

## Du pain au madère L'alimentation à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle

Donald Fyson

Volume 46, numéro 1, été 1992

Montréal 1642-1992

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/305048ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/305048ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

### Éditeur(s)

Institut d'histoire de l'Amérique française

### ISSN

0035-2357 (imprimé)

1492-1383 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

### Citer cet article

Fyson, D. (1992). Du pain au madère : l'alimentation à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle. *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 46(1), 67-90.  
<https://doi.org/10.7202/305048ar>

### Résumé de l'article

On étudie ici dans les grandes lignes un aspect de l'alimentation à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle, soit les habitudes alimentaires. Le fait que les marchés et magasins de Montréal regorgent d'une grande variété d'aliments ne se reflète pas nécessairement dans la consommation réelle. À l'aide, entre autres sources, de livres de comptes, on tente de reconstituer les menus de deux groupes, les travailleurs du canal et les riches élites, en tant qu'ils représentent les strates inférieures et supérieures de la structure sociale de la ville. Comme dans les autres sociétés, c'est la classe plutôt que l'ethnicité et les préférences personnelles qui rend compte des différences marquées dans les catégories d'aliments consommés par ces deux groupes et dans leur qualité. En outre, l'alimentation des travailleurs du canal emprunte aux menus de l'ère industrielle bien qu'elle garde certaines caractéristiques pré-industrielles.

# DU PAIN AU MADÈRE L'ALIMENTATION À MONTRÉAL AU DÉBUT DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

DONALD FYSON  
*Département d'histoire*  
*Université de Montréal*

## RÉSUMÉ

On étudie ici dans les grandes lignes un aspect de l'alimentation à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle, soit les habitudes alimentaires. Le fait que les marchés et magasins de Montréal regorgent d'une grande variété d'aliments ne se reflète pas nécessairement dans la consommation réelle. À l'aide, entre autres sources, de livres de comptes, on tente de reconstituer les menus de deux groupes, les travailleurs du canal et les riches élites, en tant qu'ils représentent les strates inférieures et supérieures de la structure sociale de la ville. Comme dans les autres sociétés, c'est la classe plutôt que l'ethnicité et les préférences personnelles qui rend compte des différences marquées dans les catégories d'aliments consommés par ces deux groupes et dans leur qualité. En outre, l'alimentation des travailleurs du canal emprunte aux menus de l'ère industrielle bien qu'elle garde certaines caractéristiques pré-industrielles.

## ABSTRACT

*This study surveys one aspects of foodways in early nineteenth-century Montreal, diet. Montreal was well supplied with a variety of foods, but this had little connection with actual diets. Using business records and other sources, this study reconstructs diets of two groups, canal workers and wealthy elites, that illustrate the diets of opposite ends of the city's social structure. As in other societies, class was the most important determinant of diet, with the vast differences in the types and quality of foods eaten by these two groups outweighing the influences of ethnicity and personal preference. The diets of the canal workers also showed similarities to industrial diets, although they maintained some pre-industrial characteristics.*

Comme la naissance et la mort, l'alimentation est une des rares expériences humaines vraiment universelles qui ne soient pas seulement d'ordre biologique et, contrairement aux deux autres, il

s'agit par nécessité d'une expérience quotidienne. Aussi l'histoire de l'alimentation est-elle intéressante en soi: c'est, dans les termes de Louis Stouff, «un chapitre de la résurrection intégrale du passé [...] sans lequel la compréhension des hommes, de leur comportement, de leur mentalité, ne serait réellement possible<sup>1</sup>». À cause de son caractère universel, l'alimentation peut éclairer bien d'autres aspects d'une communauté historique, qu'il s'agisse de l'économie, de la vie sociale ou de la culture. La nourriture peut être perçue de différentes manières: de la bouche à l'estomac, comme une nécessité biologique; du champ à la bouche, comme un produit de l'économie; et dans l'ensemble du processus, de la production à l'ingestion, comme le point de rencontre de toute une gamme de valeurs et de représentations sociales. Les multiples possibilités de l'histoire de l'alimentation se reflètent dans la diversité des approches théoriques et méthodologiques, qui vont de la démographie historique à l'anthropologie historique en passant par l'histoire économique et sociale<sup>2</sup>.

En dépit du progrès de l'histoire de l'alimentation en Europe depuis les années 1960, les historiens du Québec pré-industriel ont généralement négligé ce domaine de recherche jusqu'à récemment. La pauvreté des connaissances était telle que, par exemple, les chercheurs souhaitant se renseigner sur l'alimentation à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle devaient se contenter d'approximations tentées pour le début du XVIII<sup>e</sup> siècle ou la fin du XIX<sup>e</sup><sup>3</sup>. Au cours de la dernière décennie, l'alimentation pré-industrielle a commencé à retenir l'attention, en particulier chez les ethnologues, mais on en est encore aux balbutiements<sup>4</sup>. Étant donné la rareté des études même préliminaires,

1 Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles* (Paris, Mouton, 1970), 15.

2 Pour l'approche démographique et nutritionnelle, voir le numéro spécial de *The Journal of Inter-disciplinary History*, 14,2 (automne 1983). Ce sont surtout les historiens français et britanniques qui se sont intéressés aux perspectives économiques et socio-historiques; voir Jean-Jacques Hémarinquer, *Pour une histoire de l'alimentation* (Paris, Armand Colin, 1970) ou John Burnett, *Plenty and Want: a Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day* (Harmondsworth, Penguin, 1968). L'approche anthropologique est illustrée par Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History* (New York, Viking, 1985). Pour le Québec d'avant la Confédération, c'est l'approche ethnologique qui a dominé; voir Marc Lafrance et Yvon Desloges, «La sensibilité alimentaire au Canada aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Approches et survol des sources», *Manger: de France à Nouvelle-France*, numéro spécial de *Ethnologie*, 12,3 (avril 1990): 15-40.

3 Corinne Beutler, «Le rôle du blé à Montréal sous le régime seigneurial», *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 36,2 (septembre 1982): 259; Robert Tremblay, «La formation matérielle de la classe ouvrière à Montréal entre 1790 et 1830», *RHAF*, 33,1 (juin 1979): 47-48.

4 Marc Lafrance et Yvon Desloges, «La sensibilité alimentaire au Canada aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Approches et survol des sources», *Manger: de France à Nouvelle-France*, numéro spécial de *Ethnologie*, 12,3 (avril 1990): 15-40.

je ne donnerai ici qu'une vue d'ensemble des habitudes alimentaires à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle, dans une perspective socio-historique. Je me pose donc une question fort simple: que mangeait la population? et je tente de relier ces habitudes alimentaires à des questions plus larges. Je considère notamment les effets de la classe sociale et de l'origine ethnique sur les menus ainsi que l'influence des changements sociaux et économiques. L'étude n'aborde que de façon marginale certains aspects culturels et ethnologiques, comme les méthodes de préparation et les usages de table, et, faute de documentation, ne touche aucunement les aspects proprement nutritionnels qui relèvent des approches démographique et sociobiologique. Les sources que j'exploite présentent deux aspects de l'alimentation à Montréal. Le premier, qualitatif, est le menu *potentiel*, en d'autres mots les catégories d'aliments habituellement disponibles dans la ville; le second, quantitatif, est le menu *réel* de Montréalais appartenant à des groupes sociaux divers.

### 1 - POSSIBILITÉS ET RÉALITÉS ALIMENTAIRES

À Montréal, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'offre de produits alimentaires, à la fois abondante et diversifiée, dépend d'un réseau bien développé de détaillants. Dans les années 1820, pour une population de quelque 20 000 habitants, la ville a deux marchés, environ une centaine d'épicerie, plus de 50 boucheries et près de 60 boulangeries, sans compter plus de 150 tavernes. Ces chiffres se comparent favorablement à ceux des villes anglaises de même taille. La distribution spatiale du commerce de détail facilite les achats puisque les magasins sont répartis à travers la ville et les faubourgs. Même les deux marchés ne sont pas à plus de vingt minutes de marche, du moins à partir de la plupart des secteurs. Par conséquent, sans même tenir compte de la possibilité de productions domestiques, la clientèle montréalaise dispose d'un approvisionnement à la fois suffisant et d'accès facile<sup>5</sup>.

Les denrées détaillées à travers ce réseau témoignent de la vaste gamme de possibilités alimentaires qui s'offraient aux Montréalais. Les marchés de la ville fournissent des viandes et des poissons frais ou salés, du lait, du beurre, des œufs, des fromages, du sucre d'érable ainsi qu'une grande variété de racines, de céréales, de fruits et de légumes provenant des potagers locaux ou des campagnes envi-

5 Pour une analyse plus complète des possibilités d'approvisionnement à Montréal, voir Donald Fyson, *Eating in the City: Diet and Provisioning in Early Nineteenth-Century Montreal*, mémoire de maîtrise, Université McGill, 1989, 2<sup>e</sup> partie.

ronnantes<sup>6</sup>. Les épiciers détaillants vendent un vaste assortiment de conserves locales ou importées, tels qu'épices, condiments, sucre, céréales, viandes salées, noix, fruits secs, vins, alcools, thé et café<sup>7</sup>. Et les nombreux étals de bouchers, boulangeries et tavernes offrent la traditionnelle triade de l'alimentation de base en Occident: la viande, le pain et l'alcool. À en juger uniquement par les arrivages sur les marchés et dans les boutiques, il est possible pour les consommateurs montréalais d'avoir un menu varié de produits locaux ou importés, frais ou en conserve, de base ou de luxe.

Toutefois, la disponibilité potentielle n'a rien à voir avec la disponibilité réelle, et il existe un écart encore plus marqué entre la possibilité d'acheter et la capacité ou le désir d'acheter. Achetés ou produits, les aliments exigent une dépense de ressources et, en règle générale, plus ces ressources sont abondantes, plus l'alimentation est variée, luxueuse et coûteuse. C'est pourquoi la plupart des études historiques de l'alimentation ont démontré que la classe sociale représente un facteur déterminant, la «meilleure» alimentation se situant dans les échelons supérieurs de la hiérarchie sociale et la «pire», dans les échelons inférieurs<sup>8</sup>. Compte tenu de cette prémisse, en retraçant les habitudes alimentaires en haut et en bas de la structure sociale, il est possible d'avoir une bonne idée des modes d'alimentation entre ces deux pôles et d'établir, en fait, toute la «gamme» des menus.

## 2 - SOURCE ET MÉTHODE POUR L'ÉTUDE DE LA GAMME DES MENUS

Pour évaluer la gamme des menus à Montréal, je me concentre sur les habitudes alimentaires de deux groupes qui se situent aux deux pôles de la hiérarchie sociale de la ville. Pour déterminer le menu des journaliers et de la classe d'artisans la plus pauvre, j'ai reconstitué les

6 Au sujet des marchés de Montréal, les récits de voyage sont fort éloquentes, dont celui de Thomas Johnston, *Travels Through Lower Canada* (Edinburgh, 1827), 40-51, ou celui de John McGregor, *British North America* (London, 1833), 310-314. Ces impressions sont confirmées par la grande variété de produits qui figurent dans le «Market Expenses Book» de Frederick William Ermatinger, 1805-1814, ANC, MG19 A2, série 3, vol. 177.

7 Voir les inventaires après décès d'Alexander Malcom (ANQM, Greffe de Henry Griffin, 2/1/23, n° 4413) et de James Birss (ANQM, Greffe de N.-B. Doucet, 6/2/21, n° 84221/2) ou le livre de comptes du commerce d'épicerie au détail de Ware & Gibb (Musée McCord, fonds Gibb).

8 En plus de sembler logique intuitivement, le lien entre la situation socio-économique et l'alimentation est souligné dans les études sur l'alimentation d'autres sociétés; c'est le thème de beaucoup de travaux, comme *Plenty and Want* de Burnett; en somme, c'est un point de vue que la plupart des historiens de l'alimentation considèrent comme allant de soi.

achats de nourriture de 47 travailleurs du canal Lachine au magasin de la compagnie à Lachine; ces achats s'échelonnent sur quatorze mois, de septembre 1822 à octobre 1823<sup>9</sup>. Pour ce qui est du menu des riches élites du commerce et des professions libérales, j'ai examiné les comptes personnels de trois ménages: ceux de Thomas McCord, entre 1816 et 1824<sup>10</sup>; ceux de George Gibb, un épicier en vue, de mai 1823 à août 1824<sup>11</sup>; enfin, les comptes partiels de Frederick William Ermatinger, shérif de Montréal, qui ne couvrent que les produits achetés au marché de 1805 à 1814<sup>12</sup>.

La reconstitution des menus à partir des livres de comptes soulève un certain nombre de problèmes méthodologiques. Premièrement, les comptes indiquent généralement les achats des ménages plutôt que des individus. Parce que mes sources ne fournissent pas d'information précise sur la taille des ménages, je suis incapable de déterminer en chiffres absolus la consommation individuelle. Deuxièmement, se pose le problème de la comparaison, au point de vue de l'achat et de la consommation, d'aliments aussi dissemblables que le sucre et le porc. Enfin, je n'ai aucun moyen de prendre en compte les aliments acquis autrement, soit achetés chez des détaillants sur lesquels mes sources sont muettes, soit produits par la famille.

Pour tourner la première difficulté, je me concentre non sur la consommation réelle, mais sur les modèles de consommation pour découvrir non pas combien on a mangé, mais ce qu'on a mangé. Voilà pourquoi mes données sont relatives plutôt qu'absolues. Cela nous prive de la valeur nutritive des divers modèles, l'une des mesures les plus importantes de la gamme alimentaire. Mais mes sources ne me permettent pas de m'engager dans une analyse plus fine. Heureusement, les modèles de consommation sont des indicateurs économiques et sociaux aussi révélateurs.

Pour faciliter la comparaison d'aliments dissemblables, j'ai ramené tous les aliments à deux dénominateurs communs correspondant approximativement à leur valeur économique et biologique, c'est-à-dire le prix et la calorie<sup>13</sup>. De plus, j'ai réuni les aliments sem-

9 Musée McCord, fonds Bagg, comptes des journaliers au magasin de Lachine (le titre peut varier).

10 Musée McCord, fonds Thomas McCord, factures et reçus.

11 Musée McCord, fonds Gibb, dossier 53, «Waste Book No. 5, 1822-1824, Ware & Gibb».

12 Voir note 6.

13 Le prix est calculé en livres cours de Halifax, l'unité de compte en vigueur. La valeur calorique est tirée de *Nutrient Values of some Common Food* publié par le ministère de la Santé et du Bien-être social (Information Canada, Ottawa, 1971), sauf celle du poisson séché empruntée à François Rousseau, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec* (Québec, Presses de l'Université Laval, 1983), 380.

blables en huit groupes: les féculents (le pain, la farine, les autres céréales et leurs substituts, tels que les pois secs et la pomme de terre); les viandes, y compris le poisson; les produits laitiers ou laitage (le beurre, le fromage, le lait) et les œufs; les alcools; les boissons non alcoolisées (en particulier le thé et le café); le sucre; les fruits et légumes frais; enfin, les aliments secondaires comme les assaisonnements (les épices, les huiles, les sauces) et les fruits confits ou en conserve<sup>14</sup>.

Quant au problème des vivres de provenance autre que celle mentionnée dans mes sources, le recours aux pourcentages plutôt qu'aux chiffres absolus en atténue les effets. Seul le fait pour les ménages de se procurer ailleurs une quantité disproportionnée d'aliments particuliers pourrait introduire une distorsion dans les modèles de consommation, et cela peut être vérifié la plupart du temps par d'autres moyens. De toute façon, il semble bien que les comptes retenus représentent la plus grande partie du budget alimentaire des ménages étudiés: les livres de McCord et de Gibb sont assez complets et les sommes que les terrassiers du canal dépensent au magasin de la compagnie proportionnellement à leur salaire portent à croire qu'il s'agit là fort probablement de leur principale source d'approvisionnement<sup>15</sup>.

Comme pour toute étude qui repose sur des exemples, on peut s'interroger sur la représentativité de mon échantillon. Ermatinger, McCord et Gibb sont tous trois des membres en vue de l'élite montréalaise; toutefois, aucun d'eux n'est francophone, ce qui soulève le problème d'une distorsion ethnique. Le choix de travailleurs du canal Lachine est encore plus problématique, puisque Lachine, où ils vivent pendant la période couverte par les archives, ne fait pas partie de Montréal. Toutefois, vers 1825, beaucoup de ces travailleurs ont suivi le chantier du canal jusqu'à Montréal, apportant avec eux leurs pré-

---

14 Comme ces grands groupes alimentaires ont pour but de faciliter la comparaison des modèles de consommation, leur constitution repose davantage sur la place des divers aliments dans les menus contemporains que sur une stricte catégorisation nutritionnelle. Ainsi les pois et les pommes de terre sont regroupés avec les féculents car ils servent surtout à remplacer le pain; le beurre et l'huile se retrouvent dans des catégories distinctes parce que le premier est un supplément riche en calories tandis que la seconde est un assaisonnement cher réservé aux pratiques culinaires de l'élite; et un certain nombre d'aliments différents, allant des épices aux fruits en conserve, sont classés sous la rubrique *autres* étant donné leur apport marginal aux menus.

15 Les dépenses alimentaires moyennes des travailleurs, soit quelque 22 chelins par mois, représente environ 40 pour cent de leur salaire maximal possible. D'autres membres du ménage contribuaient peut-être aux achats de nourriture, mais l'importance du magasin de la compagnie est néanmoins évidente.

férences alimentaires<sup>16</sup>; de plus, lorsqu'ils vivent à Lachine, leur salaire potentiel et les disponibilités commerciales correspondent à ce qui est offert à Montréal à des travailleurs de même catégorie<sup>17</sup>. En comparant mes sources avec d'autres descriptions des habitudes alimentaires des Montréalais, tirées surtout des journaux, de récits de voyage, d'autres livres de comptes moins complets et d'un nombre limité d'inventaires après décès, il est possible d'esquisser les grandes lignes de l'alimentation dans la ville.

### 3 - L'ÉCHELON INFÉRIEUR: LES OUVRIERS DU CANAL LACHINE

On sait peu de choses sur les travailleurs qui ont construit le premier canal Lachine, puisque les historiens se sont contentés de les décrire en gros comme une équipe de gens solides, gros buveurs et batailleurs<sup>18</sup>. Ils semblent cependant constituer un groupe beaucoup plus hétérogène, se démarquant les uns des autres par le type d'emploi, et donc par le salaire, selon qu'ils sont artisans ou journaliers; par leur origine ethnique, le groupe étant composé surtout d'Irlandais et de Canadiens français, ainsi que par leur situation familiale et démographique, selon qu'ils sont célibataires et vivent dans des camps ou qu'ils ont de grosses familles et habitent dans des tentes et dans des bicoques<sup>19</sup>. Cependant, à cause des renseignements limités dont je dispose sur chaque travailleur, mon étude ne peut que refléter partiellement cette diversité; les travailleurs choisis ne peuvent être classés que du point de vue de leur occupation en artisans (3 cas), contremaîtres (7 cas) et journaliers (37 cas); de plus, seuls les journaliers peuvent être divisés selon leur origine ethnique en francophones (10 cas) et en anglophones (27 cas). La figure 1 présente les achats au magasin de la compagnie par trois groupes de travailleurs: le premier réunit la totalité des 47 ouvriers; le deuxième, les 27 anglophones; le troisième, les 10 francophones.

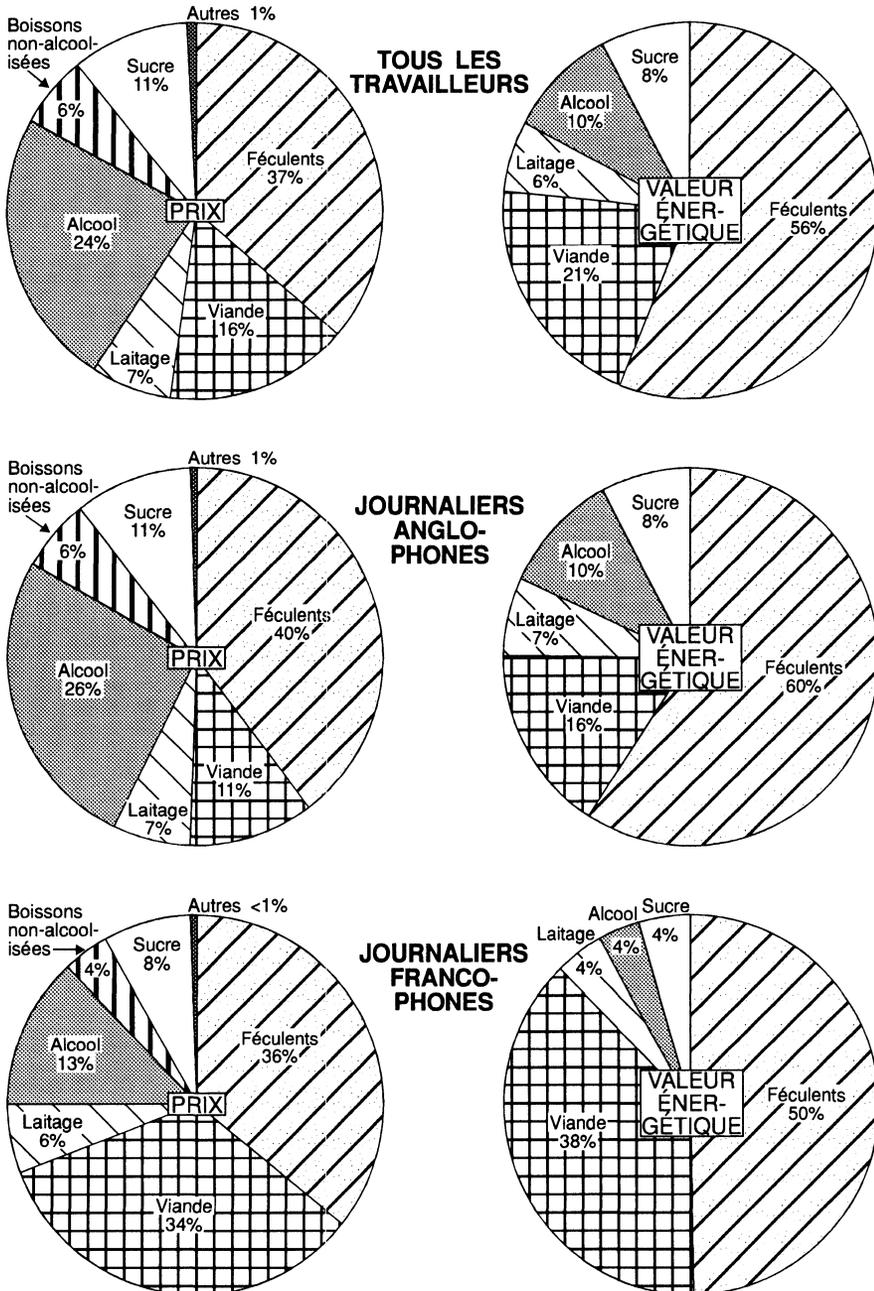
16 En 1825, 16 des travailleurs étaient sans doute des chefs de famille dans la ville de Montréal et seulement 2 vivaient dans la campagne environnante. Claude Perrault, *Montréal en 1825* (Montréal, Groupe Gen-Histo, 1977).

17 Les salaires des travailleurs du canal équivalaient à ceux que cite Robert Tremblay dans «La formation matérielle de la classe ouvrière à Montréal entre 1790 et 1830», *RHAF*, 33,1 (juin 1979): 39-50. Pour ce qui est des disponibilités commerciales, le magasin de la compagnie vendait à des prix concurrentiels tous les aliments que l'on trouvait à Montréal, sauf le lait, le poisson frais et les fruits et légumes frais; il semble aussi qu'il ne desservait pas seulement les travailleurs, mais aussi les entrepreneurs et leurs familles ainsi que toute la collectivité, bien que la plupart de ces comptes n'aient pas été conservés. Musée McCord, fonds Bagg, livre de caisse du magasin de Lachine.

18 Gerald Tulchinsky, «The Construction of the First Lachine Canal, 1815-1820», mémoire de maîtrise, Université McGill, 1960, 104.

19 *Ibid.*, 66, 98, 104; fonds Bagg, livres de comptes et de paie.

**FIGURE I**  
**Répartition des achats de produits alimentaires par les**  
**ouvriers du canal au magasin de la compagnie, à Lachine,**  
**en 1822-1823, d'après le prix et la valeur énergétique**



### A - Un menu de féculents?

Dans l'histoire de l'alimentation de l'Europe pré-industrielle et industrielle, on retrouve un thème constant, celui de la prédominance dans le menu populaire du pain ou d'autres féculents, qui représentent entre la moitié et les trois quarts des calories et aussi du budget alimentaire<sup>20</sup>. Des études sur la Nouvelle-France et le Bas-Canada rural présentent la même image, c'est-à-dire qu'entre 55 et 80 pour cent des calories sont fournies uniquement par le pain<sup>21</sup>.

À première vue, les travailleurs du canal Lachine semblent partager pleinement cette habitude culturelle généralisée de consommer des féculents, surtout sous forme de pain; en effet, ils achètent tous au moins deux pains de quatre livres par mois et, du point de vue des dépenses ainsi que de la valeur énergétique, l'article le plus important est le pain comme aliment individuel et les féculents comme groupe d'aliments. Toutefois, contrairement à la situation en Europe, les féculents ne sont pas aussi prédominants, puisqu'ils représentent tout au plus le tiers des dépenses des travailleurs au magasin et de 40 à 60 pour cent de leur prise calorique, selon leur emploi et leur origine ethnique. Il semble également peu probable que ces travailleurs achètent une plus forte proportion de féculents ailleurs ou qu'ils s'alimentent grâce à une production domestique. Tout d'abord, moins élevées sont leurs dépenses au magasin en chiffres absolus, plus élevé est le pourcentage de ces dépenses consacré au pain, ce qui laisse croire qu'il est peu probable qu'ils achètent du pain ailleurs. En deuxième lieu, les courbes saisonnières de consommation ne permettent pas de penser qu'ils cultivent le principal féculent de production domestique, c'est-à-dire la pomme de terre; en effet, le mois qui se situe au second rang pour la consommation moyenne de pain est août 1823, soit l'époque de la récolte des pommes de terre. De toute façon, étant donné leur situation domestique, les travailleurs ne peuvent guère se fier à leur propre production; même ceux qui ont une famille vivent en squatters dans des logements temporaires qui ne se prêtent

20 Au sujet de l'alimentation pré-industrielle, voir Michel Morineau, «Budgets populaires en France au XVIII<sup>e</sup> siècle», *Revue d'histoire économique et sociale*, 50,2 (1972): 203-237, et 50,4 (1972): 449-481; Hugues Neveux, «L'alimentation du XIV<sup>e</sup> siècle: essai de mise au point», *Revue d'histoire économique et sociale*, 51,3 (1973): 350-352. Au sujet de l'alimentation industrielle, voir John Burnett, «Trends in Bread Consumption», T. C. Barker *et al.*, eds., *Our Changing Fare: Two Hundred Years of British Food Habits* (Londres, MacGibbon and Kee, 1966), 61-62.

21 Rousseau, *Œuvre*, 340; Luce Vermette, *Les donations, 1800-1820. Activités domestiques et genres de vie*, Rapports sur microfiches n° 16 (Ottawa, Parcs Canada, 1986), 39-40, 101. Les chiffres de Vermette sont peut-être élevés étant donné que les céréales et la farine stipulées dans les donations étaient des produits qui pouvaient être vendus sur le marché et n'étaient donc pas tous nécessairement consommés par les donateurs.

pas à une vaste production domestique<sup>22</sup>. De plus, les vols fréquents d'animaux et de légumes chez les fermiers locaux laissent également penser que la plupart des travailleurs ne disposent pas de leurs propres approvisionnements<sup>23</sup>.

Parmi les féculents, le pain représente de 80 à 95 pour cent des calories et plus de 95 pour cent des dépenses; le solde regroupe principalement de petites quantités de farine, de pois secs, de pommes de terre, d'orge et d'autres céréales. La faible importance relative des pommes de terre est particulièrement frappante à cause de la place centrale qu'occupe ce produit dans beaucoup de menus européens de l'époque<sup>24</sup>, de l'origine irlandaise de nombreux travailleurs du canal Lachine et du bas prix relatif de ces tubercules<sup>25</sup>. Seul un contremaître achète des pommes de terre en grosses quantités, même si tous les travailleurs s'en procurent à l'occasion, ce qui laisse croire que ce produit est connu, mais ne peut pas encore rivaliser avec un aliment aussi traditionnel que le pain.

Dans la ville de Montréal elle-même, la prédominance du pain ressort de quelques sources qui font référence au pain et à la pomme de terre. Il est certain que l'élite considère le pain comme la principale denrée du pauvre; non seulement est-il l'une des deux «nécessités de la vie», avec le combustible, mais il représente aussi le principal secours fourni par la Ladies Benevolent Society<sup>26</sup>, tandis que la pomme de terre ne figure même pas dans sa liste de «nourriture bon marché» pour les pauvres<sup>27</sup>. Parallèlement, des relevés des prix du marché laissent croire qu'il n'y a pas d'approvisionnement de pommes de terre pendant des mois, voire des années, tandis que d'autres féculents, comme la farine et les pois secs, sont presque toujours disponibles<sup>28</sup>. Le recensement de 1825 indique une récolte de pommes de terre à Montréal qui semble impressionnante, soit quelque 19 000 minots<sup>29</sup>. Toutefois, ce chiffre est trompeur puisque, étant donné la

22 Tulchinsky, «Construction», 66, 104.

23 *Ibid.*, 88, 103.

24 Voir Michel Morineau, «La pomme de terre au XVIII<sup>e</sup> siècle», *Annales*, 25,6 (nov.-déc. 1970): 1774-1775, 1783; Joel Mokyr, «Irish History with the Potato», *Irish Economic and Social History*, 8 (1981): 8-29.

25 Au prix de détail et du point de vue de leur valeur calorifique, les pommes de terre sont aussi bon marché que le pain noir le moins cher, soit environ 1,1 denier par mille calories.

26 *Montreal Herald*, 25 janvier 1817, 18 décembre 1819.

27 *Ibid.*, 12 février 1820.

28 D'après différents articles de journaux sur les prix du marché, 1822-1833.

29 Jean-Claude Robert, «Activités agricoles et urbanisation dans la paroisse de Montréal, 1820-1840», François Lebrun et Normand Séguin, dir., *Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest, XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles* (Trois-Rivières, Université du Québec à Trois-Rivières, 1987), 95.

très faible valeur calorique des pommes de terre proportionnellement à leur volume, cette récolte ne peut combler que les besoins caloriques de moins de mille personnes pendant un an<sup>30</sup>; de plus, les pommes de terre servent aussi à nourrir les animaux<sup>31</sup>. Contrairement à la situation en Europe, il semble que la révolution de la pomme de terre commence à peine à atteindre Montréal. La facilité de préparation et le goût entrent sans doute aussi en ligne de compte; le pain est plus facile à servir que la pomme de terre qui nécessite un chaudron, du combustible et du temps; comme en France jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la consommation de pommes de terre est peut-être aussi perçue comme un signe de paupérisation et doit donc être évitée dans la mesure du possible<sup>32</sup>.

Si les féculents constituent l'élément clé de l'alimentation de tous les travailleurs du canal Lachine, il existe du point de vue des quantités et des types de féculents une nette différence entre les journaliers francophones et anglophones. Par rapport aux anglophones, les francophones consacrent environ quatre pour cent de moins de leur budget alimentaire aux féculents et y puisent dix pour cent de moins de leurs calories. Bien que le pain domine dans les deux groupes, l'origine ethnique influe sur le choix des autres féculents. Seulement un quart des anglophones achètent des quantités significatives de pois secs<sup>33</sup>, contrairement aux trois quarts des francophones qui y puisent presque un dixième de leurs calories totales. À l'inverse, les francophones sont encore moins susceptibles d'acheter des pommes de terre que les anglophones.

### ***B - Autres denrées de base: productions animales et alcools***

Si le pain ne représente qu'un tiers du budget alimentaire et que la moitié des calories des travailleurs du canal Lachine, que mangent-ils d'autre? Dans l'Europe pré-industrielle, on trouve deux autres grands groupes d'aliments: les productions animales (viande, poisson et produits laitiers) et l'alcool. La même chose est vraie en Nouvelle-France et dans le Bas-Canada rural où l'alimentation comporte surtout des féculents, des productions animales et un peu d'alcool<sup>34</sup>.

30 En prenant comme base de calcul 2 400 calories par jour dont 50 pour cent proviennent des féculents.

31 *Montreal Herald*, 13 mars 1819.

32 Morineau, «La pomme de terre».

33 J'ai défini les «quantités significatives» de façon arbitraire en me fondant sur les achats mensuels moyens que je juge suffisants pour qu'un aliment soit considéré comme faisant partie de l'alimentation régulière d'une personne; voir Fyson, «Eating», 150, note 37.

34 Rousseau, *Œuvre*, 282-290; Vermette, *Donations*, 41-45, 101; Bernard Audet, «Le menu de l'habitant de l'île d'Orléans au XVII<sup>e</sup> siècle», *Ethnologie*, 12,3 (avril 1990): 44-48.

Ces deux derniers groupes de produits occupent une part significative dans le menu des travailleurs du canal Lachine, puisque environ neuf pour cent d'entre eux en achètent des quantités importantes. En moyenne, ils consacrent 23 pour cent de leurs achats au magasin aux productions animales, qui représentent 27 pour cent de leur prise calorique, et 24 pour cent à l'alcool, qui représente dix pour cent des calories. Étant donné qu'au moins quelques-uns d'entre eux volent des animaux et achètent sans doute aussi de l'alcool ailleurs, puisque les salaires sont payés en espèces, il est fort probable que ces pourcentages correspondent ou sont inférieurs aux chiffres réels.

Parmi les viandes, la prédominance du porc salé sur le bœuf est frappante; presque 90 pour cent des travailleurs achètent du porc en quantités significatives, et seulement 40 pour cent, du bœuf. Le porc représente en moyenne 85 pour cent des dépenses de viande et aussi des calories. Ces données ne sont guère surprenantes, puisque le porc salé est beaucoup plus facile à apprêter que le bœuf frais, notamment pour les célibataires; il est aussi moins cher compte tenu de sa valeur énergétique, puisque mille calories reviennent à 2,3 deniers au lieu de 2,7; enfin, il se conserve beaucoup plus longtemps que le bœuf. Par contre, lorsqu'on met les moyennes de côté, on retrouve au moins huit travailleurs qui achètent plus de cinq livres de bœuf chaque mois, ce qui montre clairement que le choix du porc n'est pas seulement une question d'économie, mais aussi de goût. Dans ce cas également, d'autres sources montrent des habitudes similaires à Montréal; dans 46 inventaires après décès des ménages les plus pauvres, le porc salé est mentionné assez souvent, mais une famille a des dettes chez le boucher pour l'achat de bœuf<sup>35</sup>; en outre, la Ladies Benevolent Society place le bœuf sur sa liste de «nourriture bon marché» pour les familles démunies<sup>36</sup>. Par contre, les autres viandes sont presque totalement absentes des achats des travailleurs, si ce n'est deux oies achetées juste avant Noël, deux têtes de bœuf et un peu de suif.

L'absence de poisson vaut aussi la peine d'être mentionnée puisque les travailleurs n'achètent que de petites quantités de poisson

---

35 Sept inventaires mentionnent des provisions de porc, la denrée la plus courante, mais une succession d'environ 35 livres a une dette envers un boucher pour du bœuf. Comme le notent Marc Lafrance et Yvon Desloges, étant une denrée périssable, le bœuf figure rarement dans les inventaires («Sensibilité alimentaire», 21). Pour les sources de mon relevé d'inventaires, voir Fyson, «Eating in the City», annexe II. Mon utilisation des inventaires est beaucoup moins rigoureuse que celle de Lafrance et Desloges qui ont consulté quelque 1 500 inventaires de la ville de Québec entre 1640 et 1800 (*ibid.*, 21); un échantillon d'inventaires de Montréal plus important aurait apporté des données complémentaires, mais n'aurait pas, à mon avis, modifié mes résultats de façon significative.

36 *Montreal Herald*, 12 février 1820.

salé et de harengs. Sous ce rapport, les achats des travailleurs du canal sont probablement moins représentatifs de l'alimentation de la classe populaire de Montréal. Le marché de poissons de la ville avec ses quarante étals témoigne d'une consommation importante de poissons et les articles des journaux mentionnent l'achat de poissons bon marché par les classes pauvres<sup>37</sup>. En fait, d'importantes cargaisons de poisson gelé arrivent de Boston en hiver; au cours des trois premiers mois de 1823, la ville reçoit quelque 38 459 livres de morue, soit presque deux livres par habitant<sup>38</sup>. Il est certain que, même si l'observance des jours de jeûne diminue<sup>39</sup>, les Montréalais catholiques consomment encore du poisson, surtout pendant le carême.

Les produits laitiers présentent un autre problème. Dans les achats des travailleurs du canal, le beurre, presque toujours salé, l'emporte sur le fromage et les œufs, sans doute parce qu'il améliore le goût du pain rassis. Par contre, le magasin ne vend pas de lait sur une base régulière, si bien que la consommation de ce produit nous est inconnue. Quelques indices révèlent la présence du lait dans l'alimentation des ouvriers: un contremaître et un charpentier achètent une petite quantité de lait à une occasion, et trois manœuvres se procurent une cruche de crème ou un pot de lait. Le lait fait sans doute partie de l'alimentation populaire à Montréal puisqu'on retrouve dans dix des 46 inventaires de ménages pauvres des vaches laitières qui sont souvent le seul article relié à l'alimentation. Toutefois, le lait ne semble pas occuper une place très importante car le recensement de Montréal de 1825 ne signale que 800 vaches dans la ville et ses environs immédiats, ce qui exclut la grande majorité des ménages<sup>40</sup>. Il n'est fait mention de vendeurs de lait qu'une fois dans le recensement de 1825 et deux fois dans celui de 1831<sup>41</sup>.

37 *Ibid.*, 1<sup>er</sup> mai 1819, 5 et 12 mai 1821.

38 *Ibid.*, 24 avril 1823. Des observateurs contemporains semblent particulièrement étonnés par ces importations qui sont confirmées par les données sur les importations du poste des douanes de Saint-Jean.

39 Cette explication est avancée pour la France par Laurier Turgeon dans «Consommation de morue et sensibilité alimentaire en France au XVIII<sup>e</sup> siècle», *Historical Papers* (1984): 39-41.

40 Robert, «Activités agricoles», 95-96. Même si tout leur lait était consommé nature, ces 800 vaches ne pourraient fournir en moyenne que 30 litres de lait par citadin par année, si on se fie aux chiffres de Frank D. Lewis et Marvin McInnis, «Agricultural Output and Efficiency in Lower Canada, 1851», *Researches in Economic History*, 9 (1984): 75.

41 Si l'on en croit les récits de voyage, le lait peut être apporté au marché par les habitants des campagnes environnantes, surtout l'hiver où on le laisse prendre en pain. On ne sait rien de l'importance de ce commerce, mais il doit être très limité: les mercuriales auxquelles la note 28 fait référence ne mentionnent jamais le lait, au contraire du beurre frais, plus facilement transportable et moins périssable.

Pour ce qui est des alcools, les travailleurs du canal achètent surtout du rhum, auquel s'ajoutent quelques pintes de bière, de cidre et de bière d'épinette; comme aux États-Unis, les spiritueux occupent de loin la première place<sup>42</sup>. Les journaux mentionnent que ces travailleurs sont habituellement de gros buveurs<sup>43</sup>; pourtant, la moyenne quotidienne de leurs achats, qui correspond à quelque six onces d'eau-de-vie, est importante sans être exagérée. Cette consommation n'est pas inhabituelle; avec des achats équivalant à sept gallons d'alcool pur par année pour eux-mêmes et leur famille, les travailleurs du canal se comparent aux buveurs moyens des États-Unis, puisqu'à cette époque tous les Américains, quel que soit leur âge, boivent l'équivalent de trois gallons d'alcool pur par année<sup>44</sup>. Nul doute que l'alcool occupe une place très importante dans l'alimentation des classes populaires montréalaises. En 1820, le nombre de tavernes dans la ville est plus élevé que celui des boucheries et des boulangeries réunies, soit environ une taverne avec permis d'alcool pour 120 habitants, sans compter les nombreux débits clandestins. L'alcool est aussi l'article le plus courant dans les inventaires des épiciers, qu'ils desservent l'élite ou les classes populaires.

Comme dans le cas des féculents, les différences ethniques sont très apparentes dans les achats de productions animales et d'alcools des travailleurs du canal. En plus de consommer moins de pain et d'avoir un régime axé davantage sur les pois secs, les journaliers francophones consomment en gros trois fois plus de viande, soit surtout du porc salé et presque pas de bœuf; par contre, ils achètent moins de la moitié des quantités d'alcool qu'achètent les anglophones.

### *C - Un élément international: des produits de luxe essentiels*

Contrairement au régime traditionnel des Européens et des Canadiens, l'alimentation des travailleurs du canal Lachine comporte un quatrième groupe important d'aliments: les boissons non alcoolisées, surtout du thé et du sucre de canne pour le sucrer. Presque 90 pour cent de tous les travailleurs achètent des quantités significatives de ces deux articles qui, ensemble, représentent en moyenne 16 pour cent des dépenses et 8 pour cent des calories.

Cette partie de leur alimentation se rapproche davantage du menu de l'Angleterre industrielle que du Canada traditionnel. Dans les années 1840, une famille ouvrière de Manchester consacre environ

42 W. J. Rorabaugh, «Estimated U.S. Alcoholic Beverage Consumption, 1790-1860», *Journal of Studies on Alcohol*, 37,3 (mars 1976): 360.

43 Tulchinsky, «Construction», 104.

44 Rorabaugh, «Consumption», 360.

14 pour cent de son budget alimentaire au café, au thé et au sucre<sup>45</sup>; en Nouvelle-France et dans le Bas-Canada rural, par contre, la consommation de thé et de café est sporadique et on n'achète que de petites quantités de sucre de canne<sup>46</sup>. John Burnett et Sydney Mintz associent tous deux la popularité du thé et du sucre à l'évolution des conditions du travail et de la vie qui a précédé et accompagné l'industrialisation; «a cup of tea, dit Burnett, converted a cold meal into something like a hot one, and gave comfort and cheer besides<sup>47</sup>». Cette observation s'applique parfaitement à l'expérience vécue par de nombreux travailleurs du canal Lachine, étant donné leur journée de travail de quatorze heures et leur menu à base de pain; au lieu d'être un rare plaisir, le thé et le sucre deviennent une nécessité, même s'ils demeurent des denrées de luxe.

À en juger par les inventaires des épiciers et des taverniers, la classe populaire de Montréal consomme également du sucre de canne et du thé; en règle générale, l'article le plus important après l'alcool est le sucre brut et beaucoup possèdent aussi du thé bon marché. Le sucre de canne n'est pas le seul édulcorant sur le marché puisque, dans les années 1820, on trouve aussi du sucre d'érable à un prix légèrement inférieur à celui du sucre de canne brut<sup>48</sup>. Malheureusement, rien ne permet de déterminer l'importance relative de ces deux grands types de sucre pour les consommateurs de la classe populaire<sup>49</sup>.

Tous les travailleurs du canal n'ont pas la même prédilection pour le thé et le sucre. Ici encore, l'écart correspond aux différences ethniques; les anglophones font environ une fois et demie plus d'achats de thé et de sucre que les francophones, même si une majorité dans les deux groupes achète des quantités significatives de ces deux produits.

#### *D - D'autres aliments pour rompre la monotonie*

Même si les féculents, les productions animales, l'alcool, le thé et le sucre représentent la plus grande partie de leurs achats, les travailleurs du canal achètent aussi d'autres d'aliments. Environ 40 pour cent d'entre eux consomment du poivre ou du sel; les achats

45 Burnett, *Plenty and Want*, 69-70.

46 Rousseau, *Œuvre*, 181-189; Audet, «Menu», 49; Vermette, *Donations*, 44-46.

47 Burnett, «Trends», 62-63. Voir aussi Burnett, *Plenty and Want*, 48-73ss, et Mintz, *Sweetness*, 74-150.

48 Voir note 28.

49 Dans ce cas, les inventaires ne sont pas fiables puisque les petites quantités de sucre qu'auraient achetées les consommateurs les plus pauvres n'auraient généralement pas été inscrites; sur les 46 inventaires des ménages les plus pauvres, seuls deux affichent du sucre et, dans les deux cas, du sucre de canne.

d'autres condiments, soit la moutarde et le vinaigre, sont presque tous faits par les trois artisans. À l'occasion, d'autres produits apparaissent dans les comptes des travailleurs: les oies et les têtes de bœuf mentionnées précédemment; de temps à autre, de petits gâteaux et des craquelins et, une seule fois, une petite quantité de mélasse. Enfin, il y a aussi les légumes et les fruits frais dont on retrouve peu de trace dans les documents écrits, mais qui font néanmoins partie de la plupart des menus; il n'est pas possible de savoir quelle place ils occupent chez les travailleurs du canal, mais, à une occasion, deux travailleurs achètent de petites quantités d'oignons, et les vols de légumes chez les fermiers locaux sont aussi une indication de leur consommation. À Montréal, les légumes ne sont évidemment pas réservés uniquement aux riches; en 1820, une campagne de charité fait appel à des dons de légumes et autres aliments utiles aux pauvres<sup>50</sup> et, dans quatre inventaires des ménages les plus pauvres, on trouve soit des légumes, soit des outils de jardinage. Aucun des aliments mentionnés ici n'occupe sans doute une place importante dans le menu des travailleurs du canal, mais ils nous permettent de penser que leur alimentation n'est peut-être pas aussi limitée ni aussi monotone que les moyennes indiquées peuvent le laisser croire.

#### *E - Caractère ethnique, traditionnel ou industriel de l'alimentation?*

L'alimentation des travailleurs du canal montre l'interaction évidente de deux milieux culturels différents, le milieu francophone et le milieu anglophone. Comme en Nouvelle-France et dans le Bas-Canada rural, le menu des francophones se compose surtout de pain, de pois secs et de porc, et accorde peu de place à l'alcool et aux boissons chaudes; celui des anglophones, au contraire, remplace la viande par une quantité accrue de pain, avec du beurre, du thé et du sucre pour améliorer son goût et de l'alcool pour rendre la vie plus supportable. Les francophones ont une alimentation beaucoup plus économique, ne dépensant en moyenne que 2,3 deniers pour mille calories comparativement aux 3,1 deniers dépensés par les journaliers anglophones.

Au-delà des simples différences ethniques, toutefois, il serait tentant de croire que le menu des travailleurs francophones est une illustration de leur alimentation traditionnelle et que celui des travailleurs anglophones, dont beaucoup ont sans doute émigré d'une Angleterre en voie d'industrialisation, annonce le bas niveau de vie industriel qui gagnera toute la ville par la suite. Pourtant, la situation

---

50 *Montreal Herald*, 5 février 1820.

est plus nuancée puisque le menu du travailleur anglophone moyen est beaucoup plus varié que dans l'Angleterre industrielle. Alors que dans cette dernière le pain constitue pratiquement le seul aliment auquel s'ajoutent d'infimes quantités de beurre, de fromage, de bacon et de thé<sup>51</sup>, le pain représente pour le travailleur du canal une part importante mais non écrasante de son budget et de sa prise calorique, et il s'y ajoute des quantités considérables de productions animales, d'alcool, de thé et de sucre provenant du magasin, et fort probablement aussi des légumes, du poisson et peut-être du lait ou des fruits d'autres sources. Ainsi, bien que certains éléments des habitudes alimentaires des travailleurs anglophones fassent penser au menu des villes industrielles, d'autres éléments rappellent le menu des régions frontières, de la Nouvelle-Angleterre par exemple, avec toute une gamme de céréales, de viandes en conserve, de produits laitiers et, dans les petites villes, de divers produits importés<sup>52</sup>.

### 3 - LA CLASSE SUPÉRIEURE: McCORD, GIBB ET ERMATINGER

Si les 47 travailleurs du canal Lachine représentent l'échelon le plus bas de la classe populaire montréalaise, Thomas McCord, George Gibb et Frederick William Ermatinger font partie, au contraire, de l'élite de la ville. McCord est juge de paix principal et le promoteur du Fief Nazareth, qui deviendra plus tard Griffintown<sup>53</sup>; Gibb est propriétaire associé d'une grande firme d'importation et d'exportation de produits d'épicerie en gros et au détail et il a aussi des intérêts dans une importante maison de confection de la ville, *Beniah Gibb & Co.*; quant à Ermatinger, il est marchand de fourrures et shérif de Montréal<sup>54</sup>. Les achats alimentaires de ces trois ménages nous donnent une bonne idée de l'autre pôle de la gamme des menus montréalais; les données relatives à McCord et Gibb représentent la totalité de leurs achats et apparaissent à la figure 2.

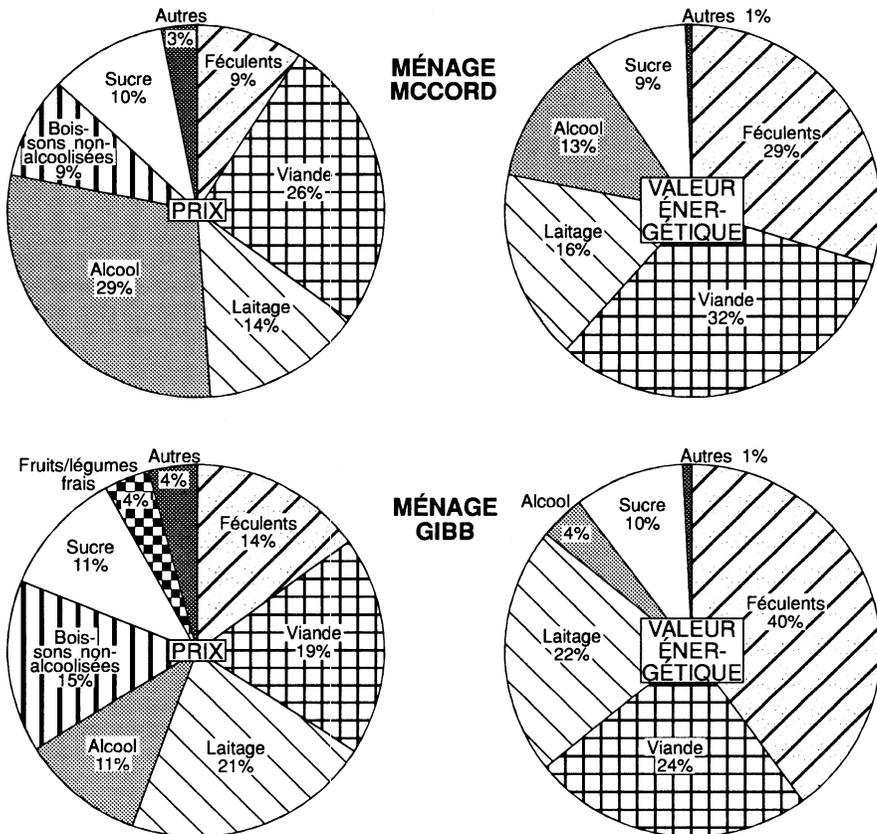
51 Burnett, «Trends», 70. Les travailleurs britanniques boivent également de l'alcool, mais malheureusement Burnett n'inclut pas les dépenses d'alcool dans les budgets des ménages qu'il établit.

52 Voir Sarah F. McMahon, «A Comfortable Subsistence: the Changing Composition of Diet in Rural New England, 1620-1840», *William and Mary Quarterly*, 42,1 (janvier 1985): 26-65; Daphne L. Derven «Wholesome, Toothsome, and Diverse: Eighteenth-Century Foodways in Deerfield, Massachusetts», Peter Benes, ed., *Foodways in the Northeast: the Dublin Seminar for New England Folklife, Annual Proceedings, 1982* (Boston, Boston University Press, 1984), 47-63.

53 Elinor Kye Senior, «Thomas McCord», *Dictionnaire biographique du Canada*, vol. VI.

54 Myron Momryk, «Frederick William Ermatinger», *ibid.*, 237-239.

**FIGURE II**  
**Répartition des achats de produits alimentaires par les ménages McCord et Gibb d'après le prix et la valeur énergétique**



### *A - Un menu à base de productions animales*

La différence la plus évidente dans l'alimentation des ménages de l'élite par rapport aux travailleurs du canal Lachine est la place beaucoup moins grande occupée par les féculents au profit des viandes et des produits laitiers. Dans la famille McCord, presque la moitié des dépenses et des calories est représentée par les productions animales, contre presque moins d'un dixième des dépenses et le tiers des calories par les féculents. Le ménage Gibb affiche des données similaires, bien que les féculents occupent une part plus importante, soit 14 pour cent des dépenses et 40 pour cent des calories, contre 40 et 46 pour cent respectivement pour les productions animales.

Toutefois, même si les trois ménages consomment plus de productions animales que de féculents, leurs achats d'aliments particuliers diffèrent. Comme chez les travailleurs du canal, le principal féculent chez les McCord est le pain auquel viennent s'ajouter quelques pommes de terre et une quantité minimale de farine et d'autres céréales. Le pain occupe également une place importante dans l'alimentation des Gibb, mais d'autres féculents l'emportent, notamment les pommes de terre qui représentent 15 pour cent de tous les féculents. De plus, bien que la viande prédomine dans les achats de productions animales des deux familles, celle de Gibb consomme plus de produits laitiers, notamment du beurre, tandis que dans celle de McCord, la consommation de viande est plus de deux fois supérieure à celle des produits laitiers.

Les viandes et les produits laitiers achetés par McCord, Gibb et Ermatinger permettent également d'établir une hiérarchie rudimentaire des aliments consommés. Du côté des viandes, les viandes fraîches de boucherie occupent à elles seules la place la plus importante<sup>55</sup>, soit 145 et 195 livres par mois pour McCord, 32 et 75 livres pour Gibb, 220 et 325 livres pour Ermatinger. Dans cette consommation, le bœuf est roi puisqu'il représente dans les trois cas plus de la moitié des achats, mais il est loin d'être seul; le veau, le mouton et le porc rivalisent, à peu près dans cet ordre, pour la seconde place, suivis de quantités moins importantes de saucisses et d'abats. Les autres achats dans ce groupe englobent des quantités variables, selon les priorités de chaque ménage, de poissons, de volailles et de produits salés, notamment de porc salé. En comparaison des achats de porc salé, de poisson salé, de bœuf et de harengs des travailleurs du canal Lachine, les viandes

---

<sup>55</sup> La viande de boucherie englobe toute viande provenant d'un quadrupède et exclut donc les volailles et les poissons.

consommées par l'élite sont à la fois plus fraîches et plus variées, et par conséquent coûtent plus cher<sup>56</sup>.

La hiérarchie des produits laitiers illustre également certaines différences, surtout du point de vue de la qualité. Ermatinger et McCord achètent du beurre frais et du sel et, tandis que les travailleurs du canal consomment une variété bon marché de fromage américain, Gibb et McCord privilégient tous deux le fromage anglais dont le prix peut être trois fois supérieur. Toutefois, les différences sont moins évidentes ici que dans le cas des viandes; comme les travailleurs du canal, l'élite consomme les quatre mêmes produits de base, soit par ordre approximatif d'importance: du beurre, des œufs, du lait et du fromage.

### *B - Autres aliments frais*

En plus des viandes fraîches et des produits laitiers frais, l'élite consomme une grande variété de fruits et de légumes frais. Gibb et Ermatinger achètent tous deux au marché des produits maraîchers allant des radis et des asperges aux pommes et aux poires; quant à McCord, il entretient un immense jardin où figurent 70 sortes de graines dont beaucoup sont importées d'Angleterre. À en juger par les dépenses de fruits et de légumes dans la famille Gibb, qui n'a pas de potager, ces aliments frais ne constituent que quatre pour cent des dépenses et une proportion négligeable des calories<sup>57</sup>. Les fruits et légumes ne représentent évidemment pas seulement une valeur énergétique; ils ajoutent au menu de l'élite un élément de variété qui est presque totalement absent du menu des travailleurs du canal. Dans l'ensemble toutefois, leur importance est mineure par rapport à celle des féculents, des viandes ou des produits laitiers.

### *C - Produits de luxe non essentiels: alcools, boissons non alcoolisées et sucre*

Les féculents et les productions animales, ainsi que quelques légumes, représentent environ 80 pour cent de la prise calorique des ménages Gibb et McCord, mais une part beaucoup plus faible des dépenses, soit moins de la moitié dans les deux cas. Comme les

---

56 D'après les prix moyens de 1824, le porc salé coûtait environ 2,1 deniers par mille calories, comparativement à 2,7 deniers pour le bœuf, à environ 3 pour le mouton, l'agneau et le veau, à 3,5 pour la morue salée, à plus de 10 pour les volailles et de 2,1 à plus de 15 pour le poisson frais.

57 Il est malheureusement impossible de déterminer la valeur calorique exacte des légumes achetés par Gibb puisqu'ils figurent presque tous sous la mention générale de «sallad».

travailleurs du canal Lachine, ces ménages consacrent presque tout le reste de leur budget alimentaire aux alcools, aux boissons non alcoolisées, au sucre et aux condiments, mais ils se différencient nettement des travailleurs du point de vue des quantités, de la qualité et de la diversité des produits consommés.

Les ménages Gibb et McCord dépensent environ cinq fois plus pour les aliments de luxe comme les condiments que les travailleurs du canal; de plus, tandis que ces derniers achètent surtout du sel, avec un peu de poivre et de vinaigre à l'occasion, l'élite achète des fruits secs, des noix, du poivre, de l'huile, du vinaigre, du jus de limette, des épices variées et divers autres produits réellement de luxe. Des différences de qualité similaires sont évidentes dans les achats d'alcools et de boissons non alcoolisées. Dans les familles de l'élite, les achats d'alcools couvrent tout un éventail de produits, depuis la bière blonde ou brune, le cidre et la bière d'épinette, en passant par un vaste assortiment de vins importés, surtout des vins de liqueur, jusqu'à une grande variété de spiritueux, notamment divers types de brandy et de rhum, mais aussi du gin, du *shrub* (eau-de-vie mêlée à des jus de fruits) et des liqueurs de noyaux (brandy aromatisé avec des noyaux de fruits). En outre, ces familles achètent diverses sortes de thé et de café ainsi que du sucre brut et en morceaux (raffiné).

Chez ces ménages de l'élite et chez les travailleurs du canal, la différence d'attitude face à l'alimentation est frappante. Pour les seconds, l'alcool, le thé et le sucre sont des produits de luxe, mais également une nécessité pour améliorer un menu limité, peut-être même froid, et aussi pour faire oublier une longue journée de dur labeur. Le sucre nous fournit un bon exemple de leur attitude; même si le sucre en morceaux ne coûte que deux fois le prix du sucre brut et qu'ils pourraient se le permettre pour des occasions spéciales, les travailleurs n'en achètent jamais; pour eux le sucre n'est qu'un édulcorant et rien de plus, si bien qu'ils l'acquièrent toujours au prix le plus bas possible. Le même utilitarisme forcé s'applique aux dépenses d'alcool et de thé; le rhum des travailleurs du canal est le moins cher sur le marché, environ 15 chelins le gallon en quantité équivalente d'alcool pur, comparativement aux 40 chelins ou plus que coûtent les vins de liqueur; le thé qu'ils achètent est également le meilleur marché.

L'élite, de son côté, n'est pas soumise aux mêmes restrictions; son alimentation est variée, elle dispose de serviteurs pour préparer les repas, et surtout, ses conditions de travail sont loin d'être aussi dures physiquement. Pour ces familles, l'alcool et les boissons chaudes sont beaucoup plus un luxe qu'une nécessité, et ce n'est pas tellement l'aspect utilitaire et économique qui guide leur choix de ces produits

que leur goût et des valeurs esthétiques. Thomas McCord achète sûrement son madère *Old Pale Teneriffe* et son thé *Gunpowder* en pensant à autre chose qu'à l'alcool, qu'à la chaleur et qu'à la caféine. De plus, ce comportement franchit les frontières ethniques; en effet, les produits alimentaires achetés par Jean Bouthellier et François Léonard, deux marchands de l'élite francophone, évoquent un menu qui se rapproche beaucoup plus de celui de Thomas McCord que de celui des travailleurs francophones du canal Lachine puisqu'on y retrouve du sucre en morceaux, des thés de première qualité, des condiments exotiques chers et des alcools fins<sup>58</sup>.

De telles différences de classe dans les habitudes alimentaires ne sont pas exceptionnelles, mais elles demeurent néanmoins indispensables à la compréhension de l'attitude de l'élite envers les pauvres. Aux yeux des membres de la Ladies Benevolent Society, qui précisent que du thé, du sucre, du gruau, des œufs et d'autres remontants similaires sont distribués en cas de maladie, et du vin uniquement sur ordonnance du médecin<sup>59</sup>, le menu des travailleurs du canal aurait semblé du gaspillage et même de l'opulence, puisque presque la moitié de leurs dépenses étaient consacrées à ce que l'élite considérait comme des produits de luxe non essentiels.

#### **4 - ENTRE LES DEUX PÔLES: L'ALIMENTATION DES MONTRÉALAIS**

Les travailleurs du canal représentent les éléments les plus pauvres de la société et les trois ménages de l'élite étudiés, les mieux nantis; mais qu'en est-il des artisans prospères, des boutiquiers et de tous les autres qui se situent entre ces deux pôles? Au départ, nous avons supposé que leur alimentation devait représenter une valeur médiane, et quelques sources partielles semblent confirmer cette hypothèse. Les produits alimentaires achetés pendant un an par Pierre Élie, un tonnelier prospère, montrent une combinaison des menus des travailleurs du canal et de l'élite, soit de grosses quantités de porc salé, de beurre salé, de fromage américain, de rhum, de sucre brut et de thé bon marché, mais également des vins de liqueur ainsi que de petites quantités de gin, de riz, de farine d'avoine, de café, de sucre en morceaux, de chocolat, d'amandes amères, de clous de girofle, de muscade et même de noix de coco<sup>60</sup>. Parallèlement, les dettes que laisse en 1819 Antoine Côté, un maître charpentier dont la succession

58 Fonds Gibb, Waste Book, passim.

59 *Montreal Herald*, 12 février 1820.

60 Fonds Gibb, Waste Book, passim.

s'élève à environ 275 livres, évoquent une alimentation «médiane»; on y trouve 16 livres 13 chelins et 4 deniers «pour boissons», 13 livres 6 chelins et 8 deniers dus au boucher Pierre Roy et 10 livres 6 chelins 4 deniers dus au boulanger Saint-Germain<sup>61</sup>. Enfin, l'inventaire en 1808 d'Ignace Dorval, un boulanger de Saint-Laurent près de Montréal, laisse voir le même mélange d'aliments: un sac d'amandes, deux livres de riz, une «tinette» de beurre clarifié, cinq livres de beurre salé, un peu de lard salé, deux petits jambons, deux douzaines d'œufs, un fromage, un panier de pommes, dix livres de «sucre royal», 70 livres de sucre brut et une vache<sup>62</sup>. On ne retrouve pas ici les vins fins de Thomas McCord ni les coupes de viande de première qualité de Frederick William Ermatinger, mais pas davantage le porc salé, les pois secs, le rhum, le sucre et le thé des travailleurs du canal Lachine.

Il n'en reste pas moins qu'à Montréal, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la classe sociale demeure le facteur déterminant. Les travailleurs du canal et les ménages de l'élite adoptent les comportements alimentaires du monde occidental puisque leur menu repose sur cinq piliers: les féculents, soit le pain de blé, les pois secs et les pommes de terre; la viande, surtout celle des quadrupèdes; les produits laitiers où domine le beurre; les alcools de divers types; enfin, les boissons stimulantes et les édulcorants, soit surtout le thé, le café et le sucre de canne. Au-delà de cette ressemblance superficielle, il existe pourtant des différences considérables. Le menu des travailleurs du canal n'est pas totalement uniforme puisque, même si le pain constitue l'aliment principal, d'autres produits s'y ajoutent, notamment du porc et du beurre ainsi que du thé, du sucre, de l'alcool et, à l'occasion, quelques autres aliments. Le menu de l'élite, par contre, comporte davantage de viandes et il est plus varié et plus luxueux. Dans les meilleurs des cas, les viandes et les produits laitiers l'emportent sur les féculents dans une proportion de trois à un, et les différences de qualité sont encore plus marquées: bœuf frais au lieu de porc salé, vins fins au lieu de rhum bon marché, sucre raffiné plutôt que brut, café au lieu de thé bon marché, épices et fruits secs exotiques plutôt que sel et poivre. La classe sociale n'est pas le seul facteur qui influe sur l'alimentation. L'origine ethnique, entre autres, joue un rôle significatif dans les groupes sociaux; de plus, dans chaque famille, les aliments se répartissent peut-être différemment en fonction du sexe et de l'âge. Néanmoins, les différences entre l'alimentation des travailleurs du canal et celle de McCord ou de Gibb sont beaucoup plus évidentes que celles

61 ANQM, André Jobin NP, 4/11/19, n° 1718.

62 ANQM, Thomas Barron NP, 30/11/08, n° 1463.

qui existent entre journaliers francophones et anglophones ou, fort probablement, entre femmes et hommes.

L'alimentation de la classe populaire montréalaise au début du XIX<sup>e</sup> siècle est tournée à la fois vers le passé et vers l'avenir. Dépendant fortement des féculents et consommant beaucoup de produits essentiels «nouveaux», certains travailleurs du canal Lachine ont commencé à adopter des comportements alimentaires qui rappellent ceux de leurs homologues dans l'Angleterre en voie d'industrialisation. Toutefois, la plupart ont une alimentation beaucoup plus variée que celle des ouvriers les mieux payés des industries britanniques, mais elle se situe sans doute, à cette époque, presque au bas de l'échelle montréalaise. Dans une ville qui est encore dominée par une économie artisanale traditionnelle, les travailleurs du canal ont des conditions de travail de type industriel qui leur donnent un niveau de vie que la plupart des Montréalais surpasseront sans doute encore pendant des décennies. Le menu moyen des Montréalais est composé des mêmes aliments de base que celui des travailleurs du canal, mais nul doute que tous, sauf les journaliers et les artisans les plus pauvres de la ville, ont une alimentation plus variée, bien qu'elle ne corresponde sûrement pas aux normes de Thomas McCord ou de George Gibb.

*(traduction: Suzanne Mineau et Pierre Trépanier)*