

## Les restaurants au XIX<sup>e</sup> siècle

Marc Lafrance et Yvon Desloges

Numéro 52, hiver 1992

Gastronomie et patrimoine

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/17724ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Lafrance, M. & Desloges, Y. (1992). Les restaurants au XIX<sup>e</sup> siècle. *Continuité*, (52), 27–30.

# LES RESTAURANTS AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

par Marc Lafrance  
et Yvon Desloges

*À l'enseigne de trois traditions culinaires, les restaurants  
montréalais du siècle dernier étonnaient par leur  
opulence et la diversité de leurs mets.*

«Un restaurateur, écrit Brillat-Savarin en 1826, est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt [...]». Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les Québécois peuvent faire bonne chère au carrefour de trois cultures. Il existe alors trois types de restaurants au Québec: l'établissement de style anglais, dans la tradition des *chop houses* britanniques, celui de type américain, à l'exemple du Delmonico de New York, et enfin le restaurant de type français, comme l'Hôtel de France, à Montréal, qui figure parmi les mieux cotés<sup>1</sup>.

## AU CARREFOUR DE TROIS CULTURES

Les restaurants de type anglais de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle mettent en vedette sur leur carte des grillades, des biftecks, des côtelettes, des pâtés, des huîtres et des soupes, notamment la soupe à la tortue (vraie... ou fausse!). Ils offrent dîners, collations et soupers à toute heure ainsi qu'une table d'hôte à heures fixes trois fois par jour. Dans les annonces, on insiste sur le style anglais, qu'il s'agisse de la cuisson de la grillade «selon les normes de Charlotte Brontë» ou du service conduit selon les principes des restaurants londoniens. Certains établissements offrent parfois des mets du répertoire culinaire français. On met aussi l'accent sur le bar et la salle de lecture, dans la tradition des grandes tavernes londoniennes; ce sera le modèle du H. T. Privett.

Vue du restaurant H. T. Privett's Merchants Exchange and Refreshment Rooms, rue de l'Hôpital, à Montréal. *The Canadian Illustrated News*, 1874.

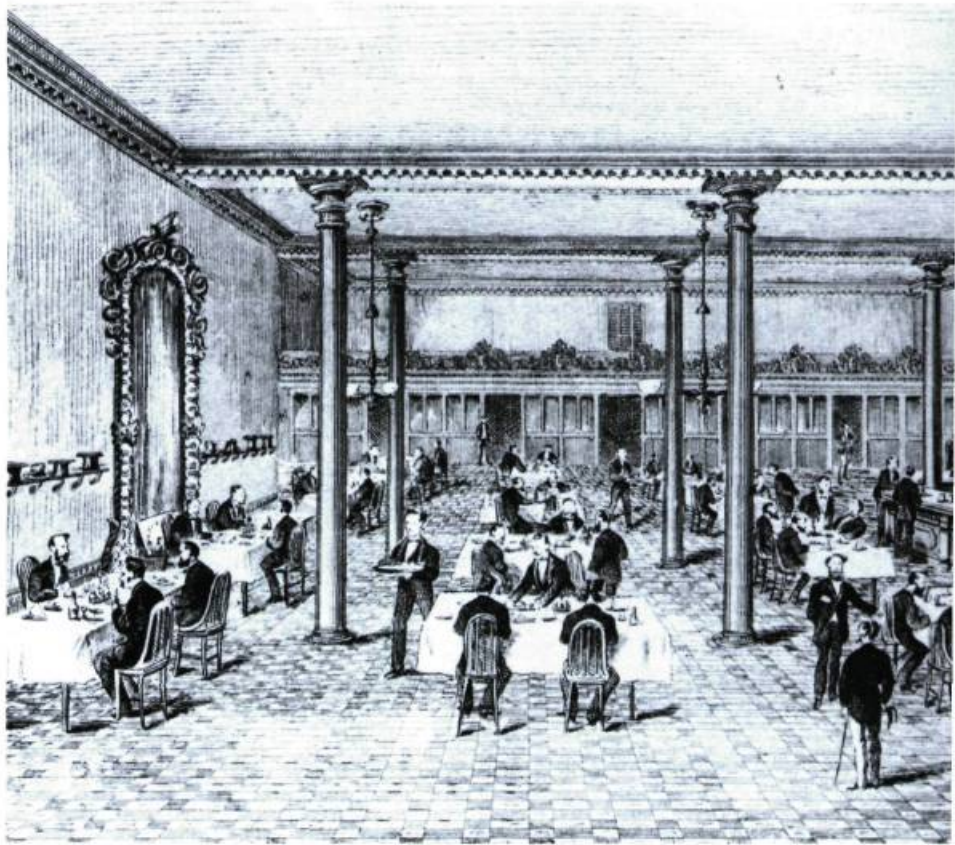


*Le restaurant H. T. Privett vu de l'intérieur. Il perpétue la tradition des « chop houses » mettant l'accent sur le « bar » et les grillades. The Canadian Illustrated News, 1874.*

Les restaurants de type américain sont conçus en fonction du confort, de la splendeur et de la commodité<sup>2</sup>. Par exemple, le Salon Empire se veut le plus vaste restaurant de Montréal avec son grand salon au rez-de-chaussée où le consommateur peut commander à la carte à tout moment et selon la table d'hôte entre midi et 15 heures. On y trouve aussi le salon aux liqueurs, « la barre », le comptoir d'huîtres et, à côté, des allées de jeux de quilles ainsi qu'une salle de billard. À l'étage, l'établissement se divise en cabinets particuliers pour les dîners intimes. M. O'Neil, du Salon Métropolitain, se targue de servir « en toute sorte de cuisine, française, anglaise, américaine et russe ». Il annonce sa galantine de dinde ou de gibier, son gibier lardé, son pain de foie, ses salades ornementées, ses spécialités de flétan frais et ses homards vivants.

L'hôtellerie s'établit aussi selon le modèle américain pour ce qui est de l'hébergement, des services et des repas. Les salles à manger, immenses, peuvent accueillir entre 200 et 300 personnes, comme au Saint Lawrence Hall de Montréal. Les hôteliers vantent à la fois leurs cuisiniers français et leurs maîtres d'hôtel formés dans la tradition new-yorkaise du Astor House. Les clients y trouvent des tables pour six à huit personnes, mises de « manière exquise » avec ornements de fleurs, surtout en argent, pyramides de fruits et couverts en porcelaine et en argent. Le voyageur européen s'étonne de la magnificence et de la variété. On commande à volonté, et les garçons en pantalon noir et veston blanc insistent même pour qu'on goûte à tout. Mais ces mêmes Européens se plaignent aussi du bruit assourdissant de la salle, de menus stéréotypés et de mets « à la française » adaptés aux goûts américains<sup>3</sup>.

Bien qu'aussi luxueux que certains des établissements de type américain, les restaurants français se distinguent surtout par leur cuisine et leur carte des vins. Le restaurant Ethier s'équipe à la moderne, acquiert les plus belles pièces de porcelaine et de cristal. Sa cave à vin est comble et recherchée et le restaurateur loue les talents de son chef parisien. La réputation de la Maison dorée et de l'Hôtel de France repose en grande partie sur l'excellence de leur cuisine comme sur la ponctualité et la diligence du service. À l'Hôtel de France, la table l'emporte sur le bar.



#### LA TABLE DE L'HÔTEL DE FRANCE

En 1876 le chef, Victor Olivon, anciennement de la Maison dorée et futur chef de l'hôtel Windsor, propose deux fois par jour le repas à 50 ¢ qui comprend un choix de quatre potages, un ou deux poissons, trois entrées, deux ou trois légumes, deux viandes rôties, deux ou trois desserts, le café et le vin<sup>4</sup>.

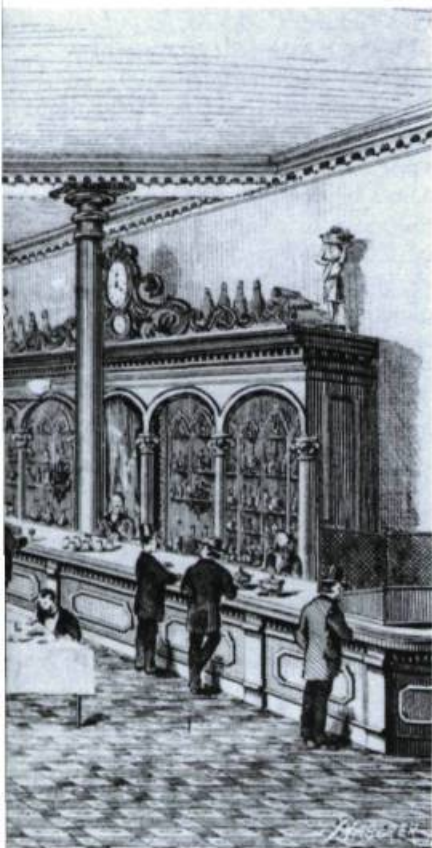
Le menu s'articule autour de certains éléments fixes. Parmi les potages, un consommé et un vermicelle, ou son cousin le macaroni, sont de règle. Le poisson, toujours à la carte, est servi après le potage et avant les viandes. Toujours ou presque une entrée de veau, parfois deux de ce « caméléon de la cuisine », selon Grimod de la Reynière<sup>5</sup>, qui s'apprête de multiples façons et ravit tous les palais.

Quant aux rôtis, le roast beef est omniprésent; plat anglais certes, mais qui s'impose aussi dans la gastronomie française de l'époque. Le rôti de mouton le suit de près: viande de maturité comme le bœuf, le mouton est apprécié saignant pour son goût riche et son jus. Au menu de l'Hôtel de France, on ne retrouve qu'exceptionnellement des rôtis de porc

ou de veau. Parmi les légumes, la purée de pomme de terre omniprésente démontre qu'elle a conquis la table québécoise et elle s'affiche dans tous les restaurants comme plat d'accompagnement des viandes. Au dessert, le fromage et les mendiants remplacent les noix et fruits secs traditionnels. Le café termine tous les repas.

Olivon présente une bonne variété de mets à sa table d'hôte des mois de mai et juin 1876. Au total, cela représente 163 mets différents. La diversité s'observe surtout parmi les poissons et les entrées. Pour 34 plats de poisson, il propose 28 apprêts différents. Le homard et l'aiglefin reviennent le plus souvent, suivis du brochet et du saumon. Les sauces aux câpres, hollandaise et maître d'hôtel sont les plus populaires.

Dans les entrées de veau, la moitié relève du cinquième quartier, c'est-à-dire les abats et issues dont les plus fréquents au menu sont la tête (à la vinaigrette ou à la tomate), les rognons (sautés, madère), la cervelle (au beurre noir), les pieds (poulette) et la langue (à la tomate et piquante). Cela témoigne tout simplement du fait que les abats sont très



appréciés de la bourgeoisie même si, hormis les ris de veau, ils ne figurent pas dans les grands menus.

Le veau braisé, le fricandeau, les côtes grillées ou sautées regroupent la plupart des autres entrées de veau. Elles sont suivies des entrées de bœuf (entrecôte béarnaise, bordelaise, bœuf braisé), de mouton (navarin printanier, gigot à la bretonne) et de poulet (sauté marenco, chasseur, grillé maître d'hôtel). Loin derrière, on note quelques entrées de porc (sauce Robert et piquante) et d'agneau (à la soubise).

Ce qui surprend le plus, c'est que très peu d'agneau et aucun gibier ne comptent parmi les entrées, comme si on les réservait exclusivement pour la carte ou les grands menus sur lesquels les deux figurent de façon prééminente. Dans l'ensemble, les mets sautés constituent la majorité des entrées, quoiqu'on retrouve aussi beaucoup de mets braisés et en ragoût. Les plats sautés si utiles pour l'appât rapide de différents mets connaissent une progression constante dans les restaurants depuis le début du siècle, favorisés par le développement du fourneau et du poêle en fonte et l'invention de la sauteuse.

## HOTEL DE FRANCE

80, RUE ST. GABRIEL, 80

### Carte du Jour

#### POTAGES.

Cracovienne aux brodions—Brunoise—Marsaroni—Couscous.

#### POISSON.

Homard Mayonnaise—Hadlock sauce Hollandaise.

#### ENTRÉES.

Agneau à la Soubise—Bœuf braisé à la Cuba—Pieds de Veau à la Poulette.

#### LEGUMES.

Navets glacés—Pommes purées.

#### ROTIS.

Roast Beef—Mouton.

#### DESSERT.

Tarte à la Crème—Salade d'Oranges—Mendiants—Fromage—Café.

Dîner, 50 cents, vin compris ; de 11 h à 3 heures, et de 5 à 8 heures.

Déjeuner, 35 cents.

Pension, \$1.50 par semaine, \$18 au mois, avec privilège de prendre un repas par semaine à la campagne "Hôtel du P. villon," Rivière St. Pierre.

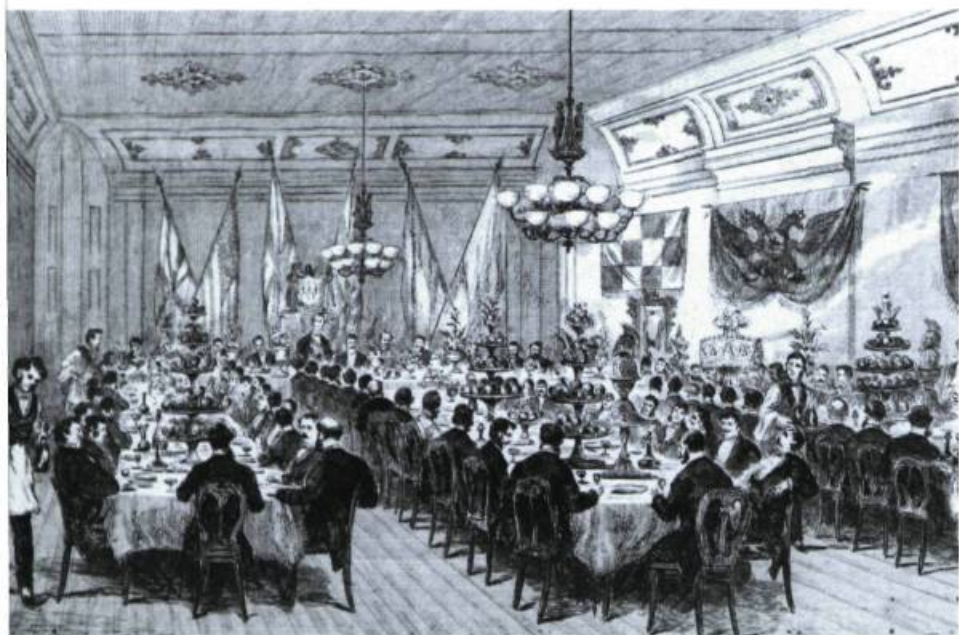
Restaurant ouvert à partir de 6 heures

du matin.

13 mai.

206

Annonce de la table d'hôte du restaurant de l'Hôtel de France publiée dans La Minerve le 13 mai 1876.



Dîner en l'honneur de lord Lisgar offert par les citoyens de Montréal au Saint Lawrence Hall. The Canadian Illustrated News, 1872.

Quant aux sauces, celle aux tomates est de loin la plus populaire, suivie de la maître d'hôtel, de la marenco, de la vinaigrette et de la piquante.

Le peu de diversité des légumes est sans doute attribuable à la saison (mai-juin); on y retrouve néanmoins les primeurs, les salades, les asperges (vinaigrette, sauce blanche), les haricots (maître d'hôtel, bordelaise) et les carottes nouvelles au jus. Les desserts dénotent aussi une nette évolution. Au mois de mai, des fruits frais (pommes, oranges) ou salades de fruits (ananas) et une pâtisserie (profiteroles, éclairs, tartes, beignets) accompagnent habituellement les mendiants et le fromage. À partir de la mi-juin, les fruits font place aux glaces et sorbets, mais les primeurs comme les fraises au début de juillet y trouvent leur place. À un autre niveau, il faut souligner que les desserts sucrés et les pâtisseries empiètent de plus en plus sur le service jadis consacré aux seuls fruits, noix et fromages. Enfin, la cuisine est essentiellement française mais des mets anglais, au goût des Français, «mock turtle soup», mouton bouilli, sauce aux câpres, dinde bouillie, sauce aux huîtres, plum pudding et cabinet pudding



Vue de l'intérieur du restaurant Ethier, rue Notre-Dame à Montréal. *The Canadian Illustrated News*, 1874.

Illustration de la page titre du *Nouveau manuel complet du cuisinier et de la cuisinière* de M. Cardelli, 1842. Bibliothèque nationale du Québec.

(à base de pain, avec cerises et raisins secs, et cuit à la vapeur) apparaissent à l'occasion au menu. Cette table d'hôte ne représente cependant pas ce que peut être le plus grand raffinement culinaire dans les villes du Québec.

## GASTRONOMIE À LA CARTE

Le chef Olivon jouit d'une réputation enviable en matière de restauration. Au dîner d'inauguration de l'Hôtel de France, son menu lui vaudra maints éloges: «un de ces repas qui font époque et qui suffisent pour immortaliser un chef»; «le menu, vrai chef-d'œuvre de l'art culinaire [...]». Les gourmets y trouveront tout ce qui peut flatter l'estomac le plus difficile<sup>6</sup>. On y remarque effectivement des plats très recherchés: les cromesquins de homard en hors-d'œuvre; le service du poisson s'illustre avec le saumon frais à la romaine; le relevé, un filet de bœuf à la Godard; des entrées des plus recherchées, ris de veau à la Périgieux, côtelettes d'agneau à la Maintenon, mayonnaise de volaille et pâtés de filets de perdreux truffés; les rôtis, canards sauvages et galantine de chapon aux pistaches; un excellent choix de légumes, fonds d'artichauts, asperges, petits pois et cardons; tarte aux fraises, gelée d'oranges, meringue italienne et crème renversée au café, comme entremets. Olivon cherche toujours la primeur de la saison, le mets de luxe, le produit exotique, la nouveauté. L'Hôtel de France connaît le succès: politiciens et journalistes, entre autres, deviennent des habitués.



D'autres restaurants français de Montréal offrent à cette époque la grande cuisine. Le Grand Vatel (1880), rue Saint-Jacques, fait surtout état de ses dîners à la carte, prépare les ris de veau à la financière, les bouchées à la Rothschild, la selle d'agneau à la chartreuse, le cuissot de chevreuil à la piémontaise et la dinde truffée. Le restaurateur A. Beau, patron de l'établissement du même nom (1880), rue Sainte-Catherine, et du restaurant Occidental (1885), rue Vitré, propose nombre de mets de la grande cuisine, parmi lesquels des gibiers: perdrix, bécassines et cailles à canapés, côtelettes de chevreuil; des fruits de mer: palourdes, pétoncles, crabes farcis, crevettes, huîtres; enfin, divers produits luxueux importés: sole anglaise, escargots, fromages de Brie et camembert, artichauts.

## LE GOÛT FRANÇAIS

«Défiez-vous, même en Amérique, de la plupart des établissements qui mettent sur leur enseigne: Restaurant français [...], écrit le Belge Émile de Danseaux. Je ne dis pas que dans le principe ces établissements n'étaient pas fidèles à leurs enseignes, mais ils ont dû se mettre à la hauteur de la majorité de leurs consommateurs, qui est américaine. A la longue, le meilleur cuisinier français est forcé de faire de la cuisine américaine, même chez Delmonico [...]».

Mais en est-il de même dans les restaurants français de Québec et de Montréal, comme à l'Hôtel de France où la clientèle est majoritairement de culture française? Bien qu'il y apparaisse certaines concessions aux goûts anglais et américain, les menus et les apprêts sont essentiellement d'inspiration française. Par ailleurs, les annonces et les commentaires gastronomiques nous portent à croire que la cuisine française reconquiert les villes québécoises en cette fin de siècle.

1. Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Au carrefour de trois cultures: La restauration au Québec au XIX<sup>e</sup> siècle*, dans Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte (dir.), *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat, 1990, p. 59-66.

2. Sur le développement du restaurant américain, voir R. J. Hooker, *Food and Drink in America: A History*, New York, Bobbs Merrill, 1981, p. 141-154 et p. 252-272.

3. Sur le décor, l'ambiance et le service des salles à manger, voir S. P. Day, *English America...*, vol. 1, p. 24-25; C. R. Weld, *A Vacation Tour in the United States and Canada*, London, Longman, Brown, Green and Longman's, 1855, p. 32; É. de Danseaux, *Voyage dans l'Amérique du Nord*, Mons, 2<sup>e</sup> éd., 1880, p. 214-223. Sur les premières salles à manger d'hôtels canadiens, voir E. Z. Massicotte, *Hôtellerie, clubs et cafés à Montréal de 1760 à 1850*, dans *Mémoires de la Société royale du Canada*, XXII, 1, 1928, p. 37-61 et E. Guillet, *Pioneer Inns and Taverns*, Toronto, 1958, vol. 2, p. 36-113.

4. Entre le 10 mai et le 1<sup>er</sup> juillet 1876, *La Minerve* a publié 28 menus de la table d'hôte du restaurant l'Hôtel de France.

5. Auteur de *L'Almanach des gourmands* (1803-1812) et du *Manuel des amphitryons* (1808), Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière (1758-1837) est le créateur de la littérature gastronomique.

6. *L'Opinion publique*, 14 mai 1874. *La Minerve*, 9 mai 1874.

7. É. de Danseaux, *Voyage dans l'Amérique du Nord*, Mons, 2<sup>e</sup> éd., 1880, p. 221.

Marc Lafrance et Yvon Desloges sont historiens. Ils ont signé l'ouvrage «Goûter à l'histoire: Les origines de la gastronomie québécoise», publié en 1989 aux Éditions de la Chenelière.