

MARTIN, PAUL-LOUIS. *Les Fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*. Sillery, Les Éditions du Septentrion, 2002, 219 p. ISBN 2-89448-339-2

Yvon Desloges

Numéro 1, 2003

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/201628ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/201628ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Desloges, Y. (2003). Compte rendu de [MARTIN, PAUL-LOUIS. *Les Fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*. Sillery, Les Éditions du Septentrion, 2002, 219 p. ISBN 2-89448-339-2]. *Rabaska*, (1), 194–196.
<https://doi.org/10.7202/201628ar>

MARTIN, PAUL-LOUIS. *Les Fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*. Sillery, Les Éditions du Septentrion, 2002, 219 p. ISBN 2-89448-339-2.

Soulignons-le d'entrée de jeu : voici un beau livre avec ses tons pastels, sa maquette aérée, son abondance d'illustrations et ses impressions en filigrane. Cette étude est divisée en deux parties : la première porte sur la production fruitière et la seconde sur les fruits et leur famille. Dès l'introduction, Martin donne le ton de son étude : il veut, d'une part, démontrer comment l'horticulture et l'arboriculture pourraient être considérées comme des stratégies des missionnaires « pour sédentariser et « fixer » auprès d'eux les Amérindiens nomades, en d'autres mots pour les convertir plus facilement à la religion chrétienne et au genre de vie qui la soutient ». Il cherche, d'autre part, à démontrer comment les communautés religieuses ont été associées de près à l'enseignement et à l'évolution de la culture fruitière au Québec. Comme troisième volet, il souhaite brosser un portrait de la production domestique et commerciale.

Sa démonstration par rapport à l'acculturation des Amérindiens laissera peut-être plusieurs lecteurs sur leur faim. Par contre, celle du rôle des institutions dans la propagation et l'essor des pratiques arboricoles et fruitières convaincra la majorité, compte tenu de l'apport des institutions comme celles des Sulpiciens ou des Ursulines au XVIII^e siècle ou encore du Petit Séminaire de Québec ou des Clercs Saint-Viateur au siècle suivant. Évidemment la démonstration serait incomplète sans mentionner l'apport des Cisterciens d'Oka pour ne nommer que ces institutions. Si du XVIII^e au XX^e siècle les communautés approvisionnent les marchés urbains — par nécessité faudrait-il ajouter —, elles jouent néanmoins un rôle important d'intermédiaire culturel et de relais de la science horticole alors qu'il faut retenir particulièrement la mission éducative des communautés en milieu rural.

En parallèle, il faut signaler que dès le XVIII^e siècle, une culture fruitière commerciale prend forme, notamment dans la région de Montréal, et quelques figures de proue comme Pierre Guy commencent alors à se manifester. Ce mouvement n'ira qu'en s'amplifiant au cours du siècle suivant alors que le Québec s'inscrit dans une mouvance industrielle continentale. Au cours du XIX^e siècle, la production fruitière s'étendra aux régions productrices actuelles alors que les grands vergers des cantons de l'Est et de la plaine montérégienne et de la Côte-du-Sud verront le jour. Ce sera l'affaire d'anglophones comme Charles Gibb dans un premier temps, mais également de francophones comme le pépiniériste Auguste Dupuis.

Durant le XX^e siècle, la culture fruitière prend les allures d'une course à la commercialisation. On assiste au déversement des surplus en provenance des États-Unis et de l'Ontario. La production fruitière québécoise se démarque

en deux grands secteurs durant l'entre-deux-guerres : les petits producteurs, qui s'organisent en réseau construit autour de diverses associations comme les cercles des Fermières, et les grands producteurs professionnels, qui tendent vers la spécialisation. Ce ne sera qu'en 1972 que naîtra l'Union des producteurs agricoles (UPA), regroupement qui se formera pour lutter contre les importations de l'Ontario et de la Californie.

Mais quels fruits cultive-t-on ? C'est ce qui fait l'objet de la seconde partie de l'étude. Martin les regroupe en quatre familles : les fruits à pépins, les fruits à noyaux, les petits fruits et les fruits secs, quoique cette dernière famille soit moins étoffée que les précédentes. Parmi les fruits à pépins, l'auteur traite de la poire, de la pomme, du raisin et du melon. La poire, originaire d'Asie mineure, se rencontre principalement dans la région de Montréal alors qu'elle doit son introduction dans la colonie aux jésuites et aux sulpiciens. Quant à la pomme, bien qu'on en ait déjà dénombré jusqu'à 189 variétés à la fin du XIX^e siècle, la plupart de celles-ci comme la Calville et la Bourassa sont aujourd'hui disparues. Les variétés qui se retrouvent de nos jours dans les vergers ou les supermarchés sont des créations relativement récentes comme la Lobo (1930) ou la Paulared (1967). Quant au raisin qui exige beaucoup de soin, seules les communautés religieuses pouvaient se permettre le luxe d'en cultiver. Le melon, et surtout celui de Montréal qui était exporté jusqu'à Chicago, est presque complètement disparu au cours du XX^e siècle.

Parmi les fruits à noyaux, l'auteur réserve une bonne place à la prune — faut-il s'en surprendre lorsqu'il invite ses lecteurs à venir constater de visu le patrimoine fruitier qu'il s'est engagé à rétablir par le biais de sa Maison de la prune ? — mais s'intéresse aussi à la cerise, à l'abricot et à la pêche de Montréal. De tous ces fruits à pépins et à noyaux, seules la pomme et la prune résistent tant bien que mal à la concurrence des importations ontariennes et californiennes.

Quant aux petits fruits, ils se consomment d'abord à l'état sauvage. Fraises, framboises, bleuets, gadelles, atocas et cenelles seront peu à peu domestiqués et certains comme les fraises, les framboises et les bleuets feront l'objet d'une culture intensive au cours du XIX^e siècle. Quant à la partie sur les fruits secs, elle se résume à une discussion sur les noix sauvages et la disparition du noyer cendré.

Martin termine son exposé par un cri du cœur contre l'économie de marché et la globalisation alors qu'il souhaite la mise sur pied d'un centre de recherches sur les espèces anciennes. Ce faisant, il nous rappelle que, voici vingt ans, Jean Provencher, dans le cadre d'une étude sur le patrimoine agricole et horticole produite pour la Commission des Biens culturels du Québec, avait lancé le même genre d'appel, sans succès.

En terminant, il nous faut signaler quelques petites coquilles d'édition qui ne manqueront pas d'être corrigées à l'occasion des éventuelles réimpressions que connaîtra ce livre : à la page 37, il faudra mettre la bonne photo, alors qu'aux pages 182-183, il faudra revoir les mauvaises césures. Je ne crois pas que l'éditeur accepte toutefois de changer la maquette afin que les photos se rapprochent du contenu qu'elles cherchent à expliciter, comme par exemple le rappel de la page 28 au sujet d'une photo qui apparaît 40 pages auparavant ; ni que l'auteur puisse changer sa conclusion de la page 50 au sujet du sucre d'érable quand il parle de « diffusion rapide et largement répandue » alors que trois pages auparavant, il écrivait que le sucre d'érable se répand « très progressivement ». Évidemment il ne s'agit ici que de coquilles, somme toute mineures, quant à l'ensemble de la production.

Comme on peut le constater, le texte de Martin est bien structuré et bien équilibré. Il prend soin de replacer son lecteur en contexte, quelquefois au prix de la redite comme c'est le cas pour ses explications au sujet de la concurrence ontarienne et californienne. Il y a toutefois une question qui reste partiellement sans réponse : quelle est l'importance de la consommation des fruits dans le régime alimentaire laurentien et surtout quel est le lien entre les canons de la diététique et la consommation des fruits ? À ces questions, le lecteur ne trouve que réponse partielle, car si, dans un premier temps, on nous réfère à la théorie des humeurs qui prévaut au XVII^e siècle, dans un second, on nous dit que la découverte des vitamines dans les années 1920 et le concept des aliments protecteurs vont entraîner une plus grande consommation de fruits frais. Avouons toutefois que cette question de la consommation dépasse l'objectif initial que s'était fixé Paul-Louis Martin.

YVON DESLOGES
Parcs Canada, Québec