

Histoire de fruits

Paul-Louis Martin

Numéro 161, été 2019

Patrimoine semencier. Un legs à cultiver

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/91165ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

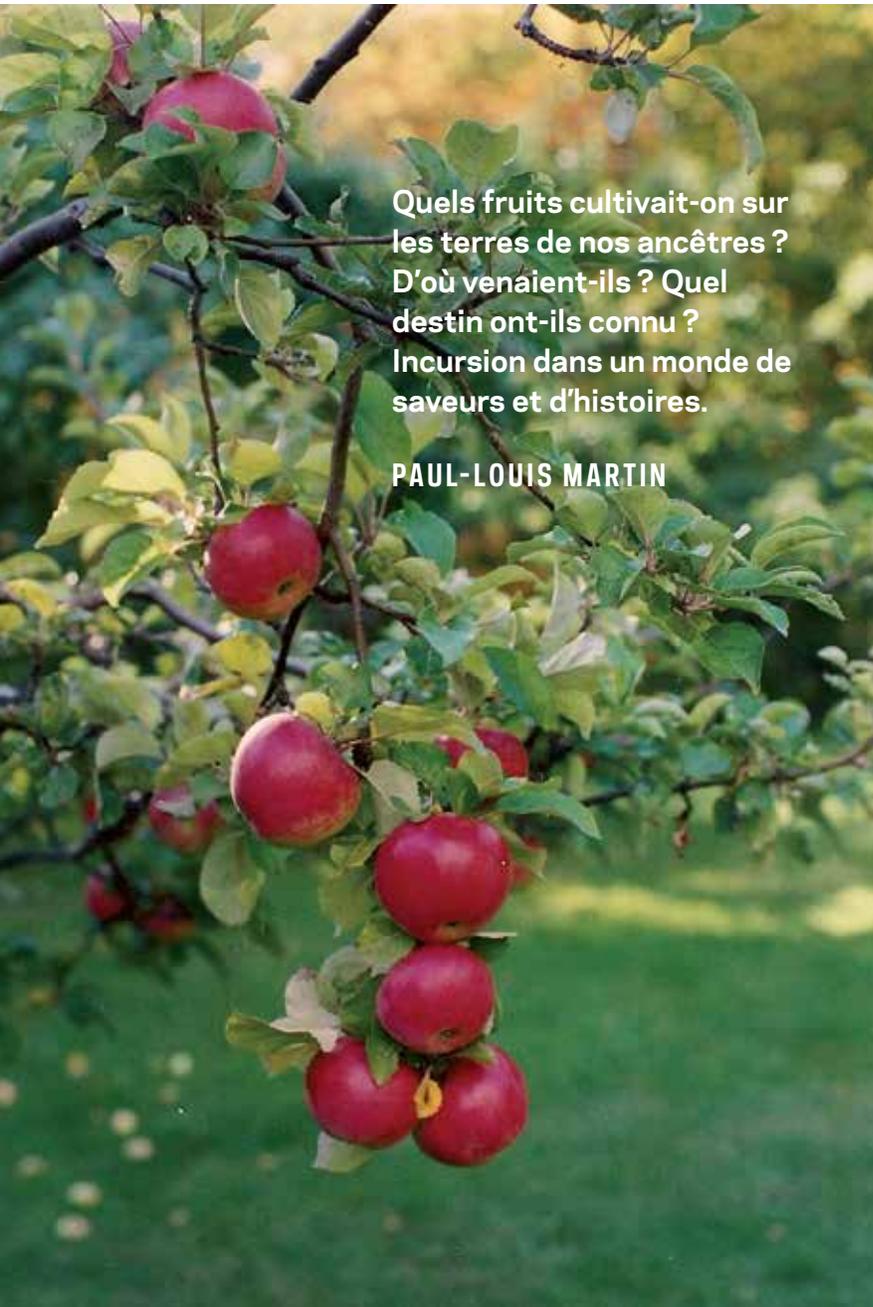
1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Martin, P.-L. (2019). Histoire de fruits. *Continuité*, (161), 30–33.

Histoire



Quels fruits cultivait-on sur les terres de nos ancêtres ? D'où venaient-ils ? Quel destin ont-ils connu ? Incursion dans un monde de saveurs et d'histoires.

PAUL-LOUIS MARTIN

Originaire d'Ukraine, la pomme Alexandre doit son appellation au tsar de Russie du même nom.
Photo : Charles de Blois Martin

La Suète. C'est le nom d'une poire bien sucrée dont le sort est lié à celui d'une très vieille rue, une côte située dans l'arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge de Québec, qui arrivait autrefois de L'Ancienne-Lorette, plus au nord. La montée, longue et abrupte, a dû faire suer beaucoup de nos ancêtres, d'où ce nom évocateur. Les premières concessions de terres et les quelques maisons qui s'y sont alignées remontent sans doute au Régime français. Puis, au milieu du siècle dernier, la circulation régulière y disparaît peu à peu et la côte devient une simple rue de banlieue comme ses voisines. Peu de témoins matériels subsistaient encore sur cet ancien axe de communication, il y a 40 ans, à l'exception d'un très vieil arbre fruitier.

En 1982, je reçois un appel de Pierre Morisset, professeur de biologie à l'Université Laval : il a reçu la visite d'un résident de La Suète, un homme assez âgé, d'origine polonaise, établi depuis longtemps sur une ancienne parcelle de la côte où il a trouvé un très vieux poirier, un arbre plus que centenaire, prétend-il, dont il a toujours profité des fruits. L'homme est dans tous ses états, fébrile et anxieux, car il vient de vendre sa maison et le nouveau propriétaire va couper le vieux poirier pour y installer sa piscine. Il faut, c'est urgent, dit-il, sauver ce poirier : ce serait un crime de perdre ces excellents fruits d'autrefois. Peu outillé pour donner suite à une telle urgence, mon ami Morisset me propose de répondre à cette demande, sachant que je suis déjà en voie de restaurer mon verger de pruniers à Saint-André (Kamouraska) et que je procède aussi à la multiplication de certains arbres par des greffes. Prélevés sur le vieux poirier avant son abattage, quelques scions sont aussitôt greffés sur des racines de *Pyrus communis*. Ils me donneront cinq beaux sujets.

Le seul de ces poiriers qui a réchappé des aléas de la transplantation et du climat se dresse, 37 ans plus tard, au milieu de mon verger, solide, ouvert à tous les vents et toujours très productif. Il donne chaque année de bonnes grosses poires, qu'on appelle doyennes parce qu'elles mûrissent tard, presque avec les premières neiges de la fin d'octobre. Ce sont des fruits à la chair dure, sucrée et bonne à cuire, qu'on peut garder au frais jusqu'en décembre. Le Verger patrimonial de la Côte-du-Sud, fondé par Ruralys à Sainte-Anne-de-la-Pocatière (voir « Fêter ses racines », p. 34), prélève et greffe chaque année le bois de ce poirier, maintenant nommé La Suète, pour remettre en marché les rejetons de ce vieux témoin de l'histoire fruitière.

e de fruits



La poire Beauté flamande, venue de Belgique, a été introduite à Boston en 1834.

Photo : Charles de Blois Martin

Continuité... et identité normande

La plupart des partisans de la conservation des anciennes variétés fruitières partagent cet objectif : offrir une continuité de vie à nos précieux compagnons du monde végétal, et cela, pour des raisons aussi diverses que leurs qualités intrinsèques, leur valeur pratique ou leur association particulière à l'histoire de la société. Ainsi en va-t-il des pommiers.

On ne connaît malheureusement pas tous les noms des variétés de pommes, qui furent pourtant les premiers fruits de haute volée introduits au pays en 1617 par Louis Hébert. Nommer les fruits pour les distinguer les uns des autres n'était pas encore un usage très répandu. On peut néanmoins penser

qu'il se trouvait parmi ces pommes, souvent embarquées depuis les ports de Normandie, des Calvilles rouges ou blanches, des Reinettes, des Jaunes transparentes et surtout des Grises, comme celle dite de Montréal, particulièrement appréciée par la baronne von Riedesel, femme du gouverneur du poste militaire de Sorel, en 1781.

La pomme Bourassa, qualifiée d'excellente par la même baronne, reste encore mystérieuse pour les chercheurs, tout autant que l'origine précise de la Fameuse, que la colonie du Bas-Canada exportait en Angleterre par pleins barils au début du XIX^e siècle. Issue sans doute de cultivars venus de France, cette dernière, d'un beau rouge vif et brillant, comme

La conservation des anciennes variétés fruitières permet de maintenir la diversité génétique, mais leurs qualités gustatives et leur histoire leur valent certainement une place dans nos mémoires et sur nos tables.

le carmin, avait une chair blanche comme neige, tendre et juteuse, au parfum de fraise et d'épices. Appréciée pendant 300 ans dans l'est du continent, depuis le Maine et le Vermont jusqu'aux Grands Lacs, la Fameuse se trouvait déjà autour des postes de Détroit, de Kaskaskia, du Missouri, de l'Illinois et de l'Ontario sous le Régime français.

Une véritable famille issue de croisements a d'ailleurs vu le jour à sa suite, dont la plus connue est la McIntosh. Au milieu du XX^e siècle, la Fameuse a fini par céder sa place aux variétés moins sensibles à la tavelure, aux fruits plus gros et à la chair plus dure, résistant mieux à la manutention et au transport.

C'est aussi le destin qu'a connu une autre variété ancienne, la pomme Alexandre, du nom du tsar de Russie, qui aurait été importée de l'Ukraine via l'Angleterre en 1817. Signalée aux États-Unis en 1824, elle se retrouve dans les vergers du Québec vers le milieu de ce siècle. Il s'agit d'une pomme très grosse, ronde, à la peau d'un rouge profond, coriace et lisse, offrant une chair ferme, mi-sucrée et un peu acide. L'abbé Léon Provancher rapporte avoir obtenu, en 1861, une pomme Alexandre de 36 cm (14 po) de diamètre dans son jardin de Saint-Joachim. L'arbre est toutefois peu vigoureux, ne produisant en alternance annuelle qu'à peine deux centaines de pommes; en revanche, ses beaux fruits sont parfaits, sans aucune tavelure et presque jamais attaqués par les insectes. Ces caractères fort peu rentables, qui ont écarté l'Alexandre des vergers commerciaux, deviennent aujourd'hui autant de qualités que l'on apprécie dans les petits jardins fruitiers. On la trouve encore, tout comme la Fameuse, dans de très vieux vergers de la région de Hemmingford, en Montérégie.

Pommes blanches, pommes d'été, pommes de garde, pommes de cuir, pommes à cidre : les 1000 pommiers de la cité celtique d'Avallon étaient censés offrir les secrets de la vie éternelle, d'où cette vieille association entre la pomme et la bonne santé. Une pomme par jour..., dit l'adage.

Des saveurs d'Italie

Garder une poire pour la soif est une expression évoquant la prudence. Couper la poire en deux rappelle le partage et l'équité. Que voilà un fruit à haute valeur symbolique ! Et davantage encore quand la plus connue au XVII^e siècle a été baptisée Bon-Chrétien, un nom de nature à plaire à toutes les communautés religieuses. De fait, des poiriers de cette variété apparaissent dans les vergers des Sulpiciens à Montréal

dès la fin du XVII^e siècle, et aussi, dans la même ville, dans les jardins des Récollets dont on vante la grande beauté. Les chroniques de l'époque rapportent que le climat de Québec semblait moins favorable aux poiriers que celui de Montréal où, en 1720, le jardin des Frères hospitaliers en compte six. Un siècle plus tard, Joseph Bouchette rapporte que les poires des dames de la Congrégation Notre-Dame figurent parmi les plus beaux fruits du pays. De leur côté, les Jésuites auraient implanté cette variété aussi loin qu'à leur mission de Sainte-Marie-au-pays-des-Hurons, sur les berges du lac Huron, selon les travaux récents de chercheurs ontariens.

Mais d'où vient ce nom de Bon-Chrétien ? C'était le surnom d'un célèbre ermite du Moyen Âge, François de Paule, qui vivait aux environs de Naples. Appelé par le pape Sixte IV à se rendre au chevet du roi de France Louis XI, gravement malade, le bon ermite apporte au monarque un petit poirier d'Italie, lui enjoignant de le tailler avec soin, de le mettre ainsi à fruits et d'en consommer les poires susceptibles de le soulager de « ses maux d'eczéma et de ses douleurs d'entrailles ». Le moine avait sans doute compris que la conduite et l'éducation d'un arbre fruitier auraient autant d'effets thérapeutiques sur l'esprit du roi que la consommation encore lointaine des fruits. Le roi mourut malgré cela un an plus tard, en août 1483, sans avoir pu goûter à ces fruits qu'il croyait miraculeux. La poire Bon-Chrétien serait plus tard la plus estimée de toutes par nul autre que Jean de La Quintinie, le jardinier de Louis XIV. Elle a, depuis lors, pris le nom de Williams, ou Bartlett.

D'autres variétés de poires ont marqué notre histoire fruitière, notamment la Beauté flamande ou Belle de Flandres, introduite à Boston en 1834 par l'agronome belge Jean-Baptiste Van Mons. Elle pénètre ensuite au Québec par le réseau des pépiniéristes. Cette grosse poire jaune pâle, à la joue cramoisie, a une chair fondante, granitée et délicieuse. Le père Léopold, professeur d'arboriculture à Oka, en 1914, la plaçait en tête des variétés bien adaptées à notre climat. Quant à la poire Savignac, elle a été développée par un membre des Clercs de Saint-Viateur, le frère Armand Savignac (1898-1994), à Joliette, à partir d'un greffon recueilli dans un ancien jardin de Montréal. Aujourd'hui, on la retrouve surtout au verger Ferland à Compton (Estrie).

Deux autres fruits venus d'Italie ont été introduits en Nouvelle-France : la prune Reine-Claude et la pêche de Montréal. La prune porte le nom de la femme de François I^{er} à qui elle a été offerte, en 1523, par le botaniste Pierre Belon.



Le Verger patrimonial de la Côte-du-Sud, à Sainte-Anne-de-la-Pocatière, réunit plusieurs variétés anciennes de pommes (Fameuse, Alexandre, etc.), de poires (Suète, Beauté flamande, etc.) et de prunes (Reine-Claude, Damas, etc.). L'endroit a pour mission de protéger et de valoriser cet héritage.

Source : Ruralys

En Italie, on la nommait *Verdacchio rotondo*. C'est une belle prune ronde, à la peau jaune teintée de vert, à la chair juteuse et parfumée, bien dégagée du noyau. Comme pour la griotte, petite cerise surette, on accole souvent à cette prune le nom de Montmorency. Il s'agit non pas d'une référence à la chute de la Côte-de-Beaupré, mais plutôt à la commune et aux vergers du Val-d'Oise, près de Paris.

Quant à la pêche de Montréal, venue elle aussi d'Italie, son histoire est fort ancienne. Des pêcheurs figurent très tôt dans plusieurs vergers montréalais : dans le jardin du curé de Ville-Marie, décédé en 1682, le locataire Pierre de Chanterau se voit tenu de réserver au curateur « les fruits des pêcheurs qui s'y trouvent ». Les Sulpiciens en possèdent eux aussi dans leurs jardins du fort des Messieurs et dans ceux de leur mission du Sault-au-Récollet, où le voyageur Pehr Kalm note, en 1749, que ces arbres fragiles reçoivent la protection d'un lit de paille pour l'hiver. La production de pêches se poursuit ainsi tout au long du XIX^e siècle, sur l'île de Montréal et à Laval, mais aussi à Stanstead (Estrie), à Joliette (Lanaudière) et même à L'Islet (Chaudière-Appalaches), jusqu'en 1891. Elle s'effondre radicalement par la suite avant de disparaître des recensements, 10 ans plus tard. S'agit-il de ce fruit depuis longtemps oublié ? Nous avons récemment retrouvé l'illustration d'une pêche Noire de Montréal dans l'album *Pomona Britannica* publié à Londres en 1812. Cette pêche d'origine italienne aurait porté là-bas le nom de Pavie de Pomponne. C'est la plus ancienne représentation d'un fruit cultivé au Québec.

Un parfum du Moyen-Orient

La prune de Damas figure parmi les fruits les plus appréciés des Romains, nous apprend Pline l'Ancien dans son *Histoire*

naturelle, vers l'an 79 de notre ère. Introduite un peu partout en Europe par les derniers croisés, vaincus devant Damas en 1148, cette prune violette se répand d'abord en France, surtout dans l'ouest. En 1542, Jacques Cartier compare la prune sauvage que lui offrent les Amérindiens à « nos prunes de Damas » en raison de leur petite taille. Au printemps de 1624, Champlain signale la belle floraison des pommiers et des pruniers transportés à Québec depuis la France. On retrouve ensuite la prune de Damas dans les vergers des Ursulines et des autres communautés religieuses, d'où elle s'échappe pour gagner ceux de l'île d'Orléans, de la Côte-de-Beaupré et de la Côte-du-Sud. Elle y a prospéré en grand nombre jusqu'au début du XX^e siècle alors qu'elle a dû s'effacer devant l'invasion des fruits plus hâtifs et plus gros, venus de l'Ontario et de la Californie. Renommée pour son parfum et son goût mi-sucré et mi-acidulé, elle se cultive encore sur la Côte-de-Beaupré et dans le comté de Kamouraska.

La conservation de ces toutes anciennes variétés fruitières permet certes de maintenir la diversité génétique, mais leurs qualités gustatives et leur histoire étroitement liée à la nôtre leur valent certainement une place autant dans nos mémoires que sur nos tables. ♦

Paul-Louis Martin est historien et ethnologue. Il a publié *Les fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table* aux Éditions du Septentrion. Il est copropriétaire du verger-musée La Maison de la prune, à Saint-André.
