

Le Château Saint-Louis : la demeure du gouverneur

Manon Goyette

Numéro 114, été 2013

1663. Le début d'un temps nouveau

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/69450ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Goyette, M. (2013). Le Château Saint-Louis : la demeure du gouverneur. *Cap-aux-Diamants*, (114), 32–34.

LE CHÂTEAU SAINT-LOUIS : LA DEMEURE DU GOUVERNEUR

par Manon Goyette

En septembre 1730 débute à Québec une grande fête en l'honneur de la naissance du fils de Louis XV. Les solennités, que l'on prépare depuis le mois d'août, auront lieu à la cathédrale, au palais de l'intendant Gilles Hocquart, de même qu'au château Saint-Louis. Au château, un grand repas sera servi aux dames et à toute la noblesse, dans la lumière d'innombrables lampions et de feux d'artifice. Organisées par Charles de Beauharnois de la Boische, marquis de Beauharnois, gouverneur général de la Nouvelle-France, les somptueuses festivités débutent par une messe, laquelle est suivie d'une procession agrémentée de chants. Puis, les canons du fort Saint-Louis retentissent, pendant que les milices crient « Vive le Roy », clameur à laquelle répond tout naturellement le peuple à son monarque. Voilà ici l'image que donnent, dans leurs rapports, les autorités de la colonie au roi.

Situé dans l'enceinte fortifiée du fort Saint-Louis, le château Saint-Louis est alors la résidence officielle du plus haut dirigeant de la colonie, soit celui-là même qui représentait la personne du roi. Classé lieu historique national depuis 2001, le site des Forts-et-Châteaux-Saint-Louis se trouve aujourd'hui à proximité du Château Frontenac, sous la terrasse Dufferin. Les fouilles menées par l'Agence Parcs Canada sous la terrasse, de 2005 à 2007, ont permis de dégager l'entièreté des vestiges du sous-sol du château, où se trouvait, à compter de 1723, le service de la bouche du gouverneur. C'est à cet endroit qu'en 1730, on a préparé ce somptueux repas en l'honneur de la naissance du Dauphin.

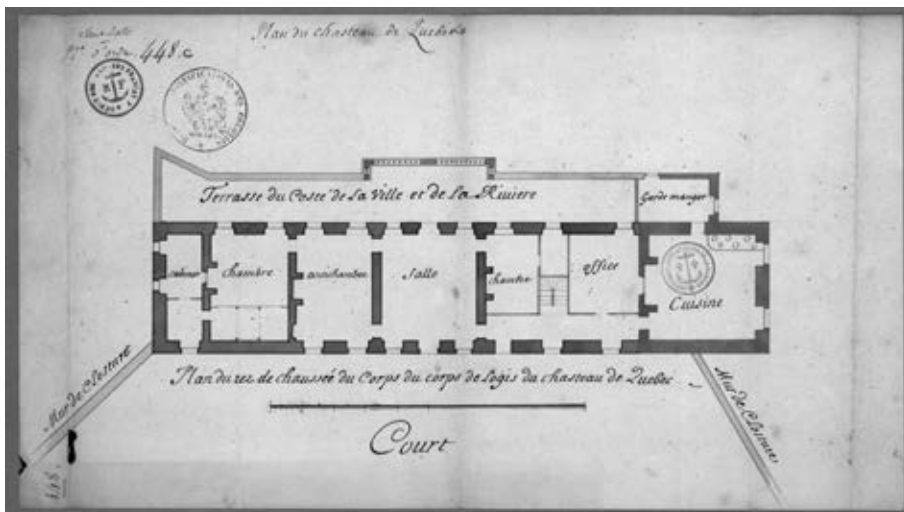
UNE RÉSIDENCE OFFICIELLE POUR LE REPRÉSENTANT DU ROI

L'historien Pierre-Georges Roy rapporte que le premier gouverneur général à



Le marquis de Beauharnois, qui a célébré la naissance du Dauphin au château Saint-Louis, en 1730 (Robert Levrac-Tournières, *Portrait présumé de Charles de la Boische, marquis de Beauharnois gouverneur de la Nouvelle-France*, ca. 1748, BAC, nég. C-141180).

avoir fêté la naissance du Dauphin en Nouvelle-France fut Charles Huault de Montmagny. C'est en 1638, à Saint-Germain-en-Laye, que celui qui allait devenir le grand Roi-Soleil venait de naître. Au fort Saint-Louis, les festivités ne peuvent avoir lieu que dans le vieux corps de logis de Samuel de Champlain, puisque le château Saint-Louis n'est pas encore construit. Le projet est toutefois réalisé en 1647-1648, alors que la colonie est encore administrée par la Compagnie des Cents-Associés. Le premier gouverneur à avoir habité la résidence officielle sous l'autorité du roi est le chevalier Augustin de Saffray de Mézy, à compter de 1663. Dès sa construction initiale, la disposition intérieure du château reflète les principes du classicisme français. Mais il



Plan du premier château Saint-Louis, où l'on peut voir les appartements du gouverneur et son service de la bouche (Anonyme [Villeneuve?], *Plan du chasteau de Québec*, ANOM, FR CAOM 3DFC448C).

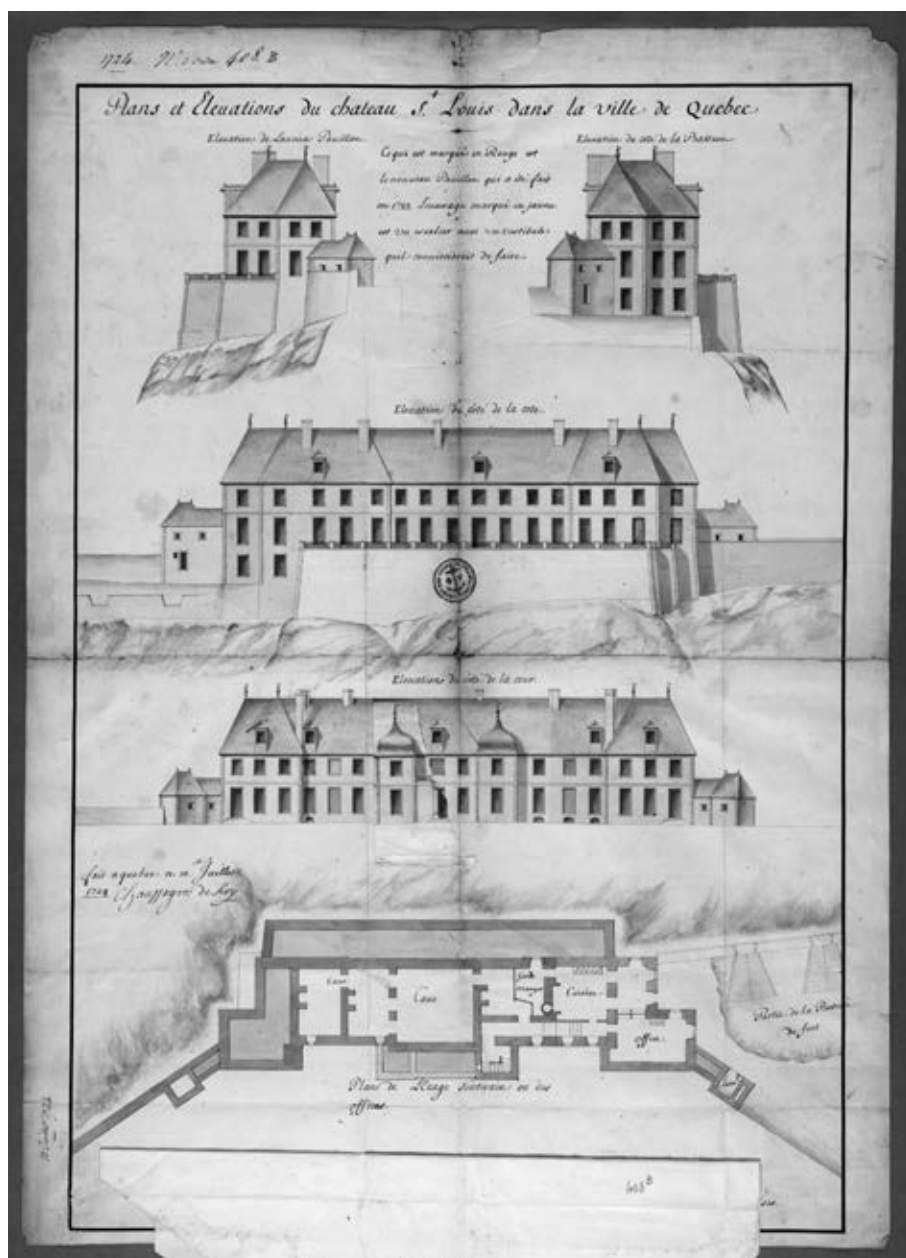
semble que lors de son premier mandat, qui s'échelonna de 1672 à 1682, Louis de Buade, comte de Frontenac et de Palluau, est fort mécontent de cette résidence. Il faut dire que né à Saint-Germain-en-Laye et ayant pour parrain Louis XIII, il était habitué à un grand train de vie. Son épouse, Anne de la Grange, laquelle ne vint jamais en Nouvelle-France, est aussi très proche de la cour.

Dans sa correspondance au ministre, Frontenac se plaint ouvertement de l'état pitoyable du château construit par Montmagny, déplorant le fait qu'il soit forcé d'établir ses appartements dans le corps de garde, avec les « Messieurs de la Compagnie ». En 1674, craignant même que le bâtiment ne puisse passer l'hiver, il décide d'avancer les fonds nécessaires pour y faire les travaux les plus urgents. Durant les années 1670, il aurait avancé une importante somme pour réparer le fort et le château, dont au moins 5 867 £ uniquement pour sa résidence. C'est peut-être lors de ces réparations que l'on aurait agrandi ses appartements personnels et refait le complexe culinaire.

LE SERVICE FRANÇAIS À LA TABLE DU GOUVERNEUR

C'est à Louis XIV que l'on doit sa popularité en France. Durant la période où les cuisines du château Saint-Louis furent agrandies, le roi avait instauré le Grand Couvert à Versailles. L'événement, qui avait lieu dans l'antichambre de la reine, permettait au public de voir le monarque et sa famille prendre leur dîner (souper) tous les soirs à 22 heures. L'ensemble de la cour pouvait ainsi observer en toute curiosité les convenances à table de la famille royale.

Cet événement créa une mode au sein de la société nobiliaire de France, si bien qu'à Québec, la résidence du représentant du roi comportera assez tôt un service de la bouche permettant d'assurer le respect de l'étiquette reconnu à la cour. L'ensemble des plans historiques nous montrant le château Saint-Louis



Le deuxième château Saint-Louis avec son complexe culinaire élaboré (Gaspard Chaussegros de Léry, *Plans et Élévations du Château St. Louis dans la Ville de Québec*, 1724; ANOM, FR, CAOM, FRCOM 3DFC408B).

indique que durant toute son évolution, on a porté une attention particulière au complexe culinaire de la résidence et, par le fait même, au service de la bouche du gouverneur. La raison en est sans doute que dans la haute société française, le service à la table du maître de la maison était pour lui l'occasion de faire valoir sa fortune et l'importance de son statut.

Dès la fin du XVI^e siècle, les traités d'architecture française tels que ceux de

Philibert de Lorme (1596), suivi de Louis Savot (1624), soulèvent l'importance du service de la bouche dans la conception des châteaux. Toute cuisine d'une maison respectable doit comporter un minimum de trois pièces afin d'assurer un service en trois actes à la table du maître. La pièce centrale est la cuisine, où rôtis, ragoûts et potages sont préparés. Doit y être annexée une salle servant d'office, laquelle est utilisée par le maître d'hôtel. C'est dans cette pièce

que l'on prépare les mets froids ainsi que les desserts et que l'on apporte la touche finale aux plats avant qu'ils soient servis. C'est aussi là que l'on range la vaisselle, de même que l'argenterie, dans des armoires vitrées bien à la vue. La troisième pièce, indispensable à une maison où se déroule un grand train de vie, est le lavoir. Celui-ci permet de séparer les tâches sales et inhérentes à la desserte de la table des pièces servant à la préparation des plats. On y fait aussi boucherie et on y déplume la volaille. Comme beaucoup de domestiques sont nécessaires à un tel service, on recommande que la taille du garde-manger soit proportionnelle à leur nombre. Car, il faut bien le dire, ceux-ci sont très souvent payés en nourriture.

UN SERVICE DE LA BOUCHE DIGNE DE LA NOBLESSE!

Déjà, vers 1685, le plan que Robert de Villeneuve dresse du château montre une résidence où la distribution des pièces est conçue pour respecter les convenances : les appartements du gouverneur sont constitués d'une chambre avec cabinet. On y compte même un lit en alcôve, lequel est muni

de deux ruelles, l'une communiquant avec une garde-robe où le gouverneur range sans doute sa chaise percée. Ces pièces sont distancées de la salle des gardes et du complexe culinaire par une antichambre, où ce dernier prend ses repas.

Afin d'assurer une distance sociale entre maîtres et domestiques, le complexe culinaire est séparé des appartements du gouverneur par un vestibule, qui permet aussi d'éloigner les odeurs de cuisson et le bruit du personnel. La cuisine nouvellement reconstruite comporte enfin l'équipement d'usage pour une résidence d'une telle importance : fourneau-potager (où l'on fait mijoter les potages) et foyer, probablement muni d'un tournebroche. À cette pièce sont annexés l'office de même que le garde-manger, où sont entreposés les restes alimentaires qui sont resservis à la deuxième table de la maison : celle des domestiques.

Bien qu'on voie ici les éléments essentiels à un service de la bouche d'une maison respectable, c'est toutefois lors du deuxième mandat du comte de Frontenac que l'on construira, à Québec, une nouvelle résidence comportant un

complexe culinaire véritablement plus élaboré. Le vieux comte, qui rêve de doter la capitale de la Nouvelle-France d'un château reflétant la grandeur du Roi-Soleil, fera débiter les travaux en 1692. Mais l'ambitieux projet ne sera jamais véritablement terminé, faute de fonds suffisants. Il faudra attendre 1723 pour que l'édifice soit presque complété, sous la gouverne de Philippe de Rigaud de Vaudreuil, marquis de Vaudreuil. D'aspect monumental, la résidence est rehaussée d'un étage et comporte un toit à l'impérial. Son corps de logis est muni à chacune de ses extrémités de deux pavillons. D'un côté s'y trouvent les appartements du gouverneur et de l'autre, ceux de son épouse. Au centre, la salle à manger occupe une place d'honneur. Déménagé au sous-sol, comme le recommandent depuis longtemps les traités d'architecture, le service de la bouche ne comporte pas moins de seize postes de cuisson. En plus d'un four à pain et d'un foyer avec tournebroche, le fourneau-potager de la cuisine comporte maintenant dix feux. On y trouve même une étuve, pour la préparation des craquelins et des fruits confits, tant à la mode. Également muni d'un foyer, l'office comporte aussi son propre fourneau-potager, qui compte trois feux pour la préparation des crèmes et de certains desserts. En outre, un lavoir muni d'un évier installé dans une fenêtre assure la desserte de la table et sert de salle de séjour pour les domestiques.

Le nouveau complexe culinaire comporte enfin de vastes caves à provisions et dehors, dans la cour basse du château, une glacière sert à stocker la glace, nécessaire au service des vins, mais aussi à la conservation des aliments. À la Conquête de Québec, en 1759, le service de la bouche des gouverneurs français fut modifié par les gouverneurs britanniques qui l'occupèrent jusqu'à l'incendie accidentelle du château en 1834. ■



Vestiges des caves à provisions du château Saint-Louis, sous la terrasse Dufferin. (Photo : Parcs Canada).

Manon Goyette est archéologue.