

Les Filles du Roy pionnières de Montréal

Johannie Cantin

Number 142, Summer 2020

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/94473ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

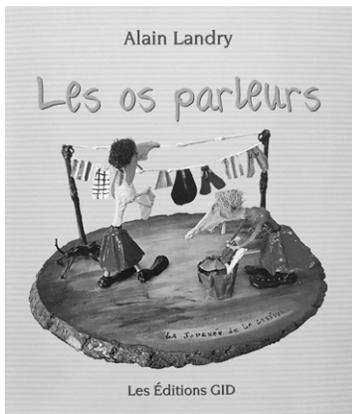
0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Cantin, J. (2020). Review of [Les Filles du Roy pionnières de Montréal]. *Cap-aux-Diamants*, (142), 46–47.



Alain Landry. *Les os parlent*. Québec, Les Éditions Gid, 2019, 210 p.

Le sculpteur en art populaire Alain Landry fait paraître avec *Les os parlent* son premier catalogue d'artiste. Cette initiative permet d'avoir une

vue d'ensemble de son travail : des thèmes qui lui sont chers, de son coin de pays, Pointe-Parent (Natashquan), de la récurrence de certains types de personnages dans ses œuvres et, surtout, de la mémoire et de la nostalgie qui sont la genèse de ses créations uniques.

Les œuvres de ce sculpteur naïf sont des plus originales et aisément reconnaissables grâce aux matériaux qu'il utilise. Comme une signature, il fait jouer dans ses représentations des os de lièvres qu'il peint à l'acrylique, une matière première que personne avant lui n'avait utilisée à cette fin.

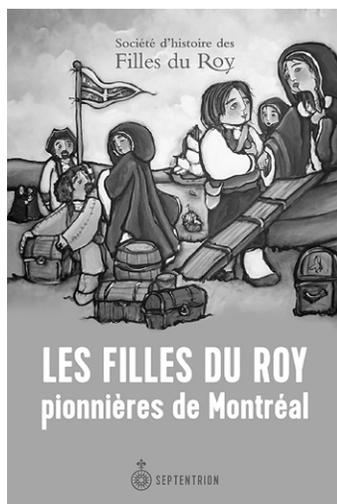
Après un bref avant-propos qui brosse un portrait de l'artiste et de sa démarche au-

jourd'hui, l'ouvrage se présente comme un album, avec sur la page de droite une photo de l'œuvre et les informations la concernant. Question de mettre de la chair autour de l'os, sur la page de gauche, un texte dans un style simple et anecdotique enrichit la saynète qui se joue devant nous. L'artiste fait ainsi parler ses personnages à la bouche grande ouverte.

Alain Landry raconte des souvenirs d'enfance dans *Les bicyclettes* (2007), le mode de vie sur la Côte-Nord dans *Séchage de morues et vigneaux* (2008), les Innus dans *Le makusham et le joueur de tam-tam* (2013), ou encore la vie en forêt dans *Repos au camp* (2012).

Ce parcours artistique et ethnologique de la vie quotidienne d'autrefois est très amusant à feuilleter. Nonobstant un petit bémol quant à la qualité de la prise de vue de certaines photos, le livre assure de belle manière la pérennité de son œuvre. Une invitation à découvrir son corpus étonnant et personnel qui documente les pratiques et traditions du Québec d'hier.

Pascal Huot



Société d'histoire des Filles du Roy. *Les Filles du Roy pionnières de Montréal*. Québec, Les éditions du Septentrion, 2017, 679 p.

Un ouvrage d'une rare qualité. La somme du travail investi dans cette recherche est colossale. La Société d'histoire des Filles du Roy a ac-

complé un véritable exploit en réunissant autant d'informations en un seul écrit.

Extrêmement intéressant à lire pour en apprendre davantage sur la provenance de ces

filles et sur leur sort lorsqu'elles arrivèrent au pays, l'ouvrage s'ouvre sur des généralités, comme le contexte socio-économique et les détails de la traversée en bateau, mais il nous présente ensuite un portrait précis de plus d'une soixantaine de Filles du Roy, et nous renseigne sur leur vie en Nouvelle-France entre 1663 et 1673 et sur les quelque 526 enfants qu'elles mettront au monde.

Grâce à cet ouvrage, il est beaucoup plus facile de se faire une idée de l'ampleur de l'influence des Filles du Roy sur notre histoire. Sans elles, plusieurs d'entre nous ne seraient pas là aujourd'hui. Elles ont grandement contribué au peuplement de notre pays et nous leur devons beaucoup. Pas étonnant alors qu'elles soient surnommées les « mères de notre nation ».

Ce livre est fascinant à lire pour quiconque se passionne pour l'histoire du Québec, l'histoire des femmes ou la généalogie en général.

Il redonne à ces filles leurs lettres de noblesse et réfute une bonne fois pour toutes les rumeurs dégradantes qui ont longtemps couru sur leur provenance en France.

La Société d'histoire des Filles du Roy a d'ailleurs publié un deuxième tome sur les Filles du Roy de La Patrie. Bien qu'un certain nombre d'ouvrages aient déjà été publiés sur ce sujet, il nous tarde que d'autres études soient menées sur toutes les autres régions du Québec afin de faire la lumière sur ces femmes extraordinaires.

Les auteurs ont même réussi à mettre la main sur quelques-uns des rares documents visuels existants, entre autres sur des documents officiels où on peut voir les signatures originales de certaines Filles du Roy.

C'est toujours un précieux don à l'historiographie collective quand des gens de talent s'unissent pour réaliser un ouvrage aussi remarquable. Il s'agit, sans l'ombre d'un doute, d'une œuvre d'une très grande qualité, fiable, et qui sera utile encore longtemps à tous ceux qui voudront en apprendre plus sur le sujet.

Ce qui est particulièrement intéressant avec ce livre, c'est que, malgré le caractère imposant de la recherche, le ton utilisé reste toujours accessible à un vaste lectorat.

Je ne peux que m'incliner bien bas devant l'ampleur de la recherche qu'il y a derrière ce livre. Merci à la Société d'histoire des Filles du Roy d'avoir ranimé la flamme qui brillait en moi lorsque j'ai travaillé, le temps d'un été, dans un centre de généalogie...

Johannie Cantin



Christiane Butterlin. *Mon Alsace au Québec : recettes et souvenirs*. Québec, Les Éditions Gid, 2016, 143 p.

Christiane Butterlin (1944-2016) est née en Alsace, mais elle a vécu à partir de 1994 près de Québec, à Château-Richer,

où elle était cuisinière propriétaire de l'auberge Le Petit Séjour. Les mémoires posthumes qu'elle offre combinent des souvenirs de jeunesse et de bonnes recettes : quenelles de foie, jambon à l'os au pinot gris, rognons de veau au madère et, dans les accompagnements, les fameux *spätzles* – pour lesquels il faut employer une râpe spéciale (p. 69). Étant à la fois Alsacienne et Québécoise, Christiane Butterlin réussit à transposer des spécialités typiquement alsaciennes dans le contexte québécois : c'est

ce qui fait l'originalité de ce livre, et c'est pourquoi nous nous en faisons l'écho ici. Ses « Bouchées à la reine à ma façon » à base de quenelles de veau s'apparentent à notre vol-au-vent au poulet (p. 69). Pour accompagner son navarin d'agneau, Christiane Butterlin suggère des pommes de terre jaunes de la variété Yukon Gold (p. 68). Et sa recette détaillée de choucroute alsacienne semble facile à réaliser – mais pourquoi suggère-t-on d'accompagner ce plat traditionnel de bière dans presque tous les livres de recettes qui sont édités en France? (p. 70-71). Beaucoup trop de recettes alsaciennes comportent inévitablement une dose d'alcool, comme ce consommé au porto, dans la section « Soupes et potages » (p. 23). C'est assez moyenâgeux, compte tenu de tous les arômes disponibles de nos jours et du risque de banalisation de la consommation d'alcool sous des formes subtiles ou injustifiées.

L'ouvrage se termine comme il se doit par des recettes de gourmandises, dont les