

## Entretenir le feu La cuisine au coeur de la vie

Marcel Moussette

Numéro 36, hiver 1994

Incursions dans le quotidien

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/8520ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

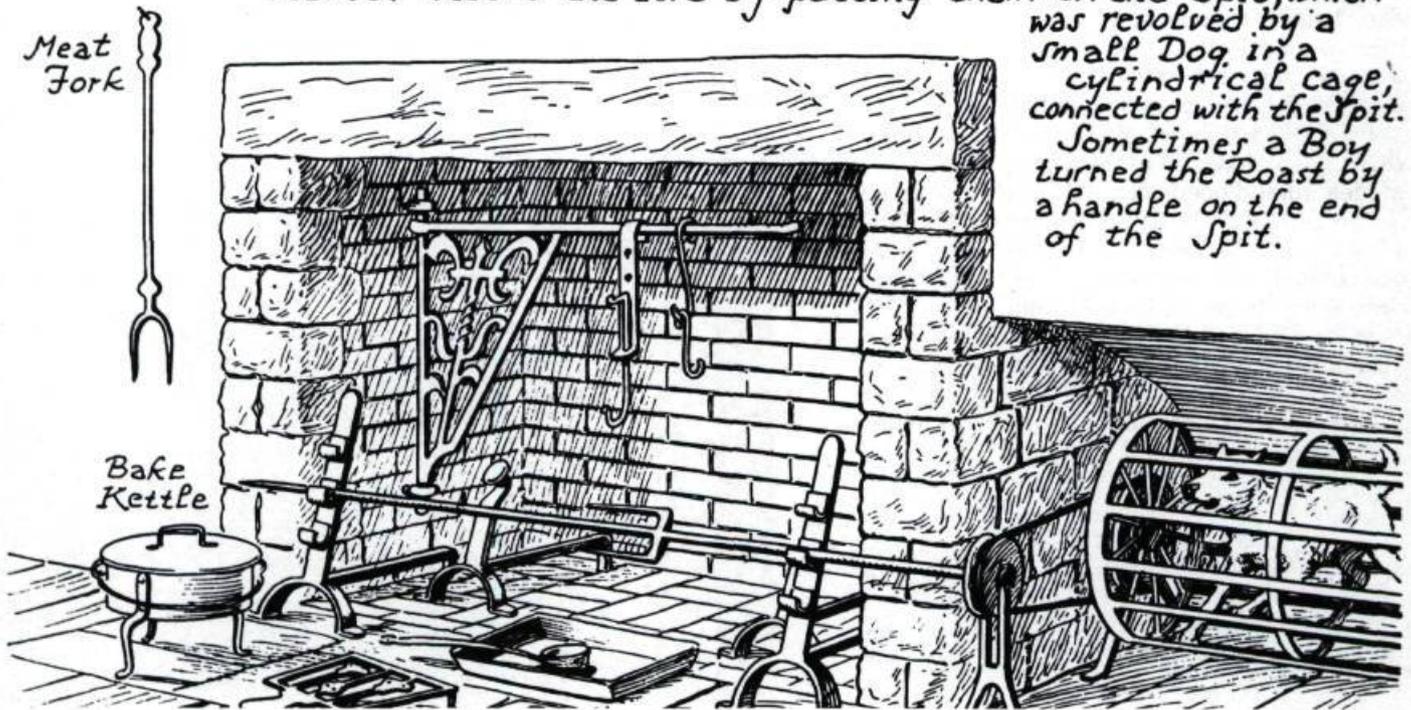
1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Moussette, M. (1994). Entretenir le feu : la cuisine au coeur de la vie. *Cap-aux-Diamants*, (36), 14–17.

17<sup>TH</sup> CENTURY KITCHEN FIREPLACE showing Turnspit, Crane, Pot Hooks and Hangers. Fowls and Joints of Meat were roasted before the fire by putting them on the Spit, which was revolved by a small Dog in a cylindrical cage, connected with the Spit. Sometimes a Boy turned the Roast by a handle on the end of the Spit.



## ENTRETENIR LE FEU

### LA CUISINE AU CŒUR DE LA VIE

**Le feu a déserté le repas pour nourrir le silence amoureux, si bien que l'esseulé ne regarde la flamme qu'avec la nostalgie au cœur. Mais la cuisine demeure, accueillante, encore riche d'un passé d'échange et de promiscuité bienveillante.**

par Marcel Moussette

Un grand foyer à âtre du XVII<sup>e</sup> siècle avec ses ustensiles, d'après Thomas Jefferys. (Thomas Jefferys. The Picture gallery of Canadian history. Toronto: The Ryerson Press, 1942, vol. 1, p. 144).

**L**A CUISINE EST PAR DÉFINITION CETTE PARTIE DE la maison servant à la préparation des aliments. Le terme «cuisine» vient d'ailleurs du mot latin *cocina* lui-même dérivé de *coquere*, signifiant «cuire». Puisque dans la civilisation occidentale la préparation des aliments implique la plupart du temps leur cuisson, cette association entre la cuisine et le feu domestique revêt un caractère évident sur lequel il nous importe de réfléchir afin de mieux saisir la nature de ce lieu et ses particularités culturelles chez les habitants de la vallée du Saint-Laurent. En effet, ce feu domestique, auquel a longtemps été associée la cuisson des aliments, occupe une place pri-

mordiale dans notre culture. Anciennement, le nombre des feux dénombrés dans un village n'était-il pas équivalent au nombre de familles l'occupant? Et le mot «foyer», cet endroit où l'on fait le feu, n'est-il pas synonyme de maison familiale? Ainsi, ce rapport de la préparation des aliments avec le feu domestique rattache cette activité au cœur même de la vie familiale et de son quotidien.

S'il est vrai qu'à l'instar de la France, où depuis le Moyen Âge les cuisines des châteaux et des monastères étaient souvent des pièces séparées, les grandes demeures et les édifices institutionnels de la Nouvelle-France ont suivi le modèle européen, il n'en reste pas moins que, pour la plupart des habitations, on est demeuré attaché pendant beaucoup plus longtemps au modèle ancien où les activités de cuisson des aliments se mêlaient aux autres activités de la maisonnée dans une salle commune.

Cette salle, dont le pôle d'attraction était l'âtre surmonté de sa cheminée, était sans doute la



descendante en ligne directe de ces cabanes de chasseurs-cueilleurs ou de ces huttes de paysans avec leur foyer ouvert central dont la fumée s'échappait par une simple ouverture pratiquée dans le toit. De telles demeures de forme à peu près rectangulaire faisant au plus 4 mètres sur 3 mètres, reposant sur de simples fondations de pierre sèche, aux murs de claies de branchages et recouvertes d'un toit de chaume ou de tuiles, existaient encore dans la France médiévale. Ce modèle rural d'occupation de l'aire domestique avait été transporté chez les habitants mieux nantis des villes, bourgeois ou artisans, qui partageaient une salle commune située à l'étage, au-dessus de l'atelier ou de la boutique.

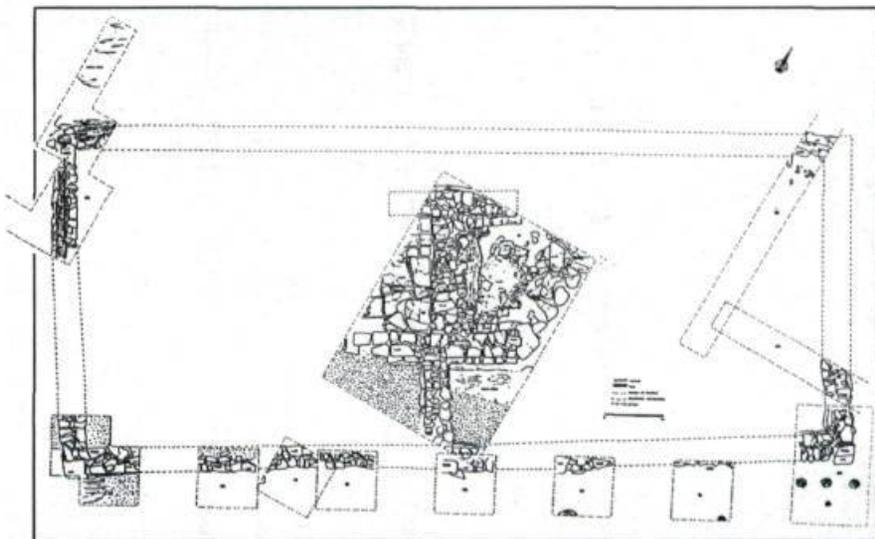
«La maison médiévale, nous dit Witold Rybczynski, avait une vocation non pas privée mais publique. La grande salle était le cadre d'une activité incessante: on y faisait la cuisine, on y prenait les repas, recevait les visiteurs, traitait des affaires et, le soir venu, on y dormait. Il était donc nécessaire de pouvoir déplacer le mobilier selon les besoins du moment. [...]. Le soir, on démontait le tout et on installait les lits. De ce fait, il était inutile de procéder à un aménagement permanent.»

De cet environnement domestique importé ici au XVII<sup>e</sup> siècle, il nous reste encore, dans les collections privées et publiques, ce mobilier polyvalent qui témoigne de la souplesse requise pour la vie intense se déroulant dans la salle commune: banc-lit, table-chaise, table démontable sur tréteaux et ces nombreux coffres servant à la fois à s'asseoir et à entreposer des tissus ou vêtements. Il nous en reste aussi des expressions comme «mettre la table» ou «faire le lit».

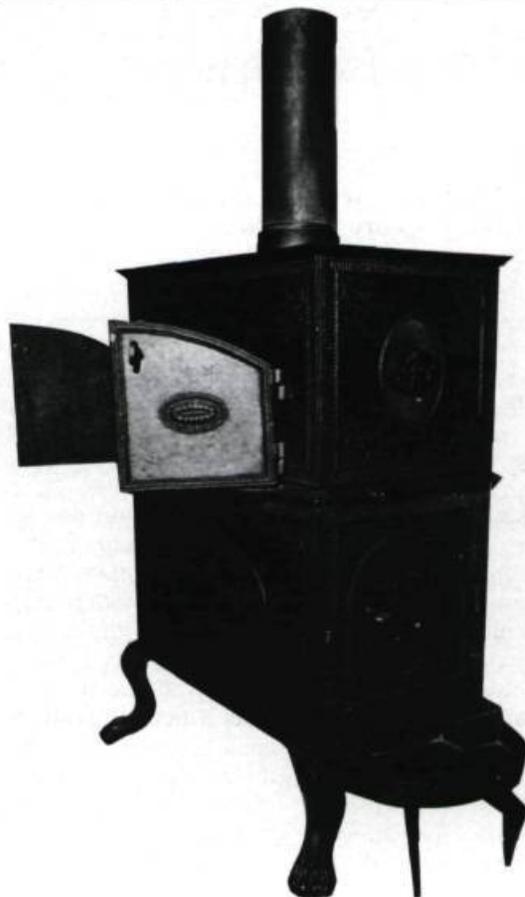
### Autour de l'âtre

C'est donc dans ce contexte que l'on cuisine au début du Régime français. La préparation et la cuisson des aliments, se faisant dans l'âtre, sont intimement liées à toutes les activités de la maison. Ceci est d'autant plus vrai que, dans un climat rigoureux comme le nôtre, une grande partie des activités domestiques se passaient autour de l'âtre. Telle devait être la situation dans cette habitation datant de la deuxième demie du XVIII<sup>e</sup> siècle dont j'ai retrouvé les vestiges sur l'île aux Oies dans l'archipel de l'île aux Grues. En effet, le carré des fondations de cette maison était composé d'à peine deux assises de pierre sèche et mesurait 20 pieds français sur 16. Les murs de colombages verticaux étaient crépis et, s'ils étaient percés de fenêtres, celles-ci devaient être garnies de papier huilé laissant filtrer une faible lumière. Le toit était probablement coiffé de chaume. À l'intérieur, un grandâtre de pierre d'une largeur intérieure de 6 pieds français était situé au centre du mur pignon ouest. Il était surmonté d'une de ces cheminées de terre dont

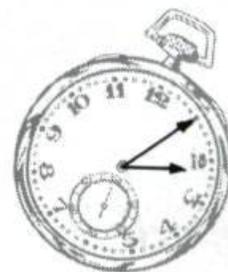
les vestiges ont été retrouvés sous forme de nodules d'argile cuite. Les dimensions de cet âtre, le volume immense qu'il occupe dans cette humble maisonnette abritant une famille complète d'habitants, nous en disent long sur les rigueurs du climat et sur la place importante attribuée au feu domestique. Les fouilles archéologiques nous ont permis de mettre au jour quelques tessons de marmites en terre cuite ayant sans doute servi à faire mijoter des aliments. On y a aussi trouvé un crochet de fer pour suspendre les chaudrons de fonte ou de cuivre



Maison la plus ancienne de la Chapelle, à l'île aux Oies. La partie est, avec son grand âtre, a d'abord été construite et, par la suite, on lui a ajouté la moitié ouest, avec son âtre adossé au premier. (Archives de l'auteur).



Poêle en fonte à deux ponts fabriqué aux forges du Saint-Maurice. (Collection: Jordan Museum of the Twenty).



représentés par seulement quelques fragments de leurs parois. Mais on peut supposer, comme nous le rapportent les documents écrits de cette époque, que cet âtre était aussi équipé d'une broche à rôtir, d'une potence pour suspendre marmites et chaudières, de trépièds sur lesquels déposer les récipients à cuire au-dessus des braises, sans oublier tous les accessoires servant au chauffage comme les chenets, le tisonnier, la pelle à feu, les tenailles et le soufflet. Certaines cheminées comportaient aussi un four dans lequel on faisait cuire le pain.



Canadiens dans la salle commune chauffée par un poêle à deux ponts à l'arrière-plan. Peinture de Cornelius Krieghoff, vers 1848. (Archives nationales du Canada, C-57).

En plus de servir de luminaire et de stimuler ces rêveries agissantes dont parle le philosophe Gaston Bachelard avec tant de bonheur, les deux principales fonctions du feu d'âtre sont le chauffage de l'habitation et la cuisson des aliments. En Nouvelle-France, ces deux fonctions vont rester réunies en ce qui concerne le foyer à âtre pendant au moins tout le Régime français et longtemps après dans certaines régions isolées. Cependant, dès la deuxième demie du XVII<sup>e</sup> siècle, une importante innovation va être introduite dans le chauffage des habitations: venu des pays du nord de l'Europe, le poêle à chauffer, avec son feu enfermé à l'intérieur d'épaisses plaques de fonte, dont l'efficacité calorifique est quatre fois plus grande que celle du foyer à âtre traditionnel. L'utilisation des poêles à chauffer va se répandre rapidement, si bien qu'à la fin du Régime français on le retrouve dans de nombreuses demeures.

### Les poêles de métal

Si l'on exclut les massifs poêles de briques construits à l'intérieur de certaines habitations,

les poêles de métal constituent des appareils de chauffage relativement transportables dans les différents coins de la maison et le tuyau qui les relie au conduit de la cheminée diffuse bien la chaleur avant qu'elle ne s'échappe dehors avec la fumée. L'utilisation de ces poêles à chauffer a eu des conséquences énormes sur l'organisation interne de la maison. On peut dire que, dans notre région avec le climat qu'on lui connaît, les poêles ont permis et favorisé la subdivision de la maison en pièces plus petites, chambres, cabinets, etc., que l'on pouvait chauffer et rendre confortables sans avoir à construire un élément architectural aussi complexe et coûteux qu'une cheminée à âtre en maçonnerie.

L'adoption du poêle à chauffer a eu une autre conséquence en étendant le chauffage à toute la maison: la spécialisation du grand âtre, dont la fonction de chauffage continue bien sûr, mais qui est maintenant vu comme l'endroit où se fait la cuisson des aliments. Désertée de ses lits et de ses mille et une installations servant à la vie quotidienne maintenant réparties ailleurs dans la demeure, la salle commune devient l'endroit consacré principalement à la préparation et à la consommation des aliments, soit une cuisine. Sur le plan fonctionnel, la cuisine demeure un endroit d'une extrême importance dans la maison. C'est par là que pénètrent le bois de chauffage et la nourriture fournissant au système domestique l'énergie nécessaire à son maintien. C'est de là que sont expulsés les déchets résultant des activités de la maisonnée. L'âtre de l'ancienne salle commune devenue cuisine demeure tout de même le cœur vivant de la maison.

La suite logique de ces innovations fut, puisqu'il était tellement efficace, de transformer le poêle à chauffer en poêle à cuire. Certaines personnes tentèrent bien d'utiliser ces poêles tels quels mais l'épaisseur de leurs plaques de fonte et l'absence d'orifices permettant d'apposer les chaudrons directement sur la flamme obligeaient à un surchauffage dont les effets étaient désastreux, si l'on en croit ce récit du voyageur Lambert au début du XIX<sup>e</sup> siècle:

«Quand je suis entré dans une maison canadienne en hiver, j'ai toujours senti une violente oppression de mes poumons provoquée par la chaleur intolérable du poêle tandis que les occupants étaient peut-être regroupés autour, nourrissant le feu de façon à faire bouillir leur chaudron ou marmite de soupe sur le dessus du poêle. On peut ainsi aisément concevoir quel degré de chaleur il est nécessaire pour créer ces fournaies afin de pouvoir pénétrer la plaque de fonte du dessus et le fond de la marmite qui y repose. En fait je les ai vus chauffer à rouge et deux ou trois gallons de soupe à pleins bouillons.»



La première voie dans laquelle on s'engagea par la suite fut de reproduire, sous forme d'un feu fermé, un appareil de chauffage s'inspirant du foyer à âtre avec son four à pain combiné. C'est ainsi que, dans le troisième quart du XVIII<sup>e</sup> siècle, on ne sait trop si ce fut aux forges du Saint-Maurice ou à la fonderie de Carron en Écosse, furent inventés les poêles mixtes ou doubles servant à la fois au chauffage et à la cuisson. À l'origine, ces poêles en fonte, doubles ou à deux ponts, étaient surmontés d'un four s'ouvrant par une porte latérale dans lequel on faisait cuire les aliments. Plus tard, vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, leur aspect deviendra encore plus monumental; on en fabriquera à trois ponts, c'est-à-dire dont le foyer était surmonté de deux fours superposés. Ces poêles mixtes, qui prirent un certain temps à se répandre parmi la population à cause de leur coût d'achat élevé, devinrent la norme dans les intérieurs ruraux et même urbains du Québec. Ils contribuèrent à perpétuer, par leur mode de cuisson au four et à l'étouffée, une cuisine qui n'était pas sans analogie avec celle pratiquée autrefois dans les grands âtres des salles communes.

### Les cuisinières modernes

Cette première utilisation de feux fermés pour la cuisson des aliments ouvrait la porte à l'adoption d'autres innovations: l'enfermement du feu de l'âtre dans des poêles de fonte encastrés dans le foyer; ou encore l'invention en 1815 par William T. James d'une véritable cuisinière pourvue d'un four et dont le dessus était percé de trous ou ronds pour recevoir des récipients. Au Canada, dès 1830, Joseph Van Norman construisait, dans le Haut-Canada, une cuisinière semblable à celle de James comportant un dessus percé de quatre trous, un four à porte latérale et un cendrier. Ce type de cuisinière était moins encombrant que les lourds poêles à deux ponts des habitants du Bas-Canada et il était recommandé aux colons pour leurs premiers établissements. Ce sont ces cuisinières qui, à travers leurs diverses transformations, nous donnèrent ces solides poêles à bois, Bélanger ou L'Islet entre autres, encore nombreux dans les maisons québécoises jusque dans les années 1950.

Même si l'on peut dire qu'elle n'en est pas directement la cause, la cuisinière avec sa surface chauffante, son four et ses réchauds, constituait un élément d'une grande importance justifiant l'organisation fonctionnelle de la cuisine prônée dans le traité d'économie domestique de Catherine Beecher paru en 1840 et, plus tard, le mouvement d'ingénierie domestique de Christine Frederick. Cette spécialisation d'un feu domestique conçu principalement pour la cuisson des aliments ouvrait aussi la porte, au début du XIX<sup>e</sup>

siècle, en milieu urbain, à l'invention et à l'adoption de systèmes centraux de chauffage utilisant un combustible traditionnel comme le bois ou encore le charbon et puis le gaz. Avec l'aménagement du chauffage central, nous assistons à celui de l'organisation de la maison moderne telle que nous la connaissons. Nous assistons aussi au divorce entre les feux servant au chauffage et ceux servant à la cuisson des aliments. C'est cette séparation qui rendra possible, dès le début du siècle, la prolifération de ces cuisinières électriques, peu efficaces pour le chauf-



Repas familial dans la cuisine à la fin de la décennie 1950. À cette époque le poêle à bois, Bélanger ou L'Islet, occupe encore une place prépondérante. Photo: Office provincial de publicité. Québec. (Collection: Yves Beauregard).

fage, mais dont le feu spontané et propre était considéré comme éminemment apte à la cuisson.

Cependant, malgré l'utilisation des cuisinières électriques et des appareils électroménagers qui ont donné aux cuisines l'allure de véritables laboratoires, un fait ne laisse pas d'être intrigant: la cuisine constitue toujours le plus important pôle de sociabilité de la maison québécoise. Doit-on voir dans cet espace domestique, devenu immaculé et fonctionnel, une espèce de vestige où l'on recherche cette promiscuité réconfortante de l'ancienne salle commune? ♦

**Marcel Moussette** est professeur en ethnologie du Québec et des francophones en Amérique du Nord, Université Laval.

