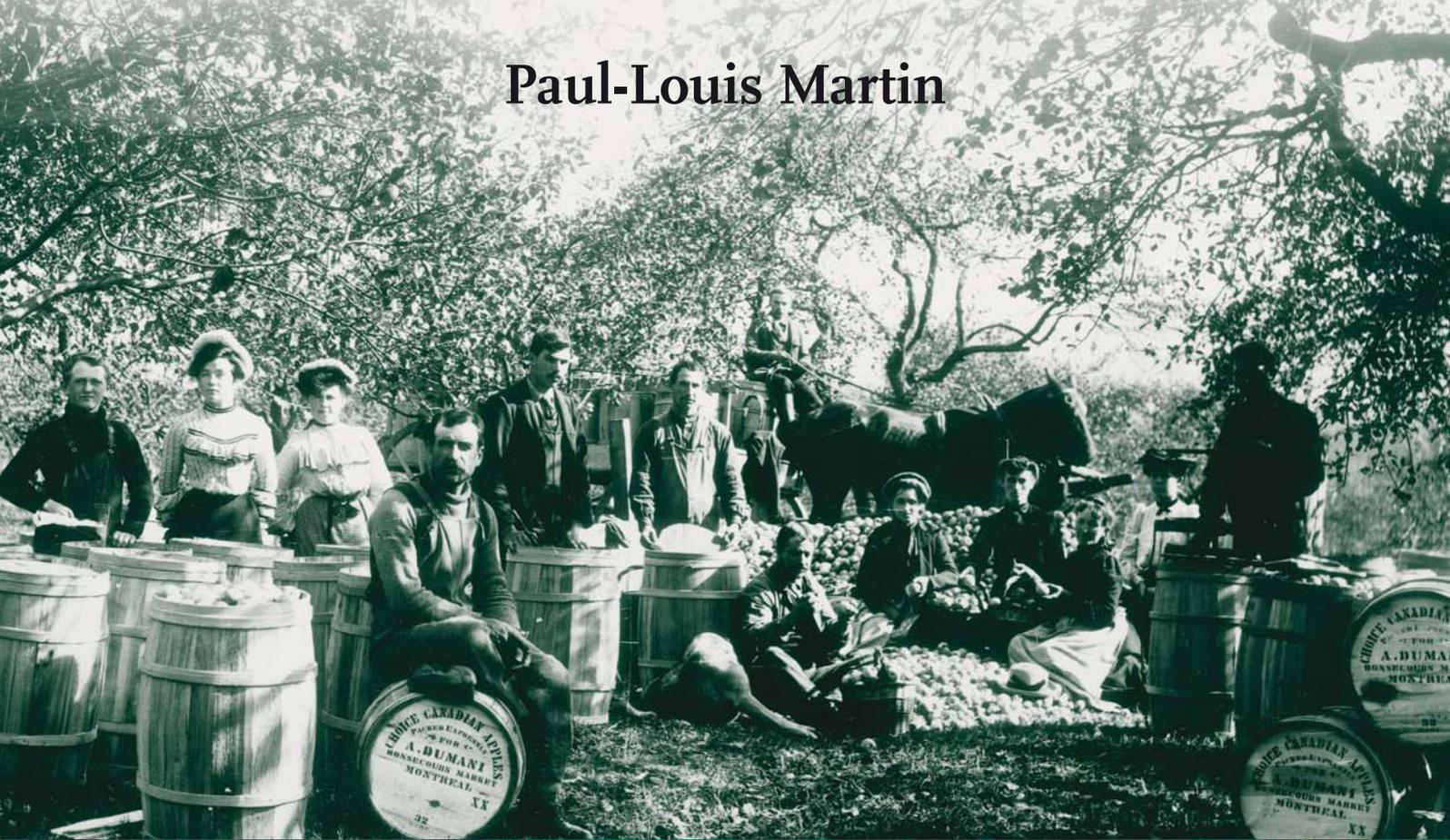
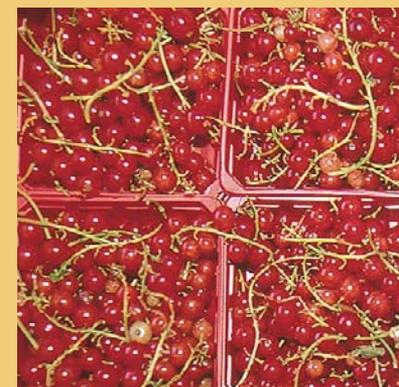


Paul-Louis Martin



Les Fruits du Québec

Histoire et traditions des douceurs de la table



Les Fruits du Québec

DU MÊME AUTEUR

Histoire de la chasse au Québec, Boréal, 1990.

Entre campagne et ville, Publications du Québec, 1996.

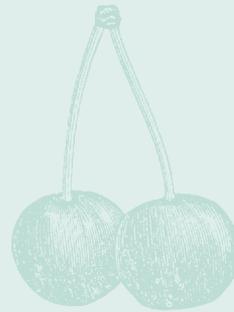
Promenades dans les Jardins anciens du Québec, Boréal, 1996.

À la façon du temps présent. Trois siècles d'architecture populaire au Québec, Presses de l'Université Laval, 1999.

Paul-Louis Martin

Les Fruits du Québec

Histoire et traditions
des douceurs de la table



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.

Photos de la couverture avant : Récolte des pommes dans un verger, près de Nicolet, vers 1894, collection privée. La pomme Empire, la poire Savignac, la prune de Damas et la gadelle ; photos de Denis Faucher.

Photos de la couverture arrière : Parement d'autel dit de Sainte-Marie Madeleine pénitente en bois peint, seconde moitié du XVIII^e siècle, musée des Ursulines de Québec. Partie d'un cabaret en bois peint aux motifs de fruits, collection privée.

Révision : Solange Deschênes

Mise en pages et couverture : Folio infographie

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

© Les éditions du Septentrion, 2002
1300, avenue Maguire
Sillery (Québec)
G1T 1Z3

Dépôt légal – 4^e trimestre 2002
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 2-89448-339-2

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

Ventes en Europe :
Librairie du Québec
30, rue Gay-Lussac
75005 Paris

*À nos petits-enfants, Thomas, Florence
et Eugénie, Tristan et Delphine.*

Introduction

ILS NOUS ONT DONNÉ LA FAMEUSE, les Calvilles rouges et les blanches, les Saint-Laurent d'été et d'hiver, la Duchesse et l'Alexandre, la Jaune transparente et tant d'autres. Ce sont les vieux pommiers de ce pays. Ils sont encore là dans le paysage, la plupart du temps à l'arrière des maisons, elles-mêmes d'âge vénérable, plantés par petits groupes ou alignés au fond des jardins potagers ; parfois, ils se dressent en plein champ, sentinelles solitaires et chevelues, jetant vers l'est leurs rameaux de printemps. On les voit encore qui étalent leurs longues branches tordues jusqu'au sol, cachant ainsi au regard leur tronc centenaire à l'écorce ridée, moussue et blessée par le temps. Une année sur deux, ils se chargent de pommes délicieuses, juteuses et douces, au parfum saisissant. D'où viennent ces fruits ? Qui leur a attribué d'aussi beaux noms ? Les fruits de ce pays auraient-ils donc une histoire à nous raconter ?

Mon intérêt pour les fruits anciens remonte à près de trente ans, lorsque j'ai trouvé sur la ferme que je venais d'acquérir dans Kamouraska une trentaine de pommiers très âgés, plusieurs grands pommiers, des cerisiers aussi et, surtout, cent cinquante pruniers de Damas, reliquats d'une pru-

nelaie de plus de mille arbres, plantée au milieu du XIX^e siècle. Il ne faut pas poser une question embêtante à un historien, c'est comme lancer un détective sur la trace d'un crime. D'où provenaient ces fruits savoureux ? Quel parcours avaient-ils emprunté avant de s'enraciner dans ce terroir aussi rude que magnifique ? Pourquoi les retrouvait-on surtout sur la Côte-du-Sud ? Comment les apprêtait-on ? Et pourquoi avait-on cessé de les cultiver ? Autant de questions qui restaient sans réponse, jusqu'au jour où, avec l'aide ma fille Julie, également historienne, nous avons entrepris d'exhumer de l'oubli les réponses tant attendues. Les réponses à ces questions ont finalement émergé de l'ombre : oui, les fruits ont une histoire, aussi méconnue que fascinante, et qui témoigne de nos rapports changeants à la nature de ce territoire.

Notre enquête débute au moment des premiers contacts permanents qu'établissent les Européens avec le territoire de la future Nouvelle-France. Au choc créé par la découverte de sa nature sauvage et généreuse, s'ajoute le choc des cultures, autrement dit des manières de vivre et de produire propres aux peuples autochtones. Sont alors confrontées différentes visions de soi dans l'univers vivant et

opposés divers systèmes de valeurs conférées à l'ordre des choses. Il convenait d'abord de dresser le tableau des usages alimentaires des Amérindiens, puis de percer les codes des nouveaux venus et tenter ainsi de comprendre les raisons qui pouvaient expliquer l'introduction des variétés de fruits. La réalité s'est révélée plus étonnante que prévue: oui, les Français ont bel et bien voulu construire ici un monde nouveau, mais ils ont dû y adapter savoirs et savoir-faire, si bien que le processus de «canadianisation» prendra la forme d'habitudes alimentaires héritées de la métropole, parmi lesquelles vient peu à peu s'introduire l'usage des nouvelles ressources du pays, en particulier le sucre d'érable et de savoureux petits fruits, tels le bleuets. Autre fait nouveau: le rôle de l'horticulture et de l'arboriculture fruitières dans les grandes stratégies évangélistes des missionnaires. Récollets, Jésuites et Sulpiciens utilisent manifestement les pratiques de culture fruitière pour sédentariser et «fixer» auprès d'eux les Amérindiens nomades, en d'autres mots pour les convertir plus facilement à la religion chrétienne et au genre de vie qui la soutient.

La participation des communautés religieuses ne se limite pas à convertir les «Sauvages», les règles conventuelles les incitent en effet à se pourvoir par elles-mêmes en denrées, si bien qu'on leur doit l'établissement d'une longue tradition de jardins potagers et fruitiers ainsi que, dans certains cas, de grands vergers habilement régis et dirigés suivant les principes les plus récents de chaque époque. Leur influence dans les milieux de l'enseignement agricole et horticole nous paraît aussi considérable, que ce soit dans les écoles, collèges et couvents de campagne qu'elles ont fondés ou par

les jardins scolaires et les vergers-modèles qu'elles ont animés.

Reste l'immense champ de la production fruitière civile, domestique et commerciale. Le tableau que l'on esquisse a de quoi nous étonner: après une phase de grande extension et de diversification relative, atteinte à la fin du XIX^e siècle, succède un rétrécissement des cultures fruitières qui s'accompagne de la spécialisation de la pomiculture et de sa concentration dans le sud-ouest du Québec. Tel un rouleau compresseur, l'industrie fruitière continentale va littéralement faire disparaître du paysage laurentien les pêches et les melons de Montréal et la plupart des poires, des prunes, des cerises et des raisins qui ornaient nos tables et variaient nos menus, il y a de cela trois quarts de siècle. Est-il trop tard pour s'en inquiéter? Est-ce là le nouvel ordre permanent des choses que nous imposent la mondialisation des marchés et le grand capital agroalimentaire?

Fallait-il que les connaissances scientifiques, en nous révélant l'importance et la valeur des vitamines et des fibres contenues dans les fruits, servent par ailleurs à développer trop d'aliments insipides et uniformes? Cette première page d'histoire des fruits du Québec nous interpelle donc sur le plan de l'économie rurale autant que sur la part faite à notre patrimoine culturel: faut-il ou non préserver un précieux capital génétique? Faut-il ou non maintenir la diversité des saveurs qui qualifient nos appartenances au territoire et qui servent à caractériser notre gastronomie? Dans plusieurs pays du monde, le patrimoine fruitier fait l'objet de mesures de conservation, de la part soit des États, soit des citoyens eux-mêmes. Le temps n'est-il pas venu d'agir?

PREMIÈRE PARTIE

*La culture fruitière
et l'histoire*



Aperçu historique des rapports à la nature et à ses fruits

« Parce qu'ils ne sont cultivés ni taillés, ne sont les dits raisins ni si doux ni si gros que les nôtres » (Jacques Cartier, 1542).

La rencontre des cultures

Ni cultivés ni taillés, ni si doux ni si gros... voilà évoquée en peu de mots la différence fondamentale qui apparaît entre l'Ancien et le Nouveau Monde. Dans leurs rapports à la nature, à ses ressources et à ses fruits, les porteurs de la civilisation européenne se perçoivent comme les maîtres absolus de l'univers vivant. Dieu ayant créé l'homme à son image et lui ayant subordonné tous les autres êtres animés, en conséquence paysages, forêts, terres, bêtes et hommes ont un destin commun, celui d'être soumis à l'ordre divin, judéo-chrétien évidemment. Les uns doivent être domestiqués, cultivés, taillés et mis à la main pour nourrir et produire, les autres doivent être éduqués, habillés et instruits des bienfaits de la religion et de la civilisation. Cette conception du

monde se traduit chez les Européens des xvi^e et xvii^e siècles par une estime supérieure de soi, une valorisation exclusive de sa propre façon de vivre et une perception passablement négative de l'Autre. Cet Autre, c'est le « barbare », païen de surcroît, qui va presque nu, tout juste couvert de peaux, qui mange cru, qui cueille les fruits sauvages et ne sait guère labourer la terre. Autant de préconceptions, voire de préjugés qui laissent peu de place à la compréhension et au respect des identités et des cultures : ce sera l'affaire d'un autre siècle, celui des Lumières.

En découlent des perceptions et des attitudes face à la nature sauvage qui tendent à ne pas voir tant le pays, ses ressources et ses habitants tels qu'ils sont, mais plutôt comme il faudrait qu'ils soient. Les lunettes ainsi obscurcies, avons-nous

écrit dans un précédent volume (voir *Promenades dans les jardins anciens du Québec*, 1996, 10 ss.), les Européens ne parviennent pas à trouver quelque valeur que ce soit dans une société tribale dont les mœurs et les usages, incluant les pratiques alimentaires, semblent si éloignés de leurs propres normes. Quant aux paysages, aux terres et aux forêts qu'ils découvrent en progressant peu à peu vers l'intérieur de la vallée du Saint-Laurent, ils ne valent qu'en autant qu'ils sont « unis comme un étang » et plans comme la main, en d'autres mots en autant qu'ils offrent la possibilité de les transformer en « labourages », en jardins et en « belle campagne ».

En somme, les récits et relations de Cartier, Champlain, Pierre Boucher et de la plupart des observateurs de l'époque, incluant les Jésuites, tendent presque sans exception à célébrer un type uniforme de rapport à la nature, un rapport de domination et de mainmise. Et cette nature que l'on plie et dompte à volonté produit la principale forme de beauté qui vaut à leurs yeux, soit celle des espaces cultivés, du champ labouré, du bocage régulièrement essarté où le vie sauvage est contrôlée, celle enfin du jardin potager et du jardin fruitier, clos de pieux, où s'affirme la maîtrise de l'homme. Visitant les prairies naturelles de Cap-Tourmente, en vue d'y établir une ferme et des jardins, destinés à pourvoir en vivres l'Abitation de Québec, Champlain trouve le lieu agréable en autant « que l'industrie & l'artifice des hommes pouvaient y apporter une mise en état. Auquel cas il serait très beau ».

Cette attitude à l'égard de la nature sauvage se perçoit aussi dans la façon d'apprécier la nourriture et les fruits qu'elle offre généreusement à la table. En vertu d'une sorte de code définissant la nature noble ou médiocre d'un aliment, il était

admis qu'un principe vertical et hiérarchique, divin, cela va de soi, organisait aussi le monde naturel en une grande chaîne de l'être. À l'instar de l'univers social conçu comme une entité parfaitement hiérarchisée, comprenant de bas en haut des éléments de moins en moins vils — les vilains, les serfs, les gens de métier, les marchands, etc. — et de haut en bas des éléments de moins en moins nobles — le roi, les ducs, les barons, les petits nobles, etc. —, les aliments étaient ordonnés en vertu de critères particuliers à leur règne : les mollusques plus ou moins mobiles étaient moins nobles que les poissons, les porcs fouinant la terre moins estimés que les volailles, elles-mêmes moins prisées que les oiseaux de haute altitude. Voilà pourquoi les cygnes, les grues et les faisans figuraient au menu des festins royaux, encore au début du xvii^e siècle. Quant au monde végétal, les bulbes (oignons, échalottes, etc.) et les racines (carottes, raves, etc.) se situent au bas de l'échelle d'appréciation, ils composent les repas ordinaires des masses populaires, des vilains. Il sont suivis des herbes à pot et des plantes potagères (épinards, choux, etc.), puis des arbustes à fruits portant groseilles, gadelles et autres baies. Au sommet de cet ordonnancement hiérarchique des végétaux, se situent les arbres fruitiers : poussant loin du sol et transformant par leur sève les humeurs froides et brutes de la terre, poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers et autres arbres à fruits de haute volée convenaient donc beaucoup mieux aux classes sociales élevées. Voilà comment se présentent cette conception de la nature et les autres préceptes rattachés à la valeur diététique des aliments. Cette façon de voir permet de mieux appréhender certains phénomènes sociaux, les préférences alimentaires par exemple, et de comprendre la signification profonde de l'établissement de vergers et

de grands jardins fruitiers, longtemps perçus, tels les jardins d'agrément, comme des attributs de classe.

Avant d'aborder la domestication proprement dite du territoire laurentien, on peut se demander quels sont plus précisément les fruits sauvages que trouvent ici les premiers immigrants venus de France et surtout quels usages en font les indigènes du pays.

Les cueillettes saisonnières des Amérindiens

Le mode de vie nomade de la plupart des autochtones de l'est du Canada ne se prête guère à davantage d'investissement qu'à une récolte saisonnière des fruits sauvages, qui se trouvent par ailleurs en si grande abondance que les observateurs européens en sont littéralement ébahis. Les premiers témoignages écrits concernent bien sûr les fruits déjà connus des Français, tels que les groseilles blanches et rouges, les fraises et les framboises sauvages, de même que les fruits de l'églantier, les « roses rouges », que Cartier s'empresse de signaler lorsqu'en juillet 1534 il rencontre un groupe de Micmacs dans la baie des Chaleurs. Au fil des années et des échanges, les mentions de fruits comestibles se multiplient dans les textes, au point où la liste exhaustive paraît difficile à établir, d'autant plus que les biotopes varient depuis la zone maritime jusqu'aux Grands Lacs. Fort heureusement, la recherche archéologique a pris le relais des connaissances littéraires et levé le voile sur plusieurs aspects de la vie quotidienne des premiers occupants du territoire. Malgré les difficultés causées par la décomposition des restes végétaux dans des sols acides et en dépit de la nature délicate de certains fruits, tels que baies et ronces, les traces des activités de cueillette et de consommation de fruits figurent bel et bien dans



Les noisettes sont les fruits du noisetier (*Corylus americana* et *C. cornuta*), appelé aussi coudrier, d'où le nom que Jacques Cartier attribua à l'île aux Coudres à son entrée dans l'estuaire du Saint-Laurent. On obtient le fruit en faisant sécher ou pourrir la gaine aux barbes piquantes, l'involucre, qui l'enveloppe.

Photo: Denis Faucher.

les horizons de plusieurs sites archéologiques. Préciser très finement les usages particuliers de chacun des groupes reste encore très difficile et la tâche est encore plus ardue aux époques les plus anciennes. En général, les chercheurs recourent à la corrélation de plusieurs données telles l'analyse des pollens, l'étude des macro-restes et des contenants, ainsi qu'à la compilation des observations recueillies et consignées au moment des contacts. En résulte une esquisse relativement fiable de la nature des régimes alimentaires et de la place occupée par les fruits.



Un vignoble d'aujourd'hui. La sélection de cultivars les plus rustiques et les mieux adaptés aux conditions du climat et des sols a autorisé l'établissement de vignobles de bonne envergure au cours de trente dernières années.
Photo : Denis Faucher.

Ce sont surtout les groupes semi-sédentaires, comme les Hurons et les Iroquoiens du haut estuaire du Saint-Laurent qui cultivent les melons, en plus du maïs, des courges et des citrouilles ; néanmoins chez ceux-ci, comme chez tous les autres groupes, les cueillettes de fruits sauvages suivent le cycle des saisons : femmes et enfants font alors provision des mannes qui se succèdent de juin à octobre. Après le frère Sagard (1623) et le jésuite Lejeune (1634), Pierre Boucher en dresse une liste dans son mémoire adressé au roi en 1663. Il mentionne les glands, les fâines du hêtre, les noix du noyer tendre, celles du noyer dur, dont les « Sauvages tirent une huile pour en mettre à leurs cheveux » selon le père Lejeune, les noisettes du coudrier, les fruits du sureau, ceux des pruniers sauvages qui rapportent « des prunes rouges de la grosseur du Damas et qui sont d'un assez bon

goût, mais non pas toutes fois si bon que celles de France », les groseilles « de deux sortes, les unes comme en France, les autres toutes plaines de piquérons », les gadelles, les merises et, bien entendu, les fraises et les framboises sauvages « qui sont en tout ce pays en si grande abondance qu'il n'est pas croyable ; toutes les terres en sont remplies, et cela vient par dépit : cependant ils produisent une si grande quantité de fruits, que dans la saison on ne peut les épuiser : elles viennent plus grosses et de meilleur goust qu'en France ».

Boucher ajoute à son énumération les bleuets, gros comme de gros pois, les fruits de certaines ronces comme les mûres, et finalement les raisins au goût un peu âcre que portent les vignes sauvages, qui pourraient, croit-il, être améliorées par la culture. L'absence de plusieurs fruits, entre autres les baies de l'amélanchier et du pémбина, est à mettre au compte de la reconnaissance et de l'inventaire encore inachevés des ressources du nouveau pays, quoique l'auteur, tout en soulignant l'existence de plusieurs autres petits fruits dont il ne sait pas les noms, précise qu'ils « ne sont pas beaucoup exquis mais se mangent faute d'autres ».

« On voit icy des poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers et autres arbres portant des fruits sauvages ; s'ils résistent aux rigueurs de l'hiver, je ne vois pas pourquoi ils doivent mourir pour estre entez de bons greffes » (Le père Paul Lejeune, 1636).

Au début du XVIII^e siècle, la nomenclature des espèces végétales paraît s'être enrichie, tant au fil des explorations que grâce à l'apport d'observateurs plus expérimentés. La description des bois du Canada, figurant dans le mémoire de Gédéon de Catalogne (1712), reprise d'ailleurs par le père

Charlevoix, comprend de nouvelles mentions de fruits et aussi d'usages, de plus en plus partagés entre anciens et nouveaux occupants: ainsi des fruits du vinaigrier, dont les colons tirent un vinaigre, du pemine (pembina) décrit comme un fruit rouge vif et «astringean», et de l'atoca, dont on fait déjà des confitures. On y apprend aussi que les bleuets se trouvent ici, par contrées, qu'ils sont merveilleux pour guérir la dysenterie et «que les Sauvages en font seicher comme on fait en France des cerises». On peut donc croire que, vers la fin du Régime français, pratiquement aucun fruit comestible n'échappe à l'attention des occupants du territoire, ce dont témoigne le botaniste finlandais Pehr Kalm, dans le récit de son voyage d'exploration de 1749, ajoutant à tous les fruits déjà mentionnés, la petite poire, le raisin d'ours, la camarine noire et d'autres baies.

La place des fruits dans l'alimentation amérindienne

Outre leur contenu vitaminique et leurs qualités particulières, il est évident que les mannes saisonnières venaient répondre à un besoin de diversité du régime alimentaire, satisfaire les gourmandises naturelles et rehausser le goût de plusieurs préparations telles que le pemmican et la sagamité. Il est inutile de s'attarder très longuement sur la consommation des fruits sauvages fraîchement cueillis, en particulier celle des fruits à chair tendre, fraises, framboises, mûres et autres, qu'on s'empressait de déguster, hier comme aujourd'hui. En revanche, plusieurs de ces petits fruits se prêtant bien au séchage, à la dessiccation par l'action de l'air et du soleil, les Amérindiens ont largement utilisé ce mode de conservation, à l'exclusion de tout autre. C'est le cas des amélanthes, appelées «mis-sask-quah-toomina» par les Cris, et deve-

nues «saskatoons», ainsi que des bleuets et des prunes sauvages qui entraient dans la préparation des aliments de réserve et de route: le pemmican, fait de viande séchée réduite en poudre, et la sagamité, à base de farine de maïs. Outre leur apport en sucre et en vitamines, ces fruits rehaussaient le goût de ces mets jugés plutôt fades par les Européens: avec le maïs, on fait «la sagamité qui est la nourriture la plus commune de nos Sauvages, écrit le Jésuite Charlevoix, [...] on en forme une bouillie assez insipide quand on n'a pas de viande ou de pruneaux pour en relever le goût». Réduit en «farine froide», le maïs mêlé de fruits séchés constituait aussi la meilleure des provisions de voyage, mais ce pain «est fort fade de soy, si on n'y mesle de ces petits ragoust» écrit déjà le frère Sagard, en 1623. Avec le pemmican, cette farine fut de toutes les explorations et de toutes les courses à l'intérieur du continent.

Nécessité faisant loi, on voit bien que le mode de vie et la consommation d'aliments s'organisent en un système étroitement relié. Tout en empruntant aux indigènes nomades une partie de leurs savoirs et de leurs usages, les colons venus de France ne vont toutefois pas tarder à transposer dans leur nouvelle patrie des pratiques horticoles plus familières, mieux accordées à l'exploitation sédentaire des ressources.

Les fruits dans l'alimentation française au XVII^e siècle

Au moment où ils établissent ici une nouvelle colonie, les Français, comme beaucoup d'autres Européens, voient d'importants changements survenir dans leurs habitudes de vie. Comme le signale Jean-Louis Flandrin (1996: 549 ss.), plusieurs facteurs externes combinent leurs effets et viennent modifier progressivement l'ensemble du

système alimentaire: la maîtrise des mers et l'accroissement du commerce introduisent tout d'abord la consommation d'aliments nouveaux, comme les haricots, le maïs, le coq d'Inde et la patate, tous venus d'Amérique. De nouvelles boissons exotiques apparaissent et se répandent peu à peu, comme le chocolat, le café et le thé, dont on s'empresse de corriger l'amertume avec le sucre. Ce nouvel édulcorant, jusque-là peu connu en Occident mais apprécié depuis longtemps par les Arabes, conquiert progressivement sa place à table. Il provoque un vaste déploiement de plantations de cannes à sucre sous les Tropiques, au Brésil, au Mexique et en particulier aux Antilles, où les Européens mettent en place un système de production massive, fondé sur l'esclavage, et s'appuyant sur un réseau commercial de très grande envergure. Du domaine pharmaceutique initial, l'usage du sucre se répand en cuisine, provoquant un ordonnancement différent des mets et accélérant l'adoption d'un principe classificatoire fondamental, soit la distinction entre le salé et le sucré.

D'autres transformations tout aussi importantes proviennent cependant de l'intérieur même de la société. Grâce aux progrès des sciences de la médecine et de la chimie, on constate tout d'abord un recul des prescriptions de l'ancienne diététique, en vogue depuis le Moyen Âge. Bon nombre d'acceptions et de préjugés, ayant cours principalement chez les élites, étaient auparavant fondés sur la nature des fruits (chair tendre et juteuse opposée à ferme et sèche), sur leur provenance dans la chaîne de l'être (poussant près ou loin du sol), et sur leur présumée digestibilité énoncée par la médecine. En somme, le régime idéal visait une adéquation plus ou moins parfaite avec la physiologie et le tempérament de chaque individu: « Qui veut garder la nature qui est bien saine [...] donne

semblante chose à la nature de chacun » avait formulé un auteur du XIII^e siècle. En résultait une diététique appropriée aux tempéraments des personnes, rangés dans les catégories du froid et du chaud, de l'humide et du sec. Les mélancoliques et les flegmatiques d'une part, les colériques et les sanguins de l'autre, avaient alors avantage à consommer les viandes, les légumes et les fruits les mieux accordés à leur humeur. Battus en brèche depuis un demi-siècle, ces principes sont remplacés au début du XVII^e siècle par la théorie du rééquilibrage des contraires et surtout rattrapés par la réalité des nouvelles pratiques alimentaires qui accordent une plus grande importance à l'harmonie des saveurs et au bon goût. En somme, la cuisine tend à s'affranchir de l'ancienne médecine et d'une diététique plutôt empirique.

En résultent plusieurs modifications tant dans le choix des aliments que dans leur préparation et dans leur service à table. Ainsi, à partir du début du XVII^e siècle, les fruits juteux (cerises, prunes, raisins...), que l'on servait jusque-là en entrée, vont migrer à la fin du repas, rejoignant au dessert les pommes et les poires, souvent cuites et bien épicées. Le melon continuera cependant d'être offert en entrée, sans doute parce qu'il est associé au jambon salé, suivant en cela une longue tradition italienne. Nicolas Venette, auteur d'un traité des fruits en 1683, tente ainsi de justifier la tendance nouvelle de consommer les fruits à la fin du repas: « Mais si avec leur douceur naturelle, ils ont une odeur d'Ambre ou de Musc, alors ils possèdent je ne sais quelles parties ténues et pénétrantes, qui réjouissent notre cœur et notre cerveau, et qui font que nous les digérons mieux que les autres ».

Quant au sucre, sa progression dans l'alimentation se fait d'abord lentement, mais de façon continue à partir du XVI^e siècle: « Ce qui jadis

servait de médecine, nous sert par le présent de nourriture [...] aujourd'hui on le dévore par gloutonnerie » écrit Ortelius en 1572. Cette observation vaut pour les élites et les grands bourgeois mais non pour les classes populaires car, malgré la multiplication des raffineries, le sucre demeure une denrée rare et donc coûteuse, jusqu'à l'aube du XIX^e siècle. Même si son essor reste lié à celui des trois boissons exotiques, chocolat, café et thé, le sucre vient assurément donner une impulsion nouvelle à la préparation des desserts, des pâtisseries, des glaces, et, bien sûr, des confitures et autres friandises. Les Anglais, qui l'utilisent plus largement que tous les autres, ont « la bouche la plus sucrée d'Europe » relate un chroniqueur de la fin du XVIII^e siècle. La consommation de fruits connaît pour sa part un élan nouveau, grâce au rôle du sucre comme agent de conservation. Même si l'art de confire les fruits remonte à plusieurs siècles, particulièrement dans le sud de la France (région d'Apt), c'est bel et bien l'art des confitures, liquides ou sèches (pâtes de fruits) qui bénéficie du développement le plus important. Jehan de Longis (1545) et Nostradamus (1555), célèbre astrologue et médecin, publient alors les premiers traités de confiture dans lesquels, chose étonnante, du moins à première vue, se trouvent juxtaposées recettes alimentaires (confitures au sucre et au miel, compotes, breuvages, vins épicés, sirops, gelées...) et diverses préparations de produits de beauté et d'hygiène tels que parfums, savons, pommades et poudres. Outre le voisinage étroit des procédés et des secrets qui entourent leur fabrication, la présence de ces produits dans un même ouvrage rappelle un principe diététique communément admis à l'époque, voulant que le sucre favorise la digestion ; de fait, le temps n'est pas si loin où les pharmaciens le proposaient

encore comme remède. Dorénavant, fruits frais et en conserve seraient associés, pour longtemps, à la clôture d'un grand repas : « Ainsi, les dragées, confitures et autres sucreries étaient réservées au dernier service d'un dîner (appelé « yssue de table »), après lequel on apportait le nécessaire pour que les convives se lavent les mains » (Flandrin, 1996 : 647).

Dès la fin du XVII^e siècle, la plupart des livres de cuisine comprennent d'ailleurs une partie consacrée aux confitures au sucre, aux glaces et aux boissons rafraîchissantes, sans compter la multiplication des traités particuliers, de plus en plus complets et perfectionnés, appelés aussi « livres de confitures ou livres d'office ».



Pommes, poires, prunes, cerises et petits fruits... en cire, soigneusement imités, sortaient des mains habiles des religieuses Ursulines pour décorer les tables et les buffets des Québécois d'hier. L'artisanat des figurines et objets de cire fleurissait autrefois dans plusieurs couvents. Les fruits sont présentés ici dans un plat en faïence de Rouen, du XVIII^e siècle. Collection : Musée des Ursulines de Québec. Photo : Denis Faucher.

Les progrès de l'arboriculture fruitière au XVII^e siècle

Le renouveau de la botanique constitue un dernier facteur d'importance dans les changements de rapports à la nature et à ses fruits. Certes, avant les temps modernes, l'Occident n'était pas démuné : les agronomes latins, Caton, Varron, Columelle, Palladius et surtout Pline l'Ancien (23-79 après J.-C.), après avoir largement emprunté aux Grecs, avaient décrit avec soin la manière de cultiver les arbres fruitiers, de les reproduire par graine, greffe ou rejeon, et même de cultiver des fruits exotiques dans une serre, couverte d'un minéral transparent (mica?) appelé « spécularia ». Mais la chute de l'Empire romain et les invasions barbares accélèrent la dilution et l'appauvrissement des connaissances. Au Moyen Âge, ce sont les abbayes qui se chargent de récupérer ces savoirs et ces savoir-faire et de les amener jusqu'à la Renaissance, alors que la découverte du Nouveau Monde et les voyages d'exploration relancent l'intérêt de l'observation scientifique, tandis que l'imprimerie vient en permettre une plus grande diffusion des résultats.

Les premiers livres de botanique, imprimés grâce à l'invention de Gutenberg, sont publiés à partir de 1499 (Philippe Beroaldo). Ils traitent des plantes en général, de la culture des arbres fruitiers et se limitent à répéter les écrits des auteurs de l'Antiquité. Ces ouvrages sont pour la plupart des herbiers qui énumèrent, décrivent et tentent de classer les espèces sauvages et cultivées. Dans la première moitié du XVI^e siècle, apparaissent dans les universités de Padoue, Pise et Bologne, les premiers jardins botaniques. Essentiellement constitués de plantes médicinales et servant à l'instruction des élèves des facultés de médecine, ces laboratoires vivants retiennent l'attention d'observateurs minutieux qui, grâce au microscope, par-

viennent à décrire et à expliquer les parties des plantes, la circulation des sucres nutritifs dans les vaisseaux et la structure des fleurs et des fruits. C'est le cas d'Andrea Cesalpino (1519-1603), médecin italien et deuxième directeur du jardin de Bologne, dont la méthode de classification des plantes, publiée en 1583, fournira les clés des familles adoptées deux siècles plus tard par la botanique moderne. D'autres savants de l'époque, tels Pietro Andrea Mattioli (1500-1577), Ulysse Aldrovande (1522-1607) et le Belge Rembert Dodoens (1517-1585), concourent à étendre les observations et surtout à mieux connaître les variétés de fruits alors cultivées en Europe. La voie est ainsi toute tracée pour celui que l'on désigne comme le père de l'agronomie française, le seigneur du Pradel, Olivier de Serres.

Né en 1539, en Ardèche, Olivier de Serres s'occupe activement tout au long de sa vie de mettre en valeur son domaine agricole du Pradel. Fin lettré, observateur soigné et à la fois praticien accompli, Olivier de Serres se fait d'abord remarquer par l'expérience qu'il a acquise dans la plantation et le soin des mûriers et dans l'élevage du ver à soie. Le roi Henri IV l'invite à le conseiller pour développer cette culture en France et mettre en place l'industrie de la soie. Le seigneur du Pradel rassemble ensuite ses observations et ses réflexions dans un ouvrage capital, qui paraît pour la première fois en 1600 : « Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs » sera réimprimé à huit reprises du vivant de l'auteur (il décède en 1619) et plus de vingt fois jusqu'au début du XIX^e siècle.

Comme l'indique le frontispice de la dernière édition, celle de 1804, le lecteur trouve dans ce volume, formé de huit livres ou lieux, « tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir la maison rustique ». Pas

Le raisin	142
La renaissance des vignobles	146
Le melon	147
Le melon de Montréal, l'histoire de la famille Décarie	148
Les fruits à noyaux	151
La prune	151
Une prunelaie typique du milieu du XIX ^e siècle	156
Apogée et déclin de la pruniculture québécoise	159
Les variétés anciennes de prunes	163
La cerise	161
La diversité des familles de cerises	168
Les variétés anciennes de cerises	170
L'abricot	172
La pêche de Montréal	172
Les petits fruits	175
La fraise	177
La fraise de culture	178
La framboise	184
La culture des framboises	184
Le bleuet	187
Les bleuets d'Abitibi, ou comment acheter des soutanes aux enfants de chœur	189
L'industrie du bleuet de culture	190
Les gadelles et groseilles	192
Les atocas ou canneberges et les airelles vigne-d'Ida	195
Les autres petits fruits sauvages	196
Les fruits secs	201
Conclusion	205
Bibliographie	213
Remerciements	219



COMPOSÉ EN MINION CORPS 11
SELON UNE MAQUETTE RÉALISÉE PAR JOSÉE LALANCETTE
ET ACHEVÉ D'IMPRIMER EN NOVEMBRE 2002
SUR LES PRESSES DE AGMV-MARQUIS
À CAP-SAINT-IGNACE
POUR LE COMPTE DE DENIS VAUGEOIS
ÉDITEUR À L'ENSEIGNE DU SEPTENTRION