

**Courville, Serge et Robert Gagnon, sous la direction de. *Québec, ville et capitale*, Sainte-Foy : Les Presses de l'Université Laval, Collection Atlas historique du Québec, 2001. Pp. 457. Cartes, illustrations, photographies**

Gilles Sénécal

Volume 31, Number 2, Spring 2003

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1015761ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1015761ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Urban History Review / Revue d'histoire urbaine

ISSN

0703-0428 (print)

1918-5138 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Sénécal, G. (2003). Review of [Courville, Serge et Robert Gagnon, sous la direction de. *Québec, ville et capitale*, Sainte-Foy : Les Presses de l'Université Laval, Collection Atlas historique du Québec, 2001. Pp. 457. Cartes, illustrations, photographies]. *Urban History Review / Revue d'histoire urbaine*, 31(2), 39–40. <https://doi.org/10.7202/1015761ar>

William Deverell, should begin to fill the environmental history void seen here. As for the cultural history of Los Angeles, it seems we may have to wait a little longer for the emergence of work with a range anything like that which exists for New York or other major American cities of the East and Midwest.

Angela Blake  
Department of History  
University of Toronto at Scarborough

---

Courville, Serge et Robert Gagnon, sous la direction de, *Québec, ville et capitale*, Sainte-Foy, Les Presses de l'Université Laval, Collection Atlas historique du Québec, 2001. Pp. 457. Cartes, illustrations, photographies.

Proposé dans la foulée de la collection de l'*Atlas historique du Québec* dirigée par Serge Courville et Normand Séguin, cet ouvrage approfondit les connaissances sur la formation et l'évolution socio-spatiale de la ville de Québec. Il prolonge, en ce sens, les titres développés précédemment, soit *Le pays laurentien au XIX<sup>e</sup> siècle*, *Population et territoire* et *Le Territoire*, en abordant cette fois l'histoire de la ville de Québec. Rédigé dans un style clair et élégant, réunissant de nombreux collaborateurs, il se veut une synthèse géographique de la transformation d'une ville coloniale, capitale religieuse et politique, véritable tête de pont d'un vaste empire, également grand port et place marchande à l'époque du commerce des fourrures au XVII<sup>e</sup> siècle, en une capitale provinciale qui se cherche un rôle international.

L'ouvrage est organisé en quatre parties. La première, intitulée les débuts, présente les facteurs qui ont contribué à l'établissement d'un poste, puis d'une ville, en ce lieu dit le mieux situé, le plus commode, aussi adaptable et propice au commerce des fourrures, stratégiquement placé pour la constitution d'une alliance avec les Amérindiens. N'a-t-on pas suffisamment dit que le site de promontoire offrait bien des avantages? Cela est bien sûr connu. La qualité de cet ouvrage se trouve surtout dans la richesse des sources documentaires, des cartes d'époque et des illustrations, qui contribuent à la démonstration et animent la lecture de cette première partie à la thématique plus convenue. La seconde partie est celle de la ville impériale, alors que les fonctions primatiales de la capitale se cristallisent et ce, en termes politique, militaire, administratif et religieux. Cette capitale est aussi une ville planifiée, avec son enceinte fortifiée, son plan en damier et même son plan d'expansion organisé en éventail et rythmé de places. Une planification qui est confrontée à l'exiguïté du site et aux contraintes de la construction de l'enceinte. Si la Conquête laisse une métropole ravagée, le rôle de Québec se renouvelle au XIX<sup>e</sup> siècle, alors que se déploie un nouvel ensemble institutionnel, avec l'essor des institutions religieuses, la professionnalisation des activités, le déploiement d'écoles toutes catégories confondues et la montée en puissance de la fonction culturelle, notamment par la diffusion de la culture savante au moyen de l'imprimerie.

La troisième partie couvre les mutations du XIX<sup>e</sup> siècle. Intitulée l'ère des contrastes, elle présente une période marquée par la

perte du statut de capitale nationale et par un ralentissement démographique, compensé en partie par l'immigration irlandaise. Il est noté des déclin successifs, alors que la centralité de la ville s'affaiblit, que « l'aire d'influence se contracte et ses partenaires commerciaux se raréfient » (p. 191) et que la vocation industrielle sort « ébranlée par le déclin du bois et de la construction navale » (p. 198). Il s'ensuit, par contre, un renouveau économique observable, par exemple, par le nombre d'établissements de fabrication de cinq employés et plus qui passe de 79 en 1851 à 259 en 1901. Si le nombre des établissements diminue, leur taille s'accroît, marquant ainsi la fin d'un monde, celui des artisans. De grandes entreprises prennent place dans le paysage de la ville, telle la Dominion Corset, ou encore la Rock City Tobacco, qui viennent diversifier une économie jusque-là dominée par les chantiers navals et le bois. Mais l'embellie est de courte durée. Ainsi, la main-d'œuvre industrielle restera relativement stable de 1881 à 1961. On peut penser que la concurrence de Montréal y est pour quelque chose. D'ailleurs, il faut regretter que les auteurs n'approfondissent pas davantage la situation de Québec vis-à-vis Montréal durant toute cette période, alors que les rôles respectifs des deux villes se précisent. Le titre des concurrences montréalaises ressort pour illustrer le contexte religieux (p. 219). Il faut croire que le destin de Québec n'était pas dans le déploiement d'un vaste complexe industriel, mais davantage dans l'essor d'une ville faite pour l'administration, la culture et une certaine mise en scène de la vie sociale dont les repères sont, au fil de la déambulation des citoyens, les grands magasins, les marchés et les rues animées. Le XIX<sup>e</sup> siècle témoigne déjà de la préoccupation de la conservation du patrimoine et c'est ainsi que les fortifications auraient été sauvées grâce au courant britannique culturaliste, ici qualifié de romantique.

C'est aussi à cette époque que se font sentir les problèmes urbains les plus criants, dont l'expansion des domaines résidentiels en banlieue avec les villas bourgeoises ou des logements ouvriers, l'accroissement des densités, l'insuffisance des structures sanitaires, l'effet de la congestion et des difficultés de communication. Les problèmes de santé publique surgissent, sans que l'on parvienne à identifier les processus qui permettent la mise en place de solution. On peut regretter que ce chapitre sur les problèmes urbains (p. 228 et suite) n'approfondisse pas suffisamment le rôle des élites urbaines et les rapports sociaux qui structurent la prise de décision ainsi que la prise en charge par l'administration publique des initiatives de santé et de sûreté publiques. Car cette période est portée par un vent de transformation alors que le port, le complexe ferroviaire et l'industrie imposent de nouvelles configurations à la ville. Le poids de l'administration provinciale ira, par ailleurs, en s'accroissant durant le XX<sup>e</sup> siècle.

La dernière partie, celle de la ville d'aujourd'hui, est moins convaincante, peut-être parce que la documentation et les illustrations de la ville contemporaine nous sont déjà bien connues. Les clichés du Québec pittoresque, des sites panoramiques et des rues d'ambiance nous émeuvent sans nous surprendre. L'ouvrage aborde la thématique des lieux de mémoire avec un peu de légèreté. Le Québec monumental ou gastronomique, les plaques et les commémorations balisent les parcours des ba-

dauds et des touristes, sans révéler le sens de cette ville à la fois patrimoniale, bourgeoise et populaire et qui reste une capitale provinciale.

En somme, l'ouvrage est de qualité, magnifiquement illustré, exhaustif, tout en laissant des interprétations en plan. Pour notre part, nous aurions souhaité que l'ouvrage s'attache davantage aux espaces vécus, aux lieux fréquentés, aux parcours des citadins. Dans cette veine, il faut lire le chapitre sur la baignade, loisir populaire s'il en est un, qui met en scène ces lieux de rassemblement populaire à Sainte-Pétronille, à l'Anse-au-Foulon, à Lauzon, où comme l'attestent les photographies, se pressaient en grand nombre les estivants. Ces quelques échappées sur la vie ordinaire des gens apportent une dimension plus sociale. La multiplication de ces portraits de lieu ou d'activité aurait peut-être alourdi un recueil déjà riche et volumineux. En somme, le sujet n'est pas complètement épuisé.

Gilles Sénécal  
INRS-Urbanisation, Culture et Société

---

Diner, Hasia R. *Hungering for America: Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge MA: Harvard University Press, 2001. Pp xvii, 292. Black and white illustrations, index. U.S. \$39.95.

In reviewing a book about food, particularly one by an author aptly named Diner, there is a temptation to use culinary metaphors to describe the work: to compare the author to a chef, blending disparate ingredients into a tasty combination, or some similar trope. That being said, Hasia Diner's *Hungering for America* is a treat not only because it backs up many of our assumptions about how in many ways immigrants "are what they eat," but shows how the particular experiences of different groups could result in profoundly different attitudes towards food and ethnicity. The work's strength is in its ability to retain the distinct "flavours" of the communities involved.

Diner compares three very different groups in order to explore the connections between immigrant culture and food. Italian immigrants brought with them a fierce pride in their culinary traditions. Food was central to Italian celebrations and family life. It also became a symbol of Italian immigrants' success in the New World. This success could often be viewed in concrete terms: Diner describes the evolution of companies which initially imported olive oil, sauces, and cheeses to America, and eventually built plants in the U. S. to manufacture macaroni and other essentials to supply the growing and increasingly prosperous Italian-American community.

While food formed a central part of Italian newcomers' sense of identity, in contrast, Irish immigrants had no such sentimental or symbolic attachment. Diner traces the history of Ireland, pointing not only to the nineteenth-century potato famine but the fraught relationship between Protestant landholders and the poor Catholic majority, to explain why hunger, and not food, became central to the Irish identity. Even the potato, stereotypically associated with the Irish diet by immigrants and native-born

Americans alike, was more a reminder of British colonial rule and privation than a source of nostalgia. Once in America, Irish immigrants forged a rich culture and celebrated their heritage – but rarely attempted to replicate the dishes they had eaten (or seen their social superiors eat) "back home." Food simply did not become a part of their ethnic identity, in a way that made them a group distinct from almost all others. Instead, Diner notes, food was a "palpable absence in their articulation of Irishness, an absence they brought with them to America." (112)

Jewish immigrants provide a good counterpoint to the other two groups, for food was not only central to the Jewish sense of community but also imbued with a spiritual significance that could be a source of both unity and division. Diner demonstrates how Jewish immigrants at times clashed over the requirements of their faith's dietary laws, or boycotted suppliers of kosher food who charged prices that were deemed too high. Yet even as food could be a flashpoint for conflict, it offered opportunities for Jewish employment in delis, bakeries, butchers and grocery stands. These institutions became fundamental to Jewish enclaves in American cities.

In juggling the stories of three different groups and their relationship with food, Diner has taken on an ambitious project. She pays careful attention to how class, region, gender, and generation shaped each individual immigrant's experience with food, in the old world and the new. As much as possible, Diner allows her subjects to speak for themselves: while she includes observations by settlement house workers or others who interacted with immigrants in various capacities, she draws extensively from oral histories, fiction, drama, photos, diaries, newspapers, travel accounts, and letters produced by Italian, Irish, and Jewish immigrants. Not surprisingly, much of Diner's evidence reflects the experiences of those who came to reside in big cities, particularly Chicago and New York, although she also includes examples of the experiences of those living in smaller communities across the nation.

Particularly fascinating is Diner's exploration of how immigrant food cultures evolved in North America. While the memory of food "at home" might be sacred, the actual diet of immigrants improved in America. Meat was no longer a special treat on the Sabbath for Jewish immigrants, but enjoyed during the week. Italians who could only rarely afford to drink coffee or eat cheese began to treat these former luxuries as necessities. White bread replaced the coarser rye or other darker loaves on immigrant tables. Regional differences in cuisine were often muted or transformed in the new country. For example, in Cleveland Italian men with different points of origin and different culinary traditions joined together in "pizza and sausage clubs", which celebrated a singular Italian cuisine, and thus a unified Italian identity. (70) Diner observes an "intra-Jewish food exchange" in New York. Eastern European Jews began to enjoy cold cuts sold by German Jewish delis and deemed these foods, which they had not enjoyed pre-migration, "traditionally Jewish." (201)

This is a book not necessarily about food itself, but the memory and meaning of food. On occasion the reader loses a sense of the chronology of the developments documented. Diner's "age of migration" spans a century, and in the space of two pages