

Le raisin, fruit divin

Julie Martin

Number 91, Winter 2001–2002

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/16084ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Martin, J. (2001). Le raisin, fruit divin. *Continuité*, (91), 11–13.

LE RAISIN, FRUIT DIVIN

par Julie Martin

Plusieurs fois millénaire, la vigne est d'abord cultivée en Afrique, en Mésopotamie et dans les régions éloignées du Caucase. Toute la civilisation européenne en a hérité et charrie jusqu'à nous proverbes, chansons et vieux adages se rapportant au raisin.

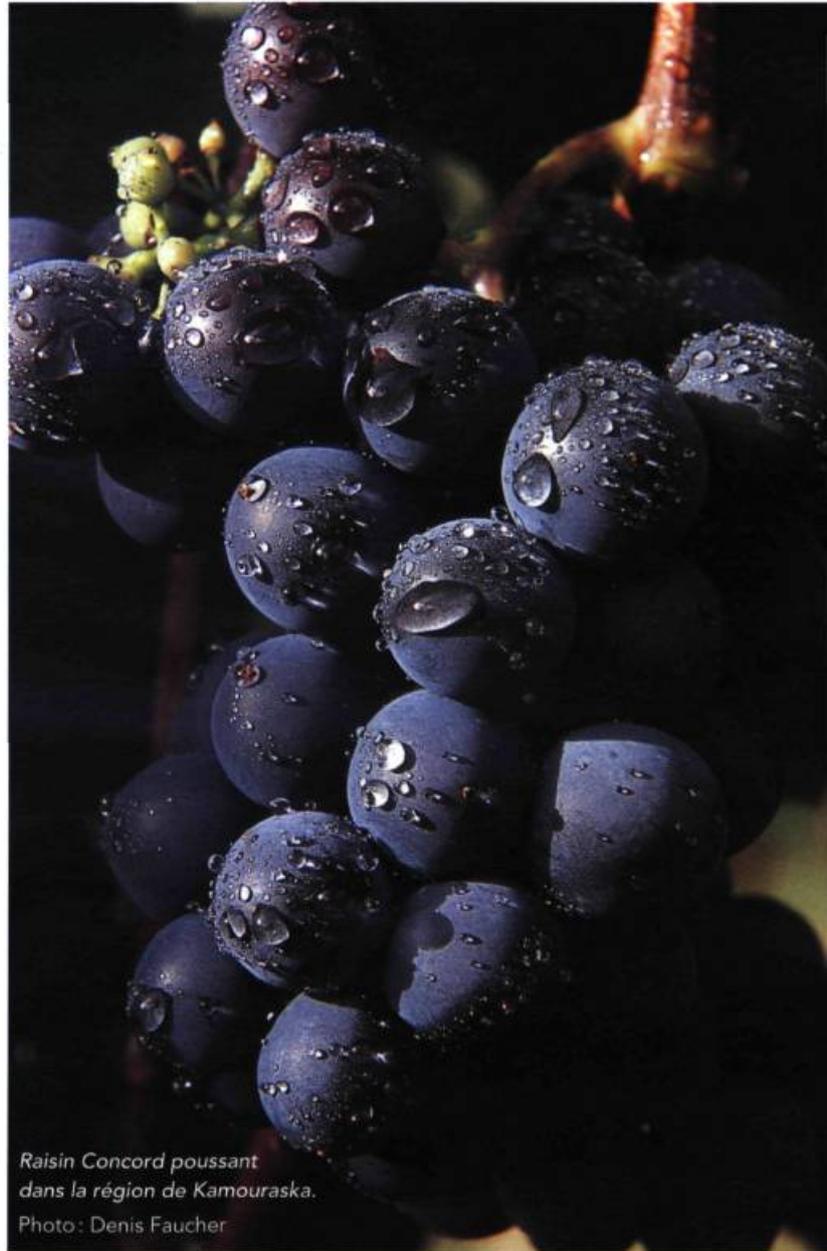
L'espèce cultivée (*Vitis vinifera*) réussit bien là où le climat le permet et fournit pratiquement tout le vin et les raisins offerts sur les tables du monde. Les treilles de vigne représentées dans les plus beaux jardins de l'histoire apportent à leurs propriétaires un ombrage agréable et une belle récolte en saison. Le raisin se cultive tantôt en espalier, tantôt en treillis sur une tonnelle. C'est un aliment d'une très grande valeur nutritive aux vertus diurétiques, toniques, purgatives et astringentes. Si la poire est la reine des jardins, le raisin en est assurément le roi.

RAISINS DU NOUVEAU MONDE

Il faudra en Nouvelle-France beaucoup d'efforts et d'imagination pour réussir à acclimater la vigne. Son introduction remonte à l'établissement de Québec, en 1608, alors que Samuel de Champlain plante autour de son Abitation les premiers cepes de *Vitis vinifera*. Il entretenait sans aucun doute l'espoir de cultiver ici les mêmes plantes que dans la mère patrie. Quant aux qualités gustatives et vinicoles du raisin sauvage (*Vitis riparia*), elles ne promettaient pas autant que le supposait plus

tôt Jacques Cartier qui, en apercevant ces plantes en grand nombre sur l'île d'Orléans, avait nommé le lieu île de Bacchus. Mais, très tôt, les insuccès répétés amènent à l'évidence : la culture de la vigne européenne ne connaîtra pas ici d'avenir valable. Étant donné la rigueur du climat, les plants introduits meurent ou les fruits n'acquièrent pas une maturité suffisante pour espérer produire du vin. On en vient néanmoins à la conclusion que certaines variétés peuvent fournir un bon raisin de table. En recourant à quelques traitements particuliers, soit le renchaussement des pieds et la protection d'un mur de pierre ou d'un enclos, la plupart des communautés religieuses de Montréal et de Québec vont réussir à élever quelques plants de vigne. D'ailleurs, le jardin de l'Hôpital général de Québec possède toujours un pied de vigne centenaire. Au XVIII^e siècle, le raisin produit sur place n'étant pas suffisant pour satisfaire leurs besoins, les religieuses importent le raisin de France ou l'achètent de marchands locaux. Mais ce fruit, qui requiert beaucoup de soins, n'est cultivé que par l'élite et les communautés. Ces dernières, en plus de garnir à l'occasion de fêtes les tables du réfectoire, vont utiliser les vertus thérapeutiques et diurétiques du raisin pour les soins des malades.

Pehr Kalm, un botaniste finlandais de passage à Montréal en 1749, note la présence de la vigne cultivée donnant des raisins blancs et des raisins rouges. L'identification de ces



Raisin Concord poussant dans la région de Kamouraska.

Photo: Denis Faucher

Symbole de fête et d'abondance, le raisin de table ajoute une note de plaisir et de raffinement aux repas sophistiqués comme modestes. Sa culture est ici un défi auquel se sont mesurés les premiers arrivants européens et que plusieurs relèvent encore aujourd'hui.



Vigne des Pères trappistes à Oka en 1943.

Photo : M. Talbot, ANQ-Q.

variétés, élevées depuis les débuts de la colonie, demeure mystérieuse : les sources qui mentionnent les nombreuses tentatives de culture de vigne européenne ne précisent jamais le nom des cépages. On peut douter aussi de leur espérance de vie à long terme, car seule une protection hivernale adéquate des ceps peut empêcher le gel de faire mourir les plants. Il faut utiliser des paillis pour protéger le pied de la vigne et les rameaux qui, détachés du support, doivent y être enfouis. Dans plusieurs cas néanmoins la culture à très petite échelle semble avoir réussi. Quelques cépages dits nobles, prétendument très peu rustiques, ont

traversé l'Atlantique avec succès sous les bons soins des communautés qui disposaient de jardins clos et des services d'un jardinier qui savait tailler, entretenir et protéger les végétaux contre les rigueurs de l'hiver. Le recours à une serre, partiellement ou totalement vitrée, s'avère aussi l'un des meilleurs moyens pour cultiver la vigne et lui permettre de mener ses fruits à maturité.

LA CULTURE SOUS VERRE

Les premières serres auraient été construites sous le Régime anglais dans les jardins du palais du gouverneur. Ce type d'abri de verre, matériau rare et cher à l'époque, permet de maintenir au chaud les plants fragiles des meilleures vignes : menés à pleine maturité, leurs fruits acquièrent leur saveur et leur douceur optimales.

Dans la première moitié du XIX^e siècle, la serre apparaît comme l'attribut luxueux des grandes villas pittoresques. Cette tendance s'accompagne aussi d'une véritable passion pour l'horticulture et l'arboriculture. En 1835, au Bois-de-Coulange, le riche propriétaire Henry Atkinson s'adjoint les services d'un jardinier anglais et fait construire une première serre à raisin. Mais c'est davantage à partir de la fin du XIX^e siècle, lors de la révolution industrielle, que proliféreront les serres grâce aux progrès des techniques de construction mêlant l'acier et le verre. L'accès plus facile à ces matériaux donne aussi la chance à des groupes moins fortunés de construire de petites serres froides. Ce que fit le curé de Saint-Augustin-de-Desmaures, rapporte Léon Provancher dans *Le verger, le potager et le parterre* paru en 1874.

Comme l'explique Provan-

cher, le raisin peut être entreposé de façon à le conserver jusqu'à trois ou quatre mois. En 1868, la *Gazette des campagnes* donne des indications bien précises : « Ayez un baril bien uni, de manière que l'air ne puisse pénétrer; mettez une couche de son desséché au four; sur cette couche, placez les raisins que vous aurez cueillis l'après-midi d'un jour serein [...] » Produire son propre raisin de table devient vite un passe-temps de bon goût à la fin du siècle.

Les variétés européennes les plus estimées ici sont le Chasselas doré, un raisin ambre, délicieux et très productif; le Muscat blanc, savoureux et précoce, et le Hambourg noir, aussi appelé Frankenthal, à gros grains sucrés. La Société d'horticulture et de culture fruitière de Montréal, dans son rapport de 1875, rappelle un certain nombre de précautions à propos de ces variétés européennes, difficiles à cultiver. Les variétés américaines les plus populaires à l'époque sont le Concord, très rustique, le Delaware, de couleur rougeâtre, et l'Isabella, noir, sucré et musqué.

À partir du milieu du XIX^e siècle, la variété des cépages, comme celle des autres fruits, a littéralement explosé en de multiples familles et sujets.

LA CULTURE À L'AMÉRICAIN

En Europe, l'histoire agraire du XIX^e siècle est marquée par le phylloxéra, insecte d'origine américaine qui atteint les racines des ceps et menace de détruire les vignobles. En se servant de variétés nord-américaines comme porte-greffes, la France et quelques autres pays vont finalement réussir à préserver leurs variétés de la maladie. Débute aussi la création de toute une série d'hybrides américains et cana-

diens, estimés pour leur résistance et leur rusticité. C'est une espèce indigène, *Vitis labrusca*, qui sert de porte-greffe, malgré le goût amer et astringent de ses gros fruits. Ces croisements vont donner naissance à des variétés comme le Concord, l'un des plus connus, mis sur le marché en 1849 par E.W. Bull du Massachusetts.

L'introduction de ces nouvelles variétés plus rustiques permet la création de quelques vignobles au Québec, à la fin du XIX^e siècle. Un des plus connus, celui de Beaconsfield, établi en 1877 à Pointe-Claire, vend des plants de raisins à vin et de table qu'il livre par chemin de fer à moins de 50 cents le plant pour des raisins noirs et 1\$ pour des raisins blancs. Mais attention aux pépiniéristes frauduleux! Deux ans plus tard, la *Gazette des campagnes* prévient ses lecteurs que le raisin vendu plus cher sous le nom de « Beaconsfield » n'est autre que la variété « Champion » provenant de Rochester (N.Y.).

En 1871, les comtés de Laval et de Montréal-Ouest produisent chacun plus de 10 000 livres de raisin. Trente ans plus tard, la production du comté de Laval est multipliée par 16. Mais la culture en plein air ne survivra pas longtemps aux hivers un peu plus froids du XX^e siècle, d'autant plus que le raisin de table local reste, au dire de plusieurs spécialistes, passablement aigre et que la peau coriace des hybrides ne charme pas tous les amateurs. L'arrivée massive sur le marché des raisins de Californie, plus doux et de meilleure qualité, va réduire à néant les possibilités commerciales de la culture locale au début du XX^e siècle.

Parmi les communautés religieuses, les Clercs de Saint-Viateur de Joliette semblent



être les seuls à continuer la culture de la vigne. Les vignes à maturité hâtive du père Armand Savignac, pionnier et défenseur du végétarisme et de la culture biologique, permettent encore en 1952 de garnir les tables des religieux parfois jusqu'à la Sainte-Catherine. Le père Savignac prétend même que le raisin produit dans ses jardins est supérieur à celui cultivé en Ontario et offert chaque automne dans les marchés.

PROFITER DE L'HÉRITAGE DU PASSÉ

Les plus belles expériences de raisin de table au Québec s'avèrent celles des communautés religieuses, probablement en raison du temps consacré à sa culture et de l'atout particulier des murs de pierre de leur enceinte. Mais cultiver et élever son propre raisin de table reste encore possible au Québec. D'ailleurs un intérêt

grandissant se manifeste pour cette culture en jardin domestique. Sur le plan commercial, on compte quelques rares producteurs de raisin de table, établis à Saint-Joseph-du-Lac, à Lac-à-la-Tortue et dans la région de Montmagny. Ce dernier approvisionne en raisins de type Concord quelques marchands montréalais d'alimentation biologique. Il y a donc place pour beaucoup d'initiatives.

Comparées aux variétés anciennes, dont plusieurs n'existent plus au Québec, les variétés cultivées aujourd'hui apparaissent comme nettement supérieures en termes de goût, de rusticité et de résistance aux maladies. Les cépages sont nombreux, mais le type Sainte-Croix, un raisin bleu doux formant de belles grappes, fait l'unanimité chez les spécialistes interrogés. Le cépage Éona, un raisin vert pâle à doré, semble aussi un bon

La récolte du raisin se faisait en famille dans certains vignobles de la région de Montréal à la fin du XIX^e siècle.

Photo : Reproduction tirée de *L'Opinion Publique* du 30 octobre 1879, Bibliothèque nationale du Québec.

choix.

Choisir et trouver les bons cépages de bonne variété chez un pépiniériste s'avère la première difficulté de l'aventure, ensuite il faudra apprendre les rudiments de la culture : le choix du sol, la taille, la protection hivernale. Mais les expériences antérieures nous enseignent que rien n'est impossible à qui s'arme de patience.

Julie Martin est historienne.