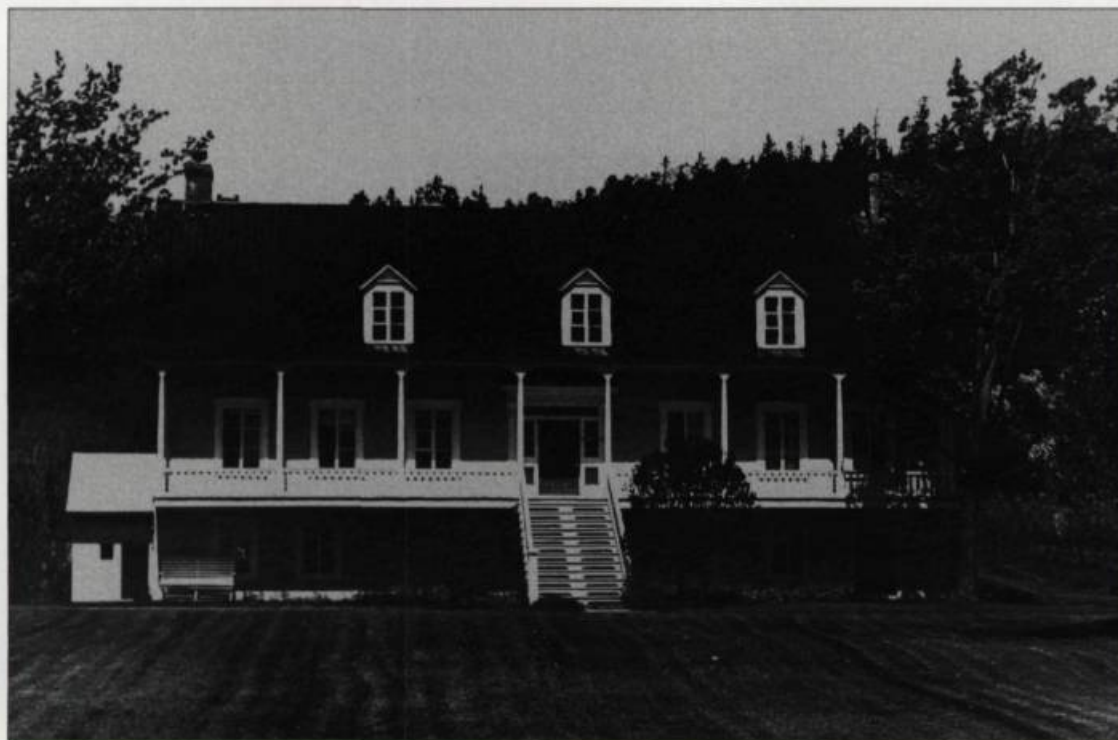
grands vergers des institutions religieuses qui ont pu se partager, sur les places de marché, le nombre encore peu élevé de consommateurs urbains.

Par contre, l'accroissement démographique et le développement de la Capitale, dans la première moitié du XIX^e siècle, ont stimulé la demande de denrées et entraîné une évidente spécialisation maraîchère et fruitière, entre autres sur la Côte-de-Beaupré, dans une partie de l'île d'Orléans et dans quelques paroisses riveraines situées à l'ouest de la ville. Les caveaux à légumes et à fruits, qui subsistent encore dans le paysage, de Beauport à Sainte-Anne, prennent ici tout leur sens : ce sont les entrepôts d'autrefois, les chambres froides d'hier, qui permettaient d'approvisionner la ville une bonne partie de l'année. Les données du recensement de 1871, bien que générales et essentiellement quantitatives, mais localisées, ne laissent enfin aucun doute : la production fruitière est en croissance autour et à



le seuil industriel. Dupuis ouvre en 1865, au hameau des Aulnaies, la première grande pépinière commerciale à l'est de Québec; il multiplie ses efforts, se dévoue sans arrêt, introduit des pratiques culturelles nouvelles, conseille les cultivateurs et parvient à augmenter le nombre de vergers, qui se comptent par centaines au

pauvres facteurs dont les effets combinés expliquent la disparition de cette spécialité régionale. Le nombre de pruniers ne cesse de diminuer au long du siècle, si bien qu'en 1984, il en reste moins de 3 000 dans tout le Bas-Saint-Laurent. Selon les statistiques du ministère de l'Agriculture du Québec, treize producteurs se parta-



La grande maison-magasin de 1853, devenue La Maison de la Prune en 1993. (Archives de l'auteur).

début du XX^e siècle. Nommé directeur des stations fruitières du Québec, il est aussi l'un des principaux fondateurs de la Société de Pomologie du Québec (1893-1972), qu'anima énergiquement l'agronome Jean-Charles Chapais. Les producteurs de la région profitent de cet encadrement technique, mais également du chemin de fer, qui s'est ajouté depuis 1860 à une intense circulation fluviale; ils peuvent ainsi expédier leurs récoltes jusqu'à 200 milles et obtenir de meilleurs prix, entre six et neuf dollars le baril : «c'est avec les prunes de Damas que nous faisons le plus d'argent», dira Chapais en 1895.

La quantité de vergers, principalement de pruniers, va ainsi en croissant jusqu'au début de ce siècle. Ensuite, s'amorce le déclin : le nombre de pruniers au Québec passe alors de 218 000 en 1901, à 98 000 vingt ans plus tard. L'une des premières coopératives agricoles de la Côte, fondée à l'Islet en 1923, et visant à mettre la prune en marché, représente probablement un effort ultime pour préserver cette culture, mise à mal par diverses causes. La spécialisation laitière d'un côté, la forte concurrence des fruits d'Ontario de l'autre, mais aussi une trop grande diversité de variétés, le manque d'attention et de soins apportés par les fermiers, tant à la production qu'à la récolte et à l'emballage, voilà les princi-

paux facteurs dont les effets combinés expliquent la disparition de cette spécialité régionale. Étrange destin d'une production si bien acclimatée au terroir et qui offrait pourtant de multiples possibilités de transformation. Mais les esprits n'étaient pas encore acquis aux mérites de la valeur ajoutée!

La redécouverte d'un patrimoine : des saveurs anciennes en héritage

En 1853, Sifroy Guéret dit Dumont, cultivateur et marchand, se fait construire une maison-magasin, à Saint-André-de-Kamouraska. Ses affaires sont déjà florissantes : il possède plusieurs terres, approvisionne l'arrière-pays en marchandises générales et expédie sur les marchés urbains le beurre de Kamouraska. D'ailleurs un peu plus tard, au recensement de 1871, il figurera au nombre des trois plus gros marchands de beurre du Québec. Comme bien d'autres notables, comme le notaire et marchand Amable Morin de Saint-Roch-des-Aulnaies, qu'il connaît bien, Dumont se fait construire une grande maison, dotée de tous les attributs d'usage et reflétant sa position sociale : c'est un vaste carré en pièce sur pièce, de 20 mètres de longueur sur 10 mètres de largeur, comprenant quatre niveaux, vingt-quatre pièces, quarante-huit fenêtres, six portes, un



foyer et deux cheminées. Une habitation, en somme, trois fois plus grande que la moyenne! Le magasin général occupe la moitié du rez-de-chaussée, tandis que l'étage principal de la demeure comprend un vestibule d'apparat, le bureau du marchand, une salle à dîner, un salon de compagnie, et plusieurs chambres à coucher. La maisonnée est nombreuse, on y mène un grand train. Autour de la résidence, se déploient diverses dépendances : laiterie, hangar à grains, grange-étable, remises et, à flanc de coteau, un caveau à légumes en pierre. À l'exemple

ces fruits délicieux, dont on ignorait l'existence au Québec, après avoir découvert qu'il s'agissait de l'une des plus anciennes prunes d'Occident, nous avons entrepris, en famille, de restaurer l'ensemble de la propriété et de rétablir aussi tout le verger. Une folie? Non, une belle aventure familiale, devenue une passion. On y a mis vingt ans, s'initiant à toutes choses, aux arts et aux techniques, consultant ici et là, tenaces comme nos pruniers. Aujourd'hui, la maison et la prunelle font partie du réseau des Économusées du Québec : dans la confiserie, on prépare à la

main tous les produits du verger, confitures, gelées, coulis, prunes en sirop, prunes à l'eau-de-vie, etc., qui sont mis en vente dans le magasin d'époque, soigneusement restauré avec sa disposition et ses couleurs originales. Le dimanche seulement, on fait visiter les appartements du marchand exceptionnellement bien conservés et qui ont été remeublés l'an dernier. La visite dominicale inclut aussi la découverte du verger et du paysage domestique. Finalement, nous avons constitué depuis peu un Centre de documentation sur la Pomologie ancienne du Québec. Les chercheurs et les gens intéressés à la sauvegarde du patrimoine fruitier auront bientôt accès, sur rendez-vous, à une banque de données informatisées, déjà riche de plusieurs dizaines de variétés de pommes, de 47 variétés de prunes, et de dizaines de variétés de poires, de raisins, de cerises, et de petits fruits, etc. On prévoit la publication prochaine de carnets sur les traditions pomologiques et culinaires au Québec. Chaque année, depuis 1993, en août, septembre et octobre, La Maison de la Prune accueille chaleureusement les visiteurs et leur fait partager d'une façon simple et vivante la beauté, les douceurs raffinées et les saveurs anciennes du pays de Kamouraska. ♦



L'intérieur du magasin avec ses murs aux couleurs d'origine. On y trouve les produits de la prune et d'autres fruits du verger. (Archives de l'auteur).

d'Amable Morin, qui possédait plusieurs centaines d'arbres fruitiers, Dumont aménage à l'arrière de sa maison un verger de taille moyenne, dans une niche bien abritée des vents et largement ouverte au sud, comme le veut la tradition. Il y fait planter pas moins de 1 000 pruniers, des Damas bleue, et jaune, ainsi que des Lombard, des pommeliers, des amélanchiers, des cerisiers de Montmorency (à longue queue), et une cinquantaine de pommiers, Saint-Laurent, Rambour Barrée, Duchesse, Alexandre, etc. Tel était ce remarquable ensemble domestique, à l'origine. Après le décès du marchand, les propriétaires successifs vont continuer l'exploitation semi-commerciale du verger, jusqu'au début des années 1950, alors que les fruits exotiques envahissent les marchés : «des prunes, non merci, vous savez on a des oranges et puis des bananes maintenant» se fait répondre le précédent propriétaire lorsqu'il va «pedler» ses prunes dans les rangs des environs. Le verger tombe à l'abandon, peu à peu, les pruniers cèdent la place aux patates.

Lorsque j'ai acquis la ferme, en 1974, il ne restait plus qu'environ une centaine d'arbres fruitiers, plus ou moins en bon état. Après avoir goûté à

ces fruits délicieux, dont on ignorait l'existence au Québec, après avoir découvert qu'il s'agissait de l'une des plus anciennes prunes d'Occident, nous avons entrepris, en famille, de restaurer l'ensemble de la propriété et de rétablir aussi tout le verger. Une folie? Non, une belle aventure familiale, devenue une passion. On y a mis vingt ans, s'initiant à toutes choses, aux arts et aux techniques, consultant ici et là, tenaces comme nos pruniers. Aujourd'hui, la maison et la prunelle font partie du réseau des Économusées du Québec : dans la confiserie, on prépare à la

Pour en savoir plus :

Sur l'histoire des fruits en général :

Jean-Marie Pelt. *Des fruits*. Paris: Fayard, 1994, 284 p.

Sur les prunes :

U. P. Hedrick. *The Plums of New York*. Albany: Dept. of Agriculture of the State of New York, Annual Report n° 18, 1911, 616 p.

Sur la culture fruitière au Québec :

Rapports de la Société Pomologique du Québec. Québec: ministère de l'Agriculture, divers imprimeurs, de 1893 à 1972.

Paul-Louis Martin est historien et ethnologue.

