

## La table des Fêtes à l'époque coloniale

Johanne Benoit

Number 21, Noël 1960

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/55208ac>

[See table of contents](#)

### Publisher(s)

La Société La Vie des Arts

### ISSN

0042-5435 (print)

1923-3183 (digital)

[Explore this journal](#)

### Cite this article

Benoit, J. (1960). La table des Fêtes à l'époque coloniale. *Vie des Arts*, (21), 44-47.



Page de gauche: Le plat ovale du haut a une histoire intéressante. Créé par Josiah Wedgwood, il est fait de « pearl-ware ». Appelée « service Lotus », cette vaisselle fut exécutée pour être présentée en 1781, au docteur Erasmus Darwin, naturaliste, poète, médecin et peintre, grand-père du fameux naturaliste Charles Darwin. Le motif représente le lotus rose des Indes (*nelumbium nelumba*) apporté en Angleterre par le docteur Darwin et dont la description fut retrouvée dans ses écrits. Le dessin de Wedgwood est souvent utilisé comme exemple par les botanistes. Les deux petites assiettes vertes sont des Davenport datant de 1800-1810. Le coloris et le dessin sont inspi-

rés des faïences françaises de l'époque. Le plat à bordure ajourée est aussi un Davenport de la même époque; sa finesse de forme, sa couleur et son dessin ne permettent qu'aux experts de différencier, aujourd'hui, le Davenport original de la faïence française de l'époque.

Ci-contre: Candélabre du Québec datant de 1790-1800. 2 particularités situent la date. La forme « tête de violon » des branches de métal; le travail, fait avec le métal des boîtes de thé importé de Chine, chose courante à l'époque et qu'on retrouve dans presque tous les objets d'église. Les tiges de bois entrent l'une dans l'autre pour servir à l'église ou à la maison.

## La table des Fêtes

L'histoire de la table est étroitement liée à celle des mœurs et des traditions. Parfois on entend une voix qui vient des siècles passés et entraîne avec elle un écho familier; il est vrai que la langue culinaire n'a pas la parole fine des poètes, mais sa langue populaire, celle des artisans, des cuisines et des marchés, celle de ses grands réformateurs du goût, est si forte qu'elle ne connaît pas de frontière. A la longue, les voix s'enchaînent et s'adaptent aux mœurs et aux besoins de chacun. Voilà comment sont créées nos traditions culinaires et l'histoire de nos tables.

Avec le temps, notre goût a évolué de

## à l'époque coloniale

la même manière que l'art et la mode. Il s'est affiné et ne pourrait souffrir les violentes saveurs et certains plats lourds de nos pères.

Cherchons donc le musée des souvenirs pour retrouver la table de Noël de notre époque coloniale. Ce qui frappe le plus dans le récit de ces repas est leur caractère rituel, parfois artistique. On voulait atteindre une splendeur décorative. Un sens poussé des différentes classes sociales et des usages du vieux pays commandait l'étiquette de ces grands dîners des Fêtes. Les anciens Noëls se célébraient une semaine avant le 25 et se terminaient le soir des Rois.



*Ci-dessus : Pot de terre vernissé provenant du premier four installé à Saint-Jean, dans la Province de Québec. Ce pot servait à la cuisson des haricots et de la soupe. La plaque tournante sur laquelle il est posé est en fer forgé et date des premiers temps de la colonie. A droite, on distingue une assiette de faïence anglaise dont le motif a été peint au Canada (XIXe siècle) et au-dessous, un plat à tourtière en terre cuite de Beauport, fin XVIIIe siècle. La louche, le rouleau à pâte et le moule à sucre d'érable en bois sculpté sont de l'artisanat local. Le bacheoir en cuivre, fer et bois est anglais. Collection de May Cole.*

*Ci-dessous : Terrine canadienne sortie des fours de l'Ancienne Lorette, Qué. Commencement XIXe siècle. Ci-contre : Deux cruches canadiennes en terre cuite vernissée. Celle de gauche, du XIXe siècle, est à motif non figuratif gris-bleu sur fond blanc; l'autre, à motif similaire rouge, date de 1700 et provient de l'Ancienne Lorette. Musée des Beaux-Arts de Montréal.*



Le protocole exigeait que la première réception des Fêtes fût donnée par le Collège qui recevait la Faculté. On y servait quelques verres de rouge, le plus fin qu'il était possible d'avoir. Bien plus tard, on y ajouta des portos présentés comme porto des anglais. Cette réception du Collège, toujours très intellectuelle et même un peu recherchée, marquait l'ouverture des réjouissances des Fêtes, pour le peuple comme pour les nobles. Dîners et réceptions se succédaient et défrayaient la conversation de toute la colonie. On discutait le nombre de bougies allumées, luxe de l'époque. On dissertait sur la finesse du cognac bu à la santé du Roy. Cependant, la cuisine et la salle à manger étaient le centre de la maison tout comme l'église, décorée de cèdres et de gui, était le centre de la ville.

Si le fumet des mets et des vins s'est depuis longtemps évaporé, les récipients qui les ont contenus restent des témoins dont on peut apprécier la finesse, la sensibilité ou la robustesse des formes. Plats de présentation décorés de motifs déliés ou entrelacés à fleurs ou à feuilles, venus de France ou d'Angleterre, ils enrichissent aujourd'hui nos collections de faïence et de porcelaine. Terrines, bassines-verseuses, pôts et cruches de la cuisine, fabriqués sur place à Beauport ou à Lorette, ces ustensiles robustes et « nature » au galbe sensuel et plantureux sont d'une vivante actualité. Certaines céramiques contemporaines sont, par l'esprit des formes, la matière et la texture, de dignes descendants de nos faïences populaires des XVIIe et XVIIIe siècles.

Mais revenons à nos souvenirs.





*Ci-contre : Bassine-verseuse en terre cuite de couleur ocre. Collection de Paul Guin.  
Ci-dessous : Plat à cresson en Queen's Ware de Wedgewood, 1820, copie des poteries françaises où le cresson était en faveur à l'époque coloniale française; on le revit au Canada où il fut amené par les anglais.*

Voici quelques plats traditionnels des grandes dames de la colonie.

*Le lapin froid en terrine*, servi avec un rouge léger. En France, le lapin a toujours été à l'honneur. Il passa donc à l'Amérique et, malgré sa rapidité de reproduction, il resta pendant cent ans un plat de choix. Au premier de l'An, il est encore à l'honneur, servi dans sa gelée dorée.

*Les oiseaux de neige*, envoyés de l'Isle d'Orléans, cuits dans de la pâte à brioche, nostalgie de la bécasse et des chapelets d'oiseaux du « Vieux Pays ».

*Le gigot de jeune agneau*, symbole de prospérité et de paix, ayant la grâce d'un Chardin ou d'un Greuse, satisfait l'élite qui le braisait aux flageolets et au vin rouge. Pour le bourgeois très dévot, l'agneau était biblique. Il le mangeait aux pommes de terre, néfaste influence anglaise disait l'élite.

*Ci-contre : Tasse à café et sa soucoupe. C'est une Spode datant de 1810, époque où les anses firent leur apparition sur les tasses à café. Mais l'assiette restait toujours la même, sans rainure au fond, puisqu'elle servait également pour le dessert. On tenait la tasse dans ses deux mains pour les réchauffer.*



Les privilégiés recevaient de la serre du gouverneur les pommes d'amour, les fines herbes et le cresson de Paris.

Les fruits frais à cette époque étaient rares. Quelquefois, on servait des pommes et des noix. La pomme, l'honnête, la gentille, qu'on avait apprêtée à tant de sauces toute l'année paraissait bien fade après les grands plaisirs des festins de la Noël et du premier de l'An. On servait de préférence des fruits au cognac, préparés des mois à l'avance.

Avec le temps, apportés à la table des Fêtes sous le régime anglais, on vit le « cake » aux fruits, le mincemeat, le cochon de lait, les punchs chauds surtout au cidre. Si plusieurs des coutumes de l'époque coloniale française se sont perdues, celles d'influence anglaise ont subsisté jusqu'à nos jours. Quelles que soient les coutumes que nous suivons, la Noël reste pour tous, la grande fête de l'année chrétienne et sa table joue toujours son rôle de grande prima donna.