

Yvon Desloges, avec la collaboration de Michel P. de Courval, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 p.

Geneviève Sicotte

Numéro 29, printemps 2010

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1005428ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1005428ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Presses de l'Université d'Ottawa
Centre de recherche en civilisation canadienne-française

ISSN

1183-2487 (imprimé)

1710-1158 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Sicotte, G. (2010). Compte rendu de [Yvon Desloges, avec la collaboration de Michel P. de Courval, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 p.] *Francophonies d'Amérique*, (29), 183–186. <https://doi.org/10.7202/1005428ar>

*À TABLE EN NOUVELLE-FRANCE :
ALIMENTATION POPULAIRE, GASTRONOMIE
ET TRADITIONS ALIMENTAIRES DANS LA
VALLÉE LAURENTIENNE AVANT L'AVÈNEMENT
DES RESTAURANTS*

Yvon Desloges, avec la collaboration
de Michel P. de Courval
(Québec, Septentrion, 2009, 231 p.)

Geneviève SICOTTE
Université Concordia

Si elle est en Europe au cœur des débats sociaux depuis maintes décennies, la question du patrimoine alimentaire n'a été soulevée que récemment en Amérique du Nord et particulièrement au Québec. On a, en fait, longtemps jugé que la nature même de la culture alimentaire canadienne-française, relativement peu variée, d'une durée historique somme toute limitée, et soumise à des influences allogènes qui en mitigeaient l'originalité, justifiait ce désintérêt. Mais depuis les années 1980, des mouvements de valorisation de la culture alimentaire populaire, en Amérique du Sud et aux États-Unis particulièrement, ont permis de redéfinir ce qui constitue un patrimoine gastronomique typique des territoires postcoloniaux, dont le Nouveau Monde. Ce patrimoine n'est plus déterminé par la seule référence à l'origine, que ce soit celle de la collectivité, des produits ou des rites, et on n'y retrouve pas les mêmes ancrages symboliques que dans les traditions gastronomiques européennes. Il s'érige bien en faisant fonds des ressources traditionnelles et des usages populaires, mais en accueillant aussi les transformations que sont l'urbanisation, les métis-sages, la circulation, voire l'industrialisation des produits, ainsi que les modifications modernes des sociabilités. S'il existe quelque chose comme un patrimoine alimentaire propre à la Nouvelle-France et qu'il est possible d'en faire l'histoire, ce sera évidemment en mettant en jeu une telle approche renouvelée.

C'est en partie dans cette entreprise de reconnaissance du patrimoine que se situe l'ouvrage d'Yvon Desloges (qui constitue le cata-

logue de l'exposition *À Table ! Traditions alimentaires au Québec*, présentée au Musée du Château Ramezay du 10 novembre 2009 au 6 septembre 2010). Cet ouvrage comprend une mine de renseignements concernant les usages alimentaires au début de la colonie. L'auteur s'attache à décrire les aliments consommés par les colons, leurs modes de préparation et de consommation et, jusqu'à un certain point, les diverses sociabilités alimentaires ayant cours à l'époque. La période historique visée est limitée à la Nouvelle-France, avec une légère extension en fin de période que l'auteur justifie en arguant du changement lent des usages après la fin du Régime français.

L'auteur expose d'abord, à la suite des descriptions qu'en ont donné les observateurs des débuts de la Nouvelle-France (Cartier, Roberval, Lescarbot, Khalm et d'autres), les grandes constantes de l'alimentation amérindienne. Cette alimentation est marquée par la présence des « trois sœurs » – le maïs, les haricots et la courge –, auxquelles s'ajoutent, selon les régions, le produit de la chasse ou de la pêche. Ces ressources servent à confectionner toutes les variantes de la sagamité, bouillie de maïs agrémentée de courge, de viande ou de poisson, de graines de tournesol ou de fèves. Le voisinage des Amérindiens et des Blancs provoque dès ces années des transferts culturels. Ainsi, le maïs trouve-t-il sa place dans l'alimentation coloniale du XVII^e siècle (en particulier sous la forme du maïs soufflé !); inversement, de nombreuses nations amérindiennes adoptent la culture de pois venus d'Europe en remplacement de leurs fèves traditionnelles. Par contre, on ne saurait nier l'existence de deux régimes distincts, et l'auteur fait bien ressortir les différences qui éloignent les mangeurs amérindiens des Blancs. L'absence de sel et d'alcool, la consommation festive de graisse, la nature des breuvages, les horaires des repas et les manières de table constituent autant de points où les Européens font valoir des jugements qui tracent les contours de sensibilités gastronomiques très distinctes et dont la rencontre, sans parler du métissage, demeure problématique.

Les chapitres suivants s'intéressent aux anciens Canadiens et décrivent les aliments de base des premiers colons, la diffusion des importations et, enfin, les régimes alimentaires que l'on peut estimer typiques des milieux rural et urbain. Comme en France, le repas populaire s'organise autour des deux composantes essentielles que sont la soupe et le pain. Quant au reste du régime, il est dominé en ce qui

concerne les protéines par la viande de bœuf (la chasse ne fournit qu'un apport carné marginal), par le poisson, dont la consommation s'inscrit dans le cadre des obligations de jeûne imposées par l'Église, et par le lard, qui fait office de source lipidique. En plus de l'ordinaire des habitants issu de la transformation des ressources locales, les importations sont étonnamment nombreuses : riz, anchois, oranges et citrons, amandes et fruits secs, vin, eau-de-vie et fromages arrivent au port de Québec et garnissent les tables des habitants les plus aisés de la ville. Ces importations connaîtront, avec le début de la colonie britannique, des évolutions attribuables au désir des nouvelles élites de retrouver des produits familiers, et alors condiments, vinaigre, épices et sucres de toutes les provenances s'ajouteront à la liste des produits fins. Il ne semble pas que ces aliments aient trouvé un terreau d'accueil si favorable du côté des Canadiens, hormis pour le sucre et le rhum qui font alors évoluer le régime des premiers colons.

Il est intéressant de remarquer que, dès le XVIII^e siècle, les habitants délaissent le maïs emprunté aux Amérindiens pour lui préférer le blé, mieux panifiable, ce qui tend à montrer que l'adoption de certains aliments autochtones était née de la contrainte plus que du choix. Un déplacement d'un autre ordre touche les produits de l'érable. Ce n'est, en effet, que grâce à l'emploi de vaisseaux de cuisson en métal, dont les Amérindiens ne disposaient pas avant l'arrivée des Européens, que pourront être confectionnés le sirop et le sucre d'érable. Ainsi, une ressource locale est-elle transformée d'une façon nouvelle, et ses usages se trouvent appropriés et métissés. Mais il semble, en fin de compte, que bien peu de produits locaux aient subi une telle transformation, les influences amérindiennes sur la diète des colons ayant été fort limitées. C'est sans doute davantage du côté britannique, et donc ultérieurement au cours du XIX^e siècle, qu'il faudrait chercher des éléments ayant infléchi de manière significative l'alimentation canadienne traditionnelle.

Dans la dernière partie de l'ouvrage, on trouve des recettes dont la plupart sont tirées d'ouvrages de cuisine français de l'époque, bien que certaines proviennent de rares sources canadiennes. Les amateurs pourront confectionner un repas à la mode de la Nouvelle-France qui ne les dépaysera pas vraiment, tant il est vrai que la cuisine traditionnelle, transmise, par exemple, par les ouvrages classiques de Jehane Benoît, s'inscrit en relative continuité avec l'héritage colonial.

On retiendra surtout de cet ouvrage la somme d'informations qu'il regroupe dans une continuité pertinente et plausible. Par contre, l'abondance factuelle entraîne parfois le texte du côté de la liste de données relativement brutes. Les représentations et les systèmes de croyances sont abordés au passage (par exemple, par l'entremise de la médecine humorale), mais, globalement, l'inscription du fait alimentaire dans des systèmes de savoirs et dans des discours critiques, qu'ils concernent par exemple la médecine, l'économie, la sociologie ou l'urbanisme, est peu étudiée. Cela indique peut-être simplement, et la chose n'a rien pour surprendre, que l'étude de notre histoire alimentaire n'est pas encore entrée dans sa maturité. Aux chercheurs de poursuivre le travail entamé ici, dans le but non pas de faire de l'histoire de l'alimentaire un objet de fétichisation ou de commémoration folklorique, mais afin de mieux comprendre la construction passée et actuelle d'une partie essentielle de notre patrimoine.