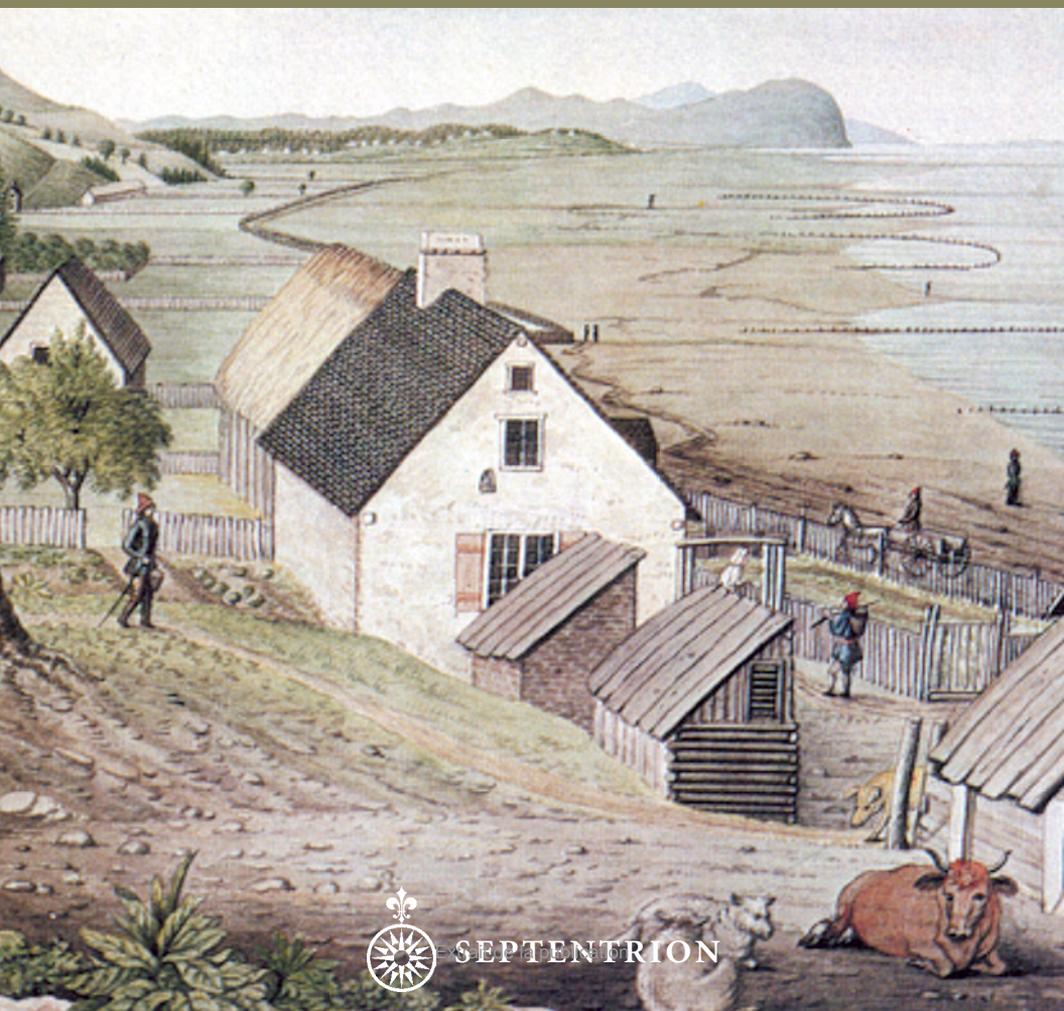


Martin Fournier

# Jardins et potagers en Nouvelle-France

Joie de vivre  
et patrimoine culinaire



SEPTENTRION



# Jardins et potagers en Nouvelle-France



Martin Fournier

Jardins et potagers  
en Nouvelle-France

Joie de vivre  
et patrimoine culinaire



SEPTENTRION

Les éditions du Septentrion remercient le Conseil des Arts du Canada et la Société de développement des entreprises culturelles du Québec (SODEC) pour le soutien accordé à leur programme d'édition, ainsi que le Gouvernement du Québec pour son Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres. Nous reconnaissons également l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIE) pour nos activités d'édition.

Page couverture : ce tableau de Thomas Davies montre Château-Richer, non loin de Québec, en 1787. On y voit tout ce qui formait la base de l'alimentation d'une famille paysanne dans la colonie. À l'avant-plan, on découvre l'étable et les animaux les plus courants : bœuf ou vache, mouton et porc. Au centre de l'image, un homme passe devant le jardin potager situé derrière la maison familiale; on trouve un autre potager devant la maison, clôturé celui-là, à côté du chemin public. À l'arrière-plan, on aperçoit les champs où poussent le blé, l'avoine et les légumineuses, ainsi que les pêches à anguilles tendues sur les berges du fleuve Saint-Laurent qui, à marée basse et en saison, se couvrent d'oies, d'outardes et de canards. Les habitants de Château-Richer ne manquent vraiment de rien. Leur vie est confortable, selon les critères de l'époque.

Illustration de la couverture : Château-Richer en 1787, Thomas Davies,  
Musée des Beaux-Arts du Canada, Ottawa.

Correction d'épreuves : Andrée Fortin

Mise en pages et couverture : André Vallée

Si vous désirez être tenu au courant des publications  
des ÉDITIONS SEPTENTRION  
vous pouvez nous écrire au  
1300, av. Maguire, Sillery (Québec) G1T 1Z3  
ou par télécopieur (418) 527-4978  
ou consulter notre site Internet :  
[www.septentrion.qc.ca](http://www.septentrion.qc.ca)

© Les éditions du Septentrion, 2004  
1300, avenue Maguire  
Sillery (Québec)  
G1T 1Z3

Diffusion au Canada :  
Diffusion Dimedia  
539, boul. Lebeau  
Saint-Laurent (Québec)  
H4N 1S2

Dépôt légal – 3<sup>e</sup> trimestre 2004  
Bibliothèque nationale du Québec  
ISBN 2-89448-385-6

Ventes en Europe :  
Distribution du Nouveau Monde  
30, rue Gay-Lussac  
75005 Paris  
France

*À la bien-aimée  
qui me fait tous les jours  
mordre avec bonheur  
dans la vie*



## Remerciements

Ma gratitude va tout spécialement à Michel de Courval qui, le premier, a mis la table pour préparer ce livre. Sa passion pour l'alimentation et son appétit pour un texte et une information historique de qualité irréprochable ont constamment nourri et motivé mon travail. Il a particulièrement veillé à ce que le chapitre 8, qui rassemble des recettes de Nouvelle-France, soit appétissant et facile à utiliser. Tous les gourmets du Québec lui seront reconnaissants de sa contribution exceptionnelle à l'accessibilité et au bon goût de ce patrimoine historique.



## Introduction

### Les habitants de Nouvelle-France étaient bien nourris

L'idée qu'on se fait généralement d'une alimentation monotone et uniforme, voire misérable pour la majorité de la population de Nouvelle-France, est fautive, même si tout le monde ne pouvait pas manger à son goût et à sa faim tous les jours de l'année dans la colonie. En effet, après les premières décennies difficiles où les pionniers français des années 1608 à 1680 avaient tout à faire, la situation s'est beaucoup améliorée. À partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et pendant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle, les paysans qui cultivaient une terre dans la vallée du Saint-Laurent ont presque tous profité d'une alimentation abondante et variée, une bonne partie de l'année. De plus, si on compare la situation des paysans de Nouvelle-France avec celle des paysans français de la même époque, on voit que les gens d'ici étaient nettement privilégiés.

Les habitants de Nouvelle-France avaient le droit de chasser et de pêcher sur leurs terres et en face de celles-ci, ainsi que dans les endroits sauvages des alentours. Ils payaient beaucoup moins de taxes et d'impôts que dans la mère patrie. Leurs terres étaient fertiles et la population, qui est passée d'une dizaine de mille en 1675 à une cinquantaine de mille dans les années 1750, n'exerçait qu'une pression modérée sur les abondantes ressources disponibles un peu partout. Seulement quelques rares censitaires, ces personnes qui cultivaient la terre dans une seigneurie de Nouvelle-France et

qui payaient un cens à leur seigneur, ont eu à subir le menu auquel on associe trop souvent les « pauvres habitants » de la colonie : du pain, des pois et du lard salé tous les jours que le Bon Dieu amène. Même dans les villes, seulement un petit nombre de résidants mangeaient aussi misérablement.

En réalité, tout au long du Régime français, une fois les premiers immigrants bien installés, la grande majorité de leurs descendants ont pu s'établir sur une terre fertile, à proximité de cours d'eau poissonneux, non loin de forêts et de boisés où le petit gibier abondait, sans compter une extraordinaire quantité d'oiseaux migrateurs : oies et outardes, canards et sarcelles, qui étaient de passage dans la colonie au printemps et à l'automne. À la campagne, où vivait environ 80 % de la population, les Canadiens, c'est-à-dire les personnes qui étaient nées en Nouvelle-France, ont pu profiter d'une grande variété de ressources alimentaires.



*Les habitants de la Nouvelle-France étaient réputés très bons tireurs. Tous les hommes de 15 à 60 ans faisaient partie de la milice, qui défendait la Nouvelle-France au besoin, et tous apprenaient donc à se servir d'une arme à feu. Guère plus du tiers des habitants, cependant, possédait un fusil en bon état. Seule une minorité d'entre eux profitait donc de l'abondance de gibier à plumes au printemps et à l'automne, et participait aux chasses d'hiver, par exemple à l'ignal, qui avaient lieu loin des habitations.*

Certes, il faut éviter de transformer l'image un peu misérable de jadis en un paradis, car la vie n'était pas tous les jours facile en Nouvelle-France. La fraîcheur des aliments laissait à désirer pendant l'hiver, surtout aux mois de février, mars et avril, quand les provisions tiraient à leur fin. La saison hivernale comportait aussi son lot de monotonie. On comptait même en cette saison une période d'abstinence prolongée : le carême, qu'imposait l'Église catholique. C'est aussi au printemps que d'occasionnelles périodes de disette, non sanctionnées par l'Église celles-là, se produisaient. On souffrait alors d'une alimentation insuffisante pendant quelques semaines. Cependant, même pendant la morte-saison, en hiver, les Canadiens se tiraient bien d'affaire en comparaison des paysans européens.

Au tout début de la colonie, les pionniers français avaient dû fournir un effort considérable pour s'établir dans ce nouveau pays. Il y eut donc une sélection assez serrée parmi les premiers immigrants, et seul le tiers d'entre eux a choisi de rester. Il s'agissait surtout des plus travailleurs et des plus débrouillards, de ceux qui étaient en mesure de commencer à zéro et de relever le défi d'un pays neuf. Par la suite, plusieurs de leurs enfants, ceux qu'on appelait les Canadiens, ont dû fournir des efforts physiques aussi considérables pour s'établir à leur tour sur de nouvelles terres à défricher. Ainsi, de par la nature même du pays, les Canadiens ont dû faire preuve d'une bonne capacité d'adaptation et d'une constante ardeur au travail pour s'établir confortablement, comme ils l'ont fait. C'est aussi grâce à leur énergie, à leur ingéniosité et à leur détermination qu'ils ont pu profiter rapidement d'une alimentation abondante, complète et savoureuse, qui était accessible dans leur environnement naturel.

### *Faites mijoter lentement les traditions*

Les traditions culinaires de quelques régions de France ont lentement évolué pendant les premières décennies, influencées par la géographie et le climat particuliers de Nouvelle-France, ainsi que par les aliments et la culture alimentaire des autochtones d'Amérique.

Au terme de cette lente incorporation de savoir-faire, une tradition culinaire propre à la Nouvelle-France apparaît au XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette tradition était parvenue à une certaine stabilité à la fin du Régime français, quand la conquête et les influences anglaises ont relancé le processus d'adaptation.

Au XVII<sup>e</sup> siècle donc, les ménagères françaises qui ont immigré dans la vallée du Saint-Laurent ont dû adapter des techniques et des aliments qu'elles connaissaient déjà, et aussi adopter certains éléments nouveaux. Des légumes comme la citrouille et la courge étaient connus en France, mais peu répandus ; alors qu'ici, on les cultivait de façon courante. On utilisait aussi, à l'occasion, des techniques de conservation inspirées des Amérindiens, comme le fumage de la viande et, surtout, du poisson, sans jamais qu'elles remplacent l'usage généralisé de la salaison venant d'Europe. La technique d'inspiration autochtone la plus populaire fut l'enfouissement de la nourriture dans le sol, en hiver, pour la protéger du gel. Les immigrants français n'avaient pas besoin de prendre autant de précautions dans leur pays d'origine, et l'adaptation de cette technique amérindienne a donné lieu à des usages nouveaux dans la colonie, notamment le « caveau à légumes » qui s'est répandu chez les habitants et qui est devenu très fréquent au XIX<sup>e</sup> siècle. On peut encore voir de ces caveaux à demi enfouis dans le sol sur la Côte-de-Beaupré, près de Québec.

La plus répandue des techniques françaises de conservation de la viande et du poisson, la salaison, a été ici utilisée de façon plus étendue. À l'automne, en plus de saler du lard, du bœuf et de l'anguille (sans compter la morue qu'on salait sur les lieux de pêche), on a mélangé du sel à des herbes et à des légumes saveurs, afin de donner du goût aux préparations culinaires pendant les longs mois d'hiver. C'est ainsi qu'apparurent les fameuses « herbes salées » qu'on utilise encore aujourd'hui. On s'en servait dans les soupes et les ragoûts, les pot-au-feu et les fricassées, quand aucune fraîche verdure ne permettait de rehausser le goût de la viande et des légumes de conservation.

Bacqueville de la Potherie, un noble français qui a passé plus de trois ans à Québec, entre 1698 et 1701, comme contrôleur de la marine et des fortifications, nous donne un aperçu de l'abondance qu'il a observée à la ville et dans les alentours, au temps des récoltes automnales :

Le temps où le commerce roule le plus à Québec est aux mois d'août, septembre et octobre, que les vaisseaux arrivent de France. Il se fait une foire dans la basse-ville;

toutes les boutiques et les magasins étalent leurs marchandises. Ce ne sont qu'empressement de part et d'autre pour se défaire de ses effets, ou pour avoir bon marché. On y voit sur la fin d'octobre les habitants des campagnes que l'on appellerait paysans en tout autre lieu que le Canada, qui viennent faire leurs emplettes (Bacqueville de la Potherie, cité dans Audet, 2001 : 183).



On remarque que les paysans des campagnes de Nouvelle-France se faisaient appeler «habitants», au lieu de paysans. Même s'ils vivaient eux aussi de la culture de la terre, comme les paysans de France, ils savaient que leur situation était à ce point meilleure qu'une nouvelle façon de se qualifier leur semblait nécessaire. Le terme d'«habitant» s'est alors imposé. En Nouvelle-France, on naissait donc «Canadien» et on se faisait appeler «habitant», au lieu de paysan. Des traits culturels propres sont donc rapidement apparus dans la jeune colonie.

### *Que mangeaient ces habitants canadiens?*

Pour les premiers immigrants français qui s'établirent ici, puis pour leurs descendants qui ont peuplé la Nouvelle-France, l'alimentation

reposait avant tout sur le pain, la viande, le poisson, les légumineuses et les légumes. Dans la vallée du Saint-Laurent, le pain a toujours été de blé entier, plutôt que de seigle ou d'orge, ou de farines mêlées, comme dans les régions pauvres de France. De plus, il est rarement arrivé qu'on manque de pain et jamais il n'y eut de pénurie totale, ni de grande famine meurtrière en Nouvelle-France, grâce aux farines qu'on importait de France les années de pires récoltes, et en période de guerre. De plus, tous les visiteurs attestent que cet aliment irremplaçable, le pain, était ici d'excellente qualité.

Au menu de la viande, le bœuf avait la préférence de la majorité des Canadiens, même s'il n'apparaissait pas sur toutes les tables à la même fréquence. Comme presque tous les habitants de la colonie possédaient une ou deux vaches, et qu'à la campagne, sur une terre agricole, il fallait acquérir au moins deux bœufs de travail, on obtenait des veaux à chaque printemps. De sorte que presque tout le monde mangeait de la viande de bœuf, de vache, ou de veau, à l'occasion.

La viande de porc, elle, était de consommation universelle, car chaque famille élevait et engraisait elle-même un ou plusieurs porcs, y compris en ville, où l'on en trouvait dans les cours arrière des maisons. On élevait un nombre de porcs suffisant pour nourrir la famille tant en viande fraîche, qu'on faisait geler l'hiver au grand froid, qu'en lard salé qui se conservait parfaitement plus d'une année.

On faisait boucherie des animaux domestiques : porcs, bœufs et volailles, dans les derniers jours de novembre ou au début de décembre, quand les gelées prenaient ferme. On mangeait le boudin et les saucisses aussitôt après avoir fait boucherie et on gardait les meilleurs morceaux pour le temps des fêtes, ou encore pour la saison des noces s'il y avait des mariages prévus dans la famille. La majorité des mariages avaient en effet lieu au mois de novembre, ou aux mois de janvier et de février, quand il y avait moins de travaux sur la ferme et encore beaucoup de nourriture en réserve. Ainsi, presque toutes les familles pouvaient célébrer un mariage, Noël ou le Nouvel An, dans la joie et l'abondance, à la campagne autant qu'à la ville. On gardait aussi de la volaille et des



*Grâce aux porcs et aux autres animaux de la ferme, les habitants de la Nouvelle-France ne manquaient pas de viande de boucherie. Comme ils s'approvisionnaient aussi en poisson frais et en gibier, ils trouvaient dans leur alimentation toutes les protéines dont ils avaient besoin pour mener la vie de labeur qui était caractéristique de leur époque. (Boucherie, de Horatio Walker)*

quartiers de bœuf gelés, dans les greniers, à l'abri des prédateurs, pour la durée de l'hiver. Ces viandes, salées ou gelées, étaient presque toujours apprêtées en pot-au-feu pendant la morte-saison, dans toutes les chaumières de Nouvelle-France.

Après le temps des fêtes et la saison des noces, venait le temps du carême, cette période de quarante jours précédant la fête de Pâques, qui commençait habituellement vers la fin février pour se terminer au mois d'avril. Pendant cette longue période de jeûne et d'abstinence, les gens devaient tout particulièrement se priver de viande. On puisait alors dans les réserves de moins en moins abondantes de nourriture pour trouver du poisson salé, des légumes de conservation tels navet, oignon, chou et carotte, et des légumineuses séchées : fèves et pois divers. On mangeait aussi, à l'occasion, du poisson frais grâce à la pêche sous la glace. Même les œufs et les laitages étaient moins abondants pendant l'hiver. Restait

le pain, encore le pain, que certains mangeaient le matin avec du sucre d'érable, surtout aux mois de mars et d'avril, au « temps des sucres ». Puis, dès la fin d'avril et en mai, le gibier à plumes envahissait à nouveau le ciel et les premières pêches libres de glace pouvaient commencer. Avec les jeunes pousses sauvages qui pointaient vers l'ardent soleil printanier, on faisait à nouveau des salades.

Au mois de juin, les radis et les premières laitues apparaissaient dans les jardins potagers et l'on cueillait les premières baies sauvages. À la fin du mois de juin, on assistait au retour explosif des couleurs et des saveurs, au retour de l'exubérance alimentaire et de la joie de vivre dans toute la colonie, en famille et entre voisins. Plusieurs variétés de légumes se succédaient tout au long de l'été. En juillet, la pêche et même la chasse occupaient les cultivateurs qui bénéficiaient d'une période de relâchement dans les travaux agricoles. Il y avait de nouveau abondance d'œufs et de laitages. Puis, aux mois d'août et de septembre, les récoltes des champs et des jardins envahissaient la grange, le grenier, la cuisine, les marmites et le ventre des habitants.

Et le cycle recommençait...

Les preuves historiques s'accumulent et ne laissent plus de doute : la grande majorité de la population de Nouvelle-France était bien nourrie, dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et jusqu'à la fin du Régime français.

### *Le goût de la cuisine française d'Amérique*

Au-delà des aliments eux-mêmes, la question du *goût* s'avère fort délicate à traiter. Est-ce que les préparations culinaires étaient appétissantes et savoureuses? Est-ce que les gens prenaient plaisir à manger, voire à déguster lorsque, dans les grandes occasions, on servait du saumon frais ou fumé, de l'oie, de l'agneau et des tourtes jusque dans les chaumières de campagne? Les Français ont-ils importé ici le talent et le raffinement culinaires qui étaient alors en développement, dans la métropole, où naissait la gastronomie française maintenant reconnue mondialement?

Plusieurs indices sûrs attestent que cet art, que ce souci d'ajouter le *plaisir de déguster* au besoin de manger, a bel et bien traversé l'Atlantique. C'est surtout grâce aux femmes, bien entendu, à qui il faut rendre hommage, qu'une tradition culinaire typiquement canadienne, d'inspiration française, s'est développée dans la vallée du Saint-Laurent. Mais cet art subtil qui consiste à donner bon goût à tout ce que l'on mange, c'est surtout en été et en automne qu'il pouvait s'exprimer, en Nouvelle-France, et particulièrement grâce au *jardin potager*. Presque toutes les ménagères entretenaient près de la maison familiale une petite mais dense réserve de nourriture et de joie de vivre : le potager. C'est pourquoi ce livre porte principalement sur les *jardins potagers*, sujet méconnu et ardu à documenter, au temps de la Nouvelle-France. Car c'est au jardin que les couleurs, les odeurs et les saveurs s'épanouissaient jusque dans les demeures et les assiettes des habitants de la colonie, comblant les appétits voraces de ceux qu'on appelait les Canadiens, nourrissant la culture propre qu'ils étaient en train de développer.

La ménagère, aussi cuisinière et héritière des recettes de sa mère et de son cercle familial, exprimait ses préférences et celles de sa famille dans les plates-bandes de son jardin. Elle décidait des proportions de poireaux et de



*L'Église ne riait pas avec la période du carême et les autres jours d'abstinence qu'elle imposait. Il en allait du salut éternel de chaque personne. Au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècle, la science balbutiante ne permettait pas d'expliquer le monde. Seules les interventions divines, ou surnaturelles, offraient des réponses aux mystères de la vie. C'est pourquoi la foi des gens était très forte, et leur confiance très grande dans les spécialistes des questions divines qui formaient le clergé.*

choux, elle choisissait l'oignon rouge ou jaune, et les diverses variétés de légumes. Elle sélectionnait la courge ou le melon, elle décidait s'il y aurait citrouille ou non. Elle pouvait s'éclater en de multiples variétés de laitues et semer les saveurs pénétrantes de l'ail, du persil, de la ciboulette, de la marjolaine et du thym. Elle assurait aussi l'approvisionnement d'hiver en plantant une grande quantité de légumes racines qui se conservaient plusieurs mois, dans les caves fraîches et les caveaux à légumes, voire sur les lits de neige qu'on déposait et tapait dans ces lieux de conservation. On cultivait aussi des herbes et des fleurs au potager, pour la bonne odeur qu'elles répandaient, ou pour orner l'autel de l'église, le dimanche. On y rassemblait enfin ses herbes médicinales préférées, celles dont on avait besoin pour se soigner, ou se soulager.

C'est donc dans leur jardin, principalement, que tous les habitants des campagnes et bon nombre de citadins de la Nouvelle-France cultivaient *l'art d'ajouter de la saveur à leur alimentation*. En bons Français d'origine, ils cherchaient par ce moyen à ajouter du



*Dessin d'une rose, XVIII<sup>e</sup> siècle.*



*Une plante médicinale réputée :  
la capillaire du Canada.*



COMPOSÉ EN MINION CORPS 11  
SELON UNE MAQUETTE RÉALISÉE PAR ANDRÉ VALLÉE  
ET ACHEVÉ D'IMPRIMER EN AOÛT 2005  
SUR LES PRESSES DE AGMV-MARQUIS  
À CAP-SAINT-IGNACE, QUÉBEC  
POUR LE COMPTE DE DENIS VAUGEOIS  
ÉDITEUR À L'ENSEIGNE DU SEPTENTRION  
(SECOND TIRAGE)

Extrait de la publication