

Le festin de Lady Cartier La table et l'étiquette au Québec, vers 1865

Yvan Fortier

Numéro 52, hiver 1992

Gastronomie et patrimoine

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/17721ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Fortier, Y. (1992). Le festin de Lady Cartier : la table et l'étiquette au Québec, vers 1865. *Continuité*, (52), 7–14.

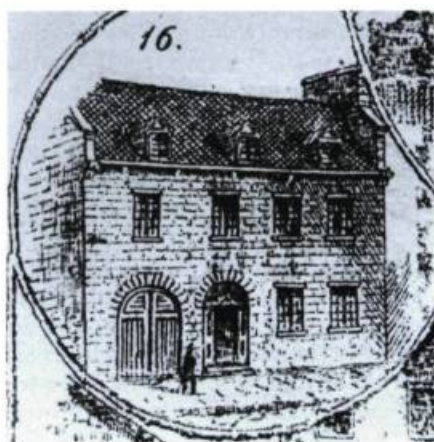
LE FESTIN
DE LADY CARTIER*La table et l'étiquette au Québec, vers 1865.*

par Yvan Fortier



La salle à manger de la maison Cartier. À l'arrière-plan, la niche du buffet et l'un des deux vaisseliers meublants. Photo: Brigitte Ostiguy.

La maison où vécut la famille Cartier de 1862 à 1871, rue Notre-Dame, à Montréal. Illustration du *Montreal Daily Star*, février 1885.



George-Étienne Cartier (1814-1873), au sommet de sa carrière politique entre 1862 et 1872, partageait son temps entre Ottawa, où il possédait une maison, et Montréal où sa femme, Hortense Fabre, et ses enfants habitaient une résidence de la rue Notre-Dame. La maison outaouaise était bien connue des politiciens et des fonctionnaires pour ses brillantes réceptions du samedi soir. L'hospitalité de Cartier fut d'ailleurs célébrée par plusieurs de ses contemporains. La maison d'Ottawa a malheureusement disparu.

La demeure montréalaise, par contre, a traversé les ans. Décrétée d'intérêt national, il devenait tout naturel que son programme de mise en valeur témoigne, entre autres choses, du caractère hospitalier de Cartier. C'est pourquoi il fut décidé d'orienter l'animation de la dernière demeure familiale des Cartier autour d'une réception composée d'un repas «prié», comme on se plaisait à dire à l'époque, suivi d'une soirée.

MAÎTRES ET VALETS

Le couple Cartier-Fabre jouissait d'une domesticité relativement nombreuse: trois personnes, auxquelles s'ajouta un valet de chambre. Sans doute fut-il le seul serviteur mâle de la maisonnée. Il était d'ailleurs de bon ton d'avoir à son service des domestiques masculins, lorsqu'on pouvait se les payer, car on leur trouvait plus d'aptitude à mettre le couvert et à servir les convives. Aussi préférait-on, idéalement, réserver à un homme la responsabilité du service de la table, quand le repas était de cérémonie.



L'heure du thé chez M^{lle} Bompas, dernier quart du XIX^e siècle. Archives photographiques Notman.

À vrai dire, le nombre de serviteurs masculins rattachés à une maison reflétait le statut économique et social des occupants. Selon le principe qu'énonce Isabella Beeton, auteure d'un traité d'économie domestique (1861), George-Étienne Cartier aurait occupé un échelon mineur dans le registre de la bonne société, mais s'élevant à l'occasion, lorsqu'il louait pour un mois les services d'un cocher et de sa voiture. Toutefois, le fait d'avoir des domestiques ne touchait qu'un assez mince segment de la population: de dix à quinze pour cent des ménages environ. Et encore, les familles comptant trois ou quatre domestiques figuraient-elles dans les degrés supérieurs de la bourgeoisie².

Le domestique, lorsqu'il se déplaçait avec sir George à la maison de la rue Notre-Dame, devait sans doute cumuler les fonctions du valet de chambre, du valet de pied et du maître d'hôtel — le *butler* des Anglais. Devaient lui incomber diverses tâches dont la réception des visiteurs et le service au petit salon ou au salon d'apparat. Aussi lui fallait-il, en outre, curer les bottes, nettoyer le lumi-

naire, les ustensiles, polir les meubles, mettre le couvert, expédier lettres et messages et s'acquitter des commissions.

La cuisinière était l'une des trois autres domestiques de la maison; sans doute avait-elle une assistante. Quant à la troisième servante, elle devait tenir le rôle de femme de chambre, le pendant féminin du valet de chambre. Elle devait aussi s'occuper de la toilette matinale des demoiselles de la maison et, le cas échéant, les conduire à l'école.

Les rapports maîtres-domestiques se devaient d'être empreints de politesse. Le bon domestique s'adressait à ses maîtres à la troisième personne, se montrait calme et efficace, tentait de prévenir les besoins de ses employeurs. En contrepartie, le comportement des maîtres envers les serviteurs devait être exemplaire: «Ne soyez ni impérieux ni exigeants. Réclamez d'eux [les domestiques] ce qu'ils doivent faire, mais toujours en termes polis. Ils sont vos inférieurs, vous êtes censés avoir été mieux élevés qu'eux, vous leur devez l'exemple du bien³.»

À L'ARRIÈRE-PLAN DU REPAS

Reportons-nous donc chez les Cartier, alors que le personnel de la maison s'affaire aux préparatifs de la soirée où cinq invités se joindront à la famille. Les invitations lancées, les domestiques ont entamé le laborieux processus de préparation de la réception, en commençant par le nettoyage de la verrerie, de l'argenterie et de la vaisselle.

La maîtresse de maison assurait, suivant en cela un principe d'économie domestique, la bonne garde des ustensiles précieux réservés aux repas de cérémonie. Maints ouvrages encouragent l'hôtesse à faire preuve non point de méfiance, ce qui serait excessif et enrayerait l'harmonie des rapports, mais d'une certaine prudence à l'égard des domestiques. C'est pourquoi toute bonne maîtresse de maison possédait son trousseau de clés ouvrant les portes des placards, des réserves d'aliments ou des celliers. La salle à manger de madame Cartier alignait deux placards, ou vaisseliers meublants, destinés vraisemblablement à l'entreposage des ustensiles précieux. On imagine bien Hortense Fabre faisant périodiquement le compte de son argenterie, de la verrerie ou des pièces de lingerie de table, tant pour en vérifier l'état que pour éliminer les tentations de vol.

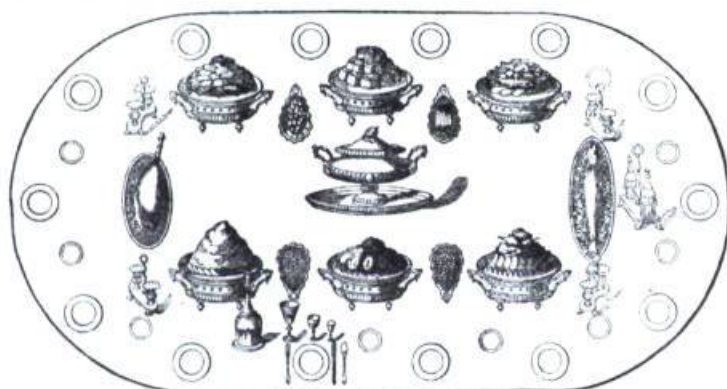


Le maître d'hôtel. Jim Harter, Food and Drink [...], New York, Dover Publications, 1980, p. 11.

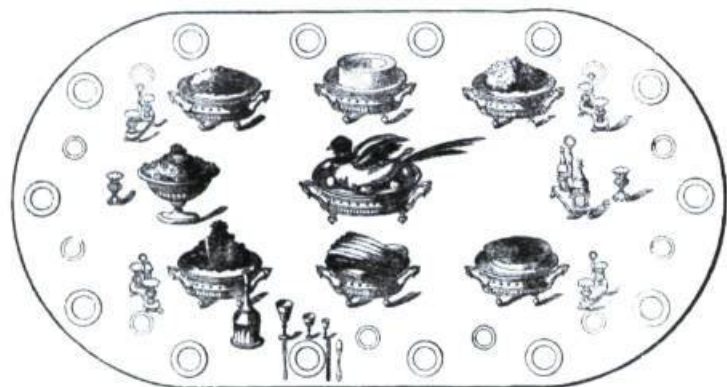
Malgré le branle-bas général, l'hôtesse devait aussi concevoir son menu, mais la composition du repas restait tributaire de l'approvisionnement en aliments, de même que de la saison en cours, dont l'incidence sur la variété alimentaire n'était pas négligeable. Du moins y avait-il un principe que la bonne hôtesse tentait de respecter: faire plaisir à ses invités. Elle veillait donc à ce que du potage au dessert, en passant par le «relevé», les entrées, le rôti et l'entremets, chacun des convives trouve à satisfaire ses goûts.

La définition de certains de ces termes culinaires s'impose d'elle-même; venons-y. Le terme potage correspond à ce que l'on désigne plus communément par le mot soupe. Soupe et potage, après avoir pacifiquement coexisté, en sont un jour venus à un duel linguistique où la soupe a triomphé. En réalité, le potage était à l'origine un bouillon de pot-au-feu duquel on avait retiré le morceau de viande et les légumes qui y avaient mijoté; au moment de servir, on disposait au fond de l'écuelle des tranches de pain qu'on trempait de bouillon. Or ces tranches de pain portaient le nom de «souples». L'expression «la soupe est trempée!», encore usitée chez les francophones de l'est de l'Ontario, ou connue au Québec, notamment en Beauce, et qui indique aux convives que le repas est servi, n'a pas d'autre origine que celle-là.

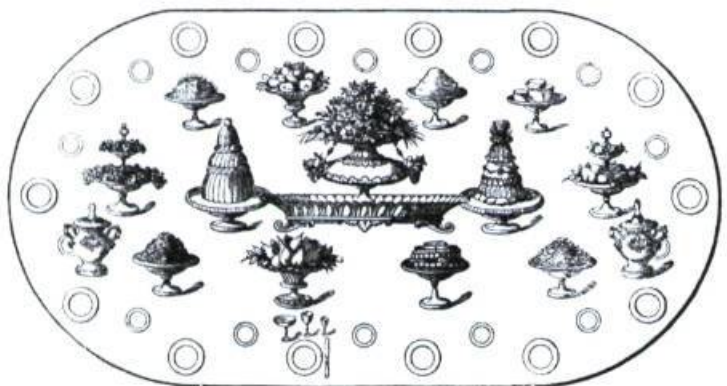
L'ancienne esthétique du service de table à la française se réclamait de belle apparence et de symétrie: la soupière occupait le centre de la table, à l'ouverture du repas. Le service du potage terminé, un domestique la retirait, mais la nature ayant horreur du vide, on lui substituait un autre plat contenant un mets consistant: c'était le «relevé» de potage. Viande de gibier, de bœuf, de volaille ou encore poisson, le relevé peut être considéré comme une grosse entrée. Le XIX^e siècle introduisit la prédominance du poisson en tant que relevé.



PREMIER SERVICE



DEUXIÈME SERVICE



TROISIÈME SERVICE

Le botaniste Kalm avait d'ailleurs remarqué cet usage d'un service de poisson au repas du soir ou encore à celui du midi. L'ancien dîner du midi du XVIII^e siècle s'est déplacé jusqu'à la fourchette horaire de ce qu'on appelait alors le souper; cette transposition a favorisé un amalgame des mets respectifs des deux repas. Le souper du XVIII^e siècle que l'on tenait à sept heures a donc cédé la place au dîner. Dès lors, le souper devint une sorte de réveillon que l'on offrait en fin de soirée, une soirée de bal plus particulièrement.

Quant à l'entremets, il est au repas ce que l'entracte est au théâtre; il marque la fin des plats principaux en augurant le dessert. Aussi le mot «entremets» vient-il de ces petits spectacles que l'on offrait aux convives attablés, au XVI^e siècle, entre les différents services.

Le XIX^e siècle allait instaurer un curieux jeu de transactions culinaires entre la France et l'Angleterre, la première naturalisant «le potage à la tortue, le bifeck, le rosbiff [...], le plum-pouding [...]»⁴; quant à la seconde, elle se mettait à l'école de la cuisine française, s'épongeait le bec dans des serviettes de table et affublait ses plats de noms français. En 1813, Ude, l'ancien chef cuisinier de Louis XVI, passé en Angleterre après la Révolution, affirme que «chez un bon cuisinier, qu'il soit français ou anglais, le menu s'écrit toujours en français [traduction].» Véritable diktat.

Les trois services d'une table à la française dressée pour 14 convives. Les mets figurent en une disposition symétrique. Les réchauds sont essentiels à ce type de présentation. M^{lle} Madeleine, *La parfaite cuisinière bourgeoise* [...], Paris, Bernardin, s.d., p. 375, 377, 379. Photo: Pierre Vézina, Service canadien des parcs.



L'office de la maison Cartier. On y trouvait un évier et le comptoir adjacent, de même qu'un vaisselier meublant et un monte-plats. Photo: Jacques Beardsell, Service canadien des parcs.

L'époque victorienne mit aussi à l'honneur le vin de Champagne sur ses tables, le prince de Galles s'étant entiché de cette boisson et les courtisanes pratiquant cette vertu cardinale des cours: l'imitation. La France servait en cela de source d'inspiration, car le vin de Champagne avait eu l'heur de plaire aux rois de France dès le XVI^e siècle.

LES CÉRÉMONIALS

L'étiquette de la table se manifeste par de multiples préceptes qui, pris littéralement, n'engendreraient qu'une sorte de ballet mécanique tout en raideur et en froide affectation. C'est là que se distinguent au mieux l'homme et la femme du monde, pour reprendre une expression consacrée. On aura le bon ton quand on réussira à articuler et à appliquer avec naturel ce code de l'étiquette. La mécanique cesse alors d'être aveugle pour se transformer en un passe-partout culturel qui ouvre les portes de tous les milieux partageant ce même langage, un discours fait d'énigmes où s'empêtre le non-initié, par là inmanquablement dévoilé.

Certaines règles d'étiquette plongent si loin leurs racines qu'on peut à peine en retracer l'origine. Pourquoi les Anglais tenaient-ils à enlever la nappe de la table avant le service du dessert? La réponse la plus immédiate veut que cela ait été pour dévoiler le bois précieux du

plateau de la table. Le motif est certainement valable, mais ne répond-t-il pas à une habitude séculaire de changer la nappe à plusieurs reprises pendant le repas? La raison d'un tel exercice? Simplement ceci: on mangeait avec les doigts, mais sans connaître la serviette de table; malgré l'aiguière et le bassin, la nappe se retrouvait maculée par les taches des mains qui s'y étaient essuyées. Changer la nappe ne traduisait point un caprice, mais une urgente nécessité.

Ce n'est là qu'un exemple de ces règles, à première vue vides de sens, qui orchestrent les repas de cérémonie dans les sociétés bourgeoises. Depuis le choix et la préparation des mets jusqu'à la façon fort détaillée de les consommer, en passant par la présentation ordonnée des plats et aux rôles respectifs des hôtes, des convives et du personnel, il n'est guère d'aspects qui échappent à cette dictature culturelle.

Justement chez les Cartier, les domestiques s'apprêtaient à dresser la table en suivant scrupuleusement les prescriptions du bon usage. Sur une nappe parfaitement blanche, ils répartissent les assiettes plates qui le moment venu recevront les assiettes creuses à potage. Puis, de part et d'autre, ils distribuent avec ordre les ustensiles. En France, au début du XIX^e siècle, tous les ustensiles étaient placés à droite de l'assiette, bien que l'usage de poser la fourchette à gauche commençât à se répandre. Une telle disposition correspondait à la coutume anglaise de tenir la fourchette de la main gauche lorsqu'on devait employer simultanément le couteau. Cette manière de faire avait le net avantage d'empêcher le chassé-croisé de ces ustensiles, façon de France.

La forme de la fourchette britannique du XVIII^e siècle, et même du début du siècle suivant, avait une particularité qui aide à comprendre cette habitude des Anglais de confier la fourchette à la main gauche, alors que la droite recevait le couteau. Leur fourchette avait communément deux dents (ce qui rappelle la fourchette à dépecer que l'on manie de la main gauche) à la différence, par exemple, des fourchettes françaises ou canadiennes qui avaient évolué plus ou moins rapidement vers la variante à quatre dents. Étant donné sa forme, la fourchette à deux dents était peu pratique pour cueillir les menus morceaux; aussi les Anglais faisaient-ils un large usage de leurs couteaux de table en forme de spatule à bout arrondi pour consommer leur nourriture.

La serviette de table se trouvait généralement à gauche de l'assiette plate, bien qu'on ait pu la placer aussi dans l'assiette. Sa présentation se prêtait à plusieurs variantes, car il existait un véritable art du pliage. En 1813, on dénombrait au moins vingt-six manières de plier la serviette que l'on façonnait frisée, pliée par bandes, en forme de coquille, de poule, de mitre, de croix de Lorraine, etc. Avant l'introduction de la serviette de table, les Américains s'essuyaient la bouche avec la nappe. En Angleterre, encore en 1843 selon un observateur, l'emploi de la serviette n'était pas obligatoire.

L'ART DU SERVICE

La décoration dont on rehausse le centre de la table et la disposition des plats qui y figurent dépendent du type de service qu'assurent les domestiques. Trois façons de servir coexistent au XIX^e siècle: il y a d'abord la française, prestigieuse, mais d'un raffinement mesuré; l'imposant et efficace service à la russe; enfin, le service à l'anglaise, qui vise le bel effet en calculant ses mises.

La manière française, qui s'articule en trois temps, fait paraître simultanément sur la table tous les plats d'un même service. Avant le XVIII^e siècle, l'hôte se faisait un devoir de dépecer certains mets particulièrement soignés dont ils distribuaient ensuite les portions aux convives. L'art du dépeçage s'inscrivait même dans la formation de l'homme de goût, une exigence que les Anglais ont partagée par la suite. Au XIX^e siècle, la tâche du dépeçage était confiée à un écuyer tranchant, en l'occurrence le maître d'hôtel.

L'antichambre de la maison Cartier, où l'on accueillait les invités. Photo: Jacques Beardsell, Service canadien des parcs.



Néanmoins, la table française s'est toujours plu à réserver un certain rôle de service aux hôtes, leur permettant de manifester concrètement leur hospitalité.

Le service à la russe commande un arrangement tout différent puisque les desserts et les hors-d'œuvre paraissent concurremment sur la table dès le début du repas. Les autres mets prennent place sur le buffet ou dans l'office avant d'être préparés puis offerts à tour de rôle à chaque convive. Cette façon de faire est plus expéditive que la française. Notons aussi que pour chacun des mets on renouvelle les ustensiles, ce qui exige des hôtes qu'ils en possèdent une collection fort imposante.

L'ère victorienne fut pétrie par divers courants culturels dont elle fit parfois d'heureux amalgames. C'est ainsi que le raffinement de la table française s'allia à l'efficacité de la table russe pour former le service dit «à l'anglaise», ce qui n'est qu'une manière de qualifier la savante combinaison tout en lui assignant un lieu d'origine. C'est ce service qui préside au repas chez les Cartier. Il cadre bien dans le Canada victorien et, paradoxalement, réussit à rejoindre plusieurs modalités de l'ancienne table des Canadiens français.

Voilà que l'essentiel du décor est planté, que les mets sont choisis et ordonnés, que le type de service, enfin, est arrêté. Les convives ont été priés. Qu'ils arrivent maintenant!

L'ACCUEIL

La salle à manger et le petit salon du rez-de-chaussée de la maison Cartier sont contigus; ces deux pièces, que sépare une porte d'arche, occupent un grand espace qui coupe transversalement le carré du bâtiment. De la sorte, le petit salon, ou antichambre, donne sur la rue, alors que les fenêtres de la salle à manger s'ouvrent sur la cour arrière. De ces deux pièces, seule l'antichambre possède un foyer qui doit suffire à réchauffer l'air des deux espaces mitoyens; du moins doit-il suffire tant que les froids pénétrants de l'hiver ne sont pas arrivés.

Une telle organisation du chauffage ne relève pas du hasard, bien au contraire: une réunion de convives attablés fait grimper le niveau de chaleur ambiante, aidée en cela par la chaleur des plats et l'effet de bons vins. On songe donc à ne pas importuner les invités ni par un excès de chaleur, ni par un excès de

froid: les lustres à gaz et les flambeaux tempèrent l'atmosphère tout en jetant leur lumière. La politesse, cependant, invite à quelque précaution envers les dames: afin de leur garder les pieds au chaud, on dispose devant leurs chaises respectives, sous la table, soit un tabouret, soit une boule d'eau chaude. Sans doute est-ce là la fonction de ces bouteilles en grès à glaçure feldspathique ou saline que connut le Québec au siècle dernier: ces récipients, de forme cylindrique méplate, étaient conçus pour se poser horizontalement sur le plancher, attendant que quelque frileuse convive y pose les pieds.

Mais voici que sept heures approche. La table de la salle à manger est finement dressée, les volets des fenêtres sont clos. On a laissé tomber le feu dans la cheminée de l'antichambre, la chaleur y est douce. À tour de rôle, les invités se présentent chez leur hôte et sont introduits dans le petit salon par le domestique. Monsieur Cartier invite courtoisement tout son monde à s'asseoir pour l'apéritif d'usage, que les anciens Canadiens appellent le «coup d'appétit». Ce peut être une eau-de-vie ou une liqueur de fruits macérés dans du rhum, par exemple.

Le petit salon est un endroit d'usage quotidien chez les Cartier, car c'est là que se déroule la vie de famille, ou que madame Cartier reçoit ses visiteurs. Un fauteuil jouté d'une petite table est disposé près du foyer: la maîtresse de maison s'y asseoit pour lire ou pour accomplir quelque travail de couture. Du reste, il est de mise d'oublier à bon escient, sur la table, un livre, signe de l'activité intellectuelle des occupants. Un ouvrage de l'époque recommande cette pratique: «Il est bon d'avoir sur sa table quelques livres

sérieux ou quelques albums et quelques brochures qui puissent indiquer à ceux qui vous visitent la diversion habituelle de vos pensées⁵».

«Madame est servie!», vient d'annoncer le domestique. Madame Cartier se lève et tout le monde à sa suite. Sir George prie la convive la plus âgée de l'accompagner; imitant le geste de son hôte, qu'il n'aurait pu devancer sans manquer à l'étiquette, le convive le plus âgé rejoint Hortense Fabre. Il n'est pas nécessaire d'offrir le bras à la dame qu'on accompagne à la table, puisqu'on ne fait que passer d'une pièce à l'autre, ce qui par contre aurait été de mise si une plus grande distance avait séparé les deux pièces.

HÔTES ET CONVIVES

La table du siècle dernier, comme celle des époques antérieures, reflétait la hiérarchie. Chez les Anglais, on réservait pendant longtemps les extrémités de la table aux hôtes, alors qu'en France, l'hôte et l'hôtesse se faisaient face, chacun occupant le milieu d'un des longs côtés, afin de surveiller plus étroitement le service. Ce dernier usage prévalait en Nouvelle-France; les Britanniques durent s'en accommoder au XVIII^e siècle. On le retrouvait dans la bonne société québécoise au milieu du siècle dernier et il perdurait au début du XX^e siècle. C'est donc cette disposition qu'ont adoptée les Cartier pour leur dîner d'apparat.

La table française réservait à l'hôte ou à l'hôtesse le soin de servir le potage, une façon subtile de manifester son hospitalité. En Angleterre toutefois, au siècle dernier, c'était le rôle exclusif de la maîtresse de maison. Étant donné la persistance de la tradition locale, Cartier



Le salon de l'étage. Photo: Brigitte Ostiguy.

pourra lui-même jouer ce rôle. Après avoir délicatement libéré le pain enfermé dans sa serviette, qu'il déplie — ce qui autorise les autres à faire de même — Cartier procède au service du potage, distribuant une première assiette à la personne assise à sa droite, puis une seconde, à gauche. Le maître d'hôtel reçoit les autres assiettes, les rendant à leur destination selon l'ordre hiérarchique. L'hôte se sert en dernier lieu. C'est le signal, pour le domestique, du début d'une activité qu'il devra mener avec un calme diligent.

Ayant effectué le service des principaux plats et des vins de liqueur, le domestique se retire, car le dessert fournit aux convives l'occasion d'animer les conversations et de laisser libre cours à la gaieté. Aussi est-il encore d'usage — un usage un peu vieillot — de chanter à la fin du dessert, «les messieurs et les dames alternativement⁶». L'hôte et l'hôtesse, tout en occupant le premier plan, devaient s'effacer, en quelque sorte, pour laisser la chance aux invités de tisser entre eux de plaisants rapports. Pratiquant une attention de tous les instants, ils veillaient à ce que les domestiques satisfassent chacun des convives qu'on ne devait jamais abandonner à la contemplation d'une assiette vide.

Les hôtes avaient en outre un rôle capital à jouer au fil du repas: il leur revenait de diriger la conversation. Ainsi un bon mot de l'hôtesse suffisait généralement à faire comprendre aux intéressés que tel sujet n'était pas de mise, que telle remarque blessante était davantage l'apa-

nage d'un sot que d'un esprit bien tourné, ou que la participation des adeptes de l'aparté était souhaitée dans le courant général de la conversation.

Les convives, de leur côté, devaient orienter leur comportement suivant trois principes de base: il fallait à tout prix éviter d'avoir «le nez dans son assiette, comme un mouton qui broute l'herbe»; manifester de l'indifférence pour la qualité du repas eût été désobligeant pour les hôtes; il fallait, enfin, avoir l'air à l'aise. Le convive idéal accompagnait sa conversation de gestes posés, fuyant les deux extrêmes: l'immobilisme et la gesticulation.

Quelques comportements inconvenants à table: tambouriner avec les doigts sur le plateau, cracher sur le tapis, se moucher, puis examiner son mouchoir, rester à table alors qu'on souffre de hoquet... Un convive eût démontré sa méconnaissance de l'étiquette tant en brusquant le domestique qu'en entretenant une conversation avec lui. On considérait aussi qu'il était déplacé, pour un homme, d'offrir un fruit en partage à une femme, ou l'inverse, bien qu'on eût plus de latitude dans le cas d'une femme âgée. Finalement, on recommandait de faire «jeter par la fenêtre, comme un insolent mal appris, l'homme qui s'aviserait de boire dans le verre d'une dame sous le sot prétexte de deviner ce qu'elle pense⁷». Rien de moins!

LA SOIRÉE

Une demi-heure environ s'est écoulée depuis qu'on a entrepris le service du dessert. Profitant d'un temps mort dans la conversation, monsieur Cartier invite les convives à passer au salon, qui se trouve à l'étage supérieur. Dans cette pièce trône un piano, reflet des goûts musicaux des hôtes. Sur une table circulaire centrale, les domestiques ont déjà déposé toutes les pièces de vaisselle et les ustensiles nécessaires au service du café, tâche dévolue à la fille des Cartier.

Une fois le café dégusté — un moka de la meilleure qualité —, tous les convives se rassemblent en un cercle pour poursuivre la conversation. Puis on suggère de chanter. Cela n'étonne guère quand on sait le véritable engouement qu'éprouvait sir George pour la chanson: *À la claire fontaine* et *O Canada, mon pays, mes amours* (dont il est l'auteur) étaient des chansons qu'il affectionnait particulière-

ment. Madame Monck, une observatrice de l'époque, nous apprend que sir George était des plus vifs et des plus gais lorsqu'il interprétait des chansons: «Mr. Cartier is so funny. He screams and whoops at the end of some of his Canadian songs⁸.»

La veillée se passe ainsi rapidement; certains se divertissent en jouant aux cartes. À un moment donné de la soirée, le domestique vient offrir des verres d'eau sucrée pour désaltérer les invités. Aucun des convives n'aurait pu, sans manquer gravement à l'étiquette, se retirer aussitôt le repas terminé, ou dès après le café.

Les invités à un repas étaient autrefois tenus de rendre une visite de reconnaissance à leurs hôtes, le plus souvent à l'hôtesse, et ce dans les huit jours suivant le repas: c'est ce qu'on appelait la «visite de digestion». Au cours de cette visite, on devait «louer le dîner et dire des choses aimables sur les convives⁹». Une telle pratique permettait d'exprimer tout le plaisir qu'on avait éprouvé à l'occasion du repas et de s'enquérir de la santé des hôtes; une quinzaine de minutes suffisaient pour cela. On venait, par là, de satisfaire à la dernière des exigences inhérentes à un repas de cérémonie.

1. La reconstitution de ce repas a nécessité une recherche approfondie, menée par l'auteur en 1982-1983, sur les coutumes de l'époque en matière d'étiquette et de gastronomie. Les données de l'étude, sur laquelle se fonde cet article, sont rassemblées dans un rapport inédit, intitulé *Un repas d'apparat chez George-Étienne Cartier: La table et l'étiquette à Montréal, vers 1865*, et conservé au Service canadien des parcs.

2. Claudette Lacelle, *Les domestiques en milieu urbain canadien au XIX^e siècle*, Ottawa, Environnement Canada-Parcs, 1987, p. 115.

3. *Politesse canadienne. Par une institutrice de chez-nous*, Edmonton, Imprimerie L'Union Limitée, s.d., p. 46.

4. M^{me} Celnart, *Manuel complet des domestiques ou l'art de former de bons serviteurs*, Paris, Roret, 1835, p. 120.

5. M^{me} la comtesse Drohojowska, *De la politesse et du bon ton ou devoirs d'une femme chrétienne dans le monde*, 3^e éd., Paris, Nouvelle librairie classique, 1862, p. 17.

6. Philippe Aubert de Gaspé, *Les Anciens Canadiens*, 6^e éd., Montréal, Beauchemin, 1925, p. 302.

7. M. Boitard, *Manuel-physiologie de la bonne compagnie, du bon ton et de la politesse*, Paris, Passard, 1863, p. 62.

8. Frances E. O. Monck, *My Canadian Leaves: An Account of a Visit to Canada in 1864-1865*, Londres, Richard Bentley & Son, 1891, p. 74.

9. M^{me} la comtesse de Bassanville, *Code du cérémonial: Guide des gens du monde dans toutes les circonstances de la vie*, 15^e éd., Paris, Alfred Duquesne, 1869, p. 246.

Yvan Fortier est ethnologue et chercheur en culture matérielle, Histoire et Archéologie, au Service canadien des parcs.

Le menu de lady Cartier

Le repas que George-Étienne Cartier et Hortense Fabre vont offrir à leurs hôtes se déroule en soirée, au début de l'automne; huit personnes, incluant les Cartier, leur fille et son chevalier servant, s'attableront. La carte du menu comprend trois services et indique les vins et liqueurs d'accompagnement.

MENU

PREMIER SERVICE

Potage à la julienne
Brochet au bleu. Gigot de mouton à l'eau

Hors d'œuvre

Radis au beurre. Thon mariné
Concombres marinés. Anchois

Entrées

Bœuf à la mode. Pigeons en compote
Civet de chevreuil. Pâté de pieds de veau

Vins

Hock. Claret (vin léger)

DEUXIÈME SERVICE

Rôt

Dindon à la broche, à la sauce au céleri
Lièvre à la broche, dans sa sauce

Entremets

Gelée de veau. Pommes de terre à la duchesse
Petits pois à la bourgeoise. Charlotte russe

Salade

Laitue en salade

Vins

Vin de Bordeaux. Madère. Champagne

TROISIÈME SERVICE

Fromage de type Cheshire
Fromage de type Roquefort
Compote blanche de poires.
Compote de prunes

Pain de Savoie. Macarons en cannellon
Biscuits aux épices. Biscuits aux raisins
Fruits frais. Noix. Bonbons

Vins et liqueurs

Madère. Porto. Sherry

Café et liqueurs

Brandy. Cognac

Le potage le plus approprié à la saison automnale, naturellement abondante en légumes, est sans contredit le *potage à la julienne*, soit au gras, soit au maigre. Le potage au gras dépend de la qualité du bouillon utilisé; il sera tel quand on y aura fait cuire des viandes et des légumes, retirés en fin de cuisson. Il sera maigre lorsque seuls des légumes secs y auront mijoté.

Potage à la julienne

Prenez des racines de toute espèce en égale quantité, de l'oseille et de la laitue; coupez le tout en filets d'une demi-ligne environ, excepté les oignons qu'il faut tailler en tranches. Passez les racines au beurre pour les faire revenir, mettez-y ensuite la laitue, les herbes et du cerfeuil, que vous faites également revenir; mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le tout soit bien cuit [...]. *Nouvelle cuisine canadienne*, 6^e éd., Montréal, Beauchemin et Fides, 1879, p. 9-10

Les entrées sont réparties en grosses et en petites afin de laisser place à un service de poisson que la table du XIX^e siècle intègre le plus souvent. Le service des grosses entrées comprend deux mets: un *brochet au bleu* et un *gigot de mouton à l'eau*. La cuisson d'un poisson au bleu suppose l'utilisation du vinaigre, afin d'obtenir, par réaction chimique, la couleur caractéristique, et l'on complète le procédé par l'emploi d'un court-bouillon. Quant à la préparation du gigot, elle exige quelques soins puisqu'il faut un désossement partiel qui ne laisse subsister que l'extrémité de l'os de la cuisse que l'on habille d'une papillote au moment de servir.

Les autres entrées, de moindres dimensions celles-là, incluent une viande de boucherie, de la volaille, du gibier et un pâté. La viande de boucherie est un apprêt de *bœuf à la mode* à la canadienne, choisi en raison de son caractère traditionnel au Québec et aussi parce qu'une variante de ce mets figure dans les menus britanniques. La seconde entrée provient d'une viande plus légère, celle de quelques *pigeons en compote*. La troisième est de type saisonnier, en l'occurrence un

civet de chevreuil, et la quatrième consiste en un *pâté de pieds de veau*.

Un pâté aux huîtres aurait pu sembler tout indiqué au fil du service des entrées, mais une raison majeure fait pencher la balance dans le sens contraire. Le pâté aux huîtres était trop omniprésent sur la table des soupers d'après-bal pour que les hôtes bourgeois poussent la redondance jusqu'à l'inclure dans un dîner de cérémonie, où des habitués des parties nocturnes se trouvaient conviés.

Les plats de complément, ou hors-d'œuvre, sont au nombre de quatre. Il y a des *radis au beurre* et des *concombres marinés*, très fréquents au siècle dernier, puis des *anchois* et du *thon mariné*. Le beurre était associé au radis et c'est à cette seule condition qu'on le laissait apparaître sur la table d'un repas de cérémonie.



Un *gigot de mouton*. Isabella Beeton, *Book of Household Management* [...], Londres, Ward, Lock and Tylor, 1869, p. 337. Photo: Pierre Vézina, Service canadien des parcs.

Gigot à l'eau

Désossez votre gigot, auquel il ne faut laisser que l'os du manche; piquez, si vous voulez, l'intérieur avec de gros lardons; assaisonnez de sel, poivre, ail et épices; vous le ficellerez; vous mettrez quelques bardes de lard par-dessus, des carottes, des oignons, clous de girofle, trois feuilles de laurier et du thym; mouillez votre gigot avec de l'eau ou du bouillon, de manière à ce qu'il baigne, et ajoutez un peu d'eau-de-vie; mettez-y du sel; faites-le bouillir pendant environ cinq heures; passez le mouillement dans lequel il a cuit, et arrosez-en votre gigot après l'avoir déficelé et dressé sur un plat; on peut aussi le servir sur une espagnole (sauce à base du coulis de cuisson que l'on épice et auquel on ajoute un peu de vin).

Nouvelle cuisine canadienne, 6^e éd., Montréal, Beauchemin et Fides, 1879, p. 50-51.



Représentation d'un rôti, d'un entremets et de hors-d'œuvre. Isabella Beeton, *Book of Household Management* [...], p. 480. Photo: Pierre Vézina, Service canadien des parcs.

Bœuf à la mode à la canadienne

Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts (le morceau de tranche de bœuf choisi), poudrez-le de farine, bardez-le et faites-le cuire à petit feu en le remuant; ajoutez, une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clous de girofle, du thym et de la marjolaine, à votre goût; il faut une chopine d'eau.

Nouvelle cuisinière canadienne, 6^e éd., Montréal, Beauchemin et Fides, 1879, p. 24-25.

Nous voici maintenant au second service où figurent deux plats de rôti et quatre entremets. Cela peut paraître surabondant, mais cette inflation culinaire, toute relative, n'en convient pas moins à l'époque, car les repas y duraient longtemps, semble-t-il. C'est donc que la nourriture n'y faisait point défaut; cela justifie, par conséquent, que *dindon* et *lièvre* rôtis s'incorporent au menu. N'allons pas croire pour autant que les repas des gens du monde aient tourné à la bombance; on goûtait plutôt à une variété de mets, des plats que les hôtes avaient faits multiples pour que chacun des convives y trouve son ravissement.

Le premier entremets est une gelée de veau; ce plat se distingue de la galantine

Lièvre à la broche

Videz et nettoyez un lièvre dont vous recueillerez le sang; coupez-lui les pattes de devant de façon qu'il ne vous reste que le train de derrière nommé rable, que vous piquerez de lard fin et ferez rôtir pendant environ une heure à la broche. Quand il sera cuit, vous le servirez sur une sauce faite avec le foie pilé que vous ferez revenir dans un morceau de beurre avec des échalotes hachées; mouillez de bouillon et vin blanc; ajoutez sel, poivre, filet de vinaigre et le sang.

Nouvelle cuisinière canadienne, 6^e éd., Montréal, Beauchemin et Fides, 1879, p. 85-86.



Apple à la Parisienne.



Charlotte Russe.



Charlotte Russe.

Entremets et desserts. Isabella Beeton, *Book of Household Management* [...], p. 683. Photo: Pierre Vézina, Service canadien des parcs.

par l'absence de viande, bien qu'il soit réalisé à base de jarret de veau. Un plat de *pommes de terre à la duchesse* constitue le second entremets et le troisième est un plat de *petits pois à la bourgeoise*, dont l'essentiel de l'appât se résume à les faire sauter avant de les laisser mijoter et de les servir au beurre. Le dernier entremets, sucré celui-là, est la *charlotte russe*. Il convient enfin d'ajouter au second service un plat de laitue pommée en salade que les convives accommodent d'huile et de vinaigre, à leur gré.

Le dessert vient couronner ce crescendo culinaire. Le fromage y figure au nombre des mets, quoiqu'il demeure fort difficile de déterminer celui qui a la faveur à l'époque. Bien qu'il y ait eu quelque

production de fromage domestique dans la région montréalaise, il ne semble pas que ce produit ait eu toute la notoriété de cet excellent fromage raffiné qui se fabriquait à l'île d'Orléans et sur la côte de Beupré. En réalité, pendant la première moitié du XIX^e siècle, l'approvisionnement des marchés urbains en fromage dépendait surtout de l'importation. Les bonnes familles, en effet, importaient cette denrée d'Angleterre, depuis les comtés de Gloucester et de Cheshire. Par la suite, des fromages de fabrication américaine, dont la qualité, disait-on, égalait celle du meilleur cheshire anglais ou du roquefort français, se sont retrouvés sur les tables canadiennes. On ajoutera donc au menu des Cartier un fromage de type *cheshire* et un *roquefort*.

À ce moment du repas, les convives seront, suivant l'expression, entre la poire et le fromage, d'où l'addition d'une *compote blanche de poires* à la nomenclature du dessert. De même pourra-t-on y ajouter une *compote de prunes*. Au chapitre des pâtisseries et des biscuits, incluons un *pain de Savoie* suivi d'un plat monté de *macarons en cannellon*, de *biscuits aux épices* et de *biscuits aux raisins*. Quant aux fruits, on offrira des *pommes* et des *raisins* assortis d'*oranges*. En outre, il y aura des *noix* et des *bonbons*.

À l'époque, les auteurs de traités de gastronomie ne s'entendaient guère entre eux quant au choix des vins d'un repas d'apparat ni sur leur ordre de présentation. En plus de se contredire l'un l'autre, chacun y allait de ses propres tergiversations. Un ouvrage cependant faisait autorité en la matière: *The Modern Cook*, de Charles Elme Francatelli. Le principe de l'ordre des vins s'y dégage avec une relative netteté: vins rouges ou blancs lors du premier service; ce sont des vins de Bordeaux ou de Bourgogne plutôt ordinaires, qui vont faire place aux crus de qualité supérieure avec le second service, des vins mousseux de Bourgogne comme Nuits, Volnay, Romanée. C'est ici que sont introduits les vins pétillants, résolument frappés et mousseux lorsqu'ils côtoient l'entremets sucré. Le dessert exige des vins à teneur de sucre, c'est-à-dire des vins de liqueur qu'on présente dans de petits verres. Au nombre de ceux-ci, les vins sucrés de Sherry, de Porto ou de Madère, qu'on disait le préféré des Canadiens. Enfin, café et liqueurs concluent le repas. Y. F.