Document generated on 04/24/2024 10:02 a.m.

Revue d'histoire de l'Amérique française

AUDET, Bernard, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France* (Québec, Les Éditions GID, 2001), 367 p.

Catherine Ferland

Volume 55, Number 4, Spring 2002

URI: https://id.erudit.org/iderudit/010444ar
DOI: https://doi.org/10.7202/010444ar

See table of contents

Publisher(s)

Institut d'histoire de l'Amérique française

ISSN

0035-2357 (print)
1492-1383 (digital)

Explore this journal

Cite this review

Ferland, C. (2002). Review of [AUDET, Bernard, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France* (Québec, Les Éditions GID, 2001), 367 p.] *Revue d'histoire de l'Amérique française*, *55*(4), 606–609. https://doi.org/10.7202/010444ar

Tous droits réservés © Institut d'histoire de l'Amérique française, 2000

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

autrement, auraient péri de malnutrition, d'hypothermie et de maladie. Cette proximité sociale du policier et du sans-abri se compliquait du fait de la situation ambiguë du premier en tant qu'agent de l'État. Je ne sous-entends pas que Aranguiz échoue à expliciter les choix effectués par les sans-abri. Au contraire, certains exemples, proposés ici ou là, montrent l'auteure plus assurée dans ses affirmations, particulièrement quant au Refuge Meurling. Ce sont de tels passages qui constituent d'ailleurs son plus important apport à l'histoire de l'itinérance.

L'étude de Marcela Aranguiz constitue un apport important à un domaine passablement négligé de l'historiographie québécoise. Une exploration de l'itinérance masculine ouvre une fenêtre sur l'intrusion croissante de l'État dans la vie privée des citoyens, la réglementation de l'espace public et la résistance à l'imposition de l'idéologie bourgeoise. Son travail permet de saisir avec plus de clarté la chronologie des changements survenus au cours des XIXe et XXe siècles dans la perception qu'avaient les élites des vagabonds et dans la réglementation correspondante. Si les notions de classe sociale, d'ethnie et de genre sont abordées, il importe d'explorer davantage chacune d'entre elles afin de saisir à la fois la complexité des relations entre sans-abri, réformateurs et l'État, d'une part, et leur comportement d'autre part. L'étude n'est pas suffisamment centrée : ce qui devrait être périphérique devient central et ce qui devrait être central—l'établissement du Refuge Meurling — apparaît comme un élément ajouté après coup. Bien que l'auteure se fasse critique du modèle du contrôle social et aborde l'itinérance en tenant compte de la régulation sociale, son recours au discours des élites domine l'analyse et relègue au silence — ou au murmure — les « voix » des vagabonds. Néanmoins, Aranguiz dresse un portrait réfléchi et souvent sensible de l'itinérance masculine à Montréal.

MARY ANN POUTANEN
Département d'histoire
Université McGill

Traduction, Pierre R. Desrosiers

AUDET, Bernard, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France* (Québec, Les Éditions GID, 2001), 367 p.

Que mangeait-on en Nouvelle-France ? Quelles étaient les manières de table de nos ancêtres ? Ce sont là quelques-unes des questions auxquelles l'ethnohistorien Bernard Audet s'est plu à répondre dans un ouvrage paru

en 2001 aux éditions GID. À partir de sources telles que les inventaires après décès et les donations entre vifs, ainsi que des travaux antérieurs d'historiens et d'ethnologues, l'auteur a tenté de circonscrire les pratiques alimentaires qui prévalaient dans la colonie. À cet égard, il comble avec bonheur une lacune historiographique dénoncée par François Rousseau en 1983. Audet prend un évident plaisir à livrer le résultat de ses recherches, attisant les fibres aussi bien historienne que gastronomique de son lecteur !L'ouvrage se divise en six chapitres. D'entrée de jeu, Audet nous invite à pénétrer dans l'intimité du foyer familial et à nous réchauffer auprès d'un feu qui, rappelle-t-il, « assume bien son rôle de cœur de la maison et d'âme de la cuisine » (p. 17). Au fil des pages, nous découvrons l'importance de l'âtre dans la culture matérielle, effleurant au passage son utilité pour cuire le pain et comme source de chauffage. La démocratisation du poêle (de brique, de pierre, de fer ou de fonte) au XVIIIe siècle modifie quelque peu le rapport des hommes à leur source de chaleur puisqu'il est maintenant plus aisé d'obtenir une bonne chaleur à moindres efforts.

Dans le deuxième chapitre, l'auteur nous initie aux techniques d'acquisition de nourriture dans la colonie. On y parle évidemment du défrichage et de la culture du sol, mais aussi des jardins et potagers que l'on retrouve un peu partout, tant dans les villes que dans les campagnes avoisinantes. Un tableau fort intéressant résume bien les types de fruits et légumes retrouvés dans la colonie par divers chercheurs québécois (p. 124-125). Nous voyons enfin l'apport de l'élevage, de la chasse et de la pêche dans la quête de nourriture.

Les techniques de conservation sont au centre du troisième chapitre. Audet évoque les diverses techniques connues et utilisées à l'époque, dont principalement le séchage et le salage, ainsi que le fumage et la conservation par le froid. Audet fait aussi une large part au rituel de la boucherie préhivernale et de la préparation de la chair de porc en saucisson ou en boudin.

Ce sont les lieux d'approvisionnement commerciaux, soit le marché et le « bouchon », qui font l'objet du quatrième chapitre. Nous y voyons les différents acteurs, les marchands, boulangers, cabaretiers et aubergistes, s'agiter sur la place du marché, tentant d'avoir leur « part de la galette ». Audet rappelle en détail la haute surveillance exercée sur les tenanciers de débits de boissons, par le biais d'une législation abondante mais pas toujours appliquée à la lettre… Un pièce d'archives fort intéressante est présentée : il s'agit d'un extrait du livre de comptes d'un aubergiste en 1702, qui donne un instantané de la consommation quotidienne d'un certain sieur Hubert (p. 193).

Au cinquième chapitre, Audet évoque la pratique culinaire, ou le savoir-faire en matière de préparation, d'assaisonnement et de cuisson des aliments. Il puise abondamment dans les travaux effectués en France par l'équipe de Jean-Louis Flandrin sur les livres de recettes des XVIe-XVIIIe siècles. Confection du pain, accommodement des diverses parties des animaux de boucherie, essor du goût du gras — à l'image de la mutation des goûts en France à la même époque — sont quelques-uns des thèmes que l'auteur explore dans ce chapitre. Les assaisonnements et divers condiments utilisés dans la colonie font l'objet d'un tableau (p. 228). L'auteur relève aussi les techniques de cuisson des viandes, à travers les ustensiles culinaires repérés dans les inventaires après décès (broches, marmites, poêle à frire, etc.). Curés, soldats, habitants ont des pratiques alimentaires dissemblables, balisées notamment par leur condition économique, les prescriptions catholiques (jeûne, abstinence, jours maigres/jours gras, etc.) ainsi que par leur accès aux professionnels de l'alimentation, dont les cuisiniers et les traiteurs. On nous présente quelques recettes, si l'anguille à l'étuvée, la fricassée de palais de bœuf ou les pigeonneaux en ragoût vous font envie (p. 277-283 et 298-301)… Ce chapitre, un peu lourd et parfois décousu, aurait eu avantage à être scindé en deux, voire en trois chapitres distincts.

Enfin, dans le sixième et dernier chapitre, l'auteur nous présente les manières de table. Nous y voyons l'ordonnance des trois repas quotidiens, les aires dédiées à l'alimentation et les divers meubles qui les garnissent. Audet fait aussi une place importante au linge de table, aux couverts individuels et ustensiles, ainsi qu'à la composition et forme des repas. Il conclut cette partie par « l'âme du repas », c'est-à-dire les boissons alcooliques qui accompagnent la prise d'aliments, fournissant même au passage une recette d'hypocras (p. 345).

Le montage est esthétique, le résultat flatte l'œil et incite à la lecture. Les tableaux et encarts ponctuent agréablement le propos. Il aurait été intéressant de fournir des illustrations, notamment dans la partie sur les ustensiles de cuisine, dont de nombreux exemplaires ont survécu aux siècles et ont été retrouvés en divers sites archéologiques de la colonie. Quelques remarques cependant. À plusieurs reprises, certaines informations particulièrement intéressantes tirées d'autres auteurs n'ont pas de référence (par exemple page 205, à propos de François Rousseau). Un même paragraphe, tiré de Louise Dechêne (1974), figure, intégralement cité à deux reprises, à moins de deux pages d'intervalle (p. 170 et 172). Enfin, en de nombreux endroits, des coquilles ont été malencontreusement laissées, particulièrement en notes de bas de pages.

Cet ouvrage s'avère néanmoins une excellente synthèse des connaissances actuelles en histoire de l'alimentation en Nouvelle-France. Il saura intéresser aussi bien le profane que l'historien chevronné, ainsi que les ethnologues. Il est à espérer que cet ouvrage pique la curiosité de jeunes chercheurs et les pousse à investiguer l'un ou l'autre champ de cette captivante facette de notre histoire.

CATHERINE FERLAND
CÉLAT
Université Laval

COOK, Janet L., *Coalescence of Styles. The Ethnic Heritage of St. John River Valley Regional Furniture, 1763-1851* (Montréal, McGill-Queen's University Press, 2001), xxii-304 p.

L'étude des paysages humanisés et des habitations, des objets domestiques et des artefacts contribue depuis longtemps à lever le voile sur les anonymes de l'histoire, à mieux connaître les premiers occupants d'un territoire, leurs rapports entre eux et avec les nouveaux arrivants. Si les archéologues ont développé des techniques éprouvées pour analyser les traces de cette culture matérielle, les muséologues et les historiens de l'art ne sont pas en reste : en approfondissant davantage les contextes de production et d'utilisation des objets et des collections muséologiques, ils viennent ajouter quelques pierres à la construction d'une histoire culturelle, plus crédible parce que moins univoque, plus difficile à saisir aussi puisque fondée sur une dynamique d'échanges, d'emprunts et d'adaptations.

Janet L. Cook livre ici le résultat d'une enquête fouillée sur le mobilier et le genre de vie des occupants d'une région naturelle du Nouveau-Brunswick, la vallée du fleuve Saint-Jean. À l'arrivée des Européens, des groupes de Malécites et de Micmacs occupent l'ensemble de ce bassin versant. Dans les années 1760 naîtra, à l'embouchure du fleuve, la ville de Saint John, fondée par des migrants du Massachussetts. Au nord, la vallée du Haut-Saint-Jean accueillera d'abord des Acadiens, à compter de 1785 et, peu après, quelques familles de Canadiens français provenant de la Côte-du-Sud. Les deux zones recevront par la suite des apports ethniques de sources diverses, américaine au nord, écossaise et irlandaise au sud. Deux territoires d'étude donc, celui du sud, doté d'un pôle urbain et d'un port maritime, celui du nord, essentiellement rural, agricole et forestier.

La période choisie par l'auteure, 1763-1851, présente l'avantage de scruter les premiers moments de la domestication des deux espaces, à peine