

## **Tables d'hier et d'aujourd'hui** Deux siècles de restauration à Québec

Jean-Marie Lebel

Numéro 44, hiver 1996

Les plaisirs de la table

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/8543ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

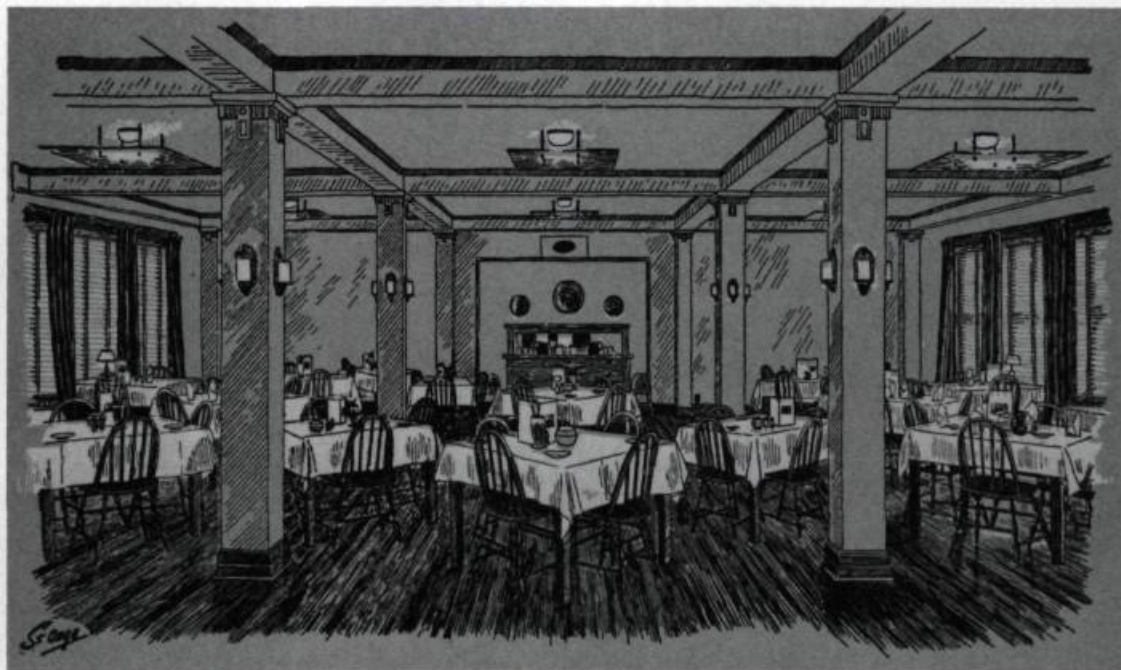
0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Lebel, J.-M. (1996). Tables d'hier et d'aujourd'hui : deux siècles de restauration à Québec. *Cap-aux-Diamants*, (44), 18–23.



Tables d'hier et d'aujourd'hui

# Deux siècles de restauration à Québec



par Jean-Marie Lebel

**L**a ville de Québec est de nos jours renommée pour ses grands restaurants. Au cours des dernières années, de nombreuses publications américaines et européennes ont immanquablement souligné les mérites de leur cachet européen d'Amérique. Ce ne fut cependant point toujours le cas. Au début de notre siècle, le sérieux et réputé guide Baedeker (le « Michelin » de l'époque) avait des réticences à l'égard des restaurants québécois. À mots couverts, il conseillait aux touristes de prendre leurs repas dans les salles à manger des hôtels ou maisons de pensions et de ne pas trop s'aventurer aux autres tables. Mais les restaurants de Québec ont survécu au guide Baedeker et à tous les guides du monde. On ne se nourrit pas que de papier.

L'humain, s'il vit le moins vieux, a l'occasion de voir défileur plusieurs générations de res-

taurants. Des centaines de restaurants se sont succédés à Québec depuis le XIX<sup>e</sup> siècle; peu d'entre eux ont survécu plus d'une dizaine d'années. De nos jours, le *Diana* (1945) du Faubourg Saint-Jean est le doyen d'âge.

## Aux rythmes d'un port de mer

En Nouvelle-France et au début du Régime anglais, les auberges de Québec servaient à manger, mais surtout à boire. Ces établissements furent longtemps situés à proximité du port. Dans la première moitié de XIX<sup>e</sup> siècle, furent fort fréquentés le *London Coffee House*, à l'entrée du Cul-de-Sac (dans l'actuelle maison Chevalier), et le *Belfast Coffee House*, dirigé par les Irlandais William et John O'Hara, en face du quai du Roi.

Longtemps le lieu de rendez-vous des vieux loups de mer, le *Neptune Inn* fut fondé en 1809 par William Arrowsmith au pied de la côte de la Montagne. La figure de proue de la frégate anglaise *Neptune* qui s'était échouée à l'île d'Anti-

La salle à dîner de l'hôtel Saint-Louis fut longtemps au XIX<sup>e</sup> siècle le haut lieu de la gastronomie à Québec, jusqu'à l'ouverture du Château Frontenac en 1893. Carte postale, Saint-Onge. (Coll. Yves Beauregard)

costi lui servait d'enseigne. Un journaliste évoquait l'époque où l'on pouvait y entendre autour de repas bien arrosés, des récits «qui nous faisaient dresser les cheveux sur la tête et considérer comme des héros de romans à la Jules Verne, ces hardis marins coureurs des mers lointaines».

### Se nourrir à l'hôtel

Mais le guide Baedeker n'avait pas tout à fait tort. Les meilleures tables de Québec furent longtemps celles des hôtels. Du petit *hôtel Henchey* de la rue Sainte-Anne, on disait que «les mets les plus choisis étaient servis par des domestiques expérimentés et polis». Ce fut à la salle à dîner de l'*Hôtel Saint-Louis* que les «Pères de la Confédération» s'attablèrent lors de la Conférence de Québec en 1864. Un guide commercial de 1889 osait affirmer : «Le menu de l'hôtel tenterait un épicurien». Cet hôtel de la rue Saint-Louis, ouvert en 1852, était le plus *fashionable* de Québec avant l'ouverture du *Château Frontenac*.

Les restaurants et salles à manger du Château Frontenac, inauguré en 1893, devinrent rapidement les plus réputés de la ville. Les banquets copieux s'y succédèrent. Le 31 décembre 1900, Charles Baillairgé y donna un banquet pour souligner l'arrivée du XX<sup>e</sup> siècle. En mai 1900, le Château Frontenac avait engagé 15 jeunes serveurs britanniques, arrivés à bord du *S.S. Parisian*, qui avaient été formés dans les meilleures hôtelleries de Londres.

### Le «Business Men's Lunch»

Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle les plus florissants restaurants de Québec, hors des hôtels bien entendu, étaient situés au cœur du quartier des affaires le long de la rue Saint-Pierre, le «Wall Street» de Québec. Les hommes d'affaires qui œuvraient dans les bureaux, agences et banques de la rue constituaient leur principale clientèle. Ces restaurants, d'allure britannique, se divisaient en deux parties : la salle à dîner et le «bar» ou la «buvette» où étaient offerts du «whisky blanc» et les meilleurs cigares. Dans les salles à dîner s'affairaient des commis en longs tabliers blancs, les manches de chemises retroussées au dessus des coudes, qui distribuaient les steaks et rosbifs.

William Savard, à l'enseigne du *Quebec Snow Shoe Club Restaurant*, et l'échevin Louis-Alexandre Boisvert, à la direction du *Boisvert's* et du *Commercial*, furent deux restaurateurs qui ont su s'attirer la clientèle des hommes d'affaires. Comme New York, Québec eut son *Delmonico*. Les frères italiens Delmonico avaient ouvert à New York en 1827, un restaurant qui devint le plus réputé d'Amérique (encore aujourd'hui on parle du riz «à la Delmonico»). En 1887, Edwin Fraser

baptisa son restaurant du nom du célèbre restaurant new-yorkais. Au cours des premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle, les restaurants de la rue Saint-Pierre déclinèrent. Et, en 1930, le *Delmonico* fut transformé en taverne. Dans la sombre rue Sault-au-Matelot, le *Mercantile*, longtemps dirigé



À l'époque de la Grande Crise, l'humble café Pierrot, un «quick lunch», avait pris la relève des grands restaurants de la rue Saint-Pierre du XIX<sup>e</sup> siècle. Carte postale PECO. (Coll. Yves Beaugard)

# QUEEN RESTAURANT

ALP. POULIN, PROP.

30, 32, 34 Upper Town

And 60

St-John St. Palace St. QUÉBEC.

OYSTERS A SPECIALTY.

## MEALS AT ALL HOURS.

par Thomas Carr, connu la plus longue carrière de tous les restaurants de Québec, de 1863 à 1910.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la rue Saint-Joseph était devenue la rue des grands magasins de Québec. Ulric Barthe disait en 1896 qu'elle était «le Broadway de Québec». Les restaurants *Club Vendôme*

Alphonse Poulin fut le premier grand restaurateur de la rue Saint-Jean. Son «Queen Restaurant» offrait, grande innovation, des repas à toute heure ! (Publicité dans l'*Annuaire de Québec*, 1882)

et *Palais de Cristal*, dont les murs étaient ornés de glaces, furent fort prestigieux au tournant du XX<sup>e</sup> siècle.

### Un coin de France en Amérique

«On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur» a un jour écrit Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Aux «rôtisseurs» de Québec se joignirent au XIX<sup>e</sup> siècle des chefs cuisiniers originaires de France qui eurent beaucoup d'influence sur la restauration québécoise. En 1839, Napoléon Aubin écri-

*Waldorf* dans la rue du Fort, *Le Soleil* s'exclama : «On se croirait à New York». Un visiteur français en visite à Québec en 1911 ne fut pas trop dépaycé. Il déclarait au *Soleil* que la cuisine de Québec était «française par son excellence», mais soulignait que cette cuisine s'était pourtant assimilée quelques habitudes américaines dont l'usage des céréales «toutes préparées et cuites». Le *Vendôme*, restaurant inauguré en 1951 dans la côte de la Montagne, est l'un des nombreux restaurants de Québec qui a mis et mise encore de nos jours sur la cuisine française.



### Qui ronge l'os

L'énigmatique pierre que l'on peut encore voir au fronton du bureau de poste (avec son inscription «Je suis un chien qui ronge l'os. En le rongant je prend mon repos. Un tems viendra qui n'est pas venu que je morderay qui m'aura mordu») donna son nom à une auberge et au premier grand restaurant de la haute-ville, le *Chien d'Or*. Sis dans le pâté de maisons qui sera démolie en 1904 pour faire place au monument de Mgr de Laval devant le bureau de poste, ce restaurant devint sous la direction de Narcisse Laforce, un ancien typographe qui l'avait acquis en 1870, «le plus beau restaurant du temps». Il était, se rappelait Nazaire LeVasseur, «la providence de toute

la bohème politique et littéraire». Il s'était assuré, dit-on, «les services d'un habile cuisinier, un véritable artiste, émule du Baron Brisse».

La bonne réputation du *Chien d'Or* se maintint sous l'habile direction de Joseph Thomas LeVallée. Celui que les Québécois appelaient familièrement Tom, fut le plus grand restaurateur de Québec durant plusieurs décennies. C'est pourtant bien humblement qu'il avait commencé sa carrière, en 1862, en vendant des boissons aux glisseurs à un bar en glace improvisé au pied du «pain de sucre» de la chute Montmorency. Il fut propriétaire d'innombrables restaurants et petit hôtels. C'est lui qui, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, relança le *Neptune Inn*.

### Des barils d'huîtres

Il se mangea à Québec dans les dernières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle et les premières du XX<sup>e</sup> siècle, des quantités astronomiques d'huîtres dans les restaurants de Québec, comme en témoignent les annonces publicitaires. La dégustation d'huîtres constituait pour de nombreux citoyens, la seule justification valable pour s'introduire dans un restaurant. Les meilleures huîtres, provenant des provinces maritimes, nous arrivaient

vait dans *Le Fantasque* au sujet de l'établissement d'Auvray, un restaurateur parisien établi à Québec : «Tout ce que je puis vous dire, messieurs, c'est de n'y pas conduire vos dames, car auront-elles une fois goûté des friandises de M. Auvray, gare à votre bourse!»

En juin 1860, on pouvait déguster «in the French Style» au *L'Hoist's Restaurant* de la rue Sainte-Anne : des darnes de saumon «à la maître d'hôtel» ou avec sauce aux câpres, de la mayonnaise de homard; des biftecks ou filets de bœuf «à la maître d'hôtel» ou avec sauce madère; des côtelettes de mouton ou de veau aux petits pois, à l'oseille, aux épinards, ou à l'allemande; des animelles de veau à l'espagnole ou de veau à la poulette; des poulets rôtis, grillés, en fricassée, en capilotade, à la diable au curry, sautés à la marenge ou à la tartare. La bonne table de l'hôtel de Louis Bertin, qui fut directeur du théâtre Jacques-Cartier, était au tournant du XX<sup>e</sup> siècle le rendez-vous de la «colonie française», les Québécois nés en France.

Quelques restaurateurs d'origine alsacienne s'illustrèrent dont J.G. Hass, propriétaire du *Cosmopolitan* détruit dans l'incendie du Music Hall en 1900. Lorsqu'il ouvrit, la même année, le

### MANHATTAN CAFE



L'HOMME D'AFFAIRES trouve chez nous le  
"Vrai business man's Lunch"  
VINS ET BIÈRES | CUISINE "Home Made"  
Service aux Dames | Pâtis. Bâtiment  
120 rue Saint-Jean

Au cours des décennies 1920 et 1930, de nombreux restaurants de Québec se désignaient comme «cafés», un signe de distinction. Le Manhattan Café de la rue Saint-Jean fut le plus réputé. Publicité parue dans *Le Soleil* et carte postale, PECO. (Archives de l'auteur et coll. Yves Beaugard)

l'automne et on les consommait jusqu'au printemps. Durant l'été, on servait aux clients des huîtres américaines.

Au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, Hortiste Derome était «le prince des huîtres». À son populaire restaurant de la place du marché Finlay, il en servait «soit à l'assiettée, au verre, sur écaille ou en soupe». Il en emmagasinait des centaines de barils dans les caves de son établissement car il fournissait les marchands de campagne.

### Des «Pork and Beans» aux snack-bars

Les «hauts lieux de la gastronomie» n'étaient pas à la portée de toutes les bourses. Sur les places du marché de Québec, il y avait d'humbles cabanes où l'on servait à manger. Celles du marché Champlain, au bord des quais, étaient suspendues au dessus de l'eau. On y donnait des «repas à la minute» et des mets «dont la provenance, selon un journaliste, était douteuse parfois». Dans ces cabanes trônait un baril de liqueur appelée «petite bière» qui était offerte à un sou le verre.

Vers 1900, on désignait sous les noms de «Chink Restaurant», de «Pork and Beans» ou de «débits de fèves au lard» de petits établissements de restauration dans les quartiers défavorisés de la ville. La police les avait à l'œil car on y vendait souvent de l'alcool de façon illégale. Entre les deux guerres, ces petits établissements se transformèrent en snack-bar afin d'offrir des mets à l'américaine. La publicité de Coca-Cola et le «pot

d'œufs dans le vinaigre» faisaient constamment partie du décor.

### Le Kerhulu et le Old Homestead

Le nom Kerhulu fut longtemps magique à Québec. Né à Rostrenen en Bretagne, Joseph Kerhulu arriva au Québec en 1906. Avant le Première



Guerre mondiale, il dirigea un petit établissement à Montréal. Au moment de la guerre, il s'enrôla dans un régiment breton. À son retour en 1924, il vint s'établir à Québec et l'année suivante, il inaugura dans la côte de la Fabrique, à l'ombre de la basilique, un restaurant et une pâtisserie française. Durant un demi-siècle, le *Kerhulu* fut synonyme de qualité. Avant la Révolution tran-

Le Kerhulu, au cœur du Vieux-Québec, était renommé pour ses pâtisseries. Des fresques, aux sujets européens ornaient les murs. Carte postale, Pierre Desmarais. (Coll. Charles Carrier)



Le restaurant Riviera, situé sur les quais, défiait les règlements municipaux et fut le premier à Québec à ouvrir 24 heures par jour. Carte postale Lorenzo Audet. (Coll. Yves Beauregard)

quille, s'y réunissaient plusieurs intellectuels, unis par leur anti-duplessisme.

Après la Première Guerre mondiale, de nombreux restaurateurs d'origine grecque ouvrirent des établissements à Québec. C'est Georges Trakas qui connut le plus de succès. En 1929, il fonda le *Old Homestead* sur la place d'Armes, face au Château Frontenac. Il agrandit à quelques reprises son restaurant qui en vint à contenir

sous, présentait un choix de saumon frais de Gaspé à la hollandaise, de poulet de printemps grillé, de filet mignon grillé avec champignons français, de dinde rôtie de Valcartier avec apprêt et sauce aux canneberges.

### Chez Gérard

En 1960, on ne comptait pas moins de 60 restaurants de Québec dont le nom commençait par le familier «Chez». Cela allait du «Chez Albert» au «Chez Kid». Mais le plus fameux d'entre eux était «Chez Gérard». D'abord garçon de table au café *L'Aigle canadien*, Gérard Thibault avait acquis en 1938, un premier petit restaurant dans la rue Saint-Nicolas, à proximité de la gare du Palais, et l'avait naturellement baptisé, *Chez Gérard*. Ce fut à ce restaurant, de beaucoup agrandi, que Thibault devint en 1948, le premier restaurateur à présenter des spectacles afin de recréer l'atmosphère du café-concert parisien. Le succès fut immédiat. Aux restaurants *Chez Gérard* et *À la porte Saint-Jean* (acquis en 1951), d'innombrables «vetettes» firent escale : les Charles Trenet, Édith Piaf, Lucienne Boyer, Roche et Aznavour, les Compagnons de la Chanson, Duke Ellington et bien d'autres. C'est Daniel Lavoie qui fut le dernier artiste à se produire «Chez Gérard» à la fin de 1977.

### De la rue Saint-Louis à la Grande-Allée

De chaque côté de la porte Saint-Louis, la rue Saint-Louis et la Grande-Allée, longtemps prestigieuses artères résidentielles, sont devenues depuis les années 1960 et 1970, le rendez-vous des grands restaurants, tournés vers la clientèle touristique. Dès 1956, dans la maison natale du premier ministre Louis-Alexandre Taschereau, le *Continental* était ouvert par quatre immigrants italiens qui avaient d'abord œuvrés au *King Edward* de Toronto et au *Ritz-Carlton* de Montréal. Logeant dans la maison Jacquet, que l'on dit la plus vieille de Québec, le restaurant *Aux Anciens Canadiens*, fondé en 1966, évoque le roman de Philippe Aubert de Gaspé qui y vécut et mise sur une cuisine «typiquement canadienne-française».

Au pied de la côte de la Fabrique, dans l'ancien édifice des photographes Livernois, le jeune chef Serge Bruyère, originaire de Lyon en France, a fondé en 1980, un restaurant où il fut le premier à Québec à mettre en valeur la «nouvelle cuisine».

### Aux abords de la capitale

Dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les Québécois avaient pris l'habitude de s'éloigner un peu de la vieille ville afin de tenir des agapes. Sur le chemin de Lorette, de grands bals se déroulèrent à la mai-



Fêtez la Noël  
par un joyeux  
Réveillon  
accompagné de  
Danse  
Au populaire  
**OLD HOMESTEAD**  
20 Ste-Anne — Geo. Trakas, prop.  
\$1.50 par tête — comprenant repas et danse  
Danse dans la salle Habitant  
Orchestre fourni par W.H. Brodricq  
Réservez vos places de bonne heure



Sur le site d'une ancienne auberge de la Nouvelle-France, Georges Trakas fit du *Old Homestead* un grand restaurant dont on voit ici l'une des nombreuses salles à dîner. Carte postale, PECO. (Archives de l'auteur et coll. Yves Beauregard)

plusieurs salles à dîner : la salle Bleue, la salle Grise, la salle Rose pour les tête-à-tête, ou la fameuse salle Habitant décorée de gravures canadiennes. Il y avait aussi «le coin», comme disaient les habitués du restaurant, où des politiciens, des journalistes et des universitaires venaient «refaire le monde» en fumant un cigare et en sirotant une tasse de café. Mais, comme le soulignait François Gravel, «l'avantage des restaurants, c'est qu'on peut toujours prétexter un rendez-vous important pour mettre fin à une rencontre ennuyeuse». Trakas était un innovateur et publicisait dans les journaux, les grandes «premières» de son restaurant. En juin 1936, le *Old Homestead* devint le premier restaurant à être muni d'un «système à air conditionné». Ce fut aussi le premier à posséder un «œil magique» qui ouvrait automatiquement la porte donnant accès aux cuisines. «Au *Old Homestead*, annonça Trakas, on n'entend plus le bruit des coup de pied dans les portes». Il se vantait aussi de ses six réfrigérateurs. «Le poisson, disait-il, ne perd plus son goût près des viandes et celles-ci près du poisson».

Le steak du *Old Homestead* était fameux. C'était toujours du «red brander steer steak» et on le «saisissait», prétendait-on, selon un procédé unique à Québec. En 1936, la table d'hôte, offerte à 95

son Rouge et la maison Bleue. L'un des tenanciers de cette dernière fut réputé : Alexandre Menut avait été un chef de division du général

décennies, la distinction entre restaurants pour touristes fortunés et restaurants pour les «citadins de tous les jours» se fait plus évidente. Tout



La salle à dîner «Indian Room» du restaurant Beaver de la rue Saint-Jean était réputée pour ses fresques illustrant des scènes amérindiennes. Carte postale, Imprimerie Canada Enr. (Coll. Yves Beaugard)

James Murray. Pendant des années, on y célébra, le 31 décembre, autour d'un copieux repas, l'anniversaire de la défaite d'Arnold et de Montgomery.


Sur le chemin de la Canardière, Tom LeVallée tint à compter de 1875, le *St. James Club* où des repas étaient servis aux touristes américains en route pour la chute Montmorency. Au haut de cette chute Montmorency, Théophile Bureau, un «grand seigneur du temps», était réputé au cours des dernières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle pour l'excellence de la table de son hôtel. Pendant près de 30 hivers, il érigea de grandes glissoires qui firent de son hôtel le lieu favori de promenade des Québécois. De même plusieurs habitants de la ville se rendaient, à bord de bateaux, souper au bout de l'île d'Orléans à l'Hôtel *Lizotte*, fondé en 1863, devenu le *Château Bel-Air* (aujourd'hui l'auberge *La Goéliche*). En 1935, Alvin A. Baker transforma en restaurant une vieille maison ancestrale de Château-Richer. L'auberge Baker fit découvrir la cuisine du terroir. Sur le boulevard Sainte-Anne, dans le populaire restaurant *La Dame Blanche*, inauguré en 1948, on pouvait admirer des tableaux évoquant la légende de la «Dame blanche» de la chute Montmorency. Un populaire animateur de radio, St-Georges Côté, fut l'un des propriétaires du restaurant et contribua à son prestige.

L'économie de la vieille capitale étant en grande partie basée sur le tourisme, les restaurants de Québec ont naturellement toujours compté sur le passage des visiteurs. Mais depuis quelques

compte fait, les restaurants qui connaissent le plus de succès sont ceux qui savent plaire aux goûts et aux portefeuilles des deux clientèles. De l'humble snack-bar au pompeux grand restaurant, chaque Québécois a son restaurant préféré où il peut appréhender l'univers et méditer sur le passage des ans et des restaurants. ♦

**Jean-Marie Lebel** est historien et membre du Comité de rédaction.

CUISINE  
DISTINCTIVE



**LE SAINT  
AMOUR**

RESTAURANT  
PAVILLON JARDIN

RÉSERVATION ET INFORMATION  
☎ (418) 694-0667  
SERVICE 🚗 VALET PARKING

48, SAINT-URSULE, VIEUX-QUÉBEC