

Du jardin à l'assiette : aperçu d'une recherche sur le patrimoine culinaire des Augustines de Québec
From garden to plate : an overview of research into the culinary heritage of the Augustine Sisters of Québec

Geneviève Piché

Volume 15, 2017

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1041119ar>
DOI: <https://doi.org/10.7202/1041119ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)
1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Piché, G. (2017). Du jardin à l'assiette : aperçu d'une recherche sur le patrimoine culinaire des Augustines de Québec. *Rabaska*, 15, 101–109. <https://doi.org/10.7202/1041119ar>

Article abstract

Until the 2000s, the history of the Québec food ways had been little explored, being confined to lists of traditional dishes and examples of recipes from bygone days. In 2001, historian Bernard Audet initiated his research into this relatively untouched historiographical field, and his efforts quickly produced fruitful results. Apart from the work of François Rousseau (1983) on the diet of patients in Québec City's Hôtel Dieu hospital, very few historians had however expressed interest in the culinary practices of religious communities, including nursing sisters. And yet, the archives kept by these congregations are full of details about the diet of the sisters themselves and their hospital patients. In order to demystify the origins of our own culinary heritage, what can we learn by looking at the gardens, the farms and the kitchens of the nursing sisters ? This article takes stock of a research project in progress, which will lead to a future publication.

Du jardin à l'assiette : aperçu d'une recherche sur le patrimoine culinaire des Augustines de Québec

GENEVIÈVE PICHÉ
Historienne-archiviste
Le Monastère des Augustines

Été 1825. Le cœur est à la fête au monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec. Sœur Marie-Thérèse Beaupré, dite de Sainte-Thècle, et sœur Marie-Angélique Drouin, dite de Sainte-Apolline, célèbrent respectivement leur 50^e et leur 25^e année de profession religieuse¹. Toutes deux se connaissent fort bien. Elles travaillent de concert à nourrir les religieuses du monastère et les patients de l'hôpital, l'une à ses fourneaux, l'autre à son potager. Nées l'une comme l'autre à la campagne – quoiqu'à quinze ans d'intervalle –, l'une à l'Ancienne-Lorette et l'autre à l'île d'Orléans, elles sont habituées au dur labeur d'une famille paysanne. Ayant revêtu l'habit des sœurs converses, elles sont chargées du soin du monastère et des tâches domestiques. Sœur Sainte-Thècle a pris l'habitude de se lever à trois heures du matin pour préparer le pain et les repas. Boulangère et cuisinière pendant près de cinquante ans, elle excelle maintenant dans l'art de faire des gâteaux et des pâtisseries, de brûler et de moudre le café. Sœur Sainte-Apolline travaille elle aussi, dit-on, « comme un homme² ». Sous sa garde pendant près de vingt ans, le jardin permet à la communauté de nourrir malades et religieuses, en plus d'engranger bien des profits par la vente de produits.

Alors que l'histoire des hospitalières de Québec s'est souvent écrite autour de leur vie et de leur travail à l'hôpital, ces micro-histoires révèlent

1. Marie-Thérèse Beaupré (1755-1831) est entrée en communauté le 20 janvier 1774 et a fait sa profession permanente le 20 juillet 1775. Marie-Angélique Drouin (1769-1834) est entrée le 25 juillet 1798 et a fait sa profession permanente le 9 janvier 1800. Malheureusement, aucun document d'archives ne peut prouver qu'il y a bel et bien eu une fête à cette occasion – il n'y a pas d'annales pour la période 1774-1877 –, mais il est de coutume, chez les Augustines, de célébrer les jubilés des religieuses par un repas spécial.

2. *Relation de Mère Saint-Antoine*, XIX^e siècle, Archives du Monastère des Augustines [ci-après AMA], Fonds Monastère des Augustines de l'Hôtel-Dieu de Québec [ci-après HdQ-F1], HdQ-F1-A5,3/1:20.

tout un pan du quotidien des religieuses converses au monastère. Plutôt que de fixer l'objectif sur les premières infirmières du pays, il est temps de rendre hommage aux religieuses qui ont œuvré dans leur ombre, ces ouvrières sans qui tout l'édifice se serait écroulé³. Par ailleurs, si l'alimentation, perçue comme une facette des soins hospitaliers, a fait l'objet de quelques recherches, notamment en France⁴, l'alimentation courante des religieuses demeure encore aujourd'hui méconnue. En fait, jusque dans les années 2000, l'histoire de l'alimentation au Québec n'avait été que peu explorée, si ce n'est pour dresser l'inventaire des plats traditionnels et offrir des recettes au goût d'antan⁵. En 2001, l'historien Bernard Audet initie de nouvelles recherches dans un champ historiographique encore relativement vierge, mais qui devient vite fructueux⁶. Mis à part l'ouvrage de François Rousseau sur le régime des malades de l'Hôtel-Dieu de Québec (1983), les historiens sont cependant bien rares à s'intéresser aux pratiques culinaires des communautés religieuses, notamment hospitalières⁷. Et pourtant, comme l'avance Caroline Durand (2016), les Augustines ont été des nutritionnistes

3. Pour la mère Saint-Antoine, « [...] les sœurs converses sont comme les fondations d'une maison, ce mur est dans la terre mais il soutien [sic] l'édifice, si les sœurs n'ont pas de l'économie, l'esprit de pauvreté, l'amour du travail, petit à petit le spirituel tombera [...] ». Voir la *Relation de Mère Saint-Antoine*, XIX^e siècle, AMA, HDQ-F1-A5,3/1:20.

4. Musée de l'Assistance publique-Hôpitaux de Paris, *L'appétit vient en mangeant ! Histoire de l'alimentation à l'hôpital XI^e-XX^e siècles*, Doin Éditeurs/Musée de l'assistance publique-Hôpitaux de Paris, Vélizy/Paris, 1997, 179 p. ; Marie-José Villemon, « À partir des sources hospitalières. L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIII^e siècle », *Annales de Normandie*, vol. 21, n^o 3, 1971, p. 235-260.

5. Notons entre autres les travaux de Marius Barbeau, « Ce que mangeaient nos ancêtres », *Mémoires de la Société généalogique canadienne-française*, vol. 1, janvier 1944 ; Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Goûter à l'histoire. Les Origines de la gastronomie québécoise*, Montréal, Éditions de la Chenelière/Service canadien des parcs, 1989 ; Claude Bourguignon, « Pratiques alimentaires irlandaises dans un contexte culturel franco-québécois rural : spécificité, acculturation, apport culturel (1821-1920) », dans Jean Peltre et Claude Thouvenot, *Alimentation et régions, Actes du colloque Cuisine, régimes alimentaires, espaces régionaux, 24-27 septembre 1987*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1989, p. 275-297 ; Denys Delâge, « L'Influence des Amérindiens sur les Canadiens et les Français au temps de la Nouvelle-France », *Lekton*, vol. 2, n^o 2, automne 1992, p. 80-190 ; Donald Fyson, « Du pain au madère. L'alimentation à Montréal au début du XIX^e siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 46, n^o 1, été 1992, p. 67-90.

6. Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Sainte-Foy, Éditions GID, 2001. Notons également les travaux de Paul-Louis Martin, *Les Fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*, Québec, Septentrion, 2002 ; Caroline Coulombe, « Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec 1860-1960 », mémoire de maîtrise en histoire, Université du Québec à Trois-Rivières, septembre 2002 ; Martin Fournier, *Jardins et potagers en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, 2004 ; Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009 ; Jean-Pierre Hardy, *Jardins et jardiniers laurentiens, 1660-1800. Creuse la terre, creuse le temps*, Québec, Septentrion, 2016.

7. François Rousseau, *L'Œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, PUL, « Les Cahiers d'histoire de l'Université Laval », 1983.

avant l'heure⁸ ! Et leurs archives regorgent de détails sur l'alimentation de la communauté, ainsi que sur celle des patients de l'hôpital. Leurs jardins, leurs fermes et leurs cuisines nous livrent tout un lot d'indices pour démystifier les origines de notre propre patrimoine alimentaire. Considérant que le régime des religieuses et leurs pratiques culinaires sont le miroir de l'assiette des habitants du Québec, que peut-on apprendre de leur garde-manger et de leur jardin ? Que font pousser, que récoltent et que cuisinent les Augustines de Québec, depuis leur implantation en Nouvelle-France en 1639 jusqu'à leur 300^e anniversaire de fondation, en 1939, alors que le jardin nourricier cède sa place à un jardin ornemental ? Quels aliments, quelles traditions et quels savoir-faire ressortent de leurs archives ? Par leur richesse et leur grande diversité, les archives du Monastère des Augustines permettent littéralement de retracer le parcours des aliments, de la terre à l'assiette. Cet article met donc la table pour de futures recherches, qui mèneront à la publication d'un ouvrage inédit alliant patrimoine culinaire et recettes contemporaines⁹.

Des Augustines en Nouvelle-France

Les Augustines de l'Hôtel-Dieu de Québec sont la première communauté religieuse féminine hospitalière à venir s'implanter en Amérique du Nord. Leur histoire débute officiellement en 1636, alors que le père jésuite Paul Le Jeune, missionnaire en Nouvelle-France, élabore son projet d'y fonder un hôpital pour les soins et l'évangélisation des Amérindiens. À la lecture de ses relations, la nièce du Cardinal de Richelieu, la Duchesse d'Aiguillon, entreprend de l'appuyer financièrement et demande aux Augustines de l'Hôtel-Dieu de Dieppe d'y envoyer des religieuses pour gérer le nouvel hôpital. En avril 1639, Louis XIII, roi de France, entérine le projet en ratifiant les lettres patentes. Au début du mois de mai, trois jeunes augustines – Marie Guenet de Saint-Ignace (1610-1646), Anne Le Cointre de Saint-Bernard (1611?-1679) et Marie Forestier de Saint-Bonaventure (v. 1615-1698) –, toutes dans la vingtaine, quittent ainsi le port de Dieppe à destination de Kebec¹⁰. Après près de trois mois à voguer sur une mer capricieuse, les religieuses atteignent enfin Tadoussac. Devant un fleuve encore méconnu et réputé périlleux, la traversée entre Tadoussac et Québec se fait en barques. L'équipage accoste sur l'île

8. Caroline Durand, *Nourrir la machine humaine. Nutrition et alimentation au Québec*, 1860-1945, McGill-Queen's University Press, 2015.

9. Ce projet, en partenariat avec les Éditions du Septentrion, devrait voir le jour en 2018.

10. Le terme « Kebec », employé dans cette orthographe dès le début de la Nouvelle-France, signifie « étroit, rétrécissement, et même quelque chose de plus expressif, c'est bouché. Ce passage resserré entre deux côtes escarpées est peut-être ce qui frappe davantage le voyageur qui remonte le Saint-Laurent, jusque-là si large et si majestueux. Or les sauvages du bas du fleuve, et les Micmacs en particulier, se servent encore actuellement du même mot kebec, pour signifier un lieu où l'eau se rétrécit ou se referme ». Voir Abbé C.-H. Laverdière, dir., *Œuvres de Champlain publiées sous le patronage de l'Université Laval*, seconde édition, Québec, Desbarats, 1870, tome I, p. 89.

d'Orléans, alors inhabitée, le 31 juillet et y passe la nuit dans de modestes campements¹¹. Le lendemain, les barques atteignent Québec, où les attendent une colonie d'environ 200 personnes¹². À leur arrivée, les religieuses jugent l'emplacement de leur monastère inadéquat. L'eau, si cruciale pour leur survie comme pour celle de leurs patients, se révèle rarissime et les Amérindiens se tiennent loin de leur bâtiment. Rapidement, pour se rapprocher d'eux, elles prennent la décision de déménager leurs pénates à Sillery. Toutefois, devant les attaques iroquoises qui s'intensifient, elles n'auront d'autre choix en 1644 que de revenir à leur emplacement initial et de relancer la construction de ce qui deviendra le premier hôpital au nord du Mexique¹³. À partir de cette date, les religieuses augustines tâcheront de subvenir aux besoins alimentaires de leurs patients comme de leur communauté par le biais de différentes stratégies alimentaires, visant avant tout à s'assurer une autosuffisance qui leur permettra de survivre et de se développer tout au long des trois siècles suivants.

Des jardins... au pluriel

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, la grande majorité des communautés religieuses possèdent un jardin sur le terrain de leur monastère. Ces jardins conventuels font « partie d'un ensemble fermé qui comprend les édifices de la communauté, les dépendances et les cours¹⁴ ». Aménagés selon un plan régulier et symétrique, d'inspiration française, ces jardins sont entretenus par les sœurs converses. Les Augustines de l'Hôtel-Dieu de Québec entreprennent de cultiver des plantes dès leur installation définitive en haute-ville en 1644. Mais il s'agit en fait de deux jardins distincts : le jardin de la communauté et le jardin de l'hôpital. Le jardin de la communauté, réservé aux religieuses, comprend un verger et un potager. La production de plantes, de légumes et de fruits permet ainsi d'assurer la subsistance des religieuses. Selon le botaniste suédois Pehr Kalm, qui visite le monastère en 1749, le verger comporte entre autres des pommiers, des cerisiers, des noyers sauvages et des groseilliers rouges¹⁵. Ce jardin atteindra sa dimension actuelle dans les années 1860. Les Augustines le cultiveront jusqu'en 1936, alors que sont entrepris des grands travaux pour en faire un jardin ornemental et commémoratif, inauguré lors

11. C'est d'ailleurs à cette occasion que les religieuses vont cueillir et manger des framboises, ce qui deviendra une tradition dans la communauté à chaque début du mois d'août.

12. François Rousseau, *La Passion de servir. Les fondatrices de l'Hôtel-Dieu de Québec*, Bibliothèque et Archives nationales du Québec/Bibliothèque et Archives Canada, 2014, p. 5.

13. François Rousseau, *La Croix et le scalpel. Histoire des Augustines et de l'Hôtel-Dieu de Québec, Tome I : 1639-1892*, Québec, Septentrion, 1989, p. 48-52.

14. Danielle Rompré, « Les Jardins clos des communautés religieuses », *Continuité*, n° 1, automne 1990, p. 27-28.

15. Pehr Kalm, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, traduction de Jacques Rousseau et de Guy Béthune, Montréal, CLF, 1977, p. 229.

des fêtes du tricentenaire en 1939¹⁶. Le jardin de l'hôpital, situé entre les rues actuelles de Charlevoix et Saint-Jean, comporte également un potager et des arbres fruitiers, mais aussi un carré de plantes médicinales¹⁷. Les récoltes sont destinées à la cuisine de l'hôpital et à la fabrication de médicaments. Il disparaîtra progressivement au XIX^e siècle, au fur et à mesure que le quartier s'urbanise et que l'hôpital se développe.

Dès le XVII^e siècle, la communauté ensemece ses jardins pour parvenir à une certaine autarcie alimentaire, qui lui permettrait d'économiser des coûts dans l'achat de nourriture. Par définition, l'autarcie décrit l'état d'une collectivité qui s'assure d'avoir accès à des provisions alimentaires suffisantes pour se satisfaire¹⁸. Mère Marie-Andrée Duplessis de Sainte-Hélène (1687-1760) fait ainsi venir des semences de légumes directement de France : graines de chicorée, de céleri, d'oseille, de laitue, de chou, d'oignon, de navet et de lavande¹⁹. D'origine française, mère Duplessis de Sainte-Hélène a emporté avec elle la tradition culinaire de la métropole. Elle fait donc planter dans le jardin de la communauté les légumes qu'elle connaît et qu'elle a l'habitude de consommer. Peu à peu, l'assiette des religieuses intégrera des plantes, fruits et légumes à la fois exotiques et indigènes. Les archives des Augustines permettent justement de connaître ce qui pousse dans leur jardin communautaire. Par exemple, au début du XIX^e siècle, leur potager rapporte fèves, blé d'inde, patates, oignons, pois, pommes, choux de siam, céleris, choux, poireaux, betteraves, carottes, cerises de France, prunes, citrouilles, melons, groseilles, cornichons, bettes, tomates, navets et orge²⁰. Selon sœur Sainte-Germaine, encore au XX^e siècle, le jardin est utilisé à son maximum pour récolter fruits et légumes : « Le jardin était un champ de légumes, un champ de fruits [...] ». On allait aider aux cuisinières quand il y avait besoin de ramasser les fruits ou les fleurs. Y travaillaient [*sic*] beaucoup. L'été, y faisait de l'argent avec

16. Les Annales expliquent le choix de transformer le jardin pour y accueillir une kermesse : « Nous ne renonçons pas, de ce fait, à la Kermesse ; mais elle eut une autre fin ; par suite, une autre signification. Elle serait, après nos fêtes religieuses, la démonstration patriotique et nationale que le public attendait. Nous en ferions donc une gerbe de souvenirs historiques, reconstituant d'une part le vieux Québec de 1639 ; de l'autre, symbolisant l'apostolat des Augustines dans les pays où elles ont établi leur œuvre de miséricorde. Sous ces nouvelles rubriques, il fallait de l'espace et des facilités que seul pouvait offrir le grand jardin du monastère ». *Annales de l'Hôtel-Dieu de Québec, 1937-1952*, p. 68, AMA, HDQ-F1-A5,1/1:9.

17. En ce qui concerne le carré de l'apothicaire, voir Ariane Blanchet-Robitaille, *Guérison : le carré d'apothicaire des Augustines de l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Le Monastère des Augustines, 2015.

18. Martin Bruegel et Alessandro Stanziani, « Pour une histoire de la "sécurité alimentaire" », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. 3, n° 51-3, 2004, p. 12.

19. Denyse Légaré, *Les Jardins du monastère des Augustines et de l'Hôtel-Dieu*, Québec, Rapport pour la Commission de la Capitale nationale, 2012, p. 10.

20. *Journal des recettes, 1733-1859*, AMA, HDQ-F1-K2,1/2.

leur travail²¹ ». Dans la cour à bois et la cour de la ménagerie, les religieuses s'occupent également d'un poulailler, d'une porcherie et d'une étable, où sont élevés quelques vaches, chevaux, porcs et poules. Tout cela contribue à accorder une certaine autonomie alimentaire aux religieuses augustines, qui usent de leurs propres ressources pour fournir légumes, viande et lait aux cuisines du monastère et de l'hôpital.



Jardin du Monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec, vers 1931-1936

Source : AMA, HDQ-F1-N1,1/1 : 1

L'apport extérieur des fermes et seigneuries

Les jardins du monastère ne sont cependant pas suffisants pour satisfaire aux besoins grandissants des religieuses et de leurs patients. Les Augustines comptent ainsi énormément sur les récoltes des terres et seigneuries qu'elles possèdent dans les environs de la ville de Québec. C'est d'ailleurs l'une de leurs principales sources de denrées... et de revenus. Les fermes permettent aux religieuses d'obtenir à faible coût des produits frais de la terre, de la viande et du lait pour nourrir la communauté et les malades de l'hôpital. Elles permettent même de vendre les surplus. Il est alors courant à l'époque, pour des communautés religieuses féminines, de posséder des seigneuries et de grandes terres agraires. Les Augustines de l'Hôpital Général, en basse-ville, détiennent notamment, au fil de leur histoire, 41 593 arpents de terre²². Les Augustines de l'Hôtel-Dieu de Québec vont ainsi être propriétaires de

21. *Entrevue de sœur Sainte-Germaine* (Marie-Anaïs-Elmina Simard, 1884-1974), 12 novembre 1969, AMA, HDQ-F1-A5,3/2 :31.

22. Jessica Barthe, « Du manoir au parloir : les stratégies des Ursulines de Québec dans l'administration de la seigneurie de Sainte-Croix, 1646-1801 », dans Benoît Grenier et Michel Morissette, dir., *Nouveaux regards en histoire seigneuriale au Québec*, Québec, Septentrion, 2016, p. 163.

plusieurs seigneuries et fermes : seigneurie de Saint-Ignace (1647-1868), seigneurie de l'Île-aux-Oies (1646-1964), seigneurie de Saint-Augustin (1734-1868), fief Saint-Joseph/L'Espinay, ferme des Collines/Sainte-Foy (1923-années 1960), ferme de la canardière/Limoilou, ferme de Québec-Ouest (1948-années 1960)²³. La gestion de ces fermes et seigneuries requiert cependant beaucoup d'efforts et de travail aux religieuses :

Il y avait bien du détail dans cette office des fermes nouvelles à établir, à l'Isles aux Oies, faire cultiver la terre de la canardière, la prairie de l'hôpital général actuellement toute concédée, celle de la petite Rivière y faire des fosés, clôture, avoir le soin des chemins [...] ce n'était pas une petite occupation de prévoir, s'informer de tout ce qu'il était convenable de faire, et surveiller tous les travaux autant que possible, heureusement qu'alors on pouvait voir avec la longue vue facilement les trois terres, le contre-maître faisait tous ces travaux avec deux hommes pour l'ordinaire, les deux employés au jardin aidaient souvent ailleurs, comme aussi celui qui avait le soin de l'étable [...] [*sic*]²⁴.



Sœur Sainte-Thècle donnant à manger aux colombes dans le jardin, avant 1930²⁵

Source : AMA, HDQ-F1-N4,3/3 : 1

23. Pour un résumé informatif, voir Yves Guillet, « Les Propriétés seigneuriales des Augustines », *Cap-aux-Diamants*, n° 118, été 2014, p. 10-13.

24. *Relation de Mère Saint-Antoine*, XIX^e siècle, AMA, HDQ-F1-A5,3/1 :20.

25. Née d'un père cultivateur à Saint-Henri-de-Lauzon, sœur Marie-Adèle Roy, dite de Sainte-Thècle (1857-1940), était une sœur converse chargée principalement de la buanderie : « Il n'est pas rare de voir notre bonne Sœur Ste-Thècle s'entretenir avec les colombes et les poules, quand elle est chargée de la basse-cour. Elle leur parle du Bon Dieu qui les a faites si gentilles créatures ; elle leur fredonne son amour, sa bonté ». Voir sa notice biographique dans la lettre annuelle du monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec de 1940.



**Sœur Sainte-Anastasia épluchant des patates
à l'Île-aux-Oies, lors de la visite annuelle, en août 1941**

Source : AMA, HDQ-F1-N3,1/9 : 36

Tout au long des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, la dépositaire des pauvres assume le rôle de la seigneuresse ; c'est elle qui concède des terres, qui tient les registres de comptes et qui engage meuniers et fermiers²⁶. Les différents registres des recettes des fermes et seigneuries aux XVIII^e et XIX^e siècles énumèrent une grande quantité de produits et de récoltes²⁷ : plantes fourragères (foin, paille, trèfle), plantes céréalières (blé, avoine, orge, seigle, sarrasin, mil, graine de lin), textiles (filasse, laine), légumes (pois, fèves, patates, blé d'inde, navets, carottes, choux, citrouilles), produits d'origine animale (beurre, lait, crème, œufs, suif), viandes (bœufs, vaches, veaux, moutons, agneaux, cochons), volailles (dindes, poulets, outardes, canards, oies) et poissons (anguilles). À la veille de la Révolution tranquille, les progrès

26. Patrick Blais, « La "seigneurie des pauvres" : l'administration de Saint-Augustin de Maur par les hospitalières de l'Hôtel-Dieu de Québec (1734-1868) », Mémoire présenté au Département d'histoire de la Faculté des lettres et sciences humaines de l'Université de Sherbrooke, juin 2016, p. i.

27. *Recette et dépense de 1755 à 1809*, AMA, HDQ-F1-M1,3/11.

démographiques et économiques du Québec, les besoins de croissance de la ville de Québec et la diminution de l'avantage qu'il y avait à tirer des pratiques « d'autosuffisance alimentaire », ont peu à peu entraîné l'abandon des fermes, les ventes des troupeaux, puis celle des terrains.

Conclusion

Dès la Nouvelle-France, les Augustines conçoivent l'alimentation comme un remède en soi pour traiter les malades. Elles tirent ainsi profit de l'enseignement du médecin grec Claude Galien : « nous ne pouvons vivre, soit en santé ou en maladie, sans nourriture²⁸ ». Pionnières en nutrition, elles ont d'ailleurs contribué à l'avancement des connaissances dans ce domaine, notamment en mettant sur pied des départements de diététique dans leurs hôpitaux²⁹. Par le biais de diverses stratégies de financement – par l'achat de terres, la vente de produits agricoles, la vente de pâtisseries –, elles ont démontré un sens aigu des affaires et un désir d'atteindre une indépendance, une autonomie financière. Cela se traduit également sur le plan alimentaire. En cultivant des jardins et des potagers, et en exploitant des fermes et des seigneuries, elles ont su entretenir une autosuffisance alimentaire qui leur a été bénéfique pendant plus de trois siècles. Une recherche approfondie dans les nombreux documents d'archives dorénavant conservés au Centre d'archives du Monastère des Augustines permettra de cerner davantage l'influence et l'apport des Augustines dans l'histoire de l'alimentation au Québec. Cet aperçu ne met somme toute que l'eau à la bouche et laisse présager bien des surprises dans la cuisine du monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec !

28. Claude Galien, *Le Premier Livre de Claude Galien. Des propriétés des choses nutritives*, traduit du latin, Paris, Gaultherot, 1552, chapitre 1, p. 1.

29. François Rousseau, *La Croix et le scalpel. Histoire des Augustines et de l'Hôtel-Dieu de Québec, tome II : 1892-1989*, Québec, Septentrion, 1994, p. 262.