

## Le menu quotidien en Nouvelle-France

Robert-Lionel Séguin

Volume 10, Number 7, January–February 1969

Dictionnaire politique et culturel du Québec

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/29502ac>

[See table of contents](#)

---

### Publisher(s)

Collectif Liberté

### ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

---

### Cite this article

Séguin, R.-L. (1969). Le menu quotidien en Nouvelle-France. *Liberté*, 10(7), 65–90.

# *le menu quotidien en nouvelle-france*

Les premières générations de Canadiens mangent «à l'euro-péenne». Les mets du «bon vieux temps», tels qu'on les offre aujourd'hui, ne remontent qu'au XIXe siècle, ou tout au plus à la fin du précédent. Dès le XVIIIe siècle, les fruits et la sève des arbres autochtones, ainsi que les produits de la chasse et de la pêche, vont pourtant modifier la gastronomie populaire. Des plats du pays apparaissent sur les tables. Mentionnons la tourtière, l'anguille fumée et le sucre d'érable. La tourtière est alors un pâté de morceaux de tourte, baignés dans une sauce blanche, et non le pâté de lard haché que nous connaissons.

## *Les viandes*

Le froid et la rigueur du climat obligent le colon à consommer beaucoup de viandes. Le porc est très tôt sur toutes les tables. Il va sans dire qu'on préfère le manger frais, après l'abattage. Pour le conserver, on le garde dans la saumure ou on le fait fumer dans la cheminée. Dès 1636, un narrateur précise que les lards sont «une douceur au pays, qu'autrefois

on n'osoit espérer»<sup>1</sup>. Le lard salé ne tarde pas à faire les frais du menu quotidien. La tinette de lard se trouve dans chaque maison. En mai 1663, celle de Simon Desprès contient quatre livres de viande de porc<sup>2</sup>.

Dans la région montréalaise, «gourganne»<sup>3</sup> désigne l'épau-  
le de porc qu'on fait fumer dans la cheminée. C'est le jambon  
de l'époque. Vers la fin d'août 1703, des domestiques tuent un  
cochon qui se promène dans les amblavures de l'Hôtel-Dieu.  
L'animal appartient à Marie-Anne La Marque, épouse du  
marchand Jean-Baptiste Nolan. L'incident sera tranché par  
le tribunal bailliager. Un témoin, Jacques Pigeon, soldat de la  
Compagnie du sieur De Muy, déclare sous serment qu'un des  
domestiques précités «fut quérir un Espaulle dud Cochon quil  
mit Boucaner a la Cheminée & fut mangée dans Laditte mai-  
son de saint Gabriel au seu & a la presence dudit mesnard»<sup>4</sup>.  
Outre le jambon, le porc donnera pareillement le boudin et la  
tête fromagère dont on fera bonne chère. Le lard canadien  
est particulièrement savoureux. Une fine bouche comme Mont-  
calm le confirme au mois d'août 1757. «Il y a une grande  
différence, dit-il, entre le lard anglois et le nôtre, ce dernier  
est infiniment meilleur et la différence vient de ce que dans les  
colonies angloises, les cochons vivent dans les bois, et qu'ils ont  
en Canada une nourriture domestique»<sup>6</sup>.

L'habitant mange occasionnellement du bœuf. Une dif-  
ficulté: il faut geler et non saler la viande pour la conserver.

1. Le Jeune, Paul, s.j., *Relation/ de ce qui s'est passé/ en la/ Nouvelle France, en l'anne'e 1636./ Envoyée au/ R. Père Provincial/ de la Compagnie de Iesus/ en la Prouince de France./ Par le R. Paul le Jeune de la mesme Compagnie./ Seuperieur de la residence de Kebec./ A Paris, Chez Sébastien Cramoisy, Imprimeur/ ordinaire du Roy, ruë S. Iacques, aux Cicognes./ M.DC.XXXVII.*
2. Inventaire des biens meubles de deffunt Simon Desprez dit Berry. 23 May 1663. Bénigne Basset, minute no 226. Archives judiciaires de Montréal.
3. Dans Charlevoix, l'appellation désigne une sorte de grosse fève.
4. Registre du bailliage de Montréal, 25 septembre 1703. AJM.
5. *Journal du marquis de Montcalm durant ses campagnes en Canada, de 1756 à 1759.* Québec, 1895: 299.
6. Inventaire des biens de Monsieur Dugué. 20<sup>e</sup> Xbre 1688. Bénigne Basset, 1920. AJM.

Aussi l'abattage des bêtes à cornes se fait-il de préférence en décembre. Une fois écorché, l'animal est gardé au froid, dans un hangar, où on le dépèce au besoin. Vers la fin décembre 1688, il y a « Environ Cent livres de boeuf à la gelée »<sup>6</sup> dans la remise de la famille Dugué, à l'île Sainte-Thérèse. Cette viande se vend quelque trois sols la livre. Plus tard, en janvier 1705, la famille Denault, de la Rivière-des-Prairies, possède « deux Cartiers de boeuf Estimés à quatorse Livres »<sup>7</sup>. Quant au mouton, il figure rarement sur la table canadienne.

Ce que l'habitant ne mange pas, c'est la viande chevaline. Comme les denrées se font de plus en plus rares vers la fin du régime français, les autorités civiles tentent de distribuer du cheval aux habitants. Si le soldat métropolitain l'accepte avec plus ou moins de réticence, l'habitant, bien au contraire, le refuse carrément. Ce refus frise la révolte. « A Montréal, observe Montcalm, Béarn (le régiment) est chez l'habitant avec qui il vit et qui montre de la répugnance pour cette nourriture »<sup>8</sup>. La femme est plus insubordonnée. En décembre 1757, la disette oblige le gouverneur à retirer le quarteron de pain distribué au peuple, pour le remplacer par une ration de bœuf et de cheval à six sols la livre. Personne n'est satisfait de l'arrangement. Lévis rapporte que les femmes se soulèvent l'après-midi du même jour. « Elles s'assemblèrent, écrit-il, devant la porte de M. le marquis de Vaudreuil; elles demandèrent à lui parler. M. le marquis de Vaudreuil en fit entrer quatre chez lui. Il leur demanda quel étoit le sujet de cette émeute »<sup>9</sup>. La réponse ne se fait pas attendre. Il leur répugne de manger du cheval parce que cet animal « étoit ami de l'homme; que la religion défendoit de les tuer et qu'elles aimeroient mieux mourir que d'en manger »<sup>10</sup>. Une explication aussi catégorique ne décourage pas le gouverneur qui demande à Martel et à Monrepos, respectivement commissaire de la Marine et juge

7. Inventaire des biens de Jacques deno detaillis & marie Rivet. Sa deffunte femme. 21<sup>e</sup> Janvier 1705. Anthoine Adhémar, 6999. AJM.

8. *Lettres du marquis de Montcalm au chevalier de Lévis*. Québec, 1894: 93.

9. *Journal des campagnes du chevalier de Lévis en Canada, de 1756-1760*. Montréal, 1889: 117, 118 et 119.

10. *Loc. cit.*

de police, de mener les récalcitrantes à la boucherie pour qu'elles puissent constater le bon état des viandes chevalines. Peine perdue. Une fois à l'abattoir, les mêmes femmes déclarent «qu'elles n'en prenoient pas, ni personne pas même les troupes»<sup>11</sup>. C'est défier publiquement l'autorité civile. Au dire de Lévis, les plus déterminées sont même allées jeter leurs viandes aux pieds du gouverneur.

### *Les volailles*

Les produits de la basse-cour seront longtemps considérés comme un remède ou un luxe qu'on sert aux malades comme aux invités lors des jours de fêtes. Le bouillon de volaille revigore les convalescents. Si bien que les médecins du temps ne manquent jamais de le recommander à leurs patients. Ce précieux tonique est également donné aux femmes sur le point d'accoucher. Le registre du bailliage le mentionne maintes fois. Un séducteur est-il condamné à verser une indemnité à sa victime? Sauf exception, il s'agit d'argent et de soins que requiert l'état de la future mère. En pareils cas, le bouillon de volaille est rarement oublié.

Toute auberge de bon ton sert occasionnellement de la volaille à ses clients. Celle qu'on sert au cabaret d'Anne La Marque provient généralement de la basse-cour du chirurgien Martinet dit Fontblanche. Mais l'aguichante cabaretière se fait tirer l'oreille pour payer, ce que Fontblanche ne prise guère. Le 28 août 1682, le praticien s'adresse au tribunal bailliaager pour obtenir paiement d'«une quantité de poules qu'il Luy ont esté prises et consommées dans la maison dud Folleville»<sup>12</sup>. A l'occasion, oies et dindes font également les délices de la table.

### *Les gibiers*

L'habitant a tôt fait de se régaler de la chasse. Le pâté de lièvre est, paraît-il, délicieux. Si bien que des seigneurs veront à en assurer la présence sur leur table. Le 28 octobre

11. *Loc. cit.*

12. Registre du bailliage, année 1682. Martinet dit Fontblanche versus Folleville, AJM.

1672, François Couillard se fait concéder une terre à Batis-can. Le censitaire fournira «deux bons chappons gras ou trois lièvres pour paiement de la rente»<sup>13</sup>. A l'instar de l'autochtone, il arrive à l'habitant de manger du castor, du chevreuil et de l'ours. Mais ces régals sont plutôt rares.

Il se reprendra avec la faune ailée. La tourte fera les frais des succulentes tourtières dès les premières heures du peuplement. Ces colombins sont si nombreux qu'ils ravagent régulièrement les récoltes au point que le *Rituel de Québec*, publié en 1703, renferme des prières destinées à les conjurer<sup>14</sup>. Pour marquer le premier janvier 1646, il y a échange de cadeaux entre le gouverneur, les Jésuites et les Ursulines. Mentionnons des bougies, des chapelets, un crucifix et «deux belles pieces de tourtière»<sup>15</sup>. Ce pâté à la viande de tourte fait désormais partie de notre gastronomie populaire. En serait-il autrement ? Au dire de Le Beau et de Gaspé, le nombre de ces oiseaux est si grand qu'on les tue à coups de bâton<sup>16</sup>. Le canard et la perdrix jouissent également de la faveur populaire. Bien assaisonnée, la chair de l'outarde est non moins délicieuse. Parmi les denrées fournies par le sieur de Lalonger le 16 octobre 1703, signalons «3 ous Tardes a 20 Sol piece»<sup>17</sup>.

### *Les poissons*

Comme le calendrier ecclésiastique compte plusieurs jours de jeûne, le colon consommera beaucoup de poissons, tels l'anguille, l'esturgeon, le harang, le saumon et même la morue. En octobre 1673, le garde-manger de Mathurin Langevin con-

- 
13. Concession Lhosp. A couillard. 29<sup>e</sup> octob' 1872. Gilles Rageot, 962. Archives judiciaires de Québec.
  14. (Saint-Vallier, Mgr Jean-Baptiste de La Croix de Chevière) Rituel/ du diocèse/ De Québec/ publié par l'ordre de Monseigneur/ L'Evêque de Québec./ A Paris, Chez Simon Langlois, rue Saint Etienne des Grès, au bon Pasteur, M.DCC.III., 508.
  15. *Journal des Jésuites*, op. cit., 24.
  16. *Avanture (sic) du sr Le Beau*, op. cit., 1: 93. Philippe Aubert deGaspé, op. cit., 156.
  17. Compte de fournitures faites par Le sr Le maistre de lalonger au sr Le maistre de Lamorille Remis En mon Estude Led. Jo' En consequence de lord<sup>ce</sup> de m<sup>r</sup> le Lieuten' Gen<sup>al</sup> dud Jo' 16 8<sup>b</sup>' 1703. Anthoine Adhémar, 6586. AJM.

tiendrait même quelques livres de baleine<sup>18</sup>. Il va sans dire que pareil aliment ne se trouve pas quotidiennement sur la table de l'habitant.

La pêche est excellente sur le fleuve. Vers la mi-août 1648, l'annaliste des Jésuites écrit qu'on a capturé du saumon jusqu'à la fin de juillet. Arrive ensuite l'esturgeon dont on fait bonne prise. «Le iour de St. Laurent, enchaîne-t-il, on commença d'aller à l'anguille»<sup>19</sup>. Ce poisson foisonne dans le Saint-Laurent. Fumé, il devient la nourriture par excellence des gourmets. En novembre 1676, le charpentier montréalais Nicolas Millet entasse des provisions pour l'hiver, dont «deux barriques Danguille»<sup>20</sup>. «Elles sont si grosses (les anguilles), précise Le Beau vers 1738, que les Habitans qui sont sur les Côtes le long de ce fleuve, en font boucaner pour l'Hiver ou s'en servent pour faire de l'huile»<sup>21</sup>. Cette huile alimentera le *bec-de-corbeau*, luminaire habituel du campagnard.

La morue est pareillement abondante dans le fleuve. Le 31 octobre 1656, le sieur Lepine prend, à lui seul, «vn millier de molue en vn iour à la Malbaye, à 8. lieues au-deffous de l'ifle aux Coudres»<sup>22</sup>. C'est un record car selon le narrateur, pareille pêche «ne s'eftoit encor fait en Canada»<sup>23</sup>. Pour fin de conservation, la morue est séchée comme aujourd'hui. En décembre 1688, le sieur Dugué conserve «quinze livres de Morruë Seiche»<sup>24</sup> dans une tinette. Le Canadien se régale encore d'autres poissons. Tel le hareng, séché comme la morue.

---

18. Inventaire des biens meubles de la communauté d'entre Mathurin Langevin et deffunte Marie Regnaud sa femme. Le 27 octobre 1673. Bénigne Basset, 969. AJM.

19. *Journal des Jésuites*, op. cit., 114.

20. Inventaire des biens Meubles & Immeubles de deffunt Nicolas Millet dit le Beauceron. 27<sup>e</sup> Novembre 1676. Bénigne Basset, 1355. AJM.

21. *Avanture (sic) du Sr Le Beau*, op. cit., 1: 91.

22. *Journal des Jésuites*, op. cit., 114.

23. *Loc. cit.*

24. Inventaire des biens de Monsieur Dugué. 20<sup>e</sup> Xbre 1688. Bénigne Basset. AJM.

A l'été de 1677, Jacques Girard dispose d'« Environ un Cent & demy de harant Seche »<sup>25</sup>. Le saumon est conservé dans le sel. Le sieur de Brucy a « sept Saumons sallés »<sup>26</sup> en décembre 1684. L'esturgeon n'est pas dédaigné des colons ni des seigneurs. Chaque censitaire jouit ordinairement du droit de pêche sur la devanture de sa terre. Certains seigneurs en profiteront pour s'assurer une bonne provision d'esturgeons. Le 16 juin 1699, les Sulpiciens accordent le privilège de la pêche à Paul Bouchard, moyennant une rente annuelle de « soixante Esturgeons »<sup>27</sup>. Bien entendu, la pêche reste toujours aléatoire. Si la prise n'est pas suffisante, Bouchard versera vingt sols par poisson manquant.

Viandes et poissons sont ordinairement cuits dans la graisse. Vers 1673, Jeanne Mance dispose de « Seize livres de graisse de porc dans Une tinette »<sup>28</sup>. A la même époque, autre présence de « trois petis pains de Suif »<sup>29</sup> chez Mathurin Langevin. A la mi-août 1690, les héritiers de Dudevoir reçoivent « trente Livres de sein Doux de porc »<sup>30</sup>. Enfin, en février 1708, la veuve Bétourné, de la Prairie Saint-Lambert, conserve « quatre Livre de suif de boeufz »<sup>31</sup> dans un récipient de bois.

La farine est la base de notre régime alimentaire. Les moulins banaux en produisent-ils suffisamment pour la consomma-

- 
25. Inventaire des Biens Meubles de deffunt Sr Jacques Girard. 7 Juillet 1677. Bénigne Basset, 1313. AJM.
  26. Inventaire des biens de Monsieur de Brucy. 15<sup>e</sup> Xbre 1684. Bénigne Basset.
  27. Registre des audiences, 16 juin 1699. AJM. Entre Messire Michel Caillé pre. procureur de M<sup>rs</sup> Les Ecclesiastiques de Cette Isle compte par Me Jean farn' Donnay un des Ecclesiastiques demand<sup>r</sup> d'Une part, Et paul Bouchard Compt & deffend<sup>r</sup>.
  28. Inventaire des biens meubles, titres et Enseignements de deffunte Damoiselle Jeanne Mance vivante administratrice de L'hospital de Montréal. 19 juin 1673. Bénigne Basset, 927. AJM.
  29. Inventaire des biens meubles de la communauté d'entre Mathurin Langevin et deffunte Marie Regnaud sa femme. Le 27 octobre 1673. Bénigne Basset, 969. AJM.
  30. Societte Entre pacro veuve de Duverny & Dudevoir, Avec Un Inventaire Ensuite. XIe Aoust 1690. Anthoine Adhémar, 1732. AJM.
  31. Inventaire des biens de la Comté, qua esté Entre Jeanne françoise Rousseray & pierre Bétourne son deffunt mary. 20<sup>e</sup> feb' 1708. Anthoine Adhémar, 7905. AJM.



tion locale ? Notons qu'au début de 1695, il y a «deux Cens Livres de farine de France»<sup>32</sup> dans le grenier de la famille Falaize, à Contrecoeur. C'est exceptionnel car chaque habitant dispose ordinairement d'une bonne réserve de farine «du pays». Tel le sieur Nolan qui a «quatre minots de farine de bled froment»<sup>33</sup> en 1708. Il arrive que la farine prenne une odeur désagréable. Comme le notent Vaudreuil et Bégon le 26 octobre 1719, c'est qu'on la conserve dans de petits barils de bois vert<sup>34</sup>.

Quoi qu'il en soit, le pain est généralement de bonne qualité. Encore faut-il distinguer le pain blanc du pain bis. «On appelle du pain bis-blanc, précise Furetière en 1701, celui qui est mitoyen entre le pain de fine farine de froment, & le pain bis où il y a du fon et du feigle»<sup>35</sup>. A l'automne de 1725, les boulangers de Québec vendent le pain blanc cinq sols pièce<sup>36</sup>. Si l'on en croit Kalm, le pain de Baie-Saint-Paul jouit d'une excellente renommée. Passant par là au mois d'août 1749, le Suédois y mange du pain plus blanc «que nulle part ailleurs en Canada»<sup>37</sup>.

Dès la fin du XVIIIe siècle, l'habitant dispose de vaches laitières qui donnent suffisamment de lait pour en tirer le beurre et le fromage nécessaires à l'alimentation de la maisonnée. Le beurre est salé pour fin de conservation. A l'automne de 1667, le Montréalais Pierre Gadoye a «Trente livres de Boeure Sallée en deux Tinettes»<sup>38</sup>. A l'époque, il est difficile de conser-

32. Inventaire des biens de la Comté de Mre failaize & damlle barbe Denis sa deffunte femme. 20/21 & 22 Janvier 1695. Anthoine Adhémar, 3067. AJM.

33. Inventaire fait chez Mr Nolan A la reqte de Mr de Longueil & son Curateur a la succession de feu Mr de Maricour. 20 Aoust 1708 & Jours suivantz. Anthoine Adhémar, 8041. AJM.

34. Emile Salone, *La colonisation de la Nouvelle-France*. Paris, 1905: 377. Arch. col. Canada, corr. gen. 21, 1719, fol. 6. Vaudreuil et Bégon au Conseil de marine, 26 octobre 1719.

35. Furetière, *op. cit.*, 111.

36. Inventaire de la Succ. Jacques L'hermite. 5. 8bre 1725. Pierre Rivet, 2589. AJQ.

37. Pierre Kalm, *op. cit.*, 11: 156.

38. Inventaire de deffunt Pierre Gadoys. 3 novembre 1667. Bénigne Basset, 411. AJM.

ver le lait au frais. La qualité du beurre en souffrira d'autant. Pour sa part, Kalm trouve rarement de beurre sur la table de l'habitant, et s'il en trouve, il est presque toujours fait de crème sure<sup>39</sup>. La fabrication du beurre est-elle plus soignée vers la fin du XVIIIe siècle ? Oui, selon Lambert, qui en mange de fort bon à l'Île-Verte<sup>40</sup>.

Les fromages sont faits d'après de vieilles recettes européennes. Au printemps de 1703, l'aubergiste montréalais Joseph Martel sert des «fromages fasson de hollande»<sup>41</sup> aux habitués de son établissement. Le fromage de l'île d'Orléans est considéré le meilleur. «Petit, mince, rond de forme et de quatre à la livre de France, il se vend trente sous la douzaine»<sup>42</sup>, de préciser Kalm vers le milieu du XVIIIe siècle.

Les gueuletons au vin et au fromage sont choses courantes. Un qui ne s'en prive guère, c'est l'Irlandais André Malaguen, accusé de vol avec effraction chez le montréalais Charles Viger. L'inculpé proteste de son innocence. A l'époque, les prisonniers peu bavards sont «mis à la question» par les officiers de justice. C'est le sort réservé à Malaguen. Le 23 mars 1758, on lui applique le brodequin<sup>43</sup> en présence du sieur Antoine Brion, chirurgien du roi à l'Hôtel-Dieu de Montréal. Malaguen a un complice du nom d'Edouard Farel. Au dire de témoins, les deux compères font la fête, tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre. Le dimanche de la Toussaint, par exemple, Farel est venu trouver Malaguen avec «quelques Bouteilles de Vin Blanc, Et du fromage gruière»<sup>44</sup>. Une autre fois, l'accusé et

39. Pierre Kalm, *op. cit.*, 11: 194.

40. John Lambert, *op. cit.*, 11: 82.

41. Inventaire des biens de la Comte du sr Martel & boucher sa femme. 3e & 4 may 1703. Anthoine Adhémar, 6433. AJM.

42. Pierre Kalm, *op. cit.*, 11: 222.

43. Instrument de torture composé de quatre pièces de bois, formant une boîte, et dans laquelle est placée la jambe du patient. Ces planches sont ensuite serrées à volonté, au moyen de coins de bois qu'on enfonce au maillet. Les os de la jambe se brisent si on prolonge l'opération.

44. Questions ord. et ext. posées à André Malaguen acc. de vol chez Viger à Montréal, 23 mars 1758. Document no 4264. Archives du Québec.

son ami ont «Bû du Vin Blanc, Mangé du Pain, du fromage Et du Mouton»<sup>45</sup>. Qui dira que nos ancêtres ne savent pas faire bonne chère?

Dérèglements et ripailles vont de pair. En 1692, la sémilante Marie Brazeau est traduite en justice pour avoir trop recherché la compagnie des hommes. Elle les reçoit à des heures indues, ce qui ne manque pas de faire gloser les voisins. Parmi ces visiteurs les plus assidus, mentionnons François Pigeon, Lapointe, le fils Brassard et Jacques Beaujean, son amant attiré. En maintes occasions, précisément le jour de la saint Pierre et de la saint Paul, l'inculpée et ses compagnons se seraient livrés à de bruyantes agapes au «pain vin & viande»<sup>46</sup>.

### LES FRUITS ET LÉGUMES

L'habitant est toujours friand de fruits et de légumes. Les arbres fruitiers sont importés de France. Signalons au moins une exception. Vers 1641, Sagard aperçoit une sorte de prunier en Huronnie. Ces prunes, écrit-il, sont «afpres & rudes au gouft, fi elles n'ont fenti de la gelée»<sup>47</sup>. S'agit-il de fruits d'aubépines, communément appelées *cenelliers*? Quoi qu'il en soit, les premiers pruniers français seront transplantés, ici, quelques décennies plus tard. A l'automne de 1674, le sieur Chailly dispose d'une demi-barrique de prunes<sup>48</sup>. Montréal posséderait les plus beaux pruniers de la Nouvelle-France. Vers le même temps, le cabaret de La Folleville est le rendez-vous des galants en quête

45. *Loc. cit.*

46. Choses a Interroger de Nouveau Anthoine Elie Beaujan emprisonné à la Requete de Marie Brazot. 4 novembre 1692. Documents judiciaires. AJM.

47. Sagard, Gabriel Théodat, recollet, Histoire/ Dv/ Canada/ et/ Voyages que les Frères/ Mineurs Recollects y ont faits pour/ la conuersion des Infidelles'/ A Paris, Chez Claude Sonuis, rue S. Iacques,/ à l'Escu de/ Basle, & au Compas d'or./ M. RC. XXXVI. 4v. 111: 780.

48. Procez verbal des biens & effets rendus Au sr de Brucy par les sr de Chailly St-Michel & Cullerier. 15 et 16 novembre 1674. Basset, 1022. AJM.

d'aventures faciles. Aussi, les autorités ecclésiastiques et séculières ont-elles cet établissement bien à l'œil. A l'été de 1682, le curé de Montréal s'avise de dénoncer la complaisante cabaretière au prône. Fort offensée, la Folleville décide de se vider le cœur, une fois pour toutes. L'occasion se présente le samedi 1er juillet suivant, alors qu'elle rencontre le curé Frémont dans la rue, vers les quatre heures de l'après-midi. Il s'ensuit un esclandre qui a son écho devant le tribunal bailliager. Au dire de témoins, le bruyant dialogue se déroule près des pruniers du nommé Desroches<sup>49</sup>.

Les pommiers poussent pareillement bien sur les bords du Saint-Laurent. Dès 1636, Sagard est chez Louis Hébert, à Québec, où il aperçoit «un ieune pommier, qui auoit esté apporté de Normandie, chargé de fort belles pommes»<sup>50</sup>. A son tour, Boucher observe vers 1663: «on n'a point encore planté icy d'arbres de France, sinon quelques Pommiers qui rapportent de fort bonnes pommes et en quantité»<sup>51</sup>. Importés de Normandie, les premiers pommiers donnent différentes sortes de pommes dont la calville (blanche et rouge) et la reinette. Adaptés à la terre laurentienne, ces pommiers, de plus en plus nombreux sous Talon, ne tardent pas à produire la succulente *fameuse*. Sur le marché, les pommes se vendent quelquefois au nombre et non à la pesanteur. Au début d'octobre 1699, la cave du chirurgien André Rapin, de Lachine, contient «Sept milles (sic) pommes estimées à Deux livres dix solz le Cent tant grosses que petites»<sup>52</sup>.

Des vignes sont pareillement plantées dans les secteurs montréalais et québécois. Mais le climat du pays ne se prête pas aux entreprises viticoles. C'est par exception qu'on trouve

49. Registre du bailliage de Montréal, 3 juillet 1682. AJM.

50. Sagard, *Histoire, op. cit.*, 1: 162.

51. Pierre Boucher, *Histoire/ Veritable/ et/ Naturelle/ des moeurs et productions/ dv pays/ de la/ Nouvelle France,/ vvlgairment dicte/ le/ Canada./ A Paris, Chez Florentin Lambert, rue Saint Jacques, vis à vis Saint Yues,/ à l'Image Saint Paul./ M. DC. LXIV.*, 59.

52. Inventaire des Effets de deffunct andré Rapin. 5 Octobre 1699. Jean-Baptiste Pottier. AJM.

la vigne, ici et là, à travers la campagne. En décembre 1694, le sieur de Belestre conserve néanmoins «douze livres de raisins»<sup>53</sup> qui vaudraient quelque huit sols la livre.

Quoique saisonniers, les fruits sauvages sont nombreux sur la table canadienne. Les fraises sont particulièrement savoureuses en Huronnie. Selon Sagard, elles «viennent quasi contre terre par petits bouquets»<sup>54</sup>. Les environs de Québec ne sont pas moins privilégiés sous ce rapport. Vers 1636, un narrateur y trouve «quantité de framboisiers»<sup>55</sup> qui font les délices des habitants. On ne tarde pas à manger les framboises avec du sucre d'érable. Diéreville le confirme en 1708, alors qu'il séjourne aux environs de Port-Royal<sup>56</sup>. Les Canadiens aiment tellement les fruits sauvages que dans les Hauts, par exemple, maints coureurs de bois bravent les flèches iroquoises pour aller «aux champs cueillir des Meures champestres»<sup>57</sup>.

Les noix sont non moins recherchées. En 1684, le sieur de Brucy a «Vingt sept livres amandes Seiche»<sup>58</sup>. Cueillies l'automne, les noix sont séchées au grenier pour servir à mille friandises durant l'hiver. Des sanctions seront bientôt prises contre ceux qui abîment les écorces des noyers et des hêtres parce que cette détestable manie prive ces arbres de leurs fruits. Le 3 juillet 1710, l'intendant Raudot impose une amende de trois livres aux coupables de pareil délit<sup>59</sup>. Mesure salutaire puisqu'une quarantaine d'années plus tard, Kalm écrira: «le hêtre qui est très commun dans les bois, porte maintenant ses graines, dont les Canadiens sont très friands»<sup>60</sup>. Et le Suédois d'enchaîner: «ils les cueillent l'automne et les font sécher jus-

53. Inventaire des biens de Monsieur deBelEstre. 12<sup>e</sup> X<sup>bre</sup> 1693. Bénigne Basset, 1602. AJM.

54. Sagard, *Histoire*, *op. cit.*, 111: 779.

55. *Ibid.*, 1: 166.

56. Diéreville, *op. cit.*, 108.

57. Sagard, *Voyages*, *op. cit.*, 1: 90.

58. Inventaire des Biens de Monsieur de Brucy, 15<sup>e</sup> X<sup>bre</sup> 1684. Bénigne Basset. AJM.

59. *Arrêts et règlements*, *op. cit.*, 11: 434.

60. Kalm, *op. cit.*, 11: 222.

qu'à l'hiver; les fâines ont alors une saveur excellente, et on les sert, au dessert, en guise de noix ou de noisette»<sup>61</sup>. Cette friandise est encore courante à la campagne, il y a quelques décennies.

A l'instar de la forêt, le jardin potager fournit maintes douceurs de la table. Le melon est particulièrement goûté comme dessert dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Le 19 janvier 1683, le tribunal bailliager de Montréal est saisi d'une plainte portée par Michel Prezeau contre Michel Lecourt. Le défendeur refuserait de payer les melons que le demandeur lui a vendus<sup>62</sup>. D'aucuns risquent même la prison pour se régaler de melons. En septembre 1688, par exemple, Joseph Serran et Marguerite Viard iront nuitamment voler des melons dans le jardin de Jean Dasny<sup>63</sup>. C'est que les melons se vendent de plus en plus cher. S'il est gros, précise Kalm en 1749, il vaut de quinze à vingt sols<sup>64</sup>. Au dire de La Potherie, quelques années plus tard, les jardins de Saint-Ours produisent les melons les plus délicieux et les plus excellents de la région montréalaise<sup>65</sup>.

Le colon a tôt fait d'emprunter certains fruits et céréales à la cuisine indienne. On mange de la citrouille dès les premières heures de la Nouvelle-France. En novembre 1689, le boucher montréalais Jean Roy en a un plein sac dans sa cave<sup>66</sup>. La citrouille est ordinairement cuite dans l'eau ou le sirop. La Hontan apprécie fort la saveur de cette courge autochtone qui est, dit-il en 1704, de «la groffeur de nos Melons; la chair en est jaune comme du Saffran»<sup>67</sup>.

61. *Loc. cit.*

62. Registre du bailliage. Michel Prezot vs Michel Lecours, 19 janvier 1683: 84. AJM.

63. Documents judiciaires, 17 septembre 1688. AJM.

64. Kalm, *op. cit.*, 11: 229-230.

65. Bacqueville de La Potherie, *Histoire de l'Amérique septentrionale*, etc. A Paris, Chez Brocas, Quay de Conti. M. DCC. LIII. 4v. 1: 324.

66. Inventaire des biens de deffunt Jean Roy deschatz boucher. 4e 9bre 1689. Antoine Adhémar, 1532. AJM.

67. La Hontan, *Mémoires*, *op. cit.*, 62.

Le maïs est apprécié davantage du Canadien. Encore sait-il mieux l'apprêter que l'Indien. Lessivé, le maïs se conserve durant les longs mois d'hiver. Cette pratique est courante au début du XVIII<sup>e</sup> siècle comme en témoigne la prose d'un officier de justice. A la fin d'août 1707, le tribunal trifluvien est saisi d'une accusation de séduction portée contre Jean-Baptiste Dubord dit La Tourelle, de Berthier. Selon la plaignante, Madeleine Maugras, de Saint-François, Dubord l'aurait rencontrée, deux fois, à la cabane à sucre de son père. C'est là qu'il aurait abusé de la requérante, profitant du fait que sa compagne, Françoise Cartier, «estoit allé Chez elle chercher du bled d'Inde Lécivé»<sup>68</sup>. La cour assignera des témoins qui rétabliront les faits. Madeleine aurait tout simplement voulu se venger de l'indifférence et de la froideur d'un éventuel prétendant.

Le jardin potager fournit tous les légumes nécessaires à l'alimentation de la famille. En 1676, les caves de l'Hôtel-Dieu de Montréal sont remplies de «quinze Cens Choux pommez», «deux ou trois Tombereaux Rabiolles» et «Un minot de febvre de haricot»<sup>69</sup>. Les fèves sont populaires au XVIII<sup>e</sup> siècle. Un habitant de Chambly, Jean Paquet, en a même «Cinq quart»<sup>70</sup> en 1758. Choux et oignons font partie du menu quotidien. Au mois de février 1732, le Montréalais André Demers dispose d'«un minot et demie (sic) d'ognons»<sup>71</sup>. Vers la fin du régime, Kalm observe que «chaque ferme est pourvue de son jardin potager rempli d'herbages et surtout d'oignons dont les paysans font grande consommation»<sup>72</sup>. Il ajoutera que l'habitant

---

68. Documents judiciaires, no 408. Madeleine Maugras contre Jean Bap. dubord dit Latourelle, comme séducteur. 31<sup>e</sup> aoust 1707. Archives nationales du Québec. Par des Champs de bataille, Québec.

69. Inventaire de Lhotel dieu. Le 23<sup>e</sup> 9bre 1676. Bénigne Basset, 1351. AJM.

70. Inventaire des biens De jean Paquet. Le 4<sup>e</sup> Mars 1758. Antoine Grisé, 77. AJM.

71. Inventaire d'André Demers. Le 19<sup>e</sup> fev. 1732. Nicolas Chaumont. AJM.

72. Kalm, *op. cit.*, 11: 192.

présence de «vingt quatre Livres d'huile d'holif»<sup>87</sup> chez Pierre Brisson. L'huile vaut alors douze sols la livre. Vers la mi-février 1732, le buffet du Montréalais André Demers contient «deux flacons d'huisle d'olive d'environ trois Mémistée»<sup>88</sup>. Le dernier mot est une corruption de demi-setier, ancienne mesure de capacité pour les liquides. Déjà, l'huile d'olive se mesure au volume.

On ne manque pareillement pas de vinaigre. En décembre 1678, les enfants de Pierre Artaut héritent de «Deux barils dans LUn desquels Il y avoit environ trois potz de vinaigres»<sup>89</sup>. Vers le même temps, l'usage du vinaigre est maintes fois signalé. Pourquoi s'en priver puisqu'on le fabrique désormais sur place. Visitant les seigneuries du pays en 1712, l'ingénieur Gédéon de Catalogne rapporte que plusieurs habitants conservent la sève des érables dans des vases. Exposée aux chaleurs de l'été, cette sève se convertit en vinaigre<sup>90</sup>.

Au chapitre des desserts, sirop et sucre d'érable occupent le premier rang. La sève servirait même à d'autres fins. Dans les pays de l'Ouest, rapporte Joutel en avril 1688, on fait bouillir le maïs dans la sève de l'érable «ce qui le rendoit delicat & sucré, & très agréable au gout»<sup>91</sup>. Cette pratique ne semble

---

87. Inventaire des meubles & esfectz de pierre brisson subtil. 25<sup>e</sup> Avril 1689. Anthoine Adhémar. AJM.

88. Inventaire d'André Demers. le 19<sup>e</sup> février 1732. Nicolas Chaumont. AJM.

89. Accord portant partage des meubles fait Entre les S<sup>rs</sup> desrosiers & Babie tuteur et curateur de l'horie de feu (pierre artaut) sr de la tour. 15 décembre 1678. Anthoine Adhémar, 377. AJM.

90. *Bulletin des recherches historiques*, vol. XXI, no IX, 260. Cf. Mémoire de Gédéon de Catalogne sur les plans des seigneuries et habitations des gouvernements de Québec, des Trois-Rivières et Montréal. 7 9<sup>bre</sup> 1712.

91. Henri Joutel, Journal/ Historique/ du dernier voyage/ que feu M. de la Sale fit dans le Golfe de/ Mexique, pour trouver l'embouchure,/ & le cours de la Riviere de Missicipi/ nommée à présent Rivière de Saint/ Louis, qui traverse la Louisiane./ A Paris, Chez Etienne Robinot, Libraire,/ M. DCC. XIII., 352.



En juillet 1669, Etienne Banchaud garde « Environ quatre livres de poivre dans Un Sac huron »<sup>80</sup>.

Les épices ne manquent pas non plus. Vers le même temps, il y a « deux onces de Girofle et Muscades »<sup>81</sup> dans la cuisine de l'hôpital de Montréal. Descendons chez le peuple. A la fin de l'année 1693, le menuisier Claude Garigue conserve « quelque muscades cloux de girofle et poivre »<sup>82</sup>. Au magasin de Le Ber, le clou de girofle et la muscade se vendent dix-huit et vingt sols l'once<sup>83</sup>. On n'est également pas privé d'épices aromatiques. Dès la fin d'octobre 1673, Mathurin Langevin dispose de quelques onces « de Cannelle »<sup>84</sup> qui vaudraient vingt sols la livre.

Occasionnellement, le riz sert à apprêter certains aliments. Jeanne Mance, pour ne nommer que celle-ci, a toujours une ou deux livres de riz dans une jatte<sup>85</sup>.

Contrairement à l'opinion générale, il se consomme passablement d'huile d'olive en Nouvelle-France. Détail intéressant: l'huile se vend le plus souvent à la pesée. Le 13 décembre 1694, le tabellion Basset descend dans la cave du sieur de Belestre pour y trouver « Une Cruche de Terre a deux onces pleine d'huile dollive »<sup>86</sup>. Cinq ans plus tôt, en avril 1689, autre

80. Inventaire & Vente des biens meubles D'Estienne Banchaud. 4 et 24 Juillet 1669. Bénigne Basset, 540. AJM.

81. Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance, etc. AJM.

82. Inventaire des biens meubles de deffunt Claude Garigue. du 22<sup>e</sup> Décembre 1693. Bénigne Basset, 2216. AJM.

83. Inventaire Des Biens Meubles et Immeubles de la Communauté d'Entre Le sieur Jacques Le Ber Et Dame Jeanne Le Moyne Sa feme'. 1er décembre 1693. au 6 octobre 1694. Bénigne Basset, 2259. AJM.

84. Inventaire des biens meubles de la communauté d'entre Mathurin Langevin et deffunte Marie Regnaud sa feme. 27 octobre 1673. Bénigne Basset, 969. AJM.

85. Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance, etc.

86. Inventaire des Biens de Monsieur de BelEstre. 12<sup>e</sup> X<sup>b</sup>re 1684. Bénigne Basset. AJM.

est tout aussi friand de concombre qu'il coupe et mange avec de la crème<sup>73</sup>. Quant aux pois, ils servent indistinctement à l'alimentation des animaux et des hommes. Tous les censitaires se livrent à la culture de cette légumineuse dès la moitié du XVIIe siècle. Toutefois, le potage aux pois n'apparaîtra pas sur les tables avant quelques décennies. La récolte des pois est ordinairement abondante. Au printemps de 1662, la famille Le Roy, de Montréal, en a conservé dix minots en deux barriques<sup>74</sup>. Les pois valent alors quatre livres le minot.

Même importés, sucre et cassonnade se trouvent dans le buffet du campagnard au XVIIe siècle. Vers 1670, Talon incite les habitants à construire des voiliers qui serviront au transport du bois et des denrées, notamment les sucres<sup>75</sup>. Vers le même temps, Jeanne Mance conserve «deux livres de Sucre dans Un houragan»<sup>76</sup> et «Environ une livre & demye de Cassonnade»<sup>77</sup>. Encore faut-il distinguer la cassonnade grise de la cassonnade blanche. En mai 1697, les héritiers de Legay se partagent «Cent vingt Cinq Livres de Cassonnade Grise» et «Cent seize Livres de Cassonnade blanche»<sup>78</sup>. Ces cassonnades se vendent respectivement treize et vingt-cinq sols la livre.

Pour cuisiner, la Canadienne n'est jamais à court de condiments. A l'automne de 1657, le Montréalais Nicolas Godé a deux barriques de sel<sup>79</sup>. Le poivre n'est pareillement pas rare.

---

73. *Ibid.*, 11: 195.

74. Inventaire des biens meubles de deff<sup>t</sup> Simon le Roy, 17 mars 1662. Bénigne Basset, 233. AJM.

75. *Rapport de l'Archiviste de la province de Québec*, 1930-31: 143. Cf. Lettre du ministre Colbert à Talon, 11 février 1671.

76. Sorte de petit panier indigène.

77. Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance vivante administratrice de L'hospital de Montréal. 19 juin 1673. Bénigne Basset, 927. AJM.

78. Inventaire des biens E Effectz de la Comte de deffunt Le s<sup>r</sup> Legay de Beaulieu & dam<sup>lle</sup> Just Cy devant sa veuve, 24<sup>e</sup> & 25<sup>e</sup> may 1687. Anthoine Adhémar, 3756. AJM.

79. Inventaire des biens meubles de deffunt Nicolas Godé. 7 novembre 1657. Bénigne Basset, 5. AJM.

pas courante sur les bords du Saint-Laurent où l'habitant se régale plutôt de sirop et de sucre. «A force de la faire bouillir (la sève), écrit Chrestien Le Clercq en 1691, on la réduit au tiers, elle devient un véritable syrop qui se durcit à peu près comme le sucre, & prend une couleur rougeâtre»<sup>92</sup>. Même qu'au dire du Recollet, on en fait de petits pains qu'on envoie en France ou qu'on conserve pour usage domestique.

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, la cuisine s'enrichit de la cloche. Le pommier apparaîtra quelques décennies plus tard. Ce sont des ustensiles dans lesquels on fait cuire les pommes au feu lent. En 1684, la famille de Brucy possède «Une cloche à faire Cuire des pommes»<sup>92a</sup>. Un premier «pommier de fer blanc»<sup>92b</sup> sera trouvé chez André Demers vers la mi-février 1732. Enroulées dans le sucre des Iles et cuites lentement, les pommes ne tardent pas à devenir des friandises à la mode. Restent enfin les confitures qui figurent sur toute bonne table. La cuisson se fait ordinairement dans la poêle, le poêlon ou la bassine. Au printemps de 1673, les héritiers de Jeanne Mance disposeront d'«Une poisle a Confiture de Cuivre rouge»<sup>92c</sup>. Bref, personne ne manque l'occasion de se «sucrer le bec».

Retenons que l'habitant recherche toujours les plaisirs de la table. Aussi va-t-il se les assurer lors de la transmission du patrimoine. Devenu vieux, le chef de famille fait cession de ses biens à un fils ou à un gendre, moyennant pension viagère pour lui et sa femme. Quelquefois, ce marché est consenti par la mère en viduité. C'est ce qu'on appelle «se donner». Prévoyant, le terrien voit aux mille et une choses nécessaires à

---

92. Nicolas Denys, *Histoire/ Naturelle/ Des Peuples,/ des Animaux, des/ Arbres & Plantes de l'Amérique/ Septentrionale & de nos/ divers Climats,/ A Paris,/ Chez Louis Billaine,/ M. DC. LXXII*, 2v. 11: 316.

92a. *Inventaire Des Biens de Monsieur de Brucy. 15<sup>e</sup> X<sup>bre</sup> 1684. Bénigne Basset. AJM.*

92b. *Inventaire d'André Demers. Le 19<sup>e</sup>. fev. 1732. Nicolas Chaumont. AJM.*

92c. *Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne ance vivante administratrice de L'hospital de ontréal. 19 juin 1673. Bénigne Basset, 927. AJM.*

la vie quotidienne. C'est ainsi qu'il fera bonne chère durant les dernières années de sa vie. A ce propos, retenons quelques bribes de nos archives notariales.

En janvier 1697, Antoine Laporte, de Boucherville, se réserve huit livres de beurre<sup>93</sup>. Lorsque Charlotte Estienne fait cession de ses biens en décembre 1718, ses fils devront lui remettre, annuellement, «Un Cochont gras Un Cartier de Viande Vache ou bon boeuf trante Livres de beurre Un moutons...»<sup>94</sup>. Vers la mi-février 1747, un habitant de Sainte-Anne-du-Bout-de-l'Île, Michel Brabant, se réserve «Cent Vingt Livres pesant de Lart Dix Livres pesant de Graisse. Le campagnard ne tient pas, non plus, à rester le gosier sec. Français, il aime le bon vin. En vertu d'une donation consentie le 5 juin 1755, une donatrice, Marie-Magdeleine Charles, recevra «deux cent Livres de Bon lard, douze pots de Vin Rouge Bon, Six pots deau de vie douze poules françoises»<sup>95</sup>. Nos aïeules ne se privent pas de tabac. Par la même occasion, Marie-Magdeleine Charle s'assure «chaque année vin (sic) Livres de tabacque à fumer»<sup>96</sup>. Vers le même temps, André Serre dit Saint-Jean reçoit, en pension viagère, «vingt quatre pochetées de pommes»<sup>97</sup> par année. Quelques mois plus tard, Paul Desjardins s'assure les choses plaisantes à la vie, tels «Douze pots d'Eau de vie, Six poules... du tabac»<sup>98</sup>. Veut-on un der-

93. Donna<sup>on</sup> par Anthoine de la porte A Louis Guertin. 2 Janvier 1697. Anthoine Adhémar, 3636. AJM.

94. Donation Et Vente faite a prudent Et Louison bougret dit dufort par Charlotte (sic) Estienne Leur mere Conjointement avec tous ses autres Enfens du 19<sup>e</sup> desceembre 1718. Marian Tailhandier, 743. AJM.

95. Donation a Rente viagère par Marie Magdeleine Charles a louis urbain foucau. Le 5<sup>e</sup> Juin 1755. François Coron. AJM.

96. *Loc. cit.*

97. Registre des Sentences Rendues en la cour des Plaidoyers communs de Montréal commencé Le 11<sup>e</sup> Fevrier l'an de grace 1765, en la cinquième année du règne de Sa Majesté Georges Troisième Roy de la Grande Bretagne, de France (sic) & D'Irlande, &ca. &ca. Du 14<sup>ème</sup> février 1766. AJM.

98. Démission de bien a La Charge dune Rente viagere par Paul Desjardins, à Paul desjardin son fils du 23 Juin 1767. Antoine Foucher, 1910. AJM.

nier exemple ? Le 4 mars 1796, un habitant de Saint-Jean-Port-Joli, François Duval, abandonne sa ferme à son fils. Parmi les obligations du donataire, rappelons «un minot de bons pois cuisants pour la soupe, cent livres de bon lard gras loyal et marchand, un quartier de boeuf, un demi-minot de sel, une demi-livre de poivre... dix livres de tabac à fumer, un minot de naveaux... quatre pots de Rhum, trois pots huile à brûler, quatre livres graisse saindoux»<sup>99</sup>. Avec le changement de régime, les marchés regorgent d'importations britanniques. Le Canadien délaisse déjà les vins pour le rhum jamaïquain.

Quoi qu'il en soit, l'habitant se nourrit mieux que la plupart des paysans et des artisans métropolitains. La Hontan en convient le 2 mai 1684, alors qu'il séjourne sur la Côte de Beaupré. «Les Paysans, écrit-il, y sont fort à leur aise, & je souhaiterois une aussi bonne cuisine à toute notre Noblesse délabrée de France»<sup>100</sup>. Peut-on espérer témoignage plus significatif ?

## LES BOISSONS

### a) Liqueurs douces —

Le Canadien a tôt fait de se désaltérer à la sève d'érable. Dès 1558, Thevet attribue à la sève du hêtre un goût aussi délicat «que le bon vin d'Orléans, ou de Beaune»<sup>101</sup>. N'est-ce pas exagéré ? N'empêche qu'en 1672, Nicolas Denys trouve

99. Paul Riou et Jean-Marie Gauvreau, *op. cit.*, 15-16.

100. La Hontan, *Voyage dans l'Amérique septentrionale*, *op. cit.*, 1: 10.

101. André Thevet, *Les/ singlari-/ tes de la Fran-/ ce antarctique av-/ trement nommée Amérique: & de/ plusieurs Terres & Ifles decouvertes de nostre/ temps./ A Paris,/ Chez les héritiers de Maurice de la Porte,/ 1558: 158.*

cette boisson «très-agréable à boire, de la couleur du vin d'Espagne»<sup>102</sup>. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, La Hontan prétend que la sève d'érable est si bonne «qu'il n'y a point de Limonade, ni d'Eau de Cerise qui ait si bon goût»<sup>103</sup>.

Un de nos conifères donnera une autre délicieuse liqueur que la bourgeoisie et la petite noblesse dédaigneront bien à tort. Nous l'avons deviné, il s'agit de la bière d'épinette. En septembre 1749, le naturaliste Kalm rapporte qu'on «fait pour l'été, avec la tête de l'épinette blanche un breuvage qui s'appelle bière d'épinette»<sup>104</sup>. Et le Suédois de déplorer que l'usage de cette boisson ne soit pas général. «Chez les gens de qualité, enchaîne-t-il, il est rare qu'on en offre»<sup>105</sup>.

Bien avant, d'aucuns font une sorte de limonade pour se rafraîchir durant l'été. En 1693, il y a «Quarante huit livres d'Escorce de Citron»<sup>106</sup> au magasin Le Ber. Les clients peuvent s'en procurer à quarante-cinq sols la livre.

Le *bouillon* est également connu dès les premières heures de la colonie. Selon Sulte, cette liqueur domestique est faite «avec de la pâte crue levée que l'on cuisait dans un chaudron plein d'eau. Cette pâte étant rassise et séchée, de poursuivre le narrateur, on en jetait gros comme un oeuf dans de l'eau. Le levain contenu dans cette pâte produisait une fermentation qui donnait à ce breuvage une saveur piquante»<sup>107</sup>.

Cette boisson est-elle fortement alcoolisée ? A tout événement, le Conseil souverain fait défense d'en vendre aux Indiens

102. Nicolas Denys, *op. cit.*, 11: 316.

103. La Hontan, *Mémoires de l'Amérique septentrionale, op. cit.*, 59.

104. Pierre Kalm, *op. cit.*, 11: 171.

105. *Loc. cit.*

106. Inventaire Des Biens Meubles et Immeubles de la Communauté d'entre Le sieur Jacques Le Ber Et Dame Jeanne Le Moyne. 1er décembre 1693 au 6 octobre 1694. Bénigne Basset, 2259. AJM.

107. *Mémoires de la Société Royale du Canada*, 1938: 101. Cf. Amédée Gosselin, *Boissons douces et boissons enivrantes chez les colons*, 1632-1760.

le 29 avril 1665<sup>108</sup>. C'est dire que la liqueur est sur le marché et qu'on la considère, sinon comme capable d'enivrer, du moins d'entraîner l'autochtone à cette funeste coutume. Dès 1664, Pierre Boucher révèle que l'on boit communément de ce breuvage dans toutes les maisons<sup>109</sup>. Pour sa part, le Montréalais Jacques Hertel a cinq barriques de *bouillon* en 1657<sup>110</sup>.

Enfin, le Canadien boit déjà du café<sup>115</sup> au XVIIIe siècle. Occasionnellement, il lui arrive d'avalier une tasse de chocolat<sup>116</sup>. Plusieurs foyers ont un moulin pour moudre les grains du café ou un ustensile pour les faire bouillir. En juin 1733, les héritiers du sieur de Repentigny se partagent nombre d'effets, dont «un moulin à Café d'hollande»<sup>117</sup>. A l'automne de 1754, la famille Robreau se sert d'«une Caffetiere de Cuivre rouge»<sup>118</sup> qui vaudrait quelque cinq livres.

#### b) Liqueurs enivrantes —

Les premières générations de colons gardent le goût de la bière, du cidre et du vin dont leurs pères ne se sont jamais privés en France. A ces boissons s'ajoute *l'eau-de-vie* pour les besoins de la traite.

On prétend que l'Indien recherche avidement *l'eau-de-feu*. Ce n'est pas tout à fait exact. Véritable monnaie d'échange, le breuvage lui est servi à flot par les trafiquants de castor. Dans les Hauts, l'autochtone n'a rien d'autre à boire. Mais sa préfé-

108. *Jugements du Conseil souverain, op. cit.*, 1: 337.

109. Pierre Boucher, *Histoire/ Veritable/ et/ Naturelle/ des moeurs et productions/ dv pays/ de la/ Nouvelle France,/ vulgairement dicte/ le/ Canada./ A Paris,/ Chez Forentin Lambert./ M. DC. LXIV.*, 151.

110. *Registres du Conseil, op. cit.*, 1: 340.

115. Café et chocolat viennent des comptoirs français.

116. Pierre Kalm, *op. cit.*, 11: 194.

117. Inventaire de monsieur de Repentigny fils. 13<sup>e</sup> Juin 1733. Charles-René Gaudron de Chevremont. AJM.

118. Inv<sup>re</sup> des biens meubles de la Comté d'entre Jeanne Guay V<sup>e</sup> Pierre Robreau dit Duplessis, et de lad Robreau. Du 10 8<sup>bre</sup> 1753 et Jours suivants. Henri Bouron. AJM.

rence est toute autre s'il a le choix entre plusieurs liqueurs. Lorsqu'il est à Montréal, Trois-Rivières ou Québec, le fils de la forêt boit du vin comme le plus authentique Français. Les registres bailliagers sont formels à ce sujet. Un Indien ivre s'est-il rendu coupable d'un méfait ? Alors il a presque toujours bu un vin de bon cru. En juillet 1689, un sauvage du Sault, Michel Oussento, viole et tue la fille Tourangeau sur le chemin de Lachine. A l'interrogatoire, l'inculpé déclare avoir «bu des pintes de vin chez la fezeret»<sup>119</sup>.

Le Canadien ne prise pas davantage l'*eau-de-vie*. Il n'en boit que faute d'autres liqueurs. Cette boisson se vend au pot. En avril 1682, l'*eau-de-vie* que l'on trouve chez le sieur Rivard, du Cap-de-la-Madeleine, vaut quelque cinq livres le pot<sup>120</sup>.

On a tôt fait de mélanger sève d'érable et *eau-de-vie* pour en tirer une boisson alcoolisée. Se trouvant en Gaspésie durant l'été de 1691, Chrestien Le Clercq se désaltère en buvant une liqueur de son cru, laquelle est faite de sucre d'érable, d'*eau-de-vie*, de clous de girofle et de cannelle. A son dire, ce «petit boire» est une espèce de rossoli fort agréable<sup>121</sup>. Rappelons que le rossoli est une sorte de boisson distillée, composée de roses muscates, de fleurs d'oranger, de cannelle et de clous de girofle.

On n'attend pas l'arrivée de Talon pour faire et boire de la bière à Québec. Dès le 15 août 1620, le Recollet Jamet écrit qu'on dispose suffisamment de grain pour faire du pain et de la bière<sup>124</sup>. Dans un acte de partage rédigé en 1634, les héritiers de Louis Hébert conviennent que «la brasserie demeurera en commun, avec la chaudière à bière, pour chacun sa

119. Registre du bailliage, 16 juillet 1689. Interrogatoire de Michel Oussento, Sauvage du Sault. AJM.

120. Compromis avec nomina<sup>on</sup> desperts fait par Marie Sedillot & le r<sup>r</sup> Rivard Rapport des experts Accord portant partage dentre Lesd sedillot & Rivard. 20 avril 1682. Anthoine Adhémar. AJM.

121. Chrestien Le Clercq, *Nouvelle Relation de la Gaspésie*, op. cit., 125.

122. Jouve, op. cit., 161.



commodité»<sup>123</sup>. C'est dire qu'on fabrique régulièrement ce breuvage. Les Jésuites en font autant de leur côté. Du 1er au 20 mai 1646, le Père Cauvet est «employé à faire le gru à Nostre Dame des Anges, & la biaire»<sup>124</sup>. Telle activité n'est pas sans prêter à des abus. Pour y remédier, en 1648, la Compagnie des Habitants loue sa brasserie de Québec à un certain Boisdon. Peine perdue. C'est alors que les membres du Conseil souverain se réunissent, le 5 mai 1668, pour prier l'intendant d'établir deux ou trois brasseries dans la ville. En guise d'encouragement à tout concessionnaire éventuel, on suggère d'accorder un permis d'une durée de dix ans et de fixer le prix de la bière à vingt livres la barrique, le fût non compris.

Faute d'une récolte abondante de pommes, le cidre sera plus rare que la bière en Nouvelle-France. Kalm le confirme, un demi-siècle plus tard. Séjournant à Montréal en septembre 1749, le Suédois rapporte que les gens peu fortunés se contentent d'eau, n'ayant pas l'habitude de faire de la bière d'orge. «Quant au cidre, précise-t-il, les vergers ne peuvent fournir la quantité de pommes suffisante pour que l'usage de cette boisson devienne général parmi le peuple»<sup>125</sup>. Il s'en fait cependant, de continuer le visiteur, «mais en petites quantités et seulement par des personnes riches, et par les grands propriétaires qui ont beaucoup d'arbres fruitiers, et plutôt par fantaisie qu'en vue de l'utilité et du profit»<sup>126</sup>.

125. Pierre Kalm, *op. cit.*, 11: 228.

Avant tout, l'habitant reste un amateur de bons vins européens. A l'époque, point question de vins de «gadelles», de «cerises» ou de «pissenlits». Le Canadien n'hésite pas à délier les cordons de sa bourse pour se procurer les meilleurs crus de France. Dès 1632, le Recollet Chrestien Le Clercq reconnaît qu'on importe la très grande partie des vins consommés au pays. Que la Nouvelle-France ne se prête guère aux entreprises vinicoles, peu importe. Citadins et campagnards ne se privent pas de la liqueur de Bacchus pour autant. Les blancs d'Espagne

123. Archives du Séminaire de Québec.

124. *Journal des Jésuites, op. cit.*, 45.

126. *Loc. cit.*

ont la préférence du peuple. Les réserves sont parfois impressionnantes. Telles celles du Montréalais Etienne Bancaud, qui, à l'été de 1689, consistent en «Une Barrique de Vin»<sup>127</sup> bien chambrée.

Est-on fin dégustateur ? A tout événement, l'éventail des vins est assez impressionnant en Nouvelle-France. Jeanne Mance, par exemple, a toujours une bonne provision «de Vin Clairet»<sup>128</sup>. Le sieur de Brucy a un cellier garni des meilleurs rouges. En 1684, un estimateur se rend à sa maison de la rue Saint-Paul, à Montréal, pour y trouver des bouteilles de vin qu'il évalue à la jolie somme de huit cent quatre-vingt-dix-huit livres<sup>129</sup>. D'autre part, la famille Le Moyne ne boit pas de la piquette. En mars 1685, elle achète neuf barriques de «Vin de bordeaux»<sup>130</sup> au prix de soixante-dix livres la barrique, ce qui fait tout de même le montant appréciable de six cent trente livres. Il y a mieux. En 1703, le cellier de Jean Quenet contient trente-trois bouteilles des bons crus d'Espagne<sup>131</sup>. Où demeure ce Quenet, sinon à la pointe de Beaurepaire, à l'extrémité ouest de l'île de Montréal. Posté aux confins de la civilisation, Quenet n'a pas pour cela perdu le goût des belles choses et des bons vins.

Terminons sur cette note. La «cuisine canadienne», telle qu'on la présente, serait d'invention relativement récente, c'est-à-dire du XIXe siècle. On mange et boit «à la française» jusqu'au traité de Paris. Les impératifs du nouveau régime nous obligeront à modifier graduellement notre menu. Le rhum

---

127. Inventaire & Vente des biens meubles D'Estienne Bancaud. 24 Juillet 1669. Bénigne Basset, 540. AJM.

128. Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance, etc.

129. Inventaire des Biens de Monsieur de Brucy. 15<sup>e</sup> Xbre 1684. Bénigne Basset, AJM.

130. Inventaire Des biens de Monsieur Le Moyne. 27<sup>e</sup> mars 1685. Bénigne Basset, 1617. AJM.

131. Bail a ferme par quenet a Lalonde. der 9<sup>b</sup> 1703. Anthoine Adhémar, 6631. AJM.

remplacera le vin; le thé prendra la place du café. Il n'en sera pas autrement des denrées. Mais un irréversible retour aux sources s'opère depuis quelque deux décennies. De plus en plus, le Québécois mange et boit à la «façon des ancêtres».

ROBERT-LIONEL SÉGUIN