

Le goût du gras en Nouvelle-France

Marc Lafrance

Numéro 44, hiver 1996

Les plaisirs de la table

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/8542ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Lafrance, M. (1996). Le goût du gras en Nouvelle-France. *Cap-aux-Diamants*, (44), 13–16.

Le goût du gras en Nouvelle-France

par Marc Lafrance

Les molécules liposolubles, selon les biologistes, sont les plus aromatiques et les plus goûteuses, et les aliments contenant le plus de gras sont les plus rassasiants. Pour la personne affamée, ces deux vertus comptent indubitablement dans sa quête de nourri-

La littérature de voyage avec ses proches parents, les genres épistolaire et autobiographique offrent une source féconde en ce genre de représentation. On y retrouve des compilations riches en notations sur les qualités gastronomiques des plantes et des animaux observés dans le Nou-



Reconstitution de l'intérieur d'une cuisine de maison bourgeoise du XVIII^e siècle. Dessin de Richard Dollard, 1986. (Parcs Canada)

ture. Ainsi, les ethnologues et les anthropologues ont déjà bien démontré que dans toutes les chroniques des peuples, le gras et la graisse sont recherchés et désirés. Les hiérarchies des aliments préférés correspondent habituellement à l'ordre du contenu de gras et ce dernier s'associe traditionnellement aux fêtes, aux festins, à l'abondance et à la richesse. Canadiens et Français aux XVII^e et XVIII^e siècles ne font pas exception à cette règle. Pour mieux comprendre leurs mœurs alimentaires, nous proposons ici de regarder de plus près quelques-unes de leurs représentations du goût et du gras à l'époque de la Nouvelle-France.

veau Monde. Ce faisant, les narrateurs nous font connaître leurs préférences de goût et leurs perceptions des qualités désirées dans les aliments.

Le gibier

De tous les gibiers à poil considérés comme étant comestibles, les cervidés tiennent, sans doute, le haut du pavé. Il s'agit de l'espèce animale qui fait l'objet de la chasse nobiliaire et sa viande, qu'on nomme «venaison», désigne encore plus spécifiquement la viande grasse du cervidé. Les cerfs sont en venaison, nous informe Antoine Furetière dans son *Dictionnaire*, lorsqu'ils «ont trois doigts



de venaison, pour dire trois doigts de lard». La viande de tous les cervidés de la colonie (orignal, caribou, wapiti et cerf de Virginie) est considérée «délicate au goût» quand elle est grasse. Le discours le plus élaboré concerne l'orignal. Le jésuite Louis Nicolas en fait une véritable apologie gastronomique. Comme Nicolas, tous les

observateurs conviennent que le meilleur morceau est le mufle, «le plus délicat», «le plus friand», «au goût exquis» et «à la graisse douce et excellente». Le boyau avec sa «graisse fine», les rognons de «bonne graisse» et la moelle «délicate et excellente» font aussi objet de l'éloge. À part les abats et les issues, on apprécie la viande qui est bien entrelardée comme la poitrine et le plat des côtes.

Bien qu'on relève assez souvent la comestibilité de différentes espèces carni-



La viande de tous les cervidés de la colonie (orignal, caribou, wapiti et cerf de Virginie) est considérée «délicate au goût». (Archives de l'auteur)

Du gibier à plumes, la sauvagine est la plus grasse et donc de nature plus délicate au goût. (Archives de l'auteur)



vores, l'enthousiasme et l'unanimité dans les descriptions font défaut. La consommation de la chair des carnivores et des charognards est répugnante pour les Européens mais, dans leur expérience canadienne, la qualité du gras de certaines espèces atténue ce tabou. Le lynx, par exemple, est considéré comme un aliment goûteux lorsque sa chair est grasse. Mais de tous les carnivores, l'ours fait nettement exception. Tous les récits s'accordent sur la qualité de la viande d'ours; elle est «tendre et délicate», «délicieuse», «exquise et excellente». À l'instar du porc, sa grande qualité est son gras. François Dollier de Casson et René de Bréhaut de Galinée, en 1670, en concluent que les ours gras sont de «meilleur goût que les plus savoureux cochons de France». Aussi, la graisse ou huile d'ours (car

elle ne fige pas après avoir été fondue) vaut mieux dit-on que la graisse d'oie, est meilleure que le beurre pour fricasser et aussi bonne que l'huile d'olive pour la salade.

Parmi tous les autres gibiers à poil, seul le castor est aussi prisé, surtout sa queue pour sa graisse «fine et délicate». Quant à la qualité de sa viande, les observations semblent être parfois contradictoires : elle est «délicate et exquise» mais aussi «fade et rance». De fait, elle ne correspond pas tout à fait au goût désiré et comme correctif, on suggère de faire bouillir la viande avant de la rôtir, de jeter l'eau et de la servir au vinaigre où à la sauce piquante. Des prescriptions religieuses d'abstinence de viande façonnent, ici, les perceptions de goût. Les mammifères et oiseaux amphibiens sont considérés comme des aliments «maigres» d'abstinence. Par contre, il s'agit bien de viande et de viande grasse par surcroît. De là l'ambiguïté : elle est bonne parce qu'elle est «maigre», on la désire parce qu'elle est grasse, mais on ne la «goûte» pas.

Du gibier à plumes, dans l'esprit de nos observateurs, la sauvagine est la plus grasse et donc de nature plus délicate au goût. Mais bien d'autres oiseaux qu'on ne considère pas toujours comme étant gras sont néanmoins perçus comme tels et recherchés. Ainsi, Samuel de Champlain, à la Pointe-aux-Allouettes en 1626, fait état «d'allouettes, courlieux, grives, begasses, bécasses, pluviers & autres sortes de petits oiseaux [...] qui sont très grasses & délicates à manger». Aussi, la chair parfois maigre du gibier à plumes n'empêche pas de les engraisser. En captivité, oies, canards et tourtes, nourris au régime céréalier, deviennent rapidement, selon l'expression de Nicolas-Gaspard Boucault, «comme pelotons de graisse».

Les poissons

Parmi les poissons, les espèces les plus grasses méritent le plus d'éloges. L'anguille, considérée comme une véritable manne au XVII^e siècle, a l'avantage de porter son propre assaisonnement. «Il n'a pas besoin de beurre, écrit Simon Denys en 1651, et donne une graisse abondante qui sert à faire des sauces pleines de saveur et dont on ne se fatigue pas». Jérôme Lalemant renchérit en 1663 : «c'est une excellente provision [...] se mangeant rostie sur le feu, sans qu'il soit besoin ny de beurre n'y d'aucune autre saulce, et mesme estant boullie, elle sert de beurre et de graisse pour faire les potages». Le saumon et le touladi sont aussi des sources de gras très appréciés. Le saumon, nous apprend le gouverneur Denonville en 1685, est «d'une bonté si grande que pour estre trop gras, ils [les habitants] ne peuvent les accommoder par manque de scavoir». Comme pour le touladi dont les prises exceptionnelle-

Petits Pâtes de Poissons.

Prenez chair de Carpes, Anguilles & Tanches & des champignons à demi cuits en casserole, hachez le tout avec persil, ciboule, thim, sel, poivre, clous, muscade, autant de bon beurre que de viande : & dressez vos Pâtes en pâte feuilletée.

Petits Pâtes à l'Espagnole.

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtes chauds pour entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne consiste qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet : faites blanchir le tout dans la marmite & le hachez bien menu, assaisonné de fines épices. Vous le battez encore dans le mortier, y ajoutant un peu d'ail & de rocambole, & ayant fait une pâte fine, vous en formez des abaisles, & vos petits Pâtes, qui vous serviront pour garnir ou pour hors-d'œuvre.

Pâtes froids pour Entremets.

On a déjà vu ce qui regarde le Pâté

tant, nos auteurs dans leurs observations des mœurs alimentaires des Amérindiens et de leurs pratiques relatives au gras font surtout état de dégoût. «La graisse toute pure fait mal au cœur aux Français; les Sauvages la boivent et la mangent figée» écrit le jésuite Paul Le Jeune. Tous les observateurs français du XVII^e et XVIII^e siècles trouvent que l'emploi du gras dans les mœurs amérindiennes est dégoûtant. Ils boivent de l'huile d'ours «comme nous boivriions du bon vin et l'horrible liqueur leur paraît bien agréable» (Louis Nicolas); «quand ils peuvent en avoir, quelques livres de Chandelles dans une Chaudière de Sagamité, la leur font trouver excellente» (François-Xavier de Charlevoix); «ils boivent l'huile d'ours, de loup marin, d'anguille &c. sans s'embarrasser si ces huiles sont rances et infectés» (Claude Lebeau); ils boivent «la graisse de ces ours après le repas, comme on boit de l'hypocras en France; et ensuite ils se frottent tous depuis les pieds jusques à la teste, avec cette huile» (les pères Pierre-Joseph-Marie Chaumonot et Claude Dablon). Français et Amérindiens ne pouvaient être plus en divergence que sur cette question du corps et du gras.

Quelques recettes tirées de Menon «La cuisinière bourgeoise» XVIII^e siècle. (Archives de l'auteur)

Pour Paul Le Jeune, cette distinction des goûts et des manières relevait du «tempérament de nos sens» dérivé de la naissance et des habitudes. Les sens pour Le Jeune étaient une «matière première» composée de toutes choses belles et laides, bonnes et mauvaises. Restait à l'homme de les façonner; seul Dieu était «invariable». Les Amérindiens, par la naissance et la tradition,

Cuisine du Château Ramezay à Montréal, XVIII^e siècle. (Musée du Château Ramezay)

ment «grasses» proviennent des Grands Lacs, on apprécie surtout la tête, «un manger royal» et le ventre «au gras fin et délicat» et dont on fait des «festins de régale». Ces espèces n'ont d'égaux, pour le goût et le gras, que le corégone ou poisson blanc. Louis Nicolas s'extasie au souvenir du goût de la «longe de graisse» qui enveloppe sa principale arête : elle est «si douce et si succulente qu'elle réjouit merveilleusement le cœur en se fondant auparavant sur la langue comme fait le sucre». Toutes ces expressions s'inscrivent dans un bouleversement culinaire et gastronomique français aux XVII^e et XVIII^e siècles alors que les corps gras définissent souvent la qualité des mets. La cuisine de l'élite, notamment, leur accorde plus d'importance dans les textures, dans les parfums et dans les saveurs des mets. Le mot «délicat» décrit alors la chair voluptueuse, onctueuse, riche qui flatte les sens à l'excès.

La perception du gras

Après toutes ces remarques élogieuses concernant le goût «délicat» du gras des divers poissons et gibiers de la Nouvelle-France, on reste, cependant, sur l'impression que le goût pour le gras des Français et des Canadiens est sans mesure. Pour



«Un souper chez un seigneur canadien». Dans la bonne société, on se sert de la fourchette à table afin de ne pas toucher les aliments gras alors que les peuples indigènes n'utilisent que leurs doigts.
(Archives de l'auteur)

s'étaient dirigés sur la voie de la barbarie. C'était aussi l'opinion de François du Creux. Dans son *Historia Canadensis*, il rapporte que les Européens «dont les manières sont polies» se servent de la fourchette à table afin de ne pas toucher les aliments gras alors que les peuples indigènes n'utilisent que leurs doigts. À l'étonnement des Français, les Amérindiens répliquent : «Vous croyez que c'est une grave offense? Le gras n'est-

vilisés se conduisaient avec civilité et cette bonne conduite s'établissait selon des conventions issues des cours princières et, notamment, de celle de la France. Les traités de civilité, élaborés selon leurs normes, réprouvaient non seulement la consommation excessive du gras mais aussi sa manifestation apparente sur le corps et à la table. Il était indécent, selon le *Nouveau traité de civilité* (1714) d'Antoine de Courtin, «de toucher à quelques chose de gras» à la table et encore plus de se lécher les doigts gras-seux ou de se les essuyer sur son linge ou sur la nappe. De même, une consommation excessive de gras était une indignité. Le gouverneur Charles de Lauzon, selon Charles Aubert de la Chesnaye, ne maintenait pas la dignité de sa position en consommant constamment du lard salé comme un pauvre paysan. Les manières «délicates» allaient donc de pair avec le goût délicat.

De la modération

Aussi dégoûtante fut-elle, la consommation excessive de gras était d'autant plus nuisible à la santé. La diététique de l'époque recommande aussi la modération dans l'usage du gras. Sa trop grande consommation, selon *Le trésor de la santé* (1607), nuisait à la digestion, «nourrissait que peu, rendait l'estomac

faible, diminuait l'appétit et engendrait le flegme et la mauvaise humeur». On peut comprendre les indispositions! Le père Louis Hennepin nous décrit le sort des ouvriers construisant un fort à la rivière des Miamis en 1679 : ils «se plaignaient de la chair grasse de l'ours dont nous vivions et ne pouvaient digérer, qu'on les empêchât d'aller à la chasse du chevreuil pour manger cette viande grasse.» Mieux valait manger une chair sèche et maigre comme le bison «boucané» et la tremper dans de l'huile d'ours «afin d'avaler plus aisément».

il pas bon à l'intérieur et à l'extérieur?» [trad. d'auteur]. Du Creux conclut que les Amérindiens croient que le gras est bon pour la peau, la rendant plus souple.

L'écart dans les perceptions du gras et de sa consommation chez les Français se comprend à la lueur de nouvelles conventions sociales. L'Europe, depuis la Renaissance, vivait un refoulement des plaisirs excessifs des sens et se réappropriait l'ancienne distinction grecque entre peuples civilisés et barbares. Les peuples ci-

«Castor de 26 pouces de longueur entre teste et queue», «trois pieds huit pouces de circonférence» tel que représenté sur une carte géographique, vers 1720.
(Archives de l'auteur)

Castor de 26 pouces de longueur entre teste et queue.



Le développement d'un système de valeurs gastronomiques est lié à une perception du monde. Pour les Français, le gras était très désiré mais aussi craint et réprimé et sa consommation fut façonnée par cette opposition. La consommation du gras était seulement bonne avec modération, comme un «saupiquet», une volupté pour les sens et en cela susceptible de louanges. Boire le gras fondu était de la «gloutonnerie» et un retour à la barbarie. ♦

Pour en savoir plus :

Marc Lafrance et Yvon Desloges. *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*. Montréal : Les Éditions de la Chenetière, 1989.

Marc Lafrance est historien à Parcs Canada.