

## Un potager de 400 ans

Louise Saint-Pierre

Numéro 118, automne 2008

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/17363ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Saint-Pierre, L. (2008). Un potager de 400 ans. *Continuité*, (118), 58–60.



## UN POTAGER DE 400 ANS



par Louise Saint-Pierre

**R**ecréer un potager du XVII<sup>e</sup> siècle sur les plaines d'Abraham, c'est refaire l'histoire de la colonisation de l'Amérique française, partager le quotidien des premiers colons, découvrir leurs pratiques culinaires, devenir apothicaire, comprendre la mentalité des nouveaux habitants et leur rapport à l'autre. Que cultivaient-ils ? Comment cuisinaient-ils les légumes ? Leurs plantes potagères étaient-elles différentes des nôtres ?

### BOUDÉ PUIS APPRÉCIÉ

Le statut sociogastronomique des plantes potagères s'est transformé au cours des siècles. Au Moyen-Âge, le légume était considéré comme grossier, bon pour les paysans. Selon la cosmogonie du Moyen-Âge, ce qui pousse dans la terre et sur la terre a moins de valeur que ce qui se développe dans les airs (légumes racines *versus* fruits). En cuisine, peu de légumes sont utilisés (environ 24 espèces).

Au cours des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, le légume acquiert des titres de noblesse. Certains légumes introduits dans les cours européennes deviendront une marque de distinction sociale (asperge, artichaut, petit pois, etc.). À l'aube du XVII<sup>e</sup> siècle, une révolution culinaire se prépare : abandon des épices, utilisation d'aromates et augmentation des variétés de légumes consommés (60 espèces). Débute alors la grande période des jardins potagers. Pensons au potager du roi créé par La Quintinie. Débute aussi la création de variétés, mouvement qui culminera aux XIX<sup>e</sup>

*À l'occasion du 400<sup>e</sup> anniversaire de la ville de Québec, la Société Radio-Canada et la Commission des champs de bataille nationaux ont invité notre collaboratrice à recréer le potager de Louis Hébert sur les plaines d'Abraham. De petites raves en grains de maïs, retour vers nos origines.*

et XX<sup>e</sup> siècles. Certaines plantes potagères en seront modifiées (la carotte, le céleri et la betterave, par exemple) ou abandonnées (le chervis) et on adoptera de nouvelles méthodes culturales.

#### APOTHIKAIRE, ÉPICIER ET BOURGEOIS

Notre premier agriculteur, Louis Hébert, se démarque par son esprit aventureux et son sens pratique. Né en 1575, fils d'apothicaire et apothicaire lui-même, il part dès 1606 vers Port-Royal. En 1617, il s'établit à Québec avec sa famille. Les séjours d'Hébert en Acadie lui ont permis de connaître le climat et d'expérimenter certaines cultures. Il connaissait les pratiques agricoles amérindiennes. Dans son contrat avec la Compagnie du Canada, il s'engage à soigner les malades et se réserve le droit d'utiliser ou de vendre à la Compagnie sa production, soit : « pétun (tabac), blé d'Inde, jardinage et autre agriculture ». Le blé d'Inde servait à l'alimentation en cas de disette et pouvait, tout comme le pétun, servir de monnaie d'échange avec les Amérindiens.

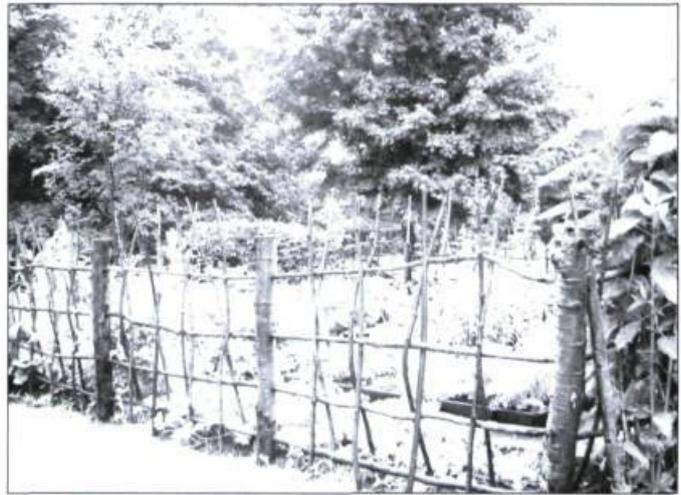
Avec la découverte du Nouveau Monde, de nouvelles plantes alimentaires font leur entrée en Europe. Il faut les identifier, connaître leurs usages et les intégrer aussi bien à la cuisine qu'à la pharmacopée. Selon l'historien et ethnologue Jacques Mathieu, Louis Hébert aurait eu des contacts avec les savants de son époque. Il aurait peut-être envoyé à ses correspondants européens des plantes américaines. Curieux, audacieux, intéressé par le développement de sa science, Louis Hébert correspond peu, en fait, à l'image qu'on s'était forgée de lui au XIX<sup>e</sup> siècle.

#### QUE SONT CES RAIFORS ET CES NAVEAUX ?

Récits et relations de voyages sur le Canada, ouvrages de botanique, livres de cuisine, traités d'agriculture, ouvrages européens sur la pharmacopée des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles constituent autant de sources pour recréer un potager d'époque.

Les écrits et les relevés de fouilles archéologiques donnent un aperçu des plantes potagères cultivées en Nouvelle-France. Les fouilles archéologiques sur le site de Cap-Rouge (1541), les récits de Champlain (1608-1618), de Lescarbot (1610), de Pierre Boucher (1664), les *Relations* des Jésuites (1632-1672), les archives des congrégations religieuses recensent une grande variété de plantes cultivées au potager. Mais quand il est question de carottes, de choux ou de betteraves, à quels cultivars faisaient-ils référence ?

Les ouvrages de botanique et les traités d'agriculture décrivent des carottes rouges, jaunes et blanches. Sous le nom de rave, on décrit une variété très connue à l'époque, la rave du Limousin. La description du raifort est celle des radis, qui sont décrits comme étant à racine longue, blanche ou purpurée. Aux ouvrages de botanique et d'agriculture s'ajoutent les autres écrits de l'époque pour obtenir une description plus complète des plantes potagères et médicinales. Les collectionneurs et les grainetiers spécialisés de plusieurs pays fournissent aussi leur lot d'informations. C'est auprès d'eux qu'il a été possible de retrouver des pois, des laitues, des concombres, des melons, des carottes, des herbes potagères et des plantes médicinales utilisées aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles.



Le treillis, fabriqué avec des branches, protège le potager.

Entretenir un potager en Nouvelle-France n'est pas une mince affaire. Les hivers sont particulièrement longs, les étés trop courts; les méthodes et lieux de conservation sont parfois rudimentaires; certaines plantes potagères sont difficiles à reproduire (pensons aux bisannuelles). Le manque de connaissances sur la reproduction et la sélection des plantes fait en sorte que les semences seront longtemps importées de France. Le père Lejeune, dans ses *Relations* en 1636, note que les contraintes du climat et la vermine rendent la production de graines difficile. Les livres de comptes des communautés religieuses font également état de l'achat de semences de plantes potagères en France.

#### LA RENCONTRE DES CULTURES

À n'en point douter, les colons français restaient attachés à leurs habitudes alimentaires. L'ajout de plantes américaines au régime alimentaire ne s'est pas fait sans heurt. Des facteurs sociaux, religieux, culturels et diététiques ont contribué à la fortune et aux misères des plantes alimentaires américaines. Comment intégrer dans notre diète un aliment qu'on ne connaît pas ? Comment



Des raves comme on en cultivait en Nouvelle-France.



Maceron, plante aux feuilles comestibles.

l'utiliser? L'histoire est pleine de rebondissements.

À leur arrivée, les Français découvrent ce que cultivent les Amérindiens: le « gros mil, les mellons, concombres, courges, poix et febves de toutes couleurs » (Cartier, 1538). Comprendre ici du maïs, différents types de courges, de pois sauvages et de haricots. Lescarbot décrit le topinambour, qui connaîtra une certaine vogue en Europe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Le Sieur de la Varenne, dans

*Le Cuisinier françois* (1651), donne une recette de topinambours fricassés. Cependant, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, de Combles dit devoir en parler, puisque le peuple s'en nourrit, mais que c'est le plus mauvais légume connu.

Le topinambour a probablement connu le même sort en Nouvelle-France. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, lors de son séjour à Québec et à Saint-Joachim (1749), Perh Kalm nous informe que seulement quelques personnes le cultivent.

Le sort du maïs, blé d'Inde ou *bled de Turquie* et des différentes variétés de courges est quelque peu différent. Des fouilles archéologiques révèlent des grains de maïs de type *flint*, également appelé maïs indien (*zea mays indurata*), utilisé pour le bétail. D'autres variétés étaient cultivées pour la farine. Les coureurs des bois conservent pour les voyages des grains séchés qu'ils cuisent avec de la graisse d'ours ou de chevreuil (Kalm, 1749). Quant aux courges, elles ont été adoptées rapidement. Dans les gravures du XVII<sup>e</sup> siècle, on en retrouve plusieurs variétés, de la citrouille au bonnet d'électeur, en passant par les courtors et les courges musquées.

Tout comme les courges, le haricot a été introduit dans l'alimentation des colons. Il a remplacé la dolique-mongette dans la cuisine. Dès le début du XVII<sup>e</sup> siècle, on retrouve des mentions de fèves et parfois « febvre de haricot » dans les jardins. Lescarbot décrit ainsi les haricots cultivés par les Armouchiquois : « ilz plantent aussi des fèves riolées de toutes couleurs qui sont fort délicates » (*riolé* signifiant *painte et bigarré par petites rayes*).

Dans le potager des plaines d'Abraham, des variétés de

maïs, de haricots et de courges cultivées par les nations iroquoiennes pratiquant l'horticulture (Mohawks, Onondagas, Oneidas) ont été semées. Ce jardin est celui d'un apothicaire-jardinier en Nouvelle-France. Avait-il adopté certaines plantes indigènes et les méthodes culturelles amérindiennes? Sûrement, mais il restait à n'en point douter attaché à ses habitudes alimentaires. Naviguant entre l'Ancien et le Nouveau Monde, Louis Hébert était d'abord de son époque. Le potager de la Nouvelle-France est un hommage à son esprit aventureux et pratique.

■ Louise Saint-Pierre, ethnologue, est attachée à la Chaire de recherche du Canada en patrimoine ethnologique de l'Université Laval.

PEINTURE INTÉRIEURE  
TEXTURE MURALE  
FAUX MARBRE  
FAUX BOIS  
DORURE  
TROMPE-L'ŒIL  
RESTAURATION

**Fabrice Le Guern**

8497, des Belges  
Montréal (Québec)  
H2P 2B3

Téléphone :  
514.383.7718  
Cellulaire :  
514.992.0869

404, Saint-Laurent  
Saint-Siméon, Charlevoix  
G0T 1X0

RBQ : 8006-4595-11

[www.illusions-textures.com](http://www.illusions-textures.com)