

**AUDET, BERNARD. *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France.*
Québec, Les Éditions GID, 2001, 367 p. ISBN 2-922668-09-6**

Yvon Desloges

Numéro 1, 2003

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/201612ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/201612ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Desloges, Y. (2003). Compte rendu de [AUDET, BERNARD. *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France.* Québec, Les Éditions GID, 2001, 367 p. ISBN 2-922668-09-6]. *Rabaska*, (1), 155–157. <https://doi.org/10.7202/201612ar>

Comptes rendus

AUDET, BERNARD. *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*. Québec, Les Éditions GID, 2001, 367 p. ISBN 2-922668-09-6.

D'emblée il faut nuancer le titre de cette étude que nous livre Bernard Audet car elle porte davantage sur la culture matérielle et les rites reliés à l'alimentation que sur les aliments eux-mêmes. Dans cette étude, l'expression « se nourrir » ne vise pas seulement à cerner les aliments indispensables à la préparation des repas, mais également l'environnement nécessaire à leur préparation, qu'il s'agisse du « feu généreux » [la maison], des techniques d'acquisition ou de conservation des aliments ou du marché (marchands, boulangers et aubergistes) avant d'en arriver à l'incontournable portrait de la pratique culinaire, laquelle s'accompagne de normes et de manières de table. Bernard Audet ne prétend pas à l'exhaustivité, car il cherche plutôt à nous brosser « un tableau d'ensemble à partir duquel il sera toujours possible que soient raffinés certains traits, au gré d'études plus approfondies » (p. 14).

L'auteur a ratissé large : depuis les champs jusqu'à la table urbaine et rurale pour l'ensemble de la vallée laurentienne. Tout un menu ! Mais il faut malheureusement avouer qu'à plusieurs reprises, l'auteur nous laisse sur notre appétit ! Le lecteur aurait certes souhaité une analyse un peu plus serrée des sources ou une articulation plus nuancée des propos. Un premier exemple concerne les fours à pain. Audet nous apprend que « le four à pain individuel fut la solution adoptée par une plus grande partie de la population, aussi bien à la ville qu'à la campagne » (p. 28). Quand on connaît l'importance du pain dans la diète laurentienne [une consommation d'un kilo par jour — ce qu'il ne mentionne pas], l'affirmation mérite d'être étayée. Or aux pages subséquentes, il est étonnant de lire que seules « quelques maisons » de la place Royale à Québec disposent d'un four (p. 29), tandis qu'à Montréal on ne dénombre que 15 fours dans 70 maisons, surtout « chez les boulangers (2), aubergistes et marchands (5) » (p. 32). Donc plus de la moitié chez ceux qui font commerce ! Il lui aurait certes fallu nuancer l'affirmation initiale, d'autant plus que la documentation [connue mais non exploitée par l'auteur] compte plusieurs ordonnances et traite de quelques manifestations au sujet de la qualité du pain acheté chez les boulangers de la colonie. Qui plus est, l'auteur nous

revient à la page 173 avec une citation de Frontenac qui affirme, dès la fin du XVII^e siècle, que les citadins de la capitale ne cuisent plus leur pain !

En insistant sur les rites et la culture matérielle, ce texte fait perdre de vue, d'une part, la composante de base de toute diète, c'est-à-dire les aliments et, d'autre part, les interrelations entre tous les facteurs qui se conjuguent pour créer un régime alimentaire. Lorsque Bernard Audet fait sienne la remarque de Pehr Kalm au sujet de la consommation hivernale de navets (p. 101) — sujet anodin en soi —, il manque une occasion intéressante de faire ces liens. Ainsi entrouvrons une parenthèse et signalons que, sur 1642 pensions alimentaires, tirées des donations entre vifs du régime français pour l'ensemble du gouvernement de Québec, il ne se retrace que deux mentions de navet avant 1760. Cette absence n'est guère étonnante puisque le navet n'apparaît régulièrement qu'après la conquête. Son apparition est étroitement associée aux pratiques d'élevage introduites dans la colonie par les Anglais, pratiques qu'ils ont eux-mêmes empruntées à la « nouvelle agriculture » néerlandaise. Ceci d'ailleurs palliait à un épineux problème de fourrage qui avait confronté les colons français tout au cours de leur établissement [problématique non évoquée par l'auteur], de sorte que le bœuf était sacrifié à la consommation à un jeune âge, ce que confirment les analyses des ossements prélevés en fouilles archéologiques. Évidemment ceci implique un corollaire, c'est-à-dire que la colonie ne pratique pas l'élevage bovin à grande échelle et, qu'en conséquence, la production de beurre demeure faible. Voilà le genre d'interrelation que suscite l'analyse plus poussée des sources. Or, l'auteur constate qu'il retrouve à peine 8 % de mentions de barattes dans les inventaires après décès de l'Île d'Orléans, encore moins (6 %) dans ceux de la région de Montréal (p. 215). Toutefois, il devient difficile pour le lecteur de comprendre si, oui ou non, en Nouvelle-France, les gens ordinaires recouraient au beurre comme gras de cuisson car, à une occasion, il nous dit qu'il « n'est pas assuré que le beurre était de consommation courante » (p. 216) alors qu'un peu plus loin, il écrit : « Nous pouvons penser que le beurre était probablement plus fréquent sur la table des gens ordinaires et des paysans ou qu'il servait plutôt comme milieu de cuisson » (p. 238).

Dans ce contexte, on en arrive à mieux concevoir l'importance du lard, notamment comme gras de cuisson, car le porc est élevé pour son gras et non pas pour sa viande, du moins au cours des XVII^e et XVIII^e siècles. C'est d'ailleurs à cette problématique que réfère l'allusion au fait que le porc doit avoir « quatre doigts d'épaisseur de gras » (p. 71). Or le lecteur s'étonne d'observer que l'auteur réfère à un commentaire du XIX^e siècle lorsqu'il est question de la consommation de la viande de porc fraîchement abattu, puisque la situation à cette époque est fort différente de celle qui prévalait à peine un demi-siècle auparavant : passé à l'ère de l'élevage bovin, le Québec produit

dorénavant son beurre et la viande de porc frais devient plus accessible. Toutefois un fait demeure : la mise à mort du cochon était l'occasion de consommer de la viande fraîche de porc aux XVII^e et XVIII^e siècles, ce qui représentait probablement la seule occasion de l'année où le porc se consommait frais, d'où l'importance de souligner le rituel de la boucherie préhivernale (p. 154 ss.).

Il est toujours injuste de commenter une étude aussi vaste car, selon l'adage, l'art est difficile et la critique, facile. Certes Bernard Audet aurait eu avantage à départager la réalité urbaine de la situation rurale, l'alimentation domestique de l'alimentation institutionnelle. De plus, il lui aurait fallu apporter une attention plus particulière aux groupes sociaux en cause : le paysan consomme-t-il comme le marchand, non seulement quant aux habitudes alimentaires, mais également quant à toute la culture matérielle associée à l'alimentation ? Ce sont là quelques écueils qui guettent les chercheurs intéressés par la problématique de l'alimentation. Toutefois, il convient de signaler l'ampleur de la tâche que s'imposait Bernard Audet en s'attaquant à une problématique aussi vaste que celle de l'alimentation en Nouvelle-France. L'auteur n'a peut-être pas livré toute la marchandise, mais il a le mérite d'avoir esquissé une bonne partie des contours de la problématique, qu'il s'agisse de broser un portrait de l'aménagement du cadre bâti, de cerner l'implantation des techniques agricoles européennes tout en s'adaptant à un nouvel environnement, de traiter des emprunts aux autochtones, d'avoir cherché à cerner le marché de l'alimentation, d'avoir décortiqué la pratique culinaire française et enfin d'avoir présenté les manières de table. Audet a beaucoup écrit ; il a tenté de synthétiser les écrits disponibles et de suppléer à certaines absences de données par une recherche d'appoint. Il ne reste qu'à poursuivre celle-ci...

YVON DESLOGES
Parcs Canada, Québec