Document généré le 3 juin 2025 11:20

Cap-aux-Diamants
La revue d'histoire du Québec

À la table de Messieurs Perthuis

Camille Lapointe

Numéro 28, hiver 1992

À votre santé!

URI : https://id.erudit.org/iderudit/7983ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)
1923-0923 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Lapointe, C. (1992). À la table de Messieurs Perthuis. *Cap-aux-Diamants*, (28), 22–25.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc., 1992

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

Bouteilles globulaires, probablement françaises, de la fin du XVII^e siècle. (Photographie. Ministère des Affaires culturelles).

À la table de Messieurs Perthuis

Les fouilles, qui ont mis à jour quelque 200 objets de verre ayant appartenu aux habitants de la maison Perthuis, nous renseignent sur la façon dont les boissons étaient conservées. Il y en a de toutes les formes et pour tous les goûts, vous verrez!

par Camille Lapointe*

La maison Perthuis est située à la place Royale de Québec, à l'angle de la rue Notre-Dame et de la côte de la Montagne. Construite en 1682, elle est détruite lors des bombardements de 1759. Les latrines, fouillées en 1975, ont livré près de 200 objets de verre reliés à la conservation et au service des boissons alcoolisées et de certaines denrées alimentaires. La plupart témoignent de l'occupation de la première moitié du XVIII^e siècle, c'est-à-dire celle de Charles Perthuis, riche marchand, puis de son fils Joseph, membre du Conseil supérieur de la Nouvelle-France.

Une cave bien garnie

Bouteilles de vins de Malaga, de Navarre, des Canaries, d'Alicante, de Champagne, de Bourgogne, de Bordeaux, d'eaux-de-vie de France, de vin de liqueur, d'huile d'olive, de vinaigre, d'olives; flacons de vin muscat, d'eau-de-vie aromatisée au genièvre, de fenouillette de La Rochelle, de liqueurs, de vinaigre, mais aussi d'anchois, de câpres, de citron, de cornichons, de fruits à l'eau-de-vie, d'huîtres marinées, de moutarde, d'olives et de piments; fioles de liqueurs et de vins d'Espagne... Voilà ce qu'un visiteur trouve dans les caves des marchands et des bourgeois de la place Royale au milieu du XVIII^e siècle.

Il faut donc distinguer, selon leur forme et leur capacité, les bouteilles, les flacons et les fioles. La bouteille est un récipient à col étroit et allongé, alors que le flacon, carré ou cylindrique, a un col étroit ou large et court par rapport à la hauteur du corps. La fiole est une bouteille ou un

flacon de petite capacité à col étroit; elle peut contenir du vin et des eaux-de-vie, mais sert le plus souvent pour les médicaments et les eaux de toilette.

Des vins européens

Les viticulteurs embouteillent certains vins de bonne qualité; ces bouteilles sont souvent rangées dans les caves sur des étagères dotées de trous, col vers le bas. Bouteilles vides et bouchons de liège montrent cependant que producteurs et négociants expédient aussi le vin dans des tonneaux. Vides ou pleines, les bouteilles voyagent dans des paniers, des caisses ou des mannequins d'osier pouvant en contenir jusqu'à cent.

L'ancien et le nouveau

Les verriers utilisent le verre commun, constitué de matériaux grossièrement épurés, pour la fabrication des bouteilles, des flacons et des fioles. L'adoption du chauffage au charbon, procédé d'origine anglaise mis au point au début du XVII[e] siècle, révolutionne au XVIII[e] siècle la production des bouteilles françaises. Il permet une plus haute température de fusion, ce qui fournit un verre plus épais, et comme la fumée affecte le verre contenu dans les creusets ouverts, elle lui donne une couleur foncée.

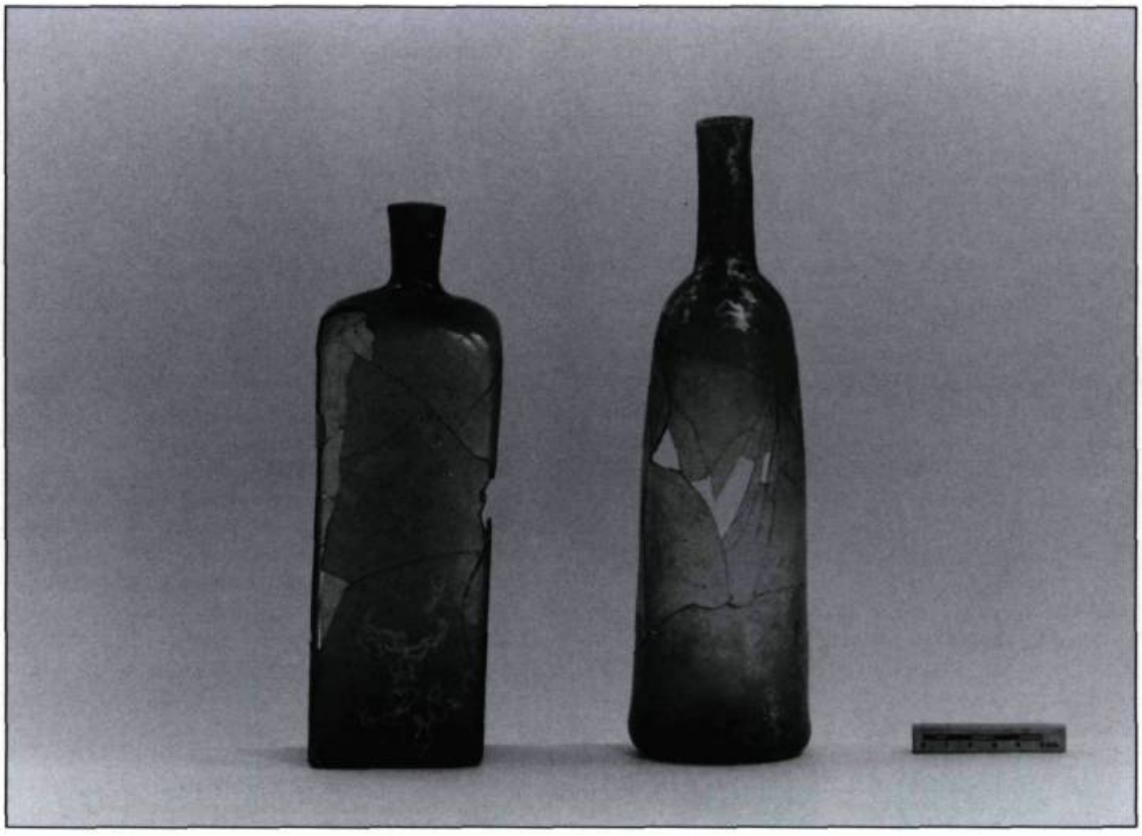
La plupart des bouteilles trouvées à la maison Perthuis sont associées à la production française et sont faites de ce verre épais et foncé. La

Différentes formes de bouteilles de verre foncé importées en Nouvelle-France durant la période 1720-1759. (Photographie. Ministère des Affaires culturelles).

Les flacons sont habituellement livrés dans des canevettes de pin, caisses comptant un nombre variable de compartiments – de 4 à 32 selon les inventaires après décès étudiés pour la place Royale – qui les isolent les uns des autres. Les expéditeurs utilisent aussi des caisses; celles dont on fait ici mention renferment 14, 50 et 55 flacons. Enfin, des paniers protègent les flacons de grande capacité, particulièrement fragiles; ils en contiennent habituellement un ou deux, mais peuvent en regrouper jusqu'à 12. On remarque aussi le terme «apôtre» qui désigne peut-être un type de panier. Les fioles sont rangées dans des boîtes de bois, des casseaux ou des coffres.

bouteille clissée, forme prépondérante en France jusqu'au XVIII[e] siècle parce que la technologie ne permet pas encore, du moins à grande échelle, la production de bouteilles plus épaisses, s'y retrouve aussi. Ces bouteilles servent surtout au transport, du tonneau à la table, mais pour les repas raffinés on les dépose sur un buffet, tout comme les verres d'ailleurs, un serviteur assurant le service des vins. Ces bouteilles clissées côtoient des bouteilles globulaires plus épaisses, probablement françaises, dont la technique de fabrication demeure énigmatique.

On remarque aussi des bouteilles «oignon» d'origine anglaise, typiques de la production du premier quart du XVIII[e] siècle, et quelques flacons de verre foncé, habituellement associés aux fabriques hollandaises, mais qui peuvent venir d'ailleurs. Les nombreux flacons et les fioles de verre bleu-vert s'inscrivent quant à eux dans la tradition bien française de fabrication dans les verreries chauffées au bois.



Flacons de verre bleu-vert français. (Photographie. Ministère des Affaires culturelles).

Pour faire sauter le bouchon

Au début du XVII[e] siècle, le liège est couramment utilisé pour la confection des bouchons. D'abord de forme conique pour en faciliter l'extraction, ils sont maintenus en place par une ficelle. La carnette, sorte de ruban de verre situé près de l'embouchure de la bouteille, retient la ficelle. Le goulot est ensuite trempé dans la cire pour le rendre étanche. Dans les bouteilles anglaises de forme «oignon», la carnette est placée près de la lèvre. Le bouchon est désormais cylindrique et comprimé dans le goulot. Un fil de laiton remplace la ficelle et la cire est encore utilisée, bien que le nouveau mode de fermeture rende cette pratique moins nécessaire.

Le liège est aussi utilisé sur les flacons, mais on remarque fréquemment des bouchons de métal. Souvent cachetés avec de la cire, les flacons à large ouverture, pour leur part, sont habituellement recouverts de tissu retenu par une ficelle.

La vaisselle de table

Pour imiter le cristal de roche, les verriers cherchent à obtenir un verre incolore. Les matières premières qui entrent dans sa composition doivent être choisies avec soin, purifiées, et un décolorant, en général le manganèse, est ajouté pour annuler la coloration verte due à la présence d'oxyde de fer. Le terme cristal désigne, à cette époque, un beau verre incolore. Plus tard, il désignera la production selon le procédé anglais mis au point vers 1670, qui utilise l'oxyde de plomb. Le verre gercé, rose et craquelé, caractéristique de la production française du milieu du XVIII[e] siècle, manque de chaux et a une trop grande teneur en manganèse; il témoigne d'un effort pour raffiner le verre commun et en faire du verre incolore.

Au XVII[e] siècle, le verre de table français subit l'influence de Venise à la fois pour le verre incolore et le verre vert commun, appelé verre fougère. Au XVIII[e] siècle, ce sont les modèles bohémiens, allemands et anglais qui prévalent, dès le début du siècle au nord et au nord-est du pays et vers 1750 de façon générale. On importe aussi du verre de ces pays, de même que de l'actuelle Belgique et de l'Espagne.

Pour le service des vins, la collection de la maison Perthuis offre des verres à pied, des gobe-

Verres à pied de verre commun ou verre «fougère».
(Photographie. Ministère des Affaires culturelles).

Rafraîchissoir et verre à pied de verre incolore au plomb. Le verre à pied est anglais et date de la fin du XVII^e siècle alors que le rafraîchissoir s'apparente à la production des Pays-Bas du milieu du XVIII^e siècle.
(Photographie. Ministère des Affaires culturelles).

lets, des carafes et des rafraîchissoirs. Ces derniers sont de petits récipients dans lesquels on plonge la coupe des verres à pied pour la refroidir ou la rincer. Les inventaires mentionnent aussi des burettes, aiguières, pots à eau, cruches et potets. Les verres à boire voyagent dans des caisses, des barriques et des boucauts.

Une collection représentative des tendances

Le verre a toujours eu une place de choix dans la conservation et le service des boissons alcoolisées. Durant le Régime français, le verre français demeure tributaire de l'étranger. La source française d'approvisionnement domine très nettement dans la collection archéologique de la maison Perthuis, mais les verres anglais et néerlandais sont aussi représentés. Par leur nombre plus que par leur qualité, les objets témoignent d'une vie aisée et probablement du peu de variété de formes disponibles sur le marché pour ce qui est de la vaisselle de verre.

L'étude de la collection permet de constater la transition du chauffage au bois à celui au charbon pour la fabrication des bouteilles, la popularité du verre fougère au XVIII^e siècle et la transition du verre incolore façon de Venise au verre incolore façon de Bohème. La présence de verre gercé montre les efforts de la France pour produire un verre incolore qui rivalise avec les productions étrangères. Quelques exemples de verre incolore au plomb importé confirment la popularité de ce matériau relativement nouveau et très recherché. ♦

---

*Archéologue