

Persistance et adaptation dans le régime alimentaire des Irlandais de Saint-Colomban

Claude Bourguignon

Volume 13, numéro 1, 2007

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/11150ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

La Fédération des sociétés d'histoire du Québec

ISSN

1201-4710 (imprimé)

1923-2101 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Bourguignon, C. (2007). Persistance et adaptation dans le régime alimentaire des Irlandais de Saint-Colomban. *Histoire Québec*, 13(1), 11–15.

Persistance et adaptation dans le régime alimentaire des Irlandais de Saint-Colomban

par Claude Bourguignon,
ethnologue, bachelier ès art (B.A.),
Société d'histoire de la Rivière-du-Nord

Claude Bourguignon exerce la profession d'ethnologue-conseil et de journaliste depuis plus de 25 ans. Il compte à son actif bon nombre de réalisations dans le domaine de l'histoire, du patrimoine et de la muséologie.

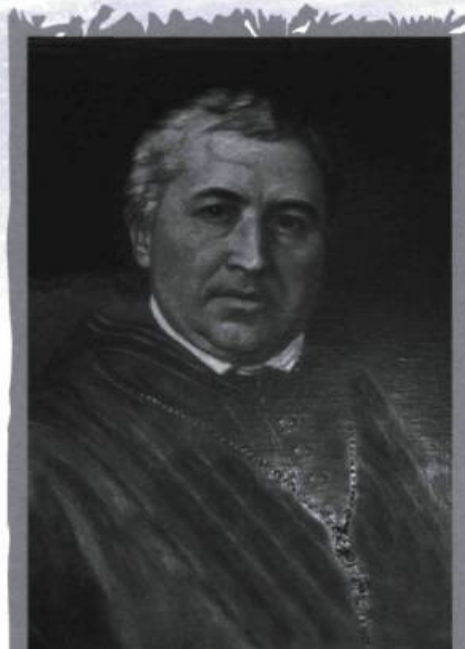
Sur le plan de la recherche, il a conceptualisé et réalisé plusieurs mandats à caractère ethnohistorique dans la plupart des régions du Québec. À cet égard, signalons, entre autres, l'établissement d'importants corpus documentaires sur la ceinture fléchée, les marchés publics et la culture traditionnelle irlandaise.

Rédacteur de plusieurs articles scientifiques et grand public, auteur et coauteur de divers ouvrages à caractère ethnohistorique et culturel (Saint-Colomban, une épopée irlandaise au piémont des Laurentides, New Glasgow : plus qu'un village, Politique culturelle de Saint-Colomban), Claude Bourguignon collabore régulièrement à divers projets de diffusion, de sauvegarde et de mise en valeur de notre héritage culturel.

Parmi les *Irish Settlements* formés dans les Laurentides au cours des premières décennies du XIX^e siècle, figure celui de Saint-Colomban, situé à quelque 56 km au nord-ouest de Montréal.

La colonisation s'effectue en deux temps. Tout d'abord, à partir de 1821, un premier contingent de colons sous la gouverne du sulpicien Richard Jackson acquiert des terres de la concession Rivière-du-Nord, augmentation de la seigneurie du lac des Deux-Montagnes. Ce sont pour la plupart des Irlandais catholiques auxquels se joignent en nombre modeste des Écossais et des Canadiens-Français. Le père Patrick Phelan prend la relève en 1825 en ouvrant à l'occupation territoriale, les quatre autres concessions encore désertes du futur Saint-Colomban. Les occupants sont essentiellement des immigrants irlandais catholiques et une poignée de Franco-

Québécois. En 1837, l'occupation des concessions Saint-Nicholas, Saint-Paul, Saint-Georges et Saint-Patrick est terminée. Les Irlandais qui peuplent Saint-Colomban viennent en bonne partie du sud-est de l'Irlande.



Patrick Phelan. (Source : Fonds Claude Bourguignon, collection privée)

Nos diverses recherches effectuées depuis 1978 sur la communauté irlandaise de Saint-Colomban nous ont fait aborder les multiples facettes de l'histoire et de la culture traditionnelle de cette collectivité laurentienne.

L'étude des pratiques alimentaires constitue un élément particulièrement intéressant pour qui veut mesurer l'acculturation d'un groupe d'immigrants transplantés dans un milieu ethniquement et géographiquement fort différent du foyer d'origine. Le présent article examine divers éléments de persistance et d'adaptation dans les pratiques alimentaires des Celtes colombanois.

Les Irlandais de Saint-Colomban s'implantent dans le premier quart du XIX^e siècle dans une contrée entourée d'Écossais protestants et de Québécois francophones. Le présent texte explore quelques

éléments illustrant la persistance de leurs habitudes de consommation alimentaire et les différents apports provenant de leur pays d'adoption.

Il faut souligner d'emblée que les pratiques alimentaires évoluent au fil des décennies et que des différences notables existent entre le colon fraîchement installé sur son lot et le cultivateur en place depuis plus d'une génération.



*Une des fermes occupées par le clan Mc'Carthy vers 1920.
(Source : Fonds Claude Bourguignon, collection privée)*



*L'installation provisoire des familles Mc'Carthy, Blanchfield et Norton en 1826 à l'abri de ce cap de roc de la côte Saint-Patrick illustre très clairement l'extrême dénuement des colons irlandais à leur arrivée sur le territoire de Saint-Colomban.
(Source : Fonds Claude Bourguignon, collection Claude Bourguignon)*

Héritage culinaire et nouveaux apports

Les premières années ont dû être très pénibles, et l'approvisionnement en ressources ali-

mentaires, particulièrement difficile. De plus, les Irlandais habitent un milieu aux sols pauvres. Leurs types de cultures ressemblent largement à celles des autres ethnies environnantes, répondant en cela à des contraintes de sols et de climat. Ils continuent néanmoins à privilégier d'une façon particulière la culture de la pomme de terre.

L'historienne Monique Benoît commente ainsi la situation de cette culture au milieu du XIX^e siècle dans la région s'étendant de Saint-Eustache à Saint-Jérôme :

La pomme de terre par contre est moins touchée par la maladie dans les paroisses où les sols sont le plus appropriés à ce genre de culture : Saint-Colomban et Saint-Jérôme.

Cela est heureux pour la paroisse de Saint-Colomban en particulier car, pour les Irlandais, la pomme de terre a une certaine importance capitale. C'est la principale source d'alimentation des habitants de cette paroisse.

Aussi en récoltent-ils 24.3 minots par tête en 1842. La récolte de blé est nulle, les animaux peu nombreux. C'est la communauté où il y en a le moins dans la région...

Cependant aussi médiocre que soit cette production de grains, elle permet néanmoins à la population de varier son alimentation en mangeant parfois du pain et du gruau. On trouve en effet dans la paroisse (de Saint-Colomban) un moulin à farine de blé et un moulin à farine d'avoine en 1842 et en 1851.¹

Les Irlandais se nourrissent, pour l'essentiel, des produits de leur ferme, surtout dans la phase d'installation. Les recensements gouvernementaux et la tradition orale permettent d'obtenir un portrait assez juste de l'apport domestique en produits alimentaires de base. Ainsi, une quarantaine d'années après l'arrivée des premiers colons, les recenseurs relèvent en 1861 des récoltes minimales sinon inexistantes des



L'âtre de la maison McCarthy/Devlin. Les Irlandais maintiennent pendant la première génération d'occupation (1820-1840) la tradition d'ériger des âtres de pierre dans lesquels ils préparent les repas, alors que, durant la même période, les Québécois de souche utilisent les poêles à bois. (Source : Fonds Claude Bourguignon, collection privée)

céréales suivantes : blé, orge, seigle. La production de blé d'Inde est quasiment nulle avec seulement 6 1/4 acres en culture et une récolte de 44 minots. Si l'on excepte la pomme de terre, c'est la production d'avoine qui domine nettement, avec un total de 369 acres pour une récolte de 4 716 minots. La moitié environ des agriculteurs de Saint-Colomban produisent du blé sarrasin, et la carotte, qui est cultivée par un seul producteur, demeure l'unique légume mentionné dans le recensement agricole de 1861. Trois fermes seulement prélèvent la sève d'érable pour la transformer en divers produits.

Tous possèdent quelques vaches laitières, des bœufs, des moutons, des porcs et, malgré leur absence du recensement, des volailles. Aussi beurre, lait, fromage, crème, œufs, lard, proviennent-ils de l'exploitation agricole familiale. Les données indiquées ci-dessus nous révèlent surtout la pro-

duction « commerciale ». À côté des récoltes, existe probablement un potager plus élaboré destiné uniquement aux besoins familiaux. Aux produits de la ferme et du magasin, s'ajoutent ceux issus de la cueillette de fruits sauvages et domestiques, tels que les pommes, fraises, framboises, bleuets, glands, faînes, noix et noisettes, et de la chasse et de la pêche : ombles de fontaine, cerfs de Virginie, orignaux, gélinottes huppées, oies et canards, etc.

Jerome Hart décrit en ces termes l'alimentation des colons irlandais de Saint-Colomban :

A vegetable garden was planted to held food needs for the family. In addition to their vegetable garden, their food supply was augmented by picking wild berries and gathering apples and plums from trees which they had planted on their farms. Syrup was obtained from the maple trees. Nearby woods game for hunting and streams flowing through the district supplied

fish. The settlers used their farm products to barter for other needed commodities at the village of St-Jerome and Ste-Scholastique.²

Comme le mentionne Hart, les Colombanois complètent leur approvisionnement en denrées de base en achetant les produits manquants dans les épiceries et marchés publics des localités environnantes. Ces villages, largement francophones, vendent sûrement les mêmes produits que dans l'ensemble du Québec rural de l'époque.

Repas quotidiens

Si l'on en croit la tradition orale, la bouillie d'avoine aurait été l'un des mets les plus habituels avec, bien sûr, le célèbre *Irish stew*. Ce dernier plat comporte un peu de viande de bœuf et trois légumes, dont les habituelles pommes de terre. Le plat mijotait sur le feu durant toute une journée. Une informatrice indique à ce propos :



Terre rocheuse de la ferme Tracey/Blondin.
(Source : Fonds Claude Bourguignon, collection Claude Bourguignon)

Moi, je me souviens de ma tante qui restait là avec eux-autres. Elle faisait un genre de bouilli et puis y'avait un gros chaudron en fer noir et [puis] entre deux roches là-bas, y faisait un feu l'été, quand y faisait chaud pour pas réchauffer la maison et puis y faisait un feu entre les deux roches pis y accrochait le chaudron, mais y'avait pas de four (à pain).³



Le magasin général Phelan vers 1920.
(Source : Fonds Claude Bourguignon, collection privée)

Ce genre de plat se retrouve un peu partout chez les Irlandais du Nouveau Monde : « J'ai de la parenté venue de Terre-Neuve, et ils ont la même manière de faire le *stew*, alors je crois que la tradition vient d'Irlande ». ⁴ Les Irlandais semblent avoir également apprécié le bacon. En plus d'être consommé sous cette forme, le porc est aussi préparé en jambon au moment de la boucherie au début de l'hiver. Parmi les autres mets, citons : le ragoût de boulettes, le rôti de bœuf, le poulet rôti, des plats comportant du lard salé et du chou.

Comme desserts, les Colombanois consomment divers types de biscuits, de tartes et de gâteaux, des *puddings* (comme le *Christmas Pudding*),

des *toffee* (bonbons au caramel), des fruits, comme les framboises et les fraises, que l'on « embouteillait » pour l'hiver. Les gens se désaltèrent avec l'eau puisée dans les puits, de même qu'avec le lait, le babeurre, le thé vert et la framboise au vinaigre. Celle-ci se consomme mélangée en petites quantités avec de l'eau. Certains habitants confectionnent aussi une liqueur douce appelée bière d'épinette.

L'alcool

Les Irlandais de l'époque boivent aussi de l'alcool, bien sûr! Un des premiers curés de Saint-Colomban, le père William Dolan, en consommait même trop, semble-t-il! Des informateurs nous ont révélé le secret des *Whisky bush*, endroits où l'on cachait du whisky dans des boisés le long des chemins menant aux villages environnants. L'hiver, les

voyageurs s'y arrêtaient, histoire de se réchauffer. Les boissons alcooliques s'achetaient dans les villages voisins comme au magasin Elliott de Saint-Jérôme, ainsi qu'au magasin général local des Phelan, où trônait un baril rempli du précieux liquide que l'on payait 5 cents le verre.

Intégrant les contraintes du milieu, les produits locaux et l'influence culturelle d'un autre peuple majoritaire et indigène, l'Irlandais assimile ces éléments nouveaux au sein de ses propres habitudes culturelles. Un temps, il maintiendra une certaine identité originale jusqu'au moment où son groupe deviendra numériquement trop faible pour conserver les façons de faire liées à ses traditions culinaires d'origine.



Annie, Mary et William Carrol. Cueillette d'eau d'érable à la sucrerie de la famille Carroll.

(Source : www.stcolumban-irish.com, collection privée)

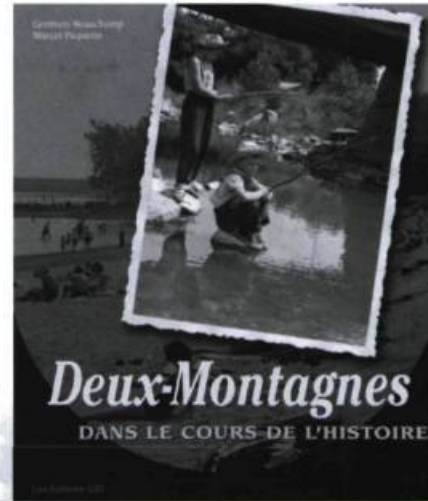
Conclusion

Les Irlandais catholiques ont créé à partir de 1821 une colonie de peuplement à même l'augmentation de la seigneurie du lac des Deux-Montagnes. Celle-ci a pris l'appellation de Saint-Colomban à compter de 1830. Intimement liée au quotidien, l'alimentation a constitué un des éléments culturels les plus persistants chez les groupes ethniques immigrants.

N. B. Pour une contextualisation globale de l'évolution de la colonie irlandaise de Saint-Colomban, voir l'ouvrage de Claude Bourguignon : *Saint-Colomban. Une épopée irlandaise au piémont des Laurentides*, Éditions d'ici là, Sainte-Sophie, 2006.

Notes

- ¹ BENOÎT, Monique, *La Formation d'une région : la marche du peuplement de St-Eustache à St-Jérôme et le problème des subsistances*, Thèse de maîtrise (histoire), Université d'Ottawa, 1980, 172 p.
- ² HART, Jerome, *The Irish Settlement of St. Columban*, S. 1., n.d., 1955, 100) p.
- ³ Entrevue avec Nora Phelan-Dubord, 20 juin 1985, Collection Claude Bourguignon.
- ⁴ Entrevue avec Thomas Williams, 27 juillet 1985, Collection Claude Bourguignon.

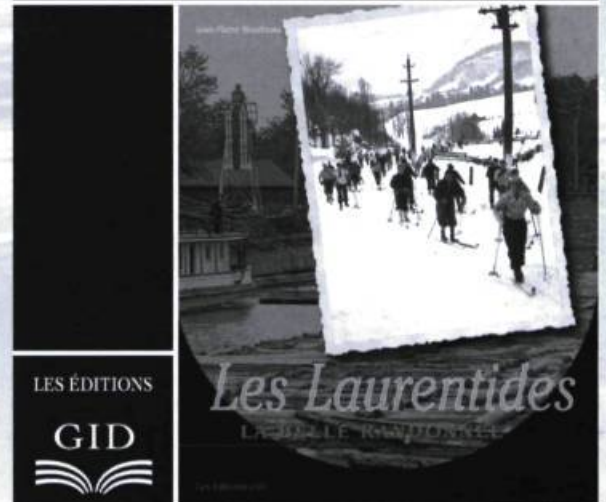


Deux-Montagnes, dans le cours de l'histoire
par Germain Beuchamp et Marcel Paquette
Prix de détail : 34,95 \$

100 ans

NOIR SUR BLANC

À paraître à l'automne 2007 : *Saint-Jérôme*



LES ÉDITIONS

GID

Tél. : (418) 877-3110
editions@gidweb.com
leseditionsqid.com

Les Laurentides, la belle randonnée
par Jean-Pierre Bourbeau
Prix de détail : 34,95 \$