

Une tradition de bonne chère

Yvon Desloges and Marc Lafrance

Volume 5, Number 3, Fall 1989

Le Québec et la Révolution française

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/7535ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Desloges, Y. & Lafrance, M. (1989). Une tradition de bonne chère. *Cap-aux-Diamants*, 5(3), 51–54.

UNE TRADITION DE BONNE CHÈRE

par Yvon Desloges et Marc Lafrance*

Entre le moment de la prise de la Bastille en 1789 et le décès de Napoléon à l'île de Sainte-Hélène, en 1821, la Révolution et les guerres révolutionnaires auront chassé plusieurs cuisiniers de France. Certains d'entre eux se réfugient en Angleterre, d'autres foulent le sol d'Amérique, quelques-uns s'établissent à Montréal ou à Québec. Au Canada, la Révolution fournit l'occasion d'hériter d'un bagage culinaire quelque peu teinté «d'anglo-manie». Depuis l'annonce officielle de la cession de la colonie en 1763, les Canadiens s'étaient progressivement mis à l'heure de John Bull, modifiant ainsi quelques habitudes culinaires forgées au cours des XVII^e et XVIII^e siècles.

La tradition française

Dès le milieu du XVII^e siècle, le gouverneur Pierre de Voyer, vicomte d'Argenson remarque «une inclination à la bonne chère» dans la grande société. Bien que la fine cuisine à cette époque reflète encore les traditions médiévales, le nouveau modèle français commence à s'imposer et il trouve écho dans la colonie.

Cette «nouvelle cuisine» française du XVII^e siècle se tourne de plus en plus vers les herbes et les racines (carottes, panais) comme aromates. L'utilisation des épices médiévales (gingembre, safran et autres) diminue; d'une gamme très élaborée ne subsistent que le poivre et le trio cannelle, girofle, muscade. D'autres condiments comme les câpres et les anchois prennent la relève.

Ces ingrédients constituent les prérequis pour cuisiner à la française. Il faut donc garnir son garde-manger de plusieurs produits importés, notamment d'amandes, de raisins, de sucre et d'huile d'olive. Les pruneaux de Tours, le riz, les confitures sèches, le fromage de Hollande ou le parmesan et, à l'occasion, les citrons et les oranges s'ajoutent aux importations. Le vin, en quantité, provient principalement de Bordeaux et parfois d'Espagne. Avec le temps, les produits importés se diversifient et abondent.

Par ailleurs, l'élite dispose des plus récents livres de cuisine à la mode, et les instruments de



cuisson deviennent plus élaborés. Ainsi François-Étienne Cugnet, ancien sociétaire des Forges du Saint-Maurice, compte parmi ses livres *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot. Le négociant Jacques Perrault possède *La cuisinière bourgeoise* de Menon alors que le

Cette gravure du XVIII^e siècle montre l'intérieur d'une pâtisserie et divers instruments utilisés pour la fabrication des mets. (Encyclopédie de Diderot et d'Alembert parue entre 1751 et 1772).

sculpteur François Baillairgé acquiert Les dons de Comus de Marin.

Dans les cuisines du château Saint-Louis, du palais épiscopal ou au palais de l'intendant, des professionnels s'affairent. Recrutés pour la plupart en France, ils arrivent au Canada comme membres de la maisonnée. Tous ne retournent cependant pas en France au rappel de leur employeur. Nombre d'entre eux restent au pays, s'y marient et deviennent cabaretiers, pâtisseries ou traiteurs.

impression de monotonie se dégage du répertoire culinaire anglais.

À bien des égards, les traditions médiévales subsistent dans la cuisine britannique, aussi bien dans l'appât des sauces que dans les techniques de cuisson. Pourtant l'influence de la nouvelle cuisine française se fait sentir outre-Manche depuis le XVII^e siècle. Mais une réaction francophobe se manifeste au grand jour, repoussant les méthodes, les goûts, les manières à table, la prodigalité et surtout l'extravagance des mets français.

Gentlemen & Ladies,

ALEXANDER Menut, at the Sign of the Crown, in Parlour Street, above the Bishop's Palace, in the Upper-Town, known by the Name of General MURRAY's Cook, and who has had the Honour to serve His Excellency General CARLETON in that Capacity, gives Notice to those that may chuse to have Dinners or Suppers, Clubs or Messes, at his House, that they will be serv'd with Exactness, in the best English or French Manner, and in the newest Taste: He will also go to the House of any one in Town that chuses, and prepare Feasts and Dinners at a reasonable Price: He makes all sorts of Pastries, Ice Creams, and Deserts, on having timely Notice.

Messieurs et Dames,

ALEXANDRE Menut, à l'enseigne de la Couronne rue du Parloir audeffus de l'Evêché à la haute ville, connu sous le nom du cuisinier du Général MURRAY, et qui a eu l'honneur de servir en cette qualité son Excellence le Général CARLETON, avertit ceux qui jugeront à propos d'avoir chez eux petit ou grand repas, Club ou Mefs, on peut les assurer qu'ils seront servis exactement, et de la meilleure façon Anglaise et Française au nouveau goût: de même il ira faire en ville les festins et repas, à un prix raisonnable, comme aussi il fera toute sorte de pâtisserie et fromage à la glace et fruit, en l'avertissant d'avance.

Alexandre Menut naît en France avant 1777 et décède au Bas-Canada vers 1805. Arrivé à Québec comme cuisinier du gouverneur James Murray, Menut remplit la même fonction auprès de son successeur Guy Carleton. Il sera par la suite marchand de spiritueux et aubergiste à Québec. En 1796, il est élu député de Cornwallis. (La Gazette de Québec, 7 juillet 1768).

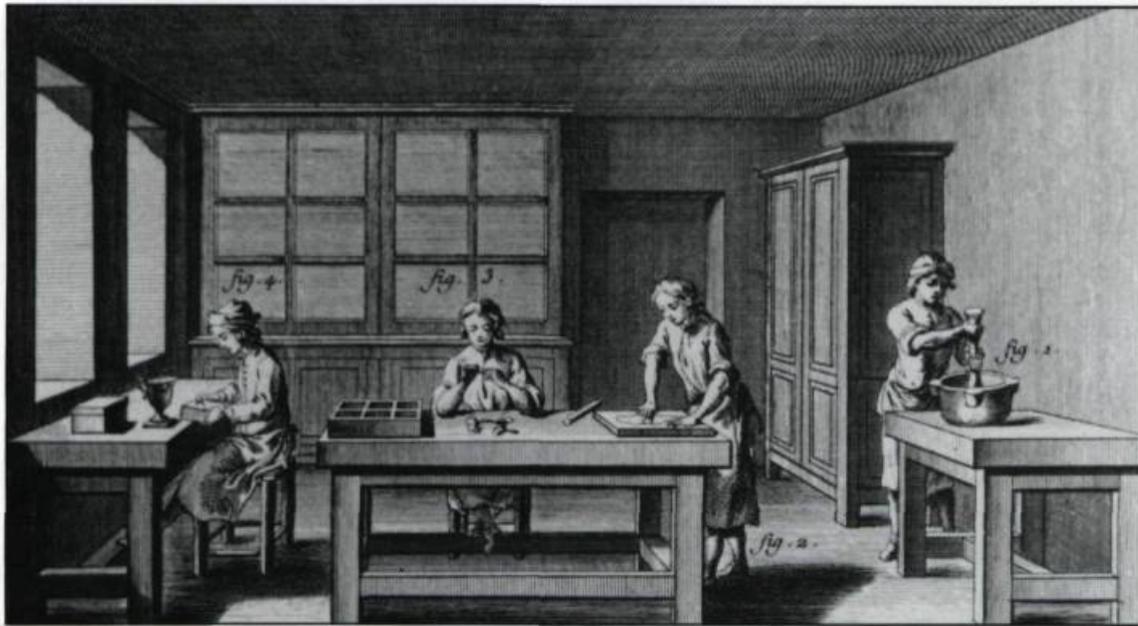
Durant la dernière décennie du Régime français, les notables de Montréal se réunissent chez Nicolas Morand afin d'y faire de «fines parties». La bonne société de Québec se rend chez le traiteur Jean Amiot, chez Alexandre Picard ou encore chez Jacques Lemoine. Le premier arrive à Québec en qualité de cuisinier du gouverneur Roland-Michel-Barrin, marquis de La Galissonnière; le second est chef de cuisine de l'officier François-Charles de Bourlamarque alors que le dernier est chef de cuisine au Séminaire de Québec.

John Bull au Canada

Au milieu du XVIII^e siècle, le peuple anglais s'identifie à John Bull, ce gros bonhomme jovial et grand buveur. Ce personnage se nourrit surtout de pièces de bœuf, de mouton et de bière. Il personnifie l'Anglais typique qui apprécie la simplicité des apprêts et l'abondance des viandes à table. Il accorde moins d'importance aux légumes, bien que ceux-ci commencent à prendre place sur les tables bourgeoises. Une

Les premiers Britanniques installés dans la colonie cherchent à s'approvisionner en produits afin de se nourrir à l'anglaise. Jambons du Yorkshire, fromage du Cheshire, orge d'Écosse, noix marinées, cornichons Gerkins, mangues et huîtres marinées, poivre de la Jamaïque, macis, gingembre, cayenne, moutarde Durham, sauce au poisson, ketchup, soya comptent parmi les nombreux produits du garde-manger impérial qui ne tardent pas à remplir les étagères des marchands-épiciers.

Cette première étape franchie, il fallait établir des lieux publics pour apprêter et consommer la cuisine nationale. Au milieu du XVIII^e siècle, les Britanniques, beaucoup plus que les Français, prennent l'habitude de manger à l'extérieur. Les auberges et cabarets existants ne conviennent guère au ton et au style anglo-saxon. Dès les premières années de présence anglaise, ils se font octroyer 40 pour cent environ des licences d'endroits publics urbains et s'efforcent d'imiter le style des tavernes, *chop houses* et *coffee shops* britanniques.



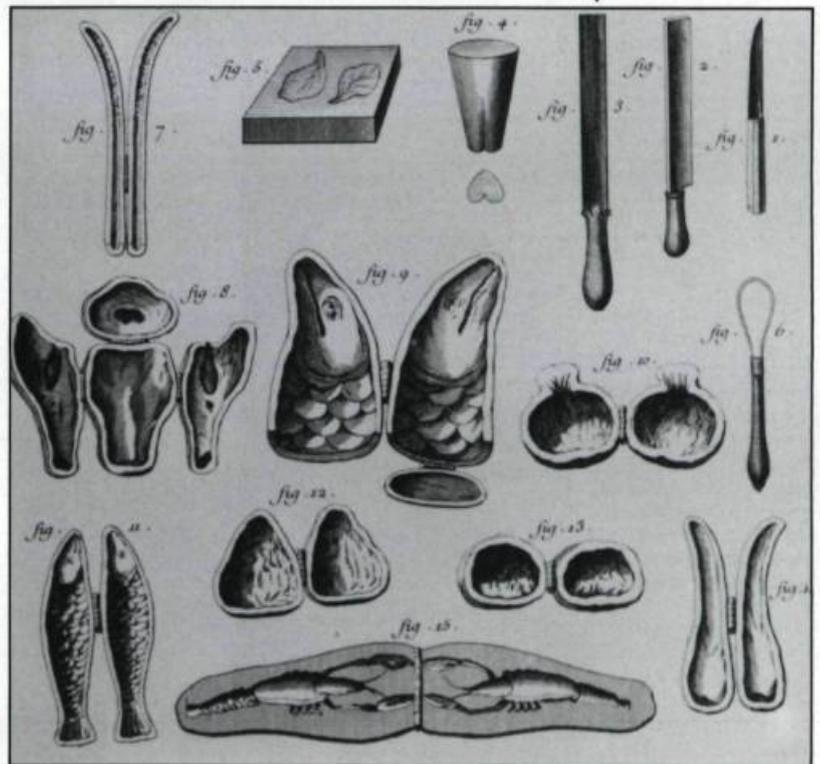
◀ Cette planche illustre l'intérieur d'une confiserie et divers moules utilisés pour les glaces. (Encyclopédie de Diderot et d'Alembert parue entre 1751 et 1772).

L'élite francophone doit donc tenir compte des changements majeurs dans l'importation des denrées. Dès 1765, les marchands canadiens se plaignent de l'absence de vins français; ils y voient même une tentative des autorités britanniques pour modifier leurs habitudes alimentaires. Ainsi seuls quelques vins liquoreux sont disponibles tels xérès, madère, porto, «*boissons en général détestables, des vins mélangés et malfaisants et d'une force et d'une rudesse excessive*». À titre exceptionnel, comme en 1789, des vins et autres denrées françaises (artichauts marinés, truffes confites à l'huile) parviennent dans la colonie. Les fines gueules canadiennes doivent se contenter des produits du garde-manger impérial britannique.

De ceux-ci, le thé connaîtra sans doute la plus importante percée; certains dénoncent son usage comme un snobisme pour imiter les mœurs britanniques. D'ailleurs quelques-uns s'attablent dorénavant pour le dîner à 16 heures, abandonnent potages et entrées au profit des rôtis et de «*puddings*», consomment madère et porto, prennent le thé à 19 heures et un petit souper avec un «*sandwich*», «*in a true fashionable style*»! Mais l'adoption aussi intégrale des mœurs alimentaires anglaises demeure un phénomène marginal au XVIII^e siècle. Au début du XIX^e siècle, le peintre William Berczy, invité chez le juge Amable De Bonne, note que l'horaire et la composition des repas est toujours à la française quoique l'on prenne aussi le thé!

Le renouveau français

La Conquête ne bouleverse cependant pas le monde de l'alimentation préparée. Tous les gouverneurs anglais qui se succèdent au XVIII^e siècle, Murray, Carleton, Haldimand, Prescott et



Craig embauchent des cuisiniers français. Certains se taillent même des réputations enviées. Les Maillet, Lemoine, Langlois, Menut et Champagne, après avoir servi chez les gouverneurs et évêques, ouvriront des commerces recherchés et florissants. Ils transmettent ainsi la tradition française. Alexandre Menut, ce Vatel canadien, se méritera les éloges de toute la bonne société de la ville de Québec en faisant montre de «*talents supérieurs dans l'art de traiter*». Vers 1790, toutefois, ces cuisiniers se font vieux.



SUPPLEMENT A LA GAZETTE DE QUEBEC.

JEUDI, LE 2 JUILLET 1795.

JEAN GASTON Pastry-Cook has the honor to inform the Ladies and Gentlemen, as well as all persons who are friends of good cheer, that he has opened the Merchants Coffee-House, where he prepares all sorts of repasts, furnishes whatever is wanted for Balls and Entertainments, of whatever kind they may be desired. He will find wines, liquors and refreshments suited to all tastes. He makes all kinds of pastry-work, sweetmeats, conserves, blanc-manges, gellies, and pyes hot or cold for journies, *en gras et en maigre*; he prepares all kinds of salt provisions, pickles, and whatever regards the kitchen. He begs the Ladies and Gentlemen who intend to have Balls or Entertainments at his House, to let him know some time before hand, that he may have it in his power to give satisfaction to those who honor him with their confidence. He is lodged in the House of Mr. Proux, St. James Street, by the Parade, where there is an excellent view of the Country and the Ramparts. He expects to meet with encouragement, and to give satisfaction to those who do him the honor to come to his House.
Montreal, 6th June, 1795.

LE Sieur JEAN GASTON Pâtissier, Traiteur en cette ville, a l'honneur d'avertir les Messieurs et Dames, ainsi que toutes personnes amies de la bonne chère, qu'il vient d'établir le Café du Commerce où il fera toute sorte de Repas, Bals et festins dans tel genre que l'on pourra désirer; il aura toute sorte de vins et liqueurs et rafraichissements au gout de toutes personnes; il fait toute sorte de pâtisseries, sucreries et confitures, blanc-manger et gelée douce et en viande; fait toute sorte de pâtés chauds et pâtés froids pour les voyages, engras et en maigre, fait toute sorte de salaisons et marinades, en viande et en poisson; il apprête toute sorte de mets qui regardent la cuisine. Il prie les messieurs et Dames qui désireront avoir des repas ou des bals chez lui de vouloir bien l'avertir d'avance, pour qu'il puisse se préparer pour pouvoir contenter les personnes qui voudront bien l'honorer de leur confiance. Il est logé dans la maison du Sieur Proux, Rue St. Jacques, près la place d'Armes, où il y a une très belle vue sur la campagne et les ramparts; il espère avoir de l'encouragement et de contenter les personnes qui lui feront l'honneur d'aller chez lui.
A Montreal, 6 Juin, 1795.

Originaire de la région de Bordeaux, le pâtissier et traiteur Jean Gaston émigre en Amérique en 1791. Après un séjour à Boston, il vient s'établir à Montréal. (La Gazette de Québec, 2 juillet 1795).

La relève se manifeste timidement. Arrivé à Québec vers 1768, le pâtissier François Pelisson parvient difficilement à survivre. Une situation semblable attend le confiseur Antoine Griseau qui, «ne gagnant pas sa vie» après cinq ans à Québec, se voit contraint de déménager.

La Révolution chasse donc les cuisiniers de France à un moment charnière. En janvier 1792, Jean-Baptiste-Charles-Henri René Langlois ap-

paraît dans les cuisines du gouverneur Alured Clark à Québec. Quelques mois plus tard, suivant en cela la mode française, il inaugure le premier restaurant canadien, l'Hôtel de la Nouvelle Constitution; il espère de ce fait attirer chez lui les députés nouvellement élus à l'Assemblée législative.

La même année, le cuisinier Charles Drouaut arrive à Québec. Cela coïncide avec l'établissement à Montréal du cuisinier et pâtissier Jean Gaston. Originaire de la région de Bordeaux, il débarque à Boston en 1791 et y séjourne un an. À son arrivée à Montréal, il s'établit chez le pâtissier Fouquet et y reste six mois. Il passe ensuite deux ans au service du juge James Walker de la cour des Plaidoyers communs. En juin 1795, Gaston ouvre son Café du Commerce. Entre 1816 et 1819, une deuxième vague, beaucoup plus importante, laisse plusieurs pâtissiers, charcutiers, confiseurs ou cuisiniers français sur nos rives tels Charles Martin, Claude Broyer, Lefebvre, Emmanuel d'Aubreville. La majorité s'établit à Montréal. Québec n'en accueille que quelques-uns, notamment le pâtissier parisien Jean-Baptiste Martinucio.

Qu'ils aient été soldats démobilisés ou petits commerçants évincés par la rude concurrence parisienne importe peu. Grâce à eux, la tradition française se perpétue. Ils offrent à leur clientèle des saucissons de toutes sortes (de Bologne, de Lyon, d'Arles, du cervelas, de la mortadelle), des pâtés (montés, chauds ou froids et «garnis de plusieurs manières»), des pâtisseries (tartes, brioches ou encore choux à la parisienne et des biscuits de toutes espèces), sans compter les nombreux potages et consommés, les diverses préparations de viandes et de poissons telles que les gibiers piqués et rôtis ou les côtes de bœuf à la bonne femme. Bref, ils proposent les toutes dernières nouveautés culinaires françaises. ♦

*Historiens, Service canadien des Parcs, Québec



Carrierr, Massé et Roberge

7, Sault-au-Matelot, C.P.6, Station B
Québec, G1K 7A1 Tél.: (418) 692-2684

MARTIN BEAULIEU graphiste

☎ (418) 641-0725

360, boul. Charest est, bureau 103
Québec (Québec) G1K 3H4