

# Alimentation et altérité: autour du Grand Voyage du Pays des Hurons de Gabriel Sagard

Louise Côté

Volume 17, numéro 1, 1995

Amérindiens  
Amerindians

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1087461ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1087461ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Association Canadienne d'Ethnologie et de Folklore

ISSN

1481-5974 (imprimé)

1708-0401 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Côté, L. (1995). Alimentation et altérité: autour du Grand Voyage du Pays des Hurons de Gabriel Sagard. *Ethnologies*, 17(1), 63–83.  
<https://doi.org/10.7202/1087461ar>

Résumé de l'article

Par l'analyse des passages sur la nourriture dans le *Grand Voyage du pays des Hurons* — publié en 1632 par le missionnaire français Gabriel Sagard —, cet article entend démontrer que l'alimentation constitue un moyen original d'étudier la rencontre de deux cultures. Confronté à des habitudes alimentaires nouvelles, Sagard peut difficilement dissimuler ses réactions initiales de rejet face à des pratiques culturelles qu'il juge étranges ou inacceptables. Une fois le premier choc passé, il utilise l'alimentation pour marquer son adaptation au nouveau milieu. Cette adaptation à la culture huronne est plutôt un «accommodement» culturel, puisque le missionnaire revient à ses propres habitudes alimentaires dès que l'occasion se présente.

# ALIMENTATION ET ALTÉRITÉ: AUTOUR DU GRAND VOYAGE DU PAYS DES HURONS DE GABRIEL SAGARD<sup>1</sup>

Louise CÔTÉ  
CÉLAT  
Université Laval

L'acte alimentaire représente plus que la simple satisfaction d'un besoin fondamental: manger, c'est aussi communiquer ce que l'on est et affirmer son appartenance à un groupe social, religieux ou culturel. C'est sans doute pourquoi on utilise fréquemment l'alimentation pour qualifier ou désigner l'Autre<sup>2</sup>. Les pratiques alimentaires sont du reste à la base de plusieurs stéréotypes ethniques<sup>3</sup>. Traiter les Italiens de «spaghettis» ou les Français de «mangeurs de grenouilles» constitue un moyen facile de les situer et de se définir soi-même par rapport à eux. En ce sens, l'alimentation dresse souvent des frontières entre les différentes cultures en devenant le symbole de leur altérité<sup>4</sup>.

Personne ne peut demeurer indifférent à la nourriture, puisqu'elle pénètre, au sens propre et figuré, à l'intérieur de l'être. Les réactions incontrôlables et difficilement camouflables provoquées par l'inconnu alimentaire, ainsi que l'identification des groupes culturels à leur nourriture, désignent donc l'alimentation, plus que toute autre pratique, comme un moyen original de saisir la rencontre de deux espaces culturels. L'étude des attitudes alimentaires permet d'accéder aux expressions non verbales des relations interculturelles, d'observer une action concrète du vécu quotidien et d'échapper par le fait même aux voies détournées et souvent trompeuses du discours.

- 
1. Cet article constitue l'essentiel du quatrième chapitre de mon mémoire de maîtrise: «L'alimentation et la rencontre des cultures: discours alimentaires dans le *Grand Voyage du pays des Hurons* de Gabriel Sagard (1623-1632)», Université Laval, 1991.
  2. Peter FARB et Georges ARMELAGOS, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël, 1985, p. 117; Claude FISCHLER, «Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, dir. par Pierre CENTLIVRES et Jean-Louis CHRISTINAT, Neuchâtel, Université de Neuchâtel, 1985, p. 177.
  3. Roger ABRAHAMS, «Equal Opportunity Eating: a Structural Excursus on Things of the Mouth», *Ethnic and Regional Foodways in the United States. The Performance of Group Identity*, Knoxville, University of Tennessee Press, 1984, p. 22; Christian BROMBERGER, «Identité alimentaire et altérité culturelle dans le nord de l'Iran: le froid, le chaud, le sexe et le reste», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, p. 5; Pierre CENTLIVRES, «Hippocrate dans la cuisine: le chaud et le froid en Afghanistan du Nord», *ibid.*, p. 37.
  4. Christian BROMBERGER, p. 11; Claudine FABRE-VASSAS, «Juifs et chrétiens, autour du cochon», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, p. 62.

C'est ce que le présent article se propose de démontrer en étudiant l'intensité et les modalités des premiers contacts entre les cultures amérindienne et française à travers la perception et la description des pratiques alimentaires de l'Autre. À cette fin, j'ai retenu comme source principale le *Grand Voyage du pays des Hurons*<sup>5</sup> du récollet Gabriel Sagard. Paru en 1632, le texte raconte le séjour du missionnaire chez les Hurons, une nation iroquoienne du nord-est de l'Amérique, pendant l'hiver 1623-1624. L'œuvre s'inscrit dans la lignée des premiers écrits, tels ceux de Cartier (1534), Lescarbot (1609) et Champlain (1619), destinés à donner aux Français un aperçu des terres américaines et un avant-goût de la vie menée par leurs habitants.

Le *Grand Voyage du pays des Hurons* se distingue toutefois des ouvrages antérieurs par l'abondance des détails touchant les coutumes amérindiennes. Champlain, qui visita les Hurons à l'hiver de 1615-1616, a laissé dans ses *Voyages*<sup>6</sup> un récit beaucoup plus succinct de son séjour chez les autochtones et s'est montré plutôt avare de commentaires sur les mœurs qu'il avait observées. Les jésuites ont amassé, à partir de 1635, une documentation très riche sur les Hurons, mais leur information rend compte d'habitudes culturelles déjà passablement modifiées par des contacts constants et prolongés avec des missionnaires et des voyageurs français<sup>7</sup>. Seul Sagard s'est attardé à décrire le mode de vie huron à un moment où il était encore peu touché par l'influence européenne<sup>8</sup>. C'est pourquoi son *Grand Voyage* s'avère le document le plus pertinent pour l'étude des contacts initiaux entre cette nation amérindienne et les Français.

Sur le plan matériel, le livre se scinde en deux parties: une première, composée de 22 chapitres, raconte le départ de France, la traversée et le voyage aux Hurons; une seconde, divisée en cinq chapitres, traite «des Animaux terrestres et aquatiques, et des Fruicts, Plantes et Richesses» de la Huronie ainsi que du retour en Europe. À part les cinq premiers et le dernier chapitres, la matière du *Grand Voyage* se découpe en 21 chapitres portant chacun sur un thème distinct: le pays huron, les tâches des hommes et des femmes, les moyens de subsistance, etc.

5 . Il existe plusieurs éditions de l'œuvre de Sagard, dont celles préparées par George M. WRONG, Toronto, The Champlain Society, 1939; par Marcel TRUDEL, Montréal, Cahiers du Québec/Hurtubise HMH, 1976; et, tout récemment, par Réal OUELLET et Jack WARWICK, Montréal, Leméac/Bibliothèque québécoise, 1990. Pour ce travail, j'ai utilisé une photocopie de l'édition originale de 1632. Mes citations renvoient à la pagination de cette première édition: Gabriel SAGARD, *Le Grand Voyage du pays des Hurons, situé en l'Amérique vers la Mer douce, és derniers confins de la nouvelle France [...]*, Paris, Denys Moreau, 1632, 380 p.

6 . Samuel de CHAMPLAIN, *Voyages et découvertes faites en la Nouvelle France [1615-1618]*, Paris, Collet, 1619. Marcel TRUDEL, dans sa présentation du *Grand Voyage* (introduction, p. xxiv), précise que l'explorateur consacre environ 7 700 mots à la description de la Huronie et Sagard plus de 45 000.

7 . Réal OUELLET et Jack WARWICK, édit., *Le Grand Voyage du pays des Hurons*, introduction, p. 18.

8 . Marcel TRUDEL, *Le Grand Voyage du pays des Hurons*, introduction, p. xxiv.

Dans la première partie du *Grand Voyage du pays des Hurons*, les aliments apparaissent comme marques évidentes de la différence entre Sagard et ses hôtes. Le récit rend très bien compte des réactions du récollet confronté à des pratiques et à des mets étrangers et déroutants. Les références à l'alimentation, dans la narration du voyage d'aller en Huronie, témoignent du choc alimentaire éprouvé par le missionnaire et de sa difficile prise de contact avec la réalité amérindienne.

Les réactions initiales de rejet par Sagard peuvent s'expliquer de diverses manières: d'un point de vue culturel, d'abord, puisqu'un aliment qui s'éloigne trop de la norme à laquelle le mangeur est habitué a plus de chances d'être rejeté; mais dans une perspective biologique, aussi, puisque le rejet culturel d'une nourriture a pour fonction de protéger l'organisme exposé à l'action d'un aliment inconnu et donc possiblement dangereux.

Selon l'hypothèse de Claude Fischler, la condition d'omnivore de l'homme explique ses réactions, psychologiques et physiques, face à une nourriture étrangère. En tant qu'omnivore, l'humain dispose d'un avantage certain sur les autres créatures, celui de la liberté de choix. Contrairement aux mangeurs spécialisés, il possède la faculté de pouvoir subsister à partir d'une multitude d'aliments et de régimes différents; il lui est donc possible de s'ajuster à plusieurs types d'environnement<sup>9</sup>. Mais, en même temps, il souffre d'une contrainte biologique importante, celle de la variété. Ne pouvant tirer d'une seule nourriture tous les éléments nutritifs dont il a besoin, il doit, pour survivre, diversifier son alimentation<sup>10</sup>. De là découle le *paradoxe de l'omnivore*<sup>11</sup>, que Claude Fischler décrit comme suit:

d'une part, dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration, au changement, qui peuvent être pour lui vitaux. Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, à la méfiance, au conservatisme alimentaire; c'est qu'en effet tout élément nouveau, inconnu, est potentiellement dangereux. Le paradoxe de l'omnivore se situe dans le tiraillement, l'oscillation entre les deux pôles, celui de la néophobie (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation) et celui de la néophilie (tendance à l'exploration, besoin du changement, de la nouveauté, de la variété). Tout omnivore, et l'homme en particulier, est soumis à une sorte de *double bind* batesonien entre le familier et l'inconnu, entre la monotonie et l'alternance, entre la sécurité et la variété<sup>12</sup>.

9. Claude FISCHLER, p. 173.

10. *Ibid.*, p. 174.

11. Paul ROZIN fut le premier à utiliser le terme: «The Selection of Food by Rats, Humans, and Other Animals», *Advances in the Study of Behaviour*, J. S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw et C. Beer, édit., New York, Academic Press, vol. 6 (1976); mentionné dans Claude FISCHLER, «Gastro-nomie et gastronomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne», *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, Communications 31, Paris, Seuil, 1979, p. 196. Pierre AIMEZ s'est également intéressé à la question: «Psychopathologie de l'alimentation quotidienne», *ibid.*, p. 93-106.

12. Claude FISCHLER, «Alimentation, cuisine et identité», p. 174.

Cette double contrainte exerce évidemment un stress sur les décisions alimentaires de l'homme, surtout lorsqu'elles concernent l'ingestion d'aliments nouveaux. À chaque fois que le mangeur décide de consommer une nourriture inconnue, il met sa santé et sa vie en jeu. L'incorporation des aliments suscite donc chez lui une anxiété fondamentale.

Des mécanismes concourent cependant à réduire les dangers, réels et imaginaires, de l'acte alimentaire. Ils sont d'ordre biologique et culturel: d'une part, les sens et surtout la bouche, qui joue le rôle de gardienne de l'organisme et décide en dernière analyse si les aliments peuvent entrer ou non à l'intérieur; d'autre part, les pratiques et les représentations véhiculées par la culture à laquelle l'individu appartient, qui le guident dans ses réactions face à la nourriture<sup>13</sup>. Les modèles culturels facilitent l'identification d'un mets et offrent en ce sens une «assurance» sur le plan biologique. D'un autre côté, la difficulté d'identifier un aliment selon une grille de référence culturellement apprise engendre des réactions biologiques de protection<sup>14</sup>: l'inconnu alimentaire peut en effet susciter «des sensations et des comportements qui tendent à empêcher le mangeur d'incorporer l'aliment ou même de le porter à sa bouche<sup>15</sup>». Ces réactions de dégoût ne sont pas déclenchées par une expérimentation sensorielle désagréable ou un malaise physique quelconque: elles tirent leur origine d'une non-reconnaissance culturelle de la nourriture présentée<sup>16</sup>.

Le *Grand Voyage du pays des Hurons* offre de nombreuses illustrations de réactions physiques de rejet causées par un trop grand sentiment d'altérité culturelle; c'est ce que nous étudierons en première partie. Par ailleurs, une fois la première aversion passée, Sagard cherche à plusieurs reprises à rendre compte de son adaptation alimentaire. Mais s'est-il vraiment adapté? Dans un deuxième temps, nous répondrons à la question en examinant les passages qui donnent une idée de la manière dont le missionnaire et ses confrères récollets ont fait face aux impératifs alimentaires.

### **Les aliments comme signes d'altérité**

C'est surtout dans les passages narratifs que le missionnaire communique le dégoût initialement éprouvé à l'égard de la nourriture huronne. Les chapitres couvrant le séjour en Huronie, essentiellement descriptifs, contiennent des commentaires personnels qui confirment la persistance d'une forte aversion pour certains plats et certaines pratiques alimentaires autochtones, comme le suggèrent certains qualificatifs imagés.

---

13. *Ibid.*, p. 175-176.

14. *Ibid.*, p. 179-181.

15. *Ibid.*, p. 181.

16. *Ibid.*, p. 181-182.

La façon dont Sagard raconte une anecdote, l'usage qu'il fait des pronoms personnels en particulier, arrive également à créer subtilement un effet de distanciation par rapport aux indigènes. Pour l'illustrer, voici un extrait dans lequel il aborde la rencontre, lors du voyage d'aller en Huronie, du groupe de Hurons dont il fait partie avec un groupe d'Épicerinis: «Nous cabanasmes assez proche d'eux [les Épicerinis], et fismes chaudiere a la Huronne, mais je ne pû encor'manger de leur Sagamité pour ce coup» (p. 62-63). Le missionnaire s'inclut dans le *nous* du départ, mais il s'en distancie (utilisation du *je*) lorsqu'il parle de la nourriture huronne (*leur* Sagamité).

Quoi qu'il en soit de la méthode, une chose reste sûre: le discours alimentaire varie incontestablement selon qu'il s'applique à décrire le pays ou qu'il s'inscrit comme relation de l'expérience personnelle de l'écrivain. Dans ce dernier cas, il n'est plus question de faire la promotion de la richesse des ressources de la Huronie et de l'expertise de ses habitants; les références à la nourriture, en contexte narratif, tendent plutôt à faire ressortir la différence alimentaire et culturelle qui sépare les Hurons et les Français.

### La prise de contact avec l'Autre

Franchir les frontières culturelles n'est jamais facile, à plus forte raison lorsque les deux cultures en présence sont très différentes l'une de l'autre. Sagard, qui se disait pourtant plein de bonne volonté, en fournit la preuve vivante: au début de son voyage, incapable de consommer la sagamité des Hurons, il reste plusieurs jours sans manger. Sa rencontre avec les coutumes alimentaires huronnes fut, c'est le moins qu'on puisse dire, plutôt difficile<sup>17</sup>.

Mais, comme le fait remarquer Susan Kalcik, le sentiment d'étrangeté éprouvé devant l'inconnu s'estompe graduellement avec l'habitude et le mangeur se trouve souvent réconforté par l'idée qu'il existe des similarités entre les plats présentés et ceux auxquels il est habitué<sup>18</sup>. Sagard le démontre bien quand il parle de la viande de chien: «j'advouë veritablement que du commencement cela me faisoit horreur<sup>19</sup>; mais je n'en eus pas mangé deux fois que j'en trouvoy la chair bonne, et le goust un peu approchant à celle du porc» (p. 310-311).

17. Toutefois, il est possible que l'écrivain ait un peu exagéré les contraintes, alimentaires et autres, auxquelles il dut faire face lors de son voyage en Huronie, dans le but d'impressionner les lecteurs par son courage et son renoncement. Pour une analyse détaillée du procédé d'héroïsation chez Sagard, le mémoire de maîtrise de Marie PARENT est à consulter: «Procédés discursifs d'héroïsation du protagoniste dans *Le Grand Voyage du pays des Hurons* de Sagard et la *Relation* de 1634 de LEJEUNE», Université Laval, 1987.

18. Susan KALCIK, «Ethnic Foodways in America: Symbol and Performance of Identity», *Ethnic and Regional Foodways*, p. 60.

19. L'aversion initiale de Sagard est sans doute attribuable à l'interdit frappant la consommation de viande de chien dans la plupart des sociétés européennes: Peter FARB et Georges ARMELAGOS, p. 193.

Gordon Allport a souligné, quant à lui, que la familiarité engendre le plus souvent un sentiment de sécurité et de bonté, tandis que l'étrangeté évoque plutôt le mauvais, le mal<sup>20</sup>. Généralement, nous acceptons très facilement la nourriture de nos amis; par contre, nous nous montrons beaucoup plus prudents face à des aliments offerts par des étrangers<sup>21</sup>. Un repas semble toujours meilleur lorsqu'il est partagé avec des proches ou avec des personnes possédant les mêmes affinités. Cela est vrai aussi pour Sagard, qui semble apprécier davantage la nourriture «à la huronne» lorsqu'il la partage avec des compatriotes. Lors de son voyage d'aller, par exemple, après avoir passé plusieurs jours en compagnie des seuls autochtones, il rencontre fortuitement le père Nicolas Viel qui voyage dans un autre canot. Sagard, jusque-là si sensible à la privation alimentaire, change de ton pour laisser percer la joie des retrouvailles: «nostre festin fut d'un peu de poisson que nous avons, et des Citroüilles cuites dans l'eau, que je trouvay meilleures que viande que j'ay jamais mangée<sup>22</sup>» (p. 73).

Mais la compagnie rassurante de compatriotes ne suffit pas toujours à neutraliser entièrement l'anxiété reliée à l'incorporation d'un aliment étranger: la nourriture de l'autre apparaît parfois trop différente de ce qu'on est accoutumé de manger et de ce que, culturellement, on considère comme consommable<sup>23</sup>. Certains types d'aliments ne peuvent donc qu'être rejetés<sup>24</sup>.

### Le concept de «non-nourriture<sup>25</sup>»

Le choix des produits et les goûts alimentaires sont le résultat de l'interaction d'événements historiques, culturels et écologiques<sup>26</sup>. En conséquence, la définition de ce qui est comestible ou non, de ce qui est bon ou mauvais, varie selon les cultures<sup>27</sup>. «Ce qui est bon pour un homme» peut être «poison violent pour un autre<sup>28</sup>», écrivait Shakespeare dans *Macbeth*.

- 20 . Gordon ALLPORT, *The Nature of Prejudice*, Reading (Mass.), Addison-Wesley, 1954, p. 128-130; cité par Susan KALCIK, p. 47.
- 21 . Harriet Bruce MOORE, «The Meaning of Food», *American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 5 (1957), p. 78; cité par Susan KALCIK, p. 47.
- 22 . L'auteur fait montre du même contentement à son retour du voyage de pêche avec les Hurons: «Je les [les autres missionnaires] trouvay en tres-bonne disposition. [Ils] me firent festin de trois petites Citroüilles cuites sous la cendre chaude, et d'une bonne Sagamité, que je mangeay d'un grand appetit» (p. 263).
- 23 . Linda KELLER BROWN et Kay MUSSELL, *Ethnic and Regional Foodways*, p. 7.
- 24 . Jean-Louis FLANDRIN, «La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle», *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 30 (1983), p. 79.
- 25 . Traduction libre de l'expression *not food* utilisée par Linda KELLER BROWN et Kay MUSSEL, *Ethnic and Regional Foodways*, p. 7.
- 26 . Peter FARB et Georges ARMELAGOS, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 190.
- 27 . Mary DOUGLAS, «Les structures du culinaire», *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, p. 146.
- 28 . SHAKESPEARE, *Macbeth*, acte IV, scène I; cité par Peter FARB et Georges ARMELAGOS, p. 190.

Comme le rappellent Peter Farb et Georges Armelagos, confrontée à un mets d'apparence et de texture inconnues, une personne peut se trouver incapable de le consommer et éprouver de véritables malaises physiques à la seule perspective de le faire<sup>29</sup>. Les exemples sont nombreux chez Sagard. Ainsi, des plats considérés comme des délices par les Hurons n'ont droit de la part de l'écrivain qu'à des commentaires pleins de dégoût. En parlant du *leindohy*<sup>30</sup>, il note que les Hurons lèchent «leurs doigts au maniement de ces espys puants, de mesme que si c'estoient cannes de sucre», alors que, lui, au contraire, ne les maniait «pas volontiers des doigts ny de la main, pour la mauvaise odeur qu'il[s] y imprimo[en]t» (p. 140-141). Même genre de remarque en ce qui concerne les *einthataons*, ces petits poissons dont les Hurons se servaient «pour donner goust à leur Sagamité pendant l'hyver»; leur odeur «faisoit bondir le cœur» des missionnaires, tandis que pour les Hurons «ce leur estoit musc et civette» (p. 317). Les religieux avaient aussi «fort à dégoût et à contre-cœur de voir les Sauvages manger les pouls d'elles et de leurs enfans», car, ajoute ironiquement Sagard, «elles les mangent comme si c'estoit chose fort excellente et de bon goust» (p. 111).

De telles réflexions ne font que souligner la distance qui sépare Européens et Amérindiens sur les plans alimentaire et culturel. Car, en refusant les mets les plus appréciés des Hurons, c'est un peu comme si Sagard rejetait inconsciemment leur système de valeurs. Le dégoût du récollet provenait en bonne partie du fait qu'il était incapable de reconnaître les plats présentés comme étant effectivement de la nourriture ou comme, en d'autres mots, ce que sa culture lui avait appris à considérer comme telle.

Inversement, plusieurs passages du *Grand Voyage* montrent que les autochtones éprouvèrent aussi des réactions de dégoût devant un produit alimentaire jugé acceptable par les Français, mais non considéré par eux comme une nourriture<sup>31</sup>. Sagard mentionne, par exemple, que lorsque les missionnaires avaient mangé des «Oignons et Ails crus», les Hurons «ne vouloient nullement nous approcher, ny sentir nostre haleine, disans que cela sentoit trop mauvais, et crachoient contre terre par horreur<sup>32</sup>» (p. 330-331). Le sentiment d'altérité, toujours présent, se manifeste donc le plus visiblement lorsqu'un des deux protagonistes se voit confronté à une nourriture culturellement inacceptable.

29. Peter FARB et Georges ARMELAGOS, p. 89.

30. Rappelons que le *leindohy* est composé d'une «grande quantité d'espys de bled, non encore sec et meur, pour estre plus susceptible à prendre odeur, que les femmes mettent en quelque mare ou eau puante, par l'espace de deux ou trois mois, au bout desquels elles les en retirent» (p. 140).

31. C'est le cas entre autres des corbeaux, dont les Hurons ne «mangent point la chair», mais que Sagard, s'il eut pu en attraper, n'eût fait «aucune difficulté d'en manger» (p. 303).

32. Pourtant les Hurons en mangeaient de «cuits sous la cendre»; mais ils ne les consumaient jamais crus et ne les ajoutaient pas non plus à leur sagamité (*Le Grand Voyage*, p. 331).



## Les différences de savoir-faire et de savoir-être alimentaires

La distance culturelle entre Sagard et ses hôtes n'était toutefois pas limitée à la définition de ce qui était de la nourriture; elle concernait également les pratiques alimentaires. Les Hurons avaient des habitudes et des règles différentes que le texte met bien en relief.

Alors que les repas amérindiens se déroulaient dans des conditions peu confortables, le contexte de l'acte alimentaire avait considérablement changé en Europe depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. L'assiette, de bois ou d'étain, avait remplacé le tranchoir et l'usage de la cuiller ainsi que l'habitude de fournir les couteaux s'étaient généralisés<sup>33</sup>. Même la fourchette, en ce début de XVII<sup>e</sup> siècle, avait fait une timide apparition<sup>34</sup>. Or les Hurons n'avaient même pas de table, encore moins de couverts. Comme le dit Sagard en décrivant la vie quotidienne des missionnaires dans leur village, «la terre nuë ou nos genouïls, nous servoient de table à prendre nostre repas [...] et nous n'avions non plus ny serviettes à essuyer nos doigts, ny cousteau à couper nostre pain ou nos viandes» (p. 101). L'auteur cherche en fait à souligner l'état de pauvreté — vertu franciscaine — dans lequel les récollets vivaient en Huronie; ce faisant, il insinue cependant que les Amérindiens ne sont pas aussi civilisés que les Français.

«Civilisés» renvoie ici à la notion de *civilité* plutôt qu'à celle de *civilisation*. La civilité remplaça, au XVI<sup>e</sup> siècle, la courtoisie féodale-chevaleresque<sup>35</sup>. Défini par Érasme dans son traité *De civilitate morum periculum* (1530), le terme se référait aux comportements spécifiques par lesquels les membres de la cour se distinguaient des hommes plus frustrés et plus primitifs<sup>36</sup>.

Entre le XVI<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle, les manières de la cour devinrent un modèle largement diffusé en France, notamment par les milieux ecclésiastiques. Les usages de la haute société, fondés sur la discipline, la maîtrise de l'affectivité, la réglementation et la normalisation du comportement, s'accordaient avec l'attitude traditionnelle de l'Église, qui fut «un des agents les plus efficaces de l'implantation des nouveaux modèles dans les couches inférieures<sup>37</sup>» et contribua à répandre une véritable marée de traités de «civilité». Ceux-ci, d'après Norbert Élias, visaient à orienter le comportement extérieur de l'homme en société. Les gens de l'époque considéraient en effet «l'attitude du corps, les gestes, les vêtements», comme «l'expression de l'homme dans son ensemble<sup>38</sup>». D'où l'importance du parâtre.

33. Fernand BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, t. I: *Les structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979, p. 173; Barbara K. WHEATON, *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984, p. 82.

34. Barbara K. WHEATON, p. 153.

35. Norbert ÉLIAS, *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1973, p. 101.

36. *Ibid.*, p. 58.

37. *Ibid.*, p. 147.

38. *Ibid.*, p. 81.

Le corps social n'adopta pas les nouvelles normes alimentaires du jour au lendemain et ne s'y soumit pas par souci d'hygiène. On interdit certains comportements tout simplement parce qu'ils étaient «pénibles à voir<sup>39</sup>» et donc susceptibles de gêner ou d'incommoder les autres<sup>40</sup>. La pression sociale visait à inculquer à la population des sentiments de pudeur et de retenue<sup>41</sup>. La contrainte exercée par le milieu sur les convives, pour qu'ils souscrivent aux nouvelles règles de savoir-vivre et de tenue à table<sup>42</sup>, assura la transformation des mœurs alimentaires.

Dans ce contexte, il ne faut sans doute pas s'étonner si Sagard, en parlant des Hurons, insiste sur «l'incivilité» de leurs comportements alimentaires:

Ils n'usent d'aucun compliment parmi eux, et sont fort-mal propres et mal nets en l'apprest de leurs viandes. S'ils ont les mains sales ils les essuyent à leurs cheveux, ou aux poils de leurs chiens, et ne les lavent jamais, si elles ne sont extrêmement sales: et ce qui est encore plus impertinent, ils ne font aucune difficulté de pousser dehors les mauvais vents de l'estomach parmi les repas, et en presence de tous (p. 186-187).

Ce qui frappe dans ce commentaire, outre le manque flagrant de savoir-être, c'est le caractère dégoûtant que revêtent pour Sagard les habitudes huronnes. Les autochtones commettent de nombreuses infractions aux règles françaises de la propreté<sup>43</sup>. Lorsqu'ils voyagent, ils urinent par exemple dans les écuelles qu'ils utilisent pour manger<sup>44</sup>. De plus, ils semblent s'accommoder plutôt bien de la présence embarrassante et inquisitrice de leurs chiens. Ces derniers, comme le note l'écrivain, mettent «fort souvent leur museau aigu dans le pot et la Sagamité des Sauvages; mais ils [les Hurons] ne l'en estiment pas moins nette, non plus que pour y mettre le reste du potage des enfans: ce qui est neantmoins fort desgoutant à ceux qui ne sont pas accoustumez à ces salletez» (p. 311). Sagard écrit encore sur le dégoût que lui inspirait cette habitude huronne: «[Les Hurons] nous offroient à manger leur Sagamité [...] mais pour mon particulier j'en prenois fort rarement, tant à cause qu'il sentoit pour l'ordinaire trop le poisson puant, que pour ce que les chiens y mettoient souvent leur nez, et les enfans leur reste» (p. 111).

De toute évidence, le missionnaire ne possède pas la même notion de propreté que ses hôtes. Les pratiques alimentaires impliquant un échange de salive, d'animaux à humains en particulier, semblent lui répugner<sup>45</sup>, comme

39. *Ibid.*, p. 181.

40. *Ibid.*, p. 214.

41. *Ibid.*, p. 192.

42. *Ibid.*, p. 153.

43. Dans le sens aussi bien de ce qui est déplacé que de ce qui est sale.

44. «Les escuelles ne pouvoient sentir gueres bon: car ayans nécessité de faire de l'eau en leur canot, ils s'en servoient ordinairement en cette action» (p. 67).

45. Rappelons à ce sujet les remarques négatives concernant le pain prémâché et celles, que nous venons de voir, ayant trait aux chiens et aux restes des enfans.

l'habitude des Huronnes de nourrir les petits chiens, «qui ne sont pas souvent trop nets» (p. 170), selon une méthode de bouche à museau. Pour nourrir les chiots, les femmes empruntaient en effet la même technique que lorsqu'une mère était incapable d'allaiter son enfant: remplissant sa bouche d'eau de maïs, elle la joignait à celle du nourrisson pour lui transférer le liquide. Si Sagard semble approuver la méthode lorsqu'elle s'applique aux petits Hurons, il trouve par contre «fort maussade et vilain» de la part des indigènes «de joindre ainsi à leur bouche le museau des petits chiens» (p. 170). En entremêlant leur salive à celle des chiots, les femmes autochtones, à ses yeux, se rabaisent elles-mêmes au rang de bêtes<sup>46</sup>.

La malpropreté des Hurons s'étend à la préparation des mets quotidiens. Pour faire leur sagamité, les Amérindiens utilisent «tous les jours de nouvelles pierres, et assez mal nettes, pour concasser le bled»; pas étonnant si la nourriture offerte au missionnaire contenait «tousjours des salletez et ordures» (p. 67). De plus, «lorsqu'ils avoient quelque morceau de viande à déminsser», les Hurons «se servoient de leur pied pour le tenir, et de la main pour le couper» (p. 360); cette technique, semble-t-il, n'avait pas l'heur de plaire au récollet.

Bien d'autres aspects dans la façon des autochtones de préparer et de consommer la nourriture gênaient Sagard et favorisaient l'apparition d'un sentiment d'altérité. Il trouvait par exemple très inconmode la coutume huronne de ne pas écailler les poissons ajoutés à la sagamité, car «à chaque cueilleree [...] qu'on prenoit, il falloit faire estat d'en cracher une partie dehors» (p. 359). Le missionnaire rapporte également que l'habitude, pratiquée notamment par les Neutres, de cuire les cerfs entiers et de manger les entrailles «boucanees et cuites avec le reste de la chair», n'était pas sans causer quelques désagréments aux Français, non «accoustumez à ces incivilitez<sup>47</sup>» (p. 312).

Encore une fois, les Européens ne sont pas les seuls à trouver bizarres certaines des habitudes alimentaires de l'autre. Sur le chemin du retour à Québec, quand Sagard s'arrête avec ses compagnons hurons chez les Honquerons, ceux-ci se montrent peu courtois et peu réceptifs à son discours; pire, ils se moquent de lui: «à l'heure du repas me voyant souffler ma Sagamité, pour estre trop chaude, ils s'en prenoient à rire, ne considerans point que je n'avois pas la langue ny le palais ferré ny endurcy comme eux<sup>48</sup>» (p. 359). Ce qui se voulait la

46. Au début de la description, Sagard compare avantagement les Huronnes aux anciennes femmes d'Allemagne par leur habitude commune d'allaiter elles-mêmes leurs enfants. Le ton change toutefois à la fin du paragraphe, où l'admiration de Sagard fait place à une désapprobation non équivoque, mise en relief par le rapprochement Huronnes-chiens (*Le Grand Voyage*, p. 169-170).

47. Incidemment, Thomas ALTHERR, dans une étude sur la position des jésuites concernant les rituels de chasse, a noté le dédain des Français pour la viande fumée: «Flesh is the Paradise of Man of Flesh: Cultural Conflict over Indian Hunting Beliefs and Rituals in New France as recorded in the *Jesuit Relations*», *Canadian Historical Review*, vol. 64, n° 2 (1983), p. 275.

48. Imaginons le missionnaire entouré d'Amérindiens hilares!

preuve de la mauvaise volonté des Honqueronons témoigne en fin de compte de l'inadaptation de Sagard et de l'étrangeté qu'offraient certains de ses gestes aux yeux des Amérindiens.

Cette évaluation des coutumes d'après des normes propres à chaque groupe provoque souvent malentendus et incompréhension. En parlant des occupations des Hurons, Sagard critique sévèrement les hommes qui «tranchent du Gentil-homme entr'eux, et ne pensent qu'à la chasse, [et] à la pesche<sup>49</sup>» (p. 132). Le missionnaire ne semble pas se rendre compte que ces deux activités, réservées exclusivement aux nobles en Europe, ne possèdent pas la même signification en Amérique. Il manifeste une attitude ethnocentrique semblable en ce qui concerne le mode de vie des peuples nomades, qui «ayment mieux se laisser mourir de faim, que de se donner la peine de cultiver la terre, pour avoir du pain au temps de la nécessité» (p. 195). Vu d'une perspective européenne, leur comportement n'a en effet pas de sens. Alors Sagard, sans chercher plus loin, émet l'explication la plus facile: c'est parce qu'ils sont paresseux que les nomades ne cultivent pas la terre<sup>50</sup>. Les références aux pratiques alimentaires dans le *Grand Voyage* marquent donc souvent le fossé culturel qui divise les deux mondes.

### Identité culturelle et adaptation alimentaire

Malgré le dégoût et le sentiment d'altérité que lui inspirait la nourriture huronne, Sagard n'eut d'autre choix que de s'y adapter. L'aventure en terre d'Amérique, où «il falloit s'accoutumer à manger de tout ou bien mourir de faim» (p. 312), ne convenait pas aux fines bouches.

L'expérience du missionnaire ressemble en ce sens à celle vécue aujourd'hui par des milliers de migrants un peu partout à travers le monde. Qui choisit de changer de pays et de culture doit aussi apprendre à vivre dans un contexte nouveau et à trouver des moyens de s'insérer dans la société d'accueil tout en préservant les valeurs culturelles auxquelles il tient. Les coutumes alimentaires comptent habituellement parmi ces valeurs que les émigrants cherchent à conserver, même s'ils les modifient en adoptant certaines pratiques de la majorité<sup>51</sup>;

49. La plupart des observateurs de l'Amérique à cette époque portaient un jugement négatif sur la division du travail chez les Amérindiens parce que les femmes semblaient travailler plus que les hommes. En réalité, les tâches étaient à peu près également réparties entre les membres des deux sexes: Karen KUPPERMAN, *Settling with the Indians. The Meeting of English and Indian Cultures in America, 1580-1640*, Totowa (New Jersey), Rowman and Littlefield, 1980, p. 60.

50. «Car ils [les Sauvages] ne font rien du tout, que par la force de la nécessité, et voudroient qu'on leur donnast les choses toutes faictes, sans avoir la peine d'y aider seulement du bout du doigt» (p. 195).

51. Linda KELLER BROWN et Kay MUSSELL, «Introduction», *Ethnic and Regional Foodways in the United States. The Performance of Group Identity*, Knoxville, University of Tennessee Press, 1984, p. 8.

ces changements, en effet, affectent surtout les habitudes les plus susceptibles d'être négociées — telles que le contexte matériel de la prise des repas<sup>52</sup> —, laissant les modèles alimentaires de base intacts<sup>53</sup>.

En fut-il ainsi pour Sagard? L'étude des passages consacrés à l'alimentation dans le *Grand Voyage* permet effectivement de croire que ses réactions furent assez semblables à celles des individus en situation de migration.

## Stratégies alimentaires

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, en matière d'alimentation, les influences de la socialisation subie dès l'enfance ne sont pas rigides ni absolues, puisqu'il est possible pour un adulte d'accepter et d'intégrer des aliments inconnus à sa diète et même de modifier complètement son régime alimentaire<sup>54</sup>. Cela se produit notamment, comme l'a étudié Eliot A. Singer, lorsqu'un individu entre dans une nouvelle religion<sup>55</sup>. Pour que la conversion — qui demande souvent un changement total de mode de vie et d'attitude — puisse être menée avec succès, il faut recourir à des symboles émotionnellement et intellectuellement très forts. La nourriture est un de ces véhicules symboliquement très chargés<sup>56</sup>. Manger devient une façon de communiquer ses croyances et ses idéaux, bref d'exprimer sa nouvelle identité<sup>57</sup>. Étant donné le rapport étroit existant entre l'homme et sa nourriture, changer radicalement de pratiques alimentaires équivaut à abandonner la perception que l'on a de soi et à devenir, sur les plans physique, mental et social, *autre*.

52. Le fait de manger sur une table plutôt que par terre, d'utiliser une fourchette au lieu de baguettes, etc.

53. Dominique SCHNAPPER, «Modernité et acculturation», *Le croisement des cultures*, Communications 43, présentées par Tzvetan Todorov, Paris, Seuil, 1986, p. 156-157. Schnapper fait la différence entre le noyau d'un système culturel et sa périphérie, c'est-à-dire entre les pratiques résistant aux changements et celles où les ajustements prennent habituellement place. Herbert PASSIM et John BENNETT établissent quant à eux une distinction entre le régime de base (*core diet*), le plus stable; le régime secondaire (*secondary diet*), sujet à des modifications ponctuelles; et les aliments périphériques (*peripheral foods*), ceux qui ne composent pas le menu quotidien et qui sont ainsi les premiers à être abandonnés en situation de migration. Le régime de base est celui qui résiste le mieux aux changements; les aliments qui le composent continuent d'être servis après que les autres aient été délaissés et que de nouveaux produits se soient ajoutés: Herbert PASSIM et John BENNETT, «Social Process and Dietary Change», *The Problem of Changing Food Habits*, Washington (D.C.), National Research Council, bulletin n° 18 (oct. 1943); cité dans Susan KALCIK, «Ethnic Foodways in America: Symbol and Performance of Identity», *Ethnic and Regional Foodways*, p. 40-41.

54. Linda KELLER BROWN et Kay MUSSELL, p. 11.

55. Eliot A. SINGER, «Conversion Through Foodways Enculturation: The Meaning of Eating in an American Hindu Sect», *Ethnic and Regional Foodways*, p. 195.

56. *Ibid.*, p. 196.

57. *Ibid.*

Il arrive cependant qu'un changement des habitudes alimentaires soit imposé par les circonstances. Forcé de modifier ses pratiques, Sagard a tenté de plusieurs façons d'amortir le choc culturel et de préserver sa propre identité.

### La recherche du familier

Susan Kalcik, qui a étudié les liens entre identité ethnique et coutumes alimentaires, a noté deux réactions contradictoires chez les immigrants nouvellement admis aux États-Unis: ou bien ils essaient de trouver et de consommer des aliments similaires à ceux de leur pays d'origine; ou bien ils cèdent aux pressions exercées par le milieu et modifient complètement leurs habitudes alimentaires<sup>58</sup>.

La première réaction est la plus courante, comme l'a remarqué Jean-Louis Christinat au sujet des migrants andins<sup>59</sup>. Lorsqu'ils séjournent dans la plaine, les paysans des hauts plateaux ont en effet tendance à vouloir recréer la diète à laquelle ils sont habitués. Quand des denrées nécessaires à la confection d'un mets traditionnel ne sont pas disponibles, ils les remplacent par des aliments qui leur ressemblent par leur apparence, leur texture ou leurs propriétés. Ils cherchent en fait à retrouver, dans les modèles alimentaires connus, un semblant de sécurité<sup>60</sup>.

On serait tenté de voir une attitude semblable chez Sagard. Mais il faut demeurer prudent parce que le texte du *Grand Voyage* n'aborde pas directement la question et parce que nous ne savons pas de manière certaine quel était le menu quotidien du récollet en temps normal, c'est-à-dire dans son couvent en France<sup>61</sup>. Difficile, donc, de savoir dans quelle mesure il chercha, lors de sa visite chez les Hurons, à consommer des aliments qui lui rappelaient la nourriture familière.

Pourtant, l'auteur mentionne très souvent l'équivalent français des ressources alimentaires qu'il décrit. Le procédé aide ses lecteurs à imaginer les réalités décrites, mais il constitue peut-être aussi un indice de l'intérêt du frère pour des produits pouvant se substituer à des aliments connus. De plus, lorsqu'il assume la préparation d'un repas, Sagard choisit, s'il le peut, des denrées semblables à celles qu'il aurait pu trouver en France. Par exemple, en guise de festin après l'arrivée en Huronie, il cueille «un plein plat [...] de Fezolles» qu'il

58 . Susan KALCIK, p. 39.

59 . «Migration et identité alimentaire: un cas andin», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Pierre Centlivres et Jean-Louis Christinat, édit., Neuchâtel, Université de Neuchâtel, 1985.

60 . *Ibid.*, p. 95.

61 . Jack WARWICK a également signalé cette limite: «Sous le signe de la faim: reportage et langage de l'alimentation dans l'œuvre de Gabriel Sagard», *Solitude rompue*, Cécile Cloutier-Wojciechowska et Réjean Robidoux, édit., Ottawa, Éditions de l'Université d'Ottawa, 1986, p. 409.

fait « cuire [...] avec de l'eau » (p. 83). À cette époque, la « fezolle », ou fève<sup>62</sup>, est déjà un légume fort apprécié en Europe<sup>63</sup> et vraisemblablement consommé sur une base régulière par les contemporains de l'écrivain.

Sagard et ses confrères missionnaires essaient en outre de combler leurs goûts alimentaires par des produits locaux qui, malgré certaines similarités avec les produits qu'ils sont censés remplacer, s'avèrent souvent décevants. Ils utilisent notamment la sève des arbres comme fortifiant, mais c'est vraiment « faute d'autre chose plus propre et meilleure », car le substitut est « un remède bien simple et de peu d'effet, et qui affadist plustost qu'il ne fortifie » (p. 102-103).

Lors de leur séjour en Huronie, les récollets tentèrent également de recréer un sentiment de familiarité et d'affirmer leur spécificité culturelle en fabriquant un aliment associé directement aux Français: le vin. Chaque groupe, comme le démontre Brett Williams, possède des mets auxquels les membres s'identifient de manière particulière, pensant être les seuls à savoir les préparer et les consommer correctement<sup>64</sup>. Pour Sagard et ses compagnons, le vin revêt de toute évidence une valeur symbolique (le pain et le vin de la dernière Cène) et identitaire très forte. Cela tient en partie au fait que les Hurons ne connaissaient pas les secrets de sa fabrication et que sa consommation était donc exclusive aux missionnaires. Ceux-ci se donnèrent beaucoup de mal pour remplacer le vin de messe, épuisé au cours du voyage<sup>65</sup>. Pour en fabriquer, ils utilisèrent des raisins du pays ainsi que des instruments trouvés sur place: « notre mortier de bois et une serviette de notre Chappelle nous servirent de pressoir, et un Anderoqua, ou sceau d'escorce, nous servit de cuve » (p. 104). Ce « repli sur le familier<sup>66</sup> » est attribuable à l'anxiété générée par le sentiment d'étrangeté ressenti au contact d'un pays et d'une culture autres. Pour les récollets, faire du vin « comme en France » constituait un moyen de se sécuriser et de renouveler leur sentiment d'appartenance à leur propre culture.

Boire du vin, c'était aussi, pour eux, se distinguer de leurs hôtes amérindiens<sup>67</sup> et se retrouver entre compatriotes, c'est-à-dire entre gens partageant

62 . Gabriel SAGARD, *Le Grand Voyage du pays des Hurons*, Réal Ouellet et Jack Warwick, édit., Montréal, Leméac /Bibliothèque québécoise, 1990, glossaire, p. 360.

63 . La première référence connue aux haricots de la famille «phaseolus» (ou «faseols», «phaseoles») remonte à 1594. Au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, les paysans d'Europe récoltaient couramment le haricot. Par «haricot», les livres de recettes entendaient généralement le haricot vert et par «féverole», le haricot blanc arrivé à maturité, sec et écosé: Barbara K. WHEATON, *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984, p. 116-117. Dans le *Grand Voyage*, on peut présumer que Sagard se réfère aux haricots verts.

64 . Brett WILLIAMS, «Why Migrant Women Feed Their Husbands Tamales», *Ethnic and Regional Foodways*, p. 113-126.

65 . «Avant que de partir pour aller à la mer douce, le vin de Messes, que nous avions porté en un petit baril de deux pots, estant failly, nous en fismes d'autre avec des raisins du pays» (p. 103).

66 . Voir Mary Ellen CHATWIN, «Surviving in Lausanne: un comportement alimentaire américain en Suisse», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, p. 99-107.

67 . Qui ne boivent que de l'eau (*Le Grand Voyage*, p. 146).

les mêmes coutumes, la même vision du monde: «[le raisiné] nous servit aux jours de recreation et de bonne feste de l'année, à en prendre un petit sur la pointe d'un couteau» (p. 104). Le *nous* ici exclut les Hurons; le «raisiné» est consommé quand les Français se réunissent entre eux. Sa consommation parcimonieuse, «sur la pointe d'un couteau», est un indice de la valeur que les missionnaires lui accordent, parce qu'il leur rappelle leurs origines, leur passé, leur identité. Voilà sans doute une des raisons pour lesquelles ils n'ont pas hésité à dépenser beaucoup d'énergie à fabriquer du vin, même s'ils ne disposaient pas des commodités nécessaires et que, somme toute, ils auraient très bien pu s'en passer d'un point de vue strictement biologique.

Par ailleurs, la fabrication de cet aliment associé directement à la civilisation chrétienne et française, ainsi que la consommation de produits ressemblant à ceux communs en France, ne constituèrent pas les seuls moyens employés par les récollets pour se sécuriser et pour préserver leur identité culturelle. Ils n'avaient pas toujours le choix des ingrédients à la base de leur menu quotidien; par contre, ils disposaient d'une certaine latitude quant à leur préparation. Et c'est là qu'ils cherchèrent à se distinguer des Hurons.

### La préparation et l'assaisonnement

Dans son *Grand Voyage*, Sagard affirme: «notre vie et nourriture ordinaire estoit des mesmes mets et viandes que celles que les Sauvages usent ordinairement, sinon que celles de nos Sagamites estoient un peu plus nettement accommodees» (p. 102).

La précision apportée par le missionnaire peut sembler anodine, mais en réalité elle est très révélatrice. Plusieurs chercheurs ont remarqué que le maintien des pratiques alimentaires d'origine, dans un environnement nouveau, tient beaucoup plus à la manière de préparer les plats qu'aux aliments qui les composent<sup>68</sup>. Judith Goode, Janet Theophano et Karen Curtis, qui ont travaillé sur le modèle italo-américain, soulignent que le cycle et le déroulement des repas s'avèrent plus significatifs, pour l'étude de la persistance des habitudes alimentaires d'un groupe, que les ingrédients ou les recettes utilisées<sup>69</sup>.

Quoique le *Grand Voyage* ne contienne pas de renseignements là-dessus, il rend néanmoins compte de l'importance accordée par les récollets à la préparation de leur nourriture. Au début du voyage, dépendants des Hurons, les missionnaires devaient se contenter de ce qu'on leur offrait, même si cela ne correspondait pas à leurs normes alimentaires et pouvait susciter une certaine

68. Arnold NIEDERER, «Recherches sur les comportements alimentaires des travailleurs immigrés italiens et turcs», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, p. 110.

69. Judith GOODE, Janet THEOPHANO et Karen CURTIS, «A Framework for the Analysis of Continuity and Change in Shared Sociocultural Rules for Food Use: the Italian-American Pattern», *Ethnic and Regional Foodways*, p. 72-73.



aversion. Cependant, dès l'arrivée en Huronie, leur appréciation de la nourriture huronne changea. Même s'ils demeuraient dépendants des Hurons pour l'approvisionnement, ils pouvaient désormais cuisiner les aliments à leur façon.

La sagamité des récollets se distinguait de celle des Hurons, parce qu'elle était «un peu plus nettement accommodée», mais aussi parce que les missionnaires, «pour luy donner goust et saveur», y ajoutaient «par-fois de petites herbes» (p. 102). Le rôle différenciateur de l'assaisonnement a maintes fois été mis en évidence au cours des dernières années. Dans une étude de Tolksdorf, réalisée en 1978, les épices s'avèrent plus importantes que les produits alimentaires de base comme facteur d'identification culturelle<sup>70</sup>. Selon Claude Fischler, le principe d'assaisonnement est une façon, parmi d'autres, de désamorcer le paradoxe de l'omnivore et de réduire l'anxiété liée à l'incorporation des aliments<sup>71</sup>. Cuisinée «à la sauce du pays», la nourriture passe de l'état brut à l'état de culture<sup>72</sup>. L'assaisonnement aide à construire un sentiment de familiarité qui rend les mets plus acceptables.

Pour Sagard et ses compagnons, l'ajout d'herbes ou de condiments tels que la marjolaine, l'ail et les oignons sauvages, donnait à la sagamité un goût approchant celui des plats français<sup>73</sup>, ce qui leur apportait un certain réconfort alimentaire. Par l'assaisonnement, ils affirmaient leur spécificité culturelle et se démarquaient des Hurons. Ces derniers, lorsqu'ils s'apercevaient de la présence d'herbes dans la sagamité, «n'en vouloient nullement goûster, disans que cela sentoît mauvais» (p. 102). Non sans une pointe d'ironie, Sagard rapporte qu'en général les autochtones «nous trouvoient assez pauvrement accommodés et nourris dans nostre Cabane» (p. 224). Les missionnaires pensaient peut-être s'être adaptés à la nourriture du pays, mais les Hurons, eux, percevaient une différence.

---

70. Dans cette étude, portant sur le comportement alimentaire des réfugiés d'Allemagne de l'Est venus s'établir à l'Ouest, Tolksdorf fait notamment référence à des recherches effectuées en Israël. Dans les camps de réfugiés de ce dernier pays, les administrateurs recevaient beaucoup de plaintes concernant la nourriture, car les camps accueillaient des Juifs d'origines très diverses. Le problème fut résolu lorsqu'ils installèrent à la cantine des étagères contenant un choix de plus de cinquante épices. Chacun se mit à cuisiner ses aliments sur la base des épices connues et les plaintes cessèrent: cité par Arnold NIEDERER, p. 110.

71. Claude FISCHLER, «Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, p. 186.

72. *Ibid.*, p. 185.

73. Entre 1550 et 1650, il y eut selon toute vraisemblance un changement profond du goût alimentaire en France. Cette période vit entre autres l'abandon de l'utilisation marquée des épices orientales chez les élites et leur remplacement par des aromates indigènes: fines herbes, oignons, échalotes, ail, champignons, etc.: Jean-Louis FLANDRIN, «La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle», *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 30 (1983), p. 82. Le texte de Sagard confirme en ce sens l'orientation nouvelle de la cuisine française.

## Adaptation de surface

Manger la même nourriture que ses hôtes constitue l'un des moyens couramment utilisés pour briser les frontières sociales et pour établir des liens plus intimes avec la culture des pays visités<sup>74</sup>. Une étude de David Gottlieb sur les comportements alimentaires des militaires américains en service à l'étranger a démontré que le personnel de l'armée a tendance à adopter la nourriture du pays dans lequel il séjourne<sup>75</sup>. Toutefois, le phénomène est temporaire et, dès leur retour au pays, les soldats reviennent à leurs habitudes alimentaires d'origine<sup>76</sup>.

Leur adaptation à la nourriture étrangère n'est jamais complète ni profonde. C'est un peu la même chose pour Sagard. Dans le *Grand Voyage*, les passages sur l'alimentation servent souvent, en contexte narratif, à démontrer l'adaptation des missionnaires au mode de vie amérindien. Pourtant, cette adaptation demeure superficielle et tire plus son origine d'un besoin de survie que d'un choix personnel. Pourquoi l'écrivain laisse-t-il alors sous-entendre que les récollets adoptèrent de plein gré la nourriture huronne? En fait, son discours, loin d'être homogène, change selon les destinataires auxquels il s'adresse.

## Alimentation et mission

Contrairement aux jésuites, les récollets cherchaient, en faisant appel à la raison naturelle, à amener les Amérindiens à se convertir d'eux-mêmes<sup>77</sup>. Une telle approche demandait patience et tolérance, mais également une très grande connaissance de la mentalité, des croyances et du quotidien des autochtones<sup>78</sup>. Les missionnaires cherchaient à s'adapter à la vie des bourgades et à «encourager les indigènes à percevoir une foi toujours enracinée au sol du pays mais ignorée<sup>79</sup>».

Or adopter la diète des Hurons était une des meilleures marques d'adaptation dont Sagard pouvait faire preuve. Par la multiplication des signes d'adaptation alimentaire, l'auteur du *Grand Voyage* tentait peut-être de démontrer qu'il s'était bien intégré à la vie de tous les jours, en un mot, qu'il avait bien rempli sa mission.

Les passages consacrés à l'alimentation<sup>80</sup> soulignent non seulement l'intégration de Sagard, mais aussi celle des récollets en général. Plus que des

74. Susan KALCIK, «Ethnic Foodways in America: Symbol and Performance of Identity», p. 51.

75. David GOTTLIEB, *A Bibliography and Bibliographic Review of Food and Food Habits Research*, Washington (D.C.), Quaternary Food and Container Institute for the Armed Forces, 1958; cité par Susan KALCIK, p. 51.

76. *Ibid.*

77. Jack WARWICK, «Humanisme chrétien et bons sauvages (Gabriel Sagard, 1623-1632)», *XVII<sup>e</sup> siècle*, n° 97 (1972), p. 36.

78. *Ibid.*

79. *Ibid.*, p. 38.

80. Après l'installation en Huronie. Avant, c'est-à-dire durant le voyage d'aller, les passages sur l'alimentation évoquent surtout la difficulté et la misère physique que dut endurer Sagard.

professeurs ou des modèles dont les Hurons doivent s'inspirer, les religieux sont avant tout leurs amis. Pour prouver la haute estime de leurs hôtes, Sagard raconte que les Hurons invitaient les missionnaires «comme au reste de leurs [Hurons] parens et amys» (p. 105); en «qualité d'amys et de parens», ils se voyaient aussi présenter le calumet lors des réunions sociales. Et quand les Hurons, au retour de la pêche, partageaient leurs prises, ils en recevaient bien sûr une part en tant que «bourgeois et habitans du lieu» (p. 318).

La grande amitié des Hurons permettait aux missionnaires de jouer un rôle important dans l'établissement de bonnes relations entre indigènes et Français. Au début de son séjour en Huronie, alors qu'il vivait seul dans le village de Quieuindahian, Sagard reçut la visite du père Nicolas accompagné de quelques Français. Les Hurons les accueillirent avec joie et leur offrirent un festin parce que, selon l'écrivain, le père Nicolas «estoit mon Frere, et à nos autres François, pour estre nos bons amys» (p. 92). Le bon accueil des autochtones venait sans doute d'une motivation plus complexe (notamment le souci de maintenir de bonnes relations diplomatiques et commerciales avec les Français), mais qu'importe: d'après Sagard, c'est parce que les Français étaient les compatriotes des religieux qu'on les traita avec amitié.

Dans la dernière partie, et plus particulièrement dans le dernier chapitre, l'insertion des récollets dans la société huronne est apparemment si complète que, d'amis, ils se transforment en chefs. La nourriture devient un des signes de leur ascendant sur les Amérindiens. «Mes Sauvages», raconte Sagard, «rapporterent [...] une Tortuë [...], qu'ils firent cuire vive les pattes en haut sous les cendres chaudes, et m'en firent manger les œufs» (p. 348). Le possessif établit une hiérarchie qui rabaisse les Hurons au rang de serviteurs fidèles<sup>81</sup>.

Un peu plus loin, lors du voyage de retour, l'autorité nouvelle de Sagard sur ses ouailles se précise. Ayant trouvé un chien égaré, les Hurons le tuèrent et le firent cuire pour souper, réservant la tête au missionnaire. L'épisode prend toute sa signification, lorsque l'on sait que l'écrivain, dans un chapitre précédent, a pris la peine de souligner que chez les Hurons, comme chez les anciens Grecs, «de quelque animal que se fasse le festin, la teste entière est tousjours donnee et presentee au principal Capitaine» (p. 148). Sagard raconte aussi que lors du voyage de retour, à proximité de Québec, le groupe dont il faisait partie rencontra une barque française de laquelle les Hurons reçurent «des pois et des prunes<sup>82</sup> pour faire chaudiere» (p. 372); le cadeau alimentaire remplit d'aise les autochtones

81 . Marie PARENT, «Procédés discursifs d'héroïsation du protagoniste dans *Le Grand Voyage du pays des Hurons* de Sagard et la *Relation* de 1634 de Lejeune», mémoire de M.A., Université Laval, 1987, p. 75.

82 . Les pois, les prunes et les figues, achetés aux commerçants français, constituaient déjà des compléments alimentaires fort recherchés par les Amérindiens en 1623: Jack WARWICK, «Sous le signe de la faim: reportage et langage de l'alimentation dans l'œuvre de Gabriel Sagard», p. 408.

qui se tournèrent vers lui pour manifester leur contentement et pour reconnaître le pouvoir dont il était investi:

[Les Sauvages] me dirent alors que j'estois un vray Capitaine, et qu'ils ne s'estoient point trompez en la Croyance qu'ils en avoient tousjours eue, veu la reverence et le respect que me portoient les François, et les presents qu'ils m'avoient faicts, qui estoient ces pois et ces pruneaux (p. 372-373).

Beaucoup plus que le signe de son adaptation, la nourriture devient à la fin du récit prétexte à mettre Sagard en valeur et à souligner la place importante qu'il occupe dans l'estime des Hurons. L'auteur cherche probablement par là à influencer les autorités coloniales qui ont pu mettre en doute l'efficacité de l'action des récollets. Ces derniers, comme le démontre Sagard, ont su s'intégrer à la communauté huronne en s'adaptant à sa nourriture, à ses coutumes. Ils ont réussi enfin à pénétrer au cœur même de la hiérarchie sociale et à s'attirer une affection et un respect qui les placent en position privilégiée pour amorcer un processus d'évangélisation et pour maintenir des relations commerciales fructueuses entre Hurons et Français. La manœuvre s'avère habile; en ce qui a trait à l'alimentation, elle n'est cependant qu'un leurre.

### **Apprendre à vivre «sans»**

L'adaptation alimentaire de Sagard se révèle en effet toute relative. D'un côté, l'auteur donne à entendre que son adoption de la nourriture huronne prouve son adaptation au mode de vie autochtone. Mais de l'autre, certains indices laissent croire que son acceptation des mets autochtones demeure superficielle, exigée par les circonstances. À l'exemple des groupes d'immigrants étudiés par Niederer<sup>83</sup>, le frère retourne à ses pratiques alimentaires habituelles dès qu'il en a la chance. Ce qu'il écrit de son arrivée à Québec est à ce sujet fort significatif:

sur l'heure de midy mes Sauvages cachèrent sous le sable un peu de bled d'Inde à l'accoustumee, et firent festin de farine cuite, arrosee de suif d'Eslan fondu: mais j'en mangeay tres-peu pour lors (sous esperance de mieux le soir:) car comme je ressentiois desja l'air de Kebec, ces viandes insipides et de mauvais goust, ne me sembloient pas si bonnes qu'au paravant, particulièrement ce suif fondu, qui sembloit proprement à celui de nos chandelles, lequel se voit là mangé en guise d'huile, ou de beurre fraiz, et eussions esté trop heureux d'en avoir pour mettre dans nostre pauvre Menestre au pays des Hurons (p. 373-374).

Sagard s'est adapté parce qu'il n'avait pas le choix: ou il acceptait la nourriture huronne, ou il mourait de faim. Il s'est habitué, si l'on veut, à se priver des aliments qu'il appréciait et qu'il ne retrouvait pas en Huronie. Pour compenser, il a utilisé des substituts (les herbes à la place du sel par exemple) ou il a tout simplement pris son mal en patience.

83 . Arnold NIEDERER, «Recherches sur les comportements alimentaires», p. 109-119.

Curieusement, le récollet a parfois tourné en avantage les manques alimentaires dont il a souffert. C'est le cas du sel. Les Hurons n'utilisaient pas ce condiment dans la préparation de leurs plats. Sagard, qui lui chercha pourtant toutes sortes de substituts, formule ce commentaire à prime abord étonnant:

nous nous trouvions fort-bien de ne point manger de sel, aussi estions-nous pres de trois cens lieuës loin de toute eau sallee, de laquelle eussions pû esperer du sel. Et à mon retour en Canada, je me trouvois mal au commencement d'en manger, pour l'avoir discontinué trop long temps; ce qui me fait croire que le sel n'est pas necessaire à la conservation de la vie, ny à la santé de l'homme (p. 98-99).

C'est comme s'il cherchait à rassurer les individus qui pourraient être tentés par l'aventure missionnaire: oui, il n'y a pas de sel en Huronie et, étant donné la distance, il est impossible de s'en procurer, mais on s'y fait et, en définitive, on ne s'en porte que mieux. Le *Grand Voyage*, il ne faut pas l'oublier, répondait à un besoin publicitaire, dont celui d'encourager la venue d'autres missionnaires. Jack Warwick voit d'ailleurs là un des facteurs expliquant le caractère souvent contradictoire du discours alimentaire de l'auteur. D'une part, Sagard veut donner l'impression que l'on peut s'adapter sans trop de peine, qu'après tout ce n'est pas si mal; mais, d'autre part, il doit aussi faire la promotion des vertus de pauvreté, d'humilité et d'abstinence<sup>84</sup>.

Bref, si l'on s'en tient strictement à la question de l'adaptation alimentaire, le discours de l'écrivain vise en gros deux objectifs: attirer de futurs missionnaires et montrer la compétence des récollets. Pour ce qui est du premier objectif, le message est simple: si Sagard et ses compagnons se sont adaptés à la nourriture huronne, alors d'autres le peuvent. Quant au second, il est mis de l'avant de manière plus subtile. En démontrant que les récollets, en s'adaptant au mode de vie huron, avaient acquis un certain pouvoir sur eux, l'auteur impliquait donc indirectement que leur politique d'évangélisation était bien fondée et que leur approche était la bonne.

## Conclusion

Malgré ses prétentions, Sagard ne s'est jamais parfaitement adapté à l'alimentation des Hurons. Le texte conserve de nombreuses traces de son dégoût persistant face à leurs aliments. Comme ses confrères, il devait manger pour survivre, mais cette obligation ne signifie pas qu'il appréciait pour autant ce qu'il mangeait; en fait, dès qu'il le put, il revint à ses pratiques alimentaires habituelles.

---

84 . Jack WARWICK, «Sous le signe de la faim», p. 411.

De toute évidence, les missionnaires se sont ajustés<sup>85</sup> à la nourriture indigène; ils ne l'ont pas adoptée. Ils ont tenté, dans la mesure du possible, de recréer un sentiment de sécurité culturelle en recherchant le familier. Comme ils n'avaient pas vraiment le choix des ingrédients, ils ont surtout utilisé la préparation des mets pour se distinguer des Hurons et se procurer un réconfort alimentaire. Le mode de préparation, comme le fait remarquer Claude Fischler, n'est pas seulement un processus matériel; il reflète le système de classification et les règles d'un groupe, «ordonnant le monde et lui donnant un sens<sup>86</sup>». L'accommodement, en marquant culturellement la nourriture, la rend conforme aux attentes du mangeur; une fois cuisiné, l'aliment est reconnu, identifié.

Pour Sagard, les produits alimentaires hurons, tel le maïs, sont bons en soi; seule la manière de les cuisiner peut s'avérer déficiente. Les Hurons préparent la nourriture selon des modèles culturels qui ne sont pas les mêmes que ceux du missionnaire et qui génèrent une impression d'étrangeté. Lors de son séjour en Huronie, le récollet consomme des mets semblables à ceux des autochtones, mais il les apprête différemment. L'ajout d'herbes, en particulier, en conférant à la sagamité un goût approchant celui des plats français, contribue à rendre la nourriture plus acceptable à ses yeux. Ainsi, son adaptation alimentaire demeure-t-elle superficielle: la nourriture qu'il consomme ressemble à celle mangée par les Hurons, mais elle est, par sa préparation, foncièrement différente.

---

85 . Selon Alice PEETERS, la découverte du Nouveau Monde et l'implantation de colonies projetèrent les hommes venus d'Europe dans un univers dont ils n'avaient pas d'expérience. Il leur fallut en acquérir une bonne part simplement pour survivre. Mais se sont-ils adaptés? Pas réellement; ils se sont ajustés et surtout ont composé avec un nouveau climat, une nouvelle flore et une nouvelle faune, qu'ils se sont empressés de modifier le plus possible: Alice PEETERS, «La pocation cé manman félicité: Alimentation et santé aux Antilles et dans la médecine des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles», *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, p. 142.

86 . Claude FISCHLER, «Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur», *Identité alimentaire et altérité culturelle*, dir. par Pierre Centlivres et Jean-Louis Christinat, Neuchâtel, Université de Neuchâtel, 1985, p. 183.