

Quel délice! La crème glacée!

Frédéric Barriault

Numéro 71, automne 2002

Une pinte d'histoire : l'industrie du lait

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/7479ac>

[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

Barriault, F. (2002). Quel délice! La crème glacée! *Cap-aux-Diamants*, (71), 16-17.

Quel délice ! La crème glacée !

PAR FRÉDÉRIC BARRIAULT

Comme la plupart des autres produits laitiers, la crème glacée a une longue histoire. L'invention des desserts glacés remonterait à l'Antiquité romaine. Selon la légende, l'empereur Néron (37-68) avait l'habitude d'envoyer ses serviteurs lui ramasser de la neige à la montagne. Celle-ci était arrosée de miel et de jus de fruits. Il faut toutefois attendre l'an 1533 pour voir l'apparition « officielle » de la crème glacée. On doit cette invention aux cuisiniers (italiens) de Catherine de Médicis (1519-1589). Du XVI^e au XVIII^e siècle, la crème glacée se popularise dans les milieux aristocratiques et bourgeois. Au XIX^e siècle, cet engouement ira en s'accroissant, la tendance étant alors aux saveurs riches et onctueuses.

De l'autre côté de l'Atlantique, la crème glacée sera d'abord une « affaire » américaine. La

première crème glacée fut servie aux États-Unis, en 1700. C'est également chez nos voisins du Sud qu'apparaissent les premiers bars laitiers (vers 1800) et les premiers colporteurs de crème glacée (vers 1820). Mais cette dernière souffre encore de sérieux handicaps : fabriquée en petite quantité avec des procédés artisanaux, la crème glacée est essentiellement un produit de luxe destiné à une élite. L'industrialisation changera radicalement cet état de fait. C'est vers 1850 qu'apparaissent les premières usines de crème glacée, encore une fois aux États-Unis. Fabriqué en grande quantité, ce dessert est accessible aux gens du commun parce que vendu à bas prix. La chute des prix s'explique par une mécanisation de plus en plus poussée. D'abord fabriquée à la main dans des barattes en bois, la crème glacée sera bientôt produite par la machine à vapeur, puis par

Jeune fille au cornet de crème glacée. Photographie Conrad Poirier, août 1943. (Fonds Conrad-Poirier. Archives nationales du Québec à Montréal. P48 S1P8709).



l'électricité. Sa popularité ne se démentira pas : au début du XX^e siècle, la production américaine de cette denrée se compte en dizaines de millions de gallons.

L'industrie de la crème glacée apparaît au Québec vers le début du XX^e siècle. À cette époque, on compte déjà des colporteurs qui en vendent à Montréal. Ceux-ci offraient un produit fabriqué à la main, qu'ils distribuaient à l'aide d'une charrette. Ces vendeurs étaient très appréciés par les enfants, surtout pendant les chaleurs de l'été. Les médecins et hygiénistes étaient toutefois moins enthousiastes, particulièrement à cette époque de mortalité infantile élevée. Au moment où on lutte pour rendre la pasteurisation du lait obligatoire, des voix s'élèvent pour exiger des normes claires en ce qui a trait à la fabrication de la crème glacée. Celles-ci voient le jour en 1910 avec l'Adulteration Act. On fixe alors un taux de gras minimum de 14 % pour la crème glacée et on limite les additifs «chimiques» à 2 %. Certains fabricants avaient pris l'habitude d'offrir une crème glacée pauvre en gras (inférieure à 10 % de matières grasses). Ils ajoutaient de la gélatine pour «stabiliser» le produit fini. En marge de ces

débats, l'industrie de la crème glacée se développe. Les bars laitiers et les usines commencent à faire partie du paysage québécois.

Toutefois, ce n'est qu'à partir des années 1940 que cette industrie prend vraiment son essor. La prospérité d'après-guerre permet enfin aux ménages ouvriers de se payer fréquemment de la crème glacée. Qui plus est, le gouvernement fédéral arrête de considérer la crème glacée comme un luxe, cessant d'être l'objet d'une taxe en 1950. Le *baby-boom*, l'accès à l'automobile, l'essor de la banlieue et le développement de la villégiature créent un contexte favorable pour cette industrie. Les bars laitiers se multiplient (Dairy Queen arrive au Québec en 1954). Les supermarchés offrent alors leurs propres marques de crème glacée. Le Québec et la crème glacée commencent à ne faire qu'un. La production annuelle de cette denrée double environ tous les dix ans et la consommation par personne croît constamment. ♦

■
Frédéric Barriault poursuit ses études de maîtrise en histoire à l'Université de Sherbrooke.

*Des hommes et des femmes
de passion*



*L'Union des
producteurs
agricoles*