

À la table de l'élite de la Nouvelle-France

Louise Lainesse

Numéro 124, 2016

Diplomates, colons, humoristes racontés par de jeunes historiens

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/81483ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

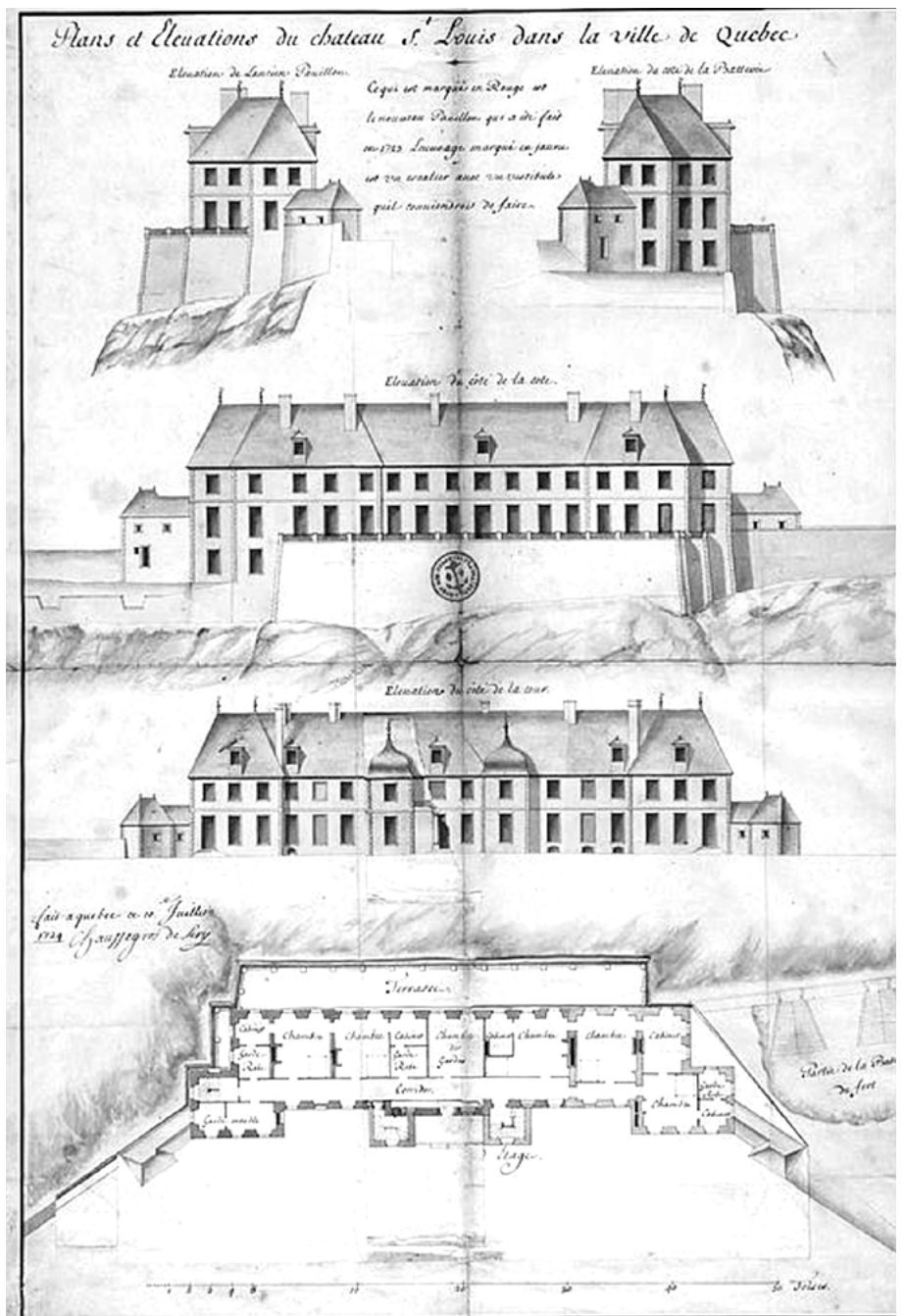
Citer cet article

Lainesse, L. (2016). À la table de l'élite de la Nouvelle-France. *Cap-aux-Diamants*, (124), 19–23.

À LA TABLE DE L'ÉLITE DE LA NOUVELLE-FRANCE

par Louise Lainesse

Pratique individuelle mais aussi collective, l'alimentation, au-delà de sa fonction nutritive, possède une fonction sociale essentielle et est porteuse de symboles et de sens (Fischler, 1993). Bien sûr, l'alimentation de l'élite de la Nouvelle-France laurentienne ne fait pas exception à cette règle. Groupe social trônant au sommet de la hiérarchie de la Nouvelle-France, l'élite était composée de gens au service du roi par la plume ou par l'épée ainsi que de grands marchands et négociants. Les membres de l'élite n'étaient pas forcément nobles, mais « se reconnaiss[ai]ent plutôt] à leur attitude, à leur prestige, à leurs privilèges, à leur niveau de vie et à leur conversation » (Lachance, 2004). Ce sont les mariages entre membres de l'élite qui assuraient la cohésion au sein de ce groupe dont les membres avaient des statuts sociaux distincts (Gadoury, 1991). En fait, c'est véritablement grâce à « ses normes culturelles, ses goûts, ses manières et ses comportements caractéristiques » que l'élite se reconnaissait (Ferland, 2005). Le château Saint-Louis et le palais de l'intendant à Québec étaient le centre névralgique autour duquel évoluait l'élite de la Nouvelle-France. En effet, plusieurs réceptions où l'on faisait bombance et bonne chère s'y tenaient, auxquelles étaient conviés les gens de qualité. Étudier l'alimentation de l'élite, en dégager les symboles, permet sans aucun doute de mieux la comprendre. Nous nous pencherons sur



Plans et élévations du château Saint-Louis en 1724 par Gaspard-Joseph Chaussegros de Léry. (https://fr.wikipedia.org/wiki/Château_Saint-Louis#/media/File:Plans_et_elevations_du_chateau_Saint-Louis_par_Chaussegros_de_Lery.jpg).



« Un souper chez un grand seigneur canadien au XVIII^e siècle », tirée de Henri Julien, *Album*, Montréal, Librairie Beauchemin limitée, 1916, p. 156. (Bibliothèque et Archives nationales du Québec).

la première moitié du XVIII^e siècle caractérisée par une richesse et une population suffisantes pour que se développe une cuisine raffinée (Fournier, 2004). C'est également à ce moment que la Nouvelle-France atteint son paroxysme de maturité avant la Conquête de 1760.

LA TABLE DE L'ÉLITE LAURENTIENNE

Certains aliments étaient consommés par l'élite tout autant que par le peuple. Ainsi en était-il du pain de blé, des viandes et des légumes tirés du potager. Bien sûr, le calendrier liturgique, avec ses restrictions alimentaires (les jours maigres), a influencé l'alimentation de la population, en forçant cette dernière à manger beaucoup de laitages, d'œufs et de poissons. Heureusement, la vallée du Saint-Laurent, riche en ressources poissonneuses, pouvait subvenir aux besoins alimentaires. L'ensemble de la population, élite comprise, a emprunté aux Autochtones cer-

tains aliments dont la citrouille, la courge et les fèves de haricot qui, peu répandus en France, étaient cultivés couramment par certaines nations amérindiennes établies dans la vallée du Saint-Laurent. Des méthodes de conservation héritées des Autochtones, comme le fumage des viandes et des poissons, ont également été intégrées chez la population coloniale, tout en conservant tout de même le salage si répandu en France. D'autres pratiques alimentaires témoignent, à l'opposé, d'une distanciation par rapport au modèle amérindien. En effet, si au XVII^e siècle, le maïs, LA céréale des Amériques, était courant dans l'alimentation coloniale et notamment chez l'élite, au XVIII^e siècle, sa consommation est marginalisée au profit du blé qui n'était pourtant pas une céréale aussi adaptée au climat de la colonie (Wien, 1990). Ainsi, il semble qu'au moment où le développement de la colonie permettait de dépasser l'agriculture de subsistance, on a tendu à se rapprocher du modèle français, notam-

ment par la consommation massive de blé à travers le pain de blé froment. L'élite a poussé plus loin encore ce rapprochement du modèle français en abandonnant progressivement la consommation de viandes de gibier, davantage considérées comme étant des solutions de



Iroquoises au travail pilant des grains et des fruits secs (gravure de 1664). (François DuCreux. *Historiae Canadensis*).

LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS;

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE
forte de Repas en gras & en maigre, &
la meilleure maniere des Ragoûts les plus
delicats & les plus à la mode.

Ouvrage tres-utile dans les Familles, &
singulierement necessaire à tous Maîtres
d'Hôtels, & Ecuiers de Cuisine.

Nouvelle Edition, revûë, corrigée & beaucoup
augmentée, avec des Figures.



A PARIS,

Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixième
Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la
Cour des Aides, à la Bonne-Foi couronnée.

M. DCCV.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

François Massiolot (1660-1733). *Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute forte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode. Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuiers de Cuisine*, Paris, Claude Prudhomme, 1705.

rechange au manque de viandes d'élevage comme le bœuf, le porc, l'agneau et le poulet (Desloges, 2009).

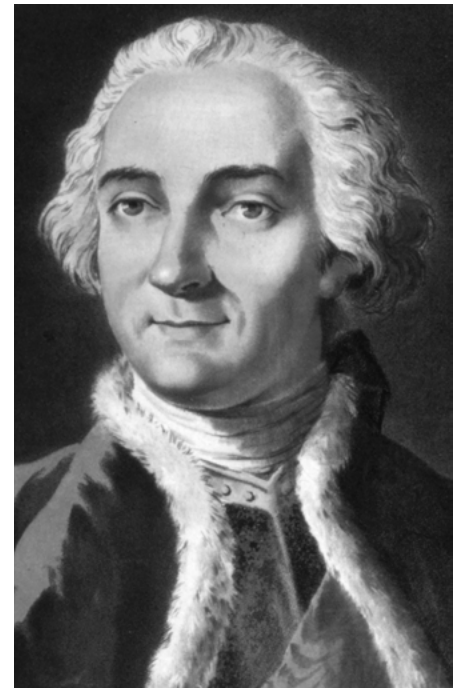
Le pain de blé, le sel et le vin étaient « des éléments indispensables dans l'alimentation française « normalisée » de l'époque » (Desloges, 2009). Même si ces aliments étaient consommés par l'ensemble de la population coloniale, des différences notables existaient entre gens du peuple et élite. En effet, compte tenu de ses ressources financières, l'élite pouvait toujours se permettre d'avoir du pain de qualité, même quand le prix montait, et ne se privait jamais de sel, contrairement aux moins nantis. Quant au vin, il faisait partie intégrante des repas des gens de qualité, alors qu'il n'était servi que lors de fêtes d'impor-

tance chez le peuple. Le « seuil minimal du « bon goût » » était le vin de Bordeaux, qui était le vin de tous les jours pour l'élite, mais le vin de célébration chez les autres (Ferland, 2010). En fait, l'élite n'appréciait vraiment que le vin et les vins de liqueur, boissons à forte teneur en alcool et très sucrées, laissant au peuple le cidre et la bière. Pour l'élite, « plus une boisson [était] rare, plus elle [était] chère et peu accessible aux moins nantis, plus elle dev[enait] recherchée » (Ferland, 2005).

Quant à la culture fruitière, loin d'être généralisée, elle se concentrait surtout chez les représentants du roi, certains bourgeois et les communautés religieuses qui produisaient des melons, des cerises, des poires, des pommes et des prunes dans la région de Québec (Fournier, 2004). Peu d'habitants cultivaient leurs propres fruits; ils se contentaient plutôt de fruits sauvages, lesquels étaient aussi consommés par l'élite. Une différence notable de la table de l'élite laurentienne réside dans la structure de ses repas. En effet, à l'occasion de réjouissances ou lorsqu'on avait des invités, il était coutume, chez les bien nantis, d'employer la méthode du service à la française (Lafrance et Desloges, 1989). Cela consistait à proposer une variété de mets aux invités en disposant sur la table divers plats à chacun des services, laissant ainsi aux convives le soin de se servir eux-mêmes selon leurs goûts et leur faim. Une table de marque était généralement constituée de quatre services : le potage, les viandes variées avec leurs accompagnements, les entremets comme le laitage aux amandes et, pour terminer, le dessert. Même les privations en temps de guerre n'étaient pas suffisantes pour empêcher l'élite de faire preuve de ce luxe de la diversité des plats, Louis-Joseph de Montcalm recevant, en plein cœur de la guerre de la Conquête, dix personnes avec un potage, quatre grosses entrées, une épaule de veau, une pièce d'entremets froid, sa seule concession étant de servir le tout ensemble, en un seul service, à la demande du gouverneur Vaudreuil! (Desloges, 2009)

LE SYMBOLISME INHÉRENT À CETTE ALIMENTATION

La table de l'élite de la Nouvelle-France du XVIII^e siècle renferme des symboles nous renseignant sur la société de l'époque. Claude Fischler (1993) le souligne d'ailleurs : « les aliments sont porteurs de sens, et ce sens leur permet d'exercer des effets symboliques et réels, individuels et sociaux ». La marginalisation de la consommation du maïs au XVIII^e siècle peut s'expliquer non seulement par un désir de rapprochement du modèle culturel français, mais aussi par les théories de la nutrition de l'époque influencées par la physiologie humorale. Selon ces théories, le maïs était plus difficile à digérer que le blé froment et c'est pourquoi on considérait qu'il ne convenait « qu'aux personnes d'un tem-



Louis-Joseph, marquis de Montcalm, par Antoine François Sergent-Marceau. (Wikimédia Commons).

pérament fort robuste » (Desloges, 2009). Cette physiologie humorale explique aussi pourquoi les dames buvaient de l'eau et rarement du vin pour éviter qu'elles ne s'échauffent les sangs, ce qui aurait causé un déséquilibre dans leurs humeurs, le sang et la chaleur étant associés aux

hommes (Ferland, 2010; Douville et Casanova, 1982). Un changement s'est aussi produit dans les normes culinaires du XVIII^e siècle chez l'élite. En effet, il y a eu « une transposition [dans la colonie] du régime alimentaire usuel de la métropole » (Desloges, 2009). Cette transposition n'est pas étonnante, puisque les gens de qualité tels que le gouverneur, l'intendant et l'évêque bénéficiaient du travail de cuisiniers français. Cette importation du talent et du raffinement culinaire français allait de pair avec celle des plus récents livres de cuisine à la mode, dont *Le cuisinier royal et bourgeois*, écrit par François Massialot, et *La cuisinière bourgeoise* de Menon (Lachance, 2004). Au XVIII^e siècle, l'élite transposait donc l'art culinaire français en sol colonial, le-

quel s'exprimait non seulement par une sélection d'aliments et d'épices, mais aussi par un code de bienséance et de civilité selon lequel on se devait de manger à l'aide d'une fourchette et de mettre à la disposition des invités des serviettes de table pour s'essuyer les mains.

L'alimentation de l'élite coloniale au XVIII^e siècle était également largement tributaire des réseaux de commerce locaux et internationaux. L'élite s'approvisionnait au marché de la ville et chez les bouchers, mais également chez les boutiques de détaillants qui leur procuraient les denrées importées. En consommant des produits importés à la fois de la France et des Antilles, l'élite coloniale contribuait à la prospérité du commerce triangulaire tout en affichant sa distinction sociale, puisque le coût n'était pas à la portée de tous. Ces denrées étaient recherchées par l'élite pour leur rareté et leur coût faroucheux qui permettaient d'afficher une

LA CUISINIÈRE BOURGEOISE, SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'usage de tous ceux qui se mêlent
de dépenses de Maisons.

Contenant la manière de disséquer, con-
noître & servir toutes sortes de Viandes.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs Ragoûts des plus nouveaux
& de différentes Recettes pour des Liqueurs.



A BRUXELLES.

Chez FRANÇOIS FOPPENS, Imprimeur
Libraire.

M. DCC. LVI.

Menon. *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, Guillyn, 1746, 1 vol. in-12.

aisance financière. Elles obtenaient « l'appréciation d'une certaine clientèle à l'aise qui recherch[ait] le raffinement dans l'élaboration des mets » (Desloges, 2009). Ce raffinement pouvait également s'exprimer par la consommation de certains produits du pays qui étaient luxueux du fait de leur provenance lointaine, comme les pêches du Niagara, les pacanes de l'Illinois, les huîtres fraîches de l'Acadie ou le riz sauvage, aussi nommé « folle avoine ». Ainsi, rien de tel à l'époque pour impressionner les invités et faire bonne chère que de disposer sur la table des aliments rares et peu accessibles.

L'alimentation de l'élite agissait également comme un étendard de sa distinction sociale. D'abord, les repas de l'élite étaient l'occasion de sociabiliser entre gens de la haute société lorsqu'ils réunissaient plusieurs convives. De plus, ces repas permettaient, notamment au gouver-

neur et à l'intendant qui étaient au sommet de la hiérarchie sociale, « de faire montre d'apparat pour assurer le prestige de leur poste ainsi que pour faire sentir le pouvoir dont ils étaient dépositaires » (Fournier, 2004). Ce prestige était démontré de diverses façons, notamment par l'usage exclusif chez l'élite d'argenterie ou de vaisselle faite de porcelaine, plutôt que de couverts d'étain ou de poterie comme le menu peuple employait. Bien sûr, la disposition sur la table, selon la méthode du service à la française, de multiples plats variés composés d'ingrédients luxueux et coûteux illustrait aussi la richesse de l'hôte (Lachance, 2004). Même la consommation de boissons alcooliques était l'occasion de se distinguer socialement, notamment en buvant frais, c'est-à-dire en ajoutant de la glace pour rafraîchir sa boisson. En effet, l'élite tentait de perpétuer en Nouvelle-France les mœurs françaises quant au boire et d'ainsi

démontrer son appartenance à la « civilité française » (Ferland, 2005). De plus, en choisissant de consommer des boissons alcooliques de même que des denrées importées qui étaient hors de prix, l'élite créait volontairement une distance entre elle-même et le peuple et voulait démontrer sa supériorité tant économique que sociale. Le partage, par les membres de l'élite, des mêmes mets et des mêmes boissons alcooliques agissait en quelque sorte comme un « ciment social » (Ferland, 2004) et le refus de boire de la bière ou du cidre de même que la consommation de vin, habitude provenant de la France, permettait de marquer son appartenance à la culture française, à l'élite et au monde dit civilisé. Le potager était lui aussi l'occasion de mettre en lumière son prestige à l'instar du roi de France. C'est ainsi qu'au cours du XVIII^e siècle, les jardins du gouverneur, dont l'utilité première était la production de légumes destinés à la consommation

alimentaire, se sont transformés en symboles d'apparat, devenant autant décoratifs que productifs, « car ils avaient aussi pour fonction de refléter le prestige du roi » (Fournier, 2004) dont le gouverneur était le représentant.

Finalement, l'élite, ce groupe au sommet de la hiérarchie de la société coloniale laurentienne, avait, au XVIII^e siècle, une table qui se caractérisait par sa diversité de mets servis à la française ainsi que par le raffinement et le luxe de ses ingrédients. Consommant beaucoup d'aliments importés, mais également des produits issus de la culture, de l'élevage et des ressources naturelles de la colonie, l'élite tentait de perpétuer dans la vallée du Saint-Laurent un art culinaire gastronomique hérité de la France. L'alimentation de l'élite était également influencée par les théories humorales qui avaient cours à cette époque de même que par l'étendue des réseaux commerciaux internationaux. En somme, l'élite désirait maintenir

le lien culturel français... jusqu'à dans son assiette!

Louise Lainesse est diplômée en sciences historiques et études patrimoniales et candidate à la maîtrise à l'Université Laval.

Pour en savoir plus :

Yvon Desloges. *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants.* Québec, Les éditions du Septentrion, 2009, 231 p.

Raymond Douville et Jacques-Donat Casanova. *La vie quotidienne en Nouvelle-France. Le Canada, de Champlain à Montcalm.* 2^e édition, Montréal, Librairie Hachette, 1982 (1964), 272 p.

Catherine Ferland. « Le nectar et l'ambrosie. La consommation des boissons alcooliques chez l'élite de la Nouvelle-France au XVIII^e siècle ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 58, 4 (printemps 2005), p. 475-505.

Catherine Ferland. *Bacchus en Canada. Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-*

France, XVII^e-XVIII^e siècles. Québec, Les éditions du Septentrion, 2010, 413 p.

Claude Fischler. *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps.* 2^e édition, Paris, Éditions Odile Jacob, 1993 (1990), 414 p.

Martin Fournier. *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire.* Sillery, Les éditions du Septentrion, 2004, 242 p.

Lorraine Gadoury. *La noblesse de Nouvelle-France. Familles et alliances.* La Salle, Éditions Hurtubise HMH ltée, 1991, 208 p. Coll. « Les cahiers du Québec - Collection histoire », n°102.

André Lachance. *Vivre à la ville en Nouvelle-France.* Outremont, Libre Expression, 2004, 306 p.

Marc Lafrance et Yvon Desloges. *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise.* Montréal, Éditions de la Chenelière, 1989, 160 p.

Thomas Wien. « "Les travaux pressants". Calendrier agricole, assolement et productivité au Canada au XVIII^e siècle ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 43, 4 (1990), p. 535-558.



Collections de Place-Royale, Québec. « La table à la française entre 1720 et 1760 ». Réseau Archéo-Québec. Photo : Jacques Beardsell.