

## Culture alimentaire

Daniel Fortin

---

Number 141, Summer 2014

Cultiver ses racines

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/72090ac>

[See table of contents](#)

---

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

---

Cite this article

Fortin, D. (2014). Culture alimentaire. *Continuité*, (141), 30–32.



Photo: Linda Turgeon

*Entre la fondation de Québec et la Conquête, que faisaient pousser les colons pour se sustenter? Une étude des écrits de l'époque permet de semer les graines d'une meilleure connaissance de leurs potagers.*

par Daniel Fortin

**E**n Nouvelle-France, le jardin s'avère essentiellement utilitaire : on y fait d'abord pousser de quoi se nourrir et se soigner. Formel dans son dessin, il compte des planches carrées ou rectangulaires, probablement légèrement surélevées. C'est la forme la plus pratique pour la production de légumes. On trouve cette symétrie sur toutes les cartes et représentations des espaces aménagés en Nouvelle-France.

Déjà en 1609, Samuel de Champlain, qui s'intéresse aux « jardinages », rapporte que la récolte a donné « des herbes potagères de toutes sortes, avec de fort beau blé

d'Inde et du froment, seigle et orge ». Voilà qui devait permettre de perpétuer la tradition de la mère patrie, où le pain constituait la base de l'alimentation des paysans et des artisans. Mais pas le pain blanc de froment : plutôt un « bled » constitué de froment, de seigle et, parfois, d'orge d'hiver. Un mes-teil, disait-on dans les environs de Paris.

#### TOUR DE JARDINS

En 1618, Champlain fait le récit de sa tournée des jardins autour de son habitation de Québec. Il a entre autres visité, sur le plateau du cap Diamant, la concession de Louis Hébert, engagé auprès de la Compagnie du Canada comme apothicaire. Celui-ci s'intéresse à la culture des céréales, des légumes et, probablement, des plantes

*Sur le site de la Maison Saint-Gabriel à Montréal, on a recréé un potager urbain de la fin du XVII<sup>e</sup> et du début du XVIII<sup>e</sup> siècle.*

Photos : Daniel Fortin

# e alimentaire



médicinales. « Je visitai les lieux, les labou-  
rages des terres que je trouvai ensemencés  
et chargés de beaux blés; les jardins chargés  
de toutes sortes d'herbes, comme choux,  
raves, laitues, pourpier, oseille, persil et  
autres herbes, citrouilles, concombres, me-  
lons, poix, fèves et autres légumes, aussi  
beaux et avancés qu'en France; ensemble,  
les vignes transportées et plantées sur le  
lieu, déjà bien avancées, bref le tout s'aug-  
mentant et accroissant à vue d'œil [...] »

Les tentatives d'implantation de la vigne à  
raisin sont fréquentes en Nouvelle-France,  
car le vin est une boisson de prestige  
qu'il plaît aux nobles de consommer  
régulièrement, si possible. Mais les pieds  
de vigne, ou ceps, sont moins bien adaptés  
au climat froid de la colonie. Néanmoins,  
cette culture s'installe. À preuve, un plan  
de la mission de la Montagne, fief des  
Sulpiciens sur le flanc sud du mont Royal,  
montre que quatre arpents sont consacrés à  
un vignoble. Ce dernier permet la produc-  
tion d'un vin de messe pour les besoins de  
la congrégation. Dans les jardins des  
Sulpiciens poussent aussi des arbres  
fruitiers.

*Même si la tomate Purple Calabash  
remonterait au XVI<sup>e</sup> siècle, elle  
n'était pas connue des jardiniers de  
la Nouvelle-France.*

Photo: Patrice Fortier, La Société des  
plantes de Kamouraska

## PORTER SES FRUITS... OU PAS

Dès 1619, Champlain mentionne la pré-  
sence en Nouvelle-France d'arbres fruit-  
tiers greffés en parlant « [...] des entes et  
des arbres que [lui] avait donné[s] le sieur  
de Mons en Normandie [...] ».

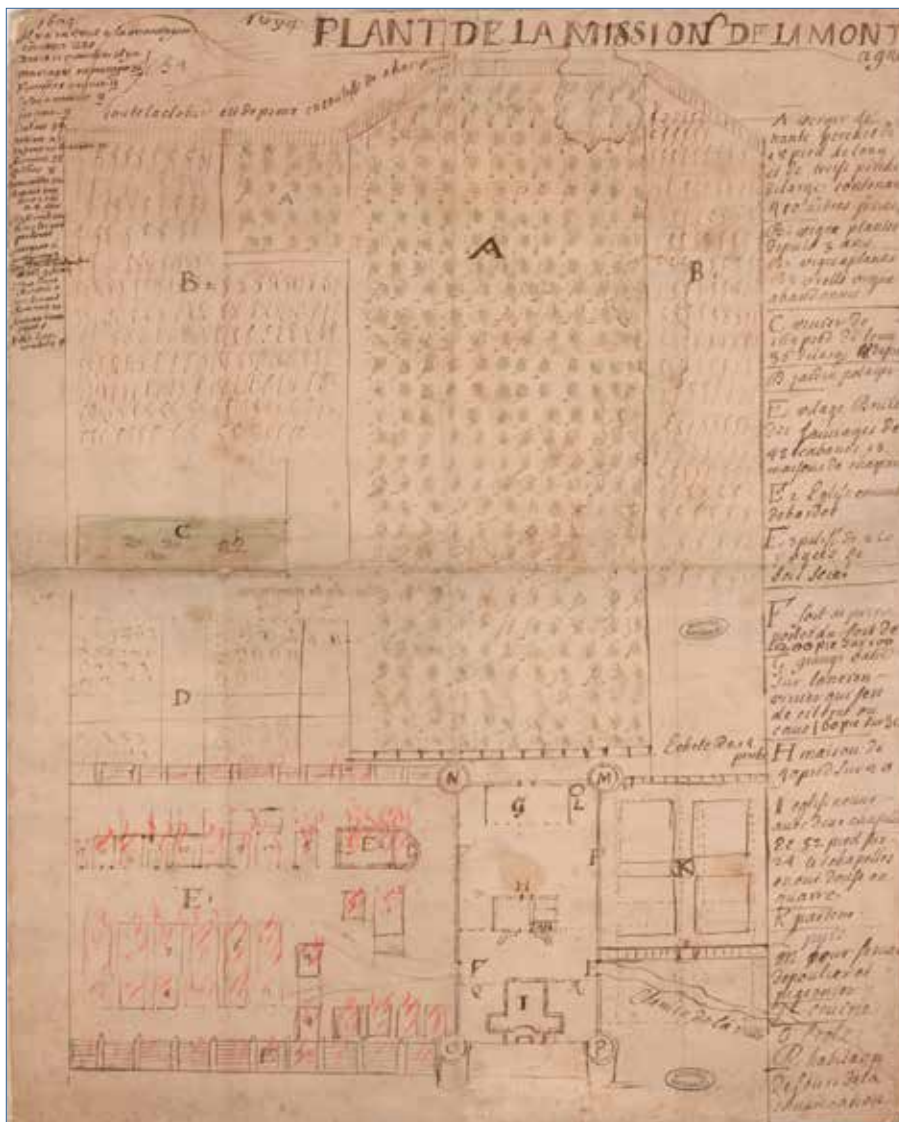
Mère Marie de l'Incarnation, de la congré-  
gation des Ursulines de Québec, livre dans  
sa correspondance quelques renseigne-  
ments sur les cultivars présents dans les  
murs de son couvent: « Nous avons com-  
mencé à avoir des pommes r[e]inette et  
calville, lesquelles très fines et bonnes, ici,  
mais ces espèces ont été apportées de  
France. » Mais la rigueur du climat de la  
Nouvelle-France cause beaucoup de souci  
aux habitants. Marie de l'Incarnation men-  
tionne, en 1670: « [...] il y avait toujours de  
la glace dans notre jardin au mois de juin;



## À lire

Daniel Fortin, *Histoire naturelle des Indes  
occidentales du père Louis Nicolas. Partie 1:  
La botanique*, Québec, Les Éditions  
GID, 2014, 464 p.

Daniel Fortin, *Une histoire des jardins au  
Québec. De la découverte d'un nouveau terri-  
toire à la Conquête*, Québec, Les Éditions  
GID, 2012, 440 p.



Cet ancien plan de la mission de la Montagne, fief des Sulpiciens sur le flanc sud du mont Royal, indique la vocation du site en 1694. On y distingue notamment le verger (A) et le jardin potager (D).

Source : Archives nationales de France, site de Paris, N/111/Canada

nos arbres fruitiers et ceux greffés, lesquels portaient des fruits exquis, sont morts de cela. L'ensemble de notre contrée a souffert des mêmes pertes, et particulièrement les Sœurs hospitalières, qui avaient un des plus beaux vergers que l'on pouvait voir même en France. Les arbres portant des fruits sauvages ne sont pas morts [...]. »

#### L'APPORT DU PÈRE LOUIS NICOLAS

Le missionnaire jésuite Louis Nicolas, qui a séjourné en Nouvelle-France de 1664 à 1675, a rédigé un manuscrit dans lequel il présente environ 200 plantes qu'il a observées dans les jardins de la colonie. Intitulé *Histoire naturelle des Indes occidentales*, ce manuscrit comprend 196 folios et est aujourd'hui conservé à la Bibliothèque nationale de France, à Paris. L'énumération que le missionnaire y fait des plantes potagères

et des herbes médicinales est des plus complètes :

« Toutes les herbes que je vais nommer sont si communes dans le pays qu'il me faudrait un grand volume pour en dire toutes les particularités, et comme ce serait trop ennuyant il faut se contenter des simples noms : asperges, betteraves rouges, betteraves blanches, carottes, ch[e]rvis, salsifis, panais, pastenades jaunes et violet[te]s, blanches et sauvages, chicorée blanche, franche et agreste, choux de toutes les espèces, sauf chou-fleur, choux pommés, citrouilles, concombres, coriandre, courge, calebasses, cerfeuil franc et agreste, ce dernier y est si commun qu'on peut le faucher en bien des endroits, aussi bien qu'une autre espèce de ce même simple dont la feuille est musquée et anisée, [...] échalot[es], endives, épinards,

épinards écarlates, épinards sauvages à la graine rouge, fenouil de deux façons, melons communs, melon d'eau, laitues, chicons noirs et blancs, y en a de jaunes[s] qu'on nomme des [falanges], ils deviennent fort gros et d'une hauteur prodigieuse. Ces sortes de salades sont des plus tendres et des plus délicates. Naveaux, oignons de deux ou trois façons, cives, civettes à feuilles rondes et pointues, patience, l'armoise, lappatum, de la hache, pimpinelle, porreau, poirée, pourpier de 3 espèces, rai-fort, sarriette, ciboule, serpolet, laiteron de plusieurs espèces. »

#### EXERCICE PRATIQUE

Pour reconstituer un potager de la Nouvelle-France, cette liste exhaustive se révèle fort utile. Tout comme les nombreuses observations que le botaniste Pehr Kalm a colligées lors de son séjour en 1749, alors qu'il a arpenté des centaines de kilomètres dans la colonie, de Montréal jusqu'à Charlevoix.

Grâce à ces sources, un petit potager urbain de la région de Montréal de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle ou du début du XVIII<sup>e</sup> siècle a été recréé sur le site de la métairie de la congrégation de Notre-Dame de Montréal, mieux connue sous le nom de Maison Saint-Gabriel. Quatre carrés surélevés par des planches accueillent les plantes potagères, des plantes médicinales, des légumes et quelques arbres fruitiers (pommiers et pruniers). Un carré était dévolu aux céréales (blé, avoine et maïs), mais a dû être abandonné, car les écureuils détruisaient les plants dès que ceux-ci portaient des grains. Des topinambours (qui étaient cultivés par certains groupes autochtones de la région des Grands Lacs) et des pommes de terre ont été introduits dans le potager. Même si ce tubercule comestible n'était pas cultivé en Nouvelle-France pour l'alimentation humaine, il a joué un rôle important dans l'immigration irlandaise dans Pointe-Saint-Charles – où se trouve la Maison Saint-Gabriel – au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

La majorité des végétaux qui croissent dans les plates-bandes de la Maison Saint-Gabriel sont identifiés. Des visites guidées sont aussi offertes aux visiteurs qui souhaitent en savoir plus sur l'histoire des potagers et des cultures en Nouvelle-France.

■ Daniel Fortin est ethnologue, ethnobotaniste et horticulteur.