



BIBLIOTHÈQUE
ET ARCHIVES
NATIONALES
DU QUÉBEC

À RAYONS OUVERTS

N° 112



Boire et
manger

« Et quand l’heure du repas arrivait... Le bonheur. Laura et Pit se regardaient en mangeant, se souriaient, s’envoyaient des baisers. Laura disait : “C’est tellement bon !” et Pit lui répondait : “Tais-toé pis mange !” Après le souper ils faisaient de longues marches et tous ceux qui les croisaient se poussaient du coude. “Pour moé y viennent de commettre un péché, ces deux-là...” »

Michel Tremblay, *Chroniques du Plateau-Mont-Royal*, tome I : *La grosse femme d’à côté est enceinte*, Montréal/Arles, Leméac/Actes Sud, 2019, p. 154-155.

« [...] les arômes de dinde, de tartes, de beignes, de tourtières, d’oreilles de christ et de pets-de-sœur luttait sans trop se mêler ou, si ils se mêlaient, gardaient leurs couleurs propres et agressaient les narines en bouquets multiples qui montaient au cerveau et le gelaient, l’empêchant de fonctionner tant ils étaient enivrants. »

Michel Tremblay, *Chroniques du Plateau-Mont-Royal*, tome III : *La duchesse et le roturier*, Montréal/Arles, Leméac/Actes Sud, 2019, p. 522.



Joseph-Évariste Grisé,
Les conserves, Québec,
ministère de l’Agriculture
de la province de Québec,
1948, couverture.

Cette publication, réalisée par Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ), a pour objectif de faire connaître les documents patrimoniaux du Québec conservés par l'institution.

RÉDACTION EN CHEF
Michèle Lefebvre

CONCEPTION GRAPHIQUE ET PRODUCTION
Jean Corbeil

RÉVISION LINGUISTIQUE
Nicole Raymond et Edith Sans Cartier

COMITÉ ÉDITORIAL
Michel Defoy, Mélanie Lanouette,
Geneviève Mangerel, Catherine
Melançon, Etienne Poulin-Goyer,
Nicole Raymond et Martine Renaud

Nous tenons à remercier les artistes, les ayants droit ainsi que les entreprises et organismes qui ont bien voulu nous permettre de reproduire leurs œuvres et les documents.

La revue À rayons ouverts est distribuée gratuitement dans les salles de consultation des édifices de BAnQ et peut être consultée en format PDF dans BAnQ numérique. Vous avez une question? Posez-la aux membres du personnel sur place ou écrivez à aro@banq.qc.ca.

Toute reproduction des illustrations ou des articles publiés dans ce numéro est interdite sans l'autorisation écrite de BAnQ. Les demandes de reproduction doivent être acheminées à aro@banq.qc.ca.

NOTE SUR LES ILLUSTRATIONS

À moins d'avis contraire, les illustrations figurant dans À rayons ouverts sont tirées de documents des collections de BAnQ. Les documents d'archives comportent la mention du centre où ils sont conservés et du fonds dont ils font partie afin de permettre de les retracer à l'aide d'Advitam. Les documents patrimoniaux publiés présentés dans la revue peuvent être trouvés en consultant le catalogue. Ces deux outils de recherche sont disponibles à banq.qc.ca.

Tous les efforts ont été faits par BAnQ pour retrouver les détenteurs des droits des documents reproduits dans ce numéro. Les personnes possédant d'autres renseignements à ce propos sont priées de communiquer avec le Secrétariat général et direction des affaires juridiques de BAnQ.

La revue est imprimée sur du papier fabriqué au Québec contenant 30 % de fibres recyclées postindustrielles, certifié choix environnemental ainsi que FSC® Mixte à partir d'énergie biogaz.



© Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Dépôt légal : 4^e trimestre 2024
ISSN 0835-8672 (imprimé)
ISSN 2560-788X (PDF en ligne)



BIBLIOTHÈQUE
ET ARCHIVES
NATIONALES
DU QUÉBEC

À RAYONS OUVERTS

CHRONIQUES DE BIBLIOTHÈQUE ET
ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC
2024 n°112

Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ), c'est une foule de services et d'activités ainsi que des personnes passionnées qui accompagnent le public dans ses découvertes et ses apprentissages. Marie Grégoire, présidente-directrice générale de BAnQ, évoque dans son mot d'introduction les liens entre cuisine, apprentissage et plaisir. Foisonnante et créative grâce à l'apport de toutes les communautés qui partagent son territoire, la cuisine du Québec méritait bien qu'un numéro de la revue de BAnQ lui soit consacré.

4 **Mot de Marie Grégoire**
Déguster les savoirs culinaires

6 **Entre tradition et modernité**
La cuisine autochtone du Québec



10 **Une découverte québécoise :
l'essence d'épinette**

12 **Des perles de la
gastronomie française**



16 **La cuisinière canadienne
ou les saveurs du pays**

18 **Un hommage au fromage**



26 **Le pain, un savoir millénaire**



30 **Quand on se sucre le bec!**
L'industrie acéricole au Québec

34 **La cabane à sucre :
regard d'un artiste**

36 **Antoinette Gérin-Lajoie**
Une pédagogue de
l'enseignement ménager



40 **La cuisine moderne**
Tout un art!

44 **Dans la forêt comme à l'usine**
La cantine du travailleur

50 **Histoires d'étiquettes**
De la bouteille de bière
aux collections patrimoniales



58 **Des saveurs venues d'ailleurs**

60 **Se nourrir en prison**

64 **Établir la frontière**

66 **Au menu**
Livres d'artistes, façon gastronomique



68 **Un festin de traditions culinaires**





PHOTO : MIKAËL THEIMER

Mot de Marie Grégoire

Présidente-directrice générale de BAnQ

Déguster les savoirs culinaires

Quel beau numéro signé à 100 % par des membres de l'équipe de BAnQ! Il parcourt le temps et l'espace québécois en conviant à un voyage culinaire inédit. Manger offre une formidable occasion d'apprendre et de partager dans le plaisir. Cela permet de découvrir un terroir, un territoire et des histoires de famille, peut-être même d'entendre sa grand-mère conter l'histoire de sa propre mère alors qu'on prépare une centaine de tourtières. Cuisiner est aussi un acte de générosité, une chance de créer des souvenirs tout autant que de vivre des retrouvailles.

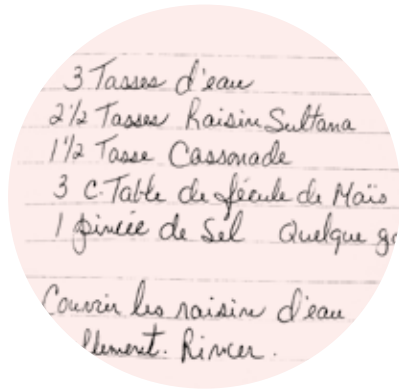
On peut transmettre tellement de choses avec la simple intention de nourrir. Dans la préparation d'un plat, il y a une histoire, un patrimoine. D'où viennent les produits? Comment et dans quel contexte ont-ils atterri dans nos assiettes? Parfois, les recettes ou les pratiques alimentaires sont le fruit d'une migration, d'autres fois elles ont été la réponse à une famine ou à des changements sociaux, et se sont transformées en patrimoine. Du sirop d'érable au pâté chinois en passant par la poutine, les cretons, la tourtière ou le saumon... chaque plat nous révèle une partie de ce que nous sommes comme nation. Et ils évoluent, avec nos touches personnelles ou nos habitudes familiales.

La préparation de la nourriture contribue à l'élaboration d'une culture commune et au métissage avec d'autres; elle permet de créer des ponts entre les cultures du monde entier. On assimile et on transmet un savoir millénaire en cuisinant chaque jour. Cet apprentissage, qui débute tôt dans l'existence, se poursuit tout au long de la vie.

BAnQ joue un rôle de premier plan dans la préservation et la diffusion du savoir culinaire. L'institution conserve et rend disponible la presque totalité des livres de recettes québécois publiés depuis l'avènement de l'imprimerie au Québec, en 1764. Ses fonds d'archives regorgent de documents de toutes sortes en lien avec le monde de l'alimentation. Faisant appel au public, le projet *En direct de nos mémoires* a permis d'archiver des recettes familiales, un précieux savoir que nous ne voulons pas perdre (voir p. 68-71). L'édition 2024 de *L'audace des possibles* a mis en lumière des actions de la société civile favorisant la transmission des compétences culinaires (Cercles de Fermières du Québec, Super Boat People) et une meilleure compréhension de l'industrie alimentaire (Run de lait).

Il semblait tout naturel de consacrer un numéro de la revue institutionnelle de BAnQ à l'univers culinaire québécois. C'est un sujet qui continuera de s'enrichir au fil des saisons, des cuissons, des marmites sur le feu et des discussions autour des comptoirs de cuisine.

À table!



Recette de tarte au raisin de la famille Choquette, 2023. Détail.

PHOTO : SYLVIE CHOQUETTE.



Les biscuits de la famille Robert, 2023. Détail.

PHOTO : SOPHIE ROBERT.



Justin Laramée, créateur du spectacle Run de lait, lors de la journée L'audace des possibles, 13 juin 2024. Détail.

PHOTO : MICHEL LEGENDRE.

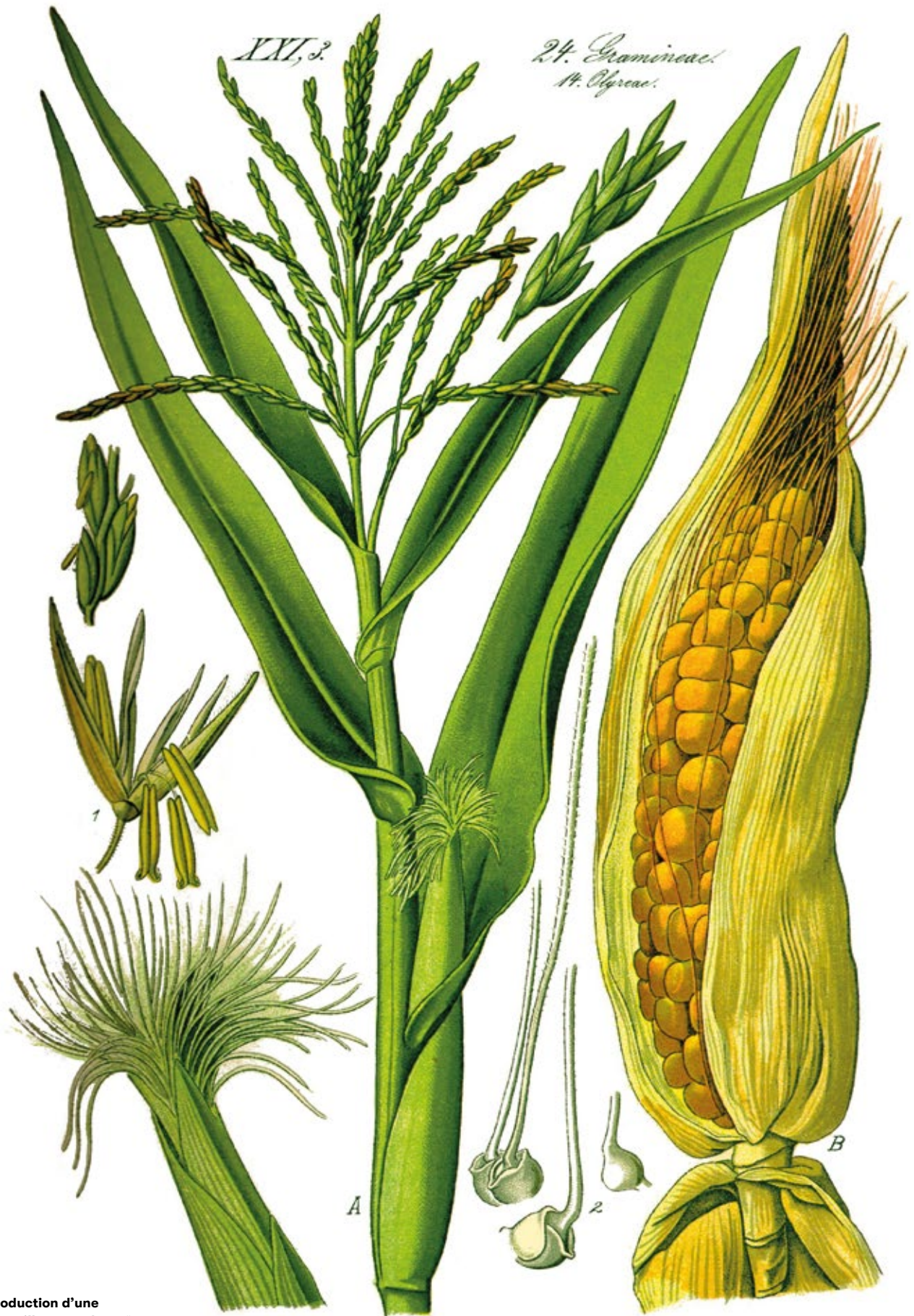


The gourmet's trail in la province de Québec, Québec, Office du tourisme de la province de Québec, entre 1961 et 1963, p. 6-7. Détail.



Pendant la Fête des récoltes de BANQ, 12 septembre 2024. Détail.

PHOTO : NATACHA LEBLANC-FILION.



XXI, 2.

*24. Gramineae.
14. Cyreae.*

A

B

Reproduction d'une gravure illustrant du maïs. Wikimedia Commons.

Entre tradition et modernité

La cuisine autochtone du Québec

Depuis des milliers d'années, les nations autochtones vivant sur l'immense péninsule continentale qu'on appelle aujourd'hui le Québec ont cueilli, chassé, pêché, cultivé puis cuisiné une immense variété de ressources animales et végétales.



Jeune fille cuisinant, 1942.
Archives nationales à Québec,
fonds Ministère de la Culture
et des Communications
(E6, S9, P220A).

PHOTO : PAUL PROVENCHER.

Etienne Poulin-Goyer

Bibliothécaire, Bibliothèque nationale

Transmise de génération en génération, la connaissance des denrées locales et des méthodes de préparation a fourni ses bases à la cuisine des nations autochtones du Québec. Aujourd'hui, cette cuisine marie harmonieusement tradition et modernité.

À la fois diversifiée et semblable

Les premières sources écrites qui renseignent sur la cuisine autochtone ancestrale sont les témoignages des explorateurs, des missionnaires, des religieuses et des représentants de l'administration royale qui se succèdent en Nouvelle-France à partir du XVII^e siècle¹.

Parmi les éléments que l'on peut retenir de ces écrits, il y a d'abord la diversité des denrées consommées et les différences régionales dans les habitudes alimentaires des Premiers Peuples. Ces disparités s'expliquent en partie par la géographie d'un immense territoire : les ressources disponibles varient en fonction des régions occupées. Par exemple, l'agriculture fournit les aliments à la base de la cuisine iroquoise, alors que les cuisines algonquienne et inuite s'appuient principalement sur la chasse et la pêche. Bien que les 11 nations autochtones du Québec aient des spécificités alimentaires ancrées dans différentes traditions culinaires, il s'en dégage des ressemblances qui permettent de distinguer une cuisine autochtone québécoise.

1. Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France – Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, p. 7-44.

Tout d'abord, les produits de la chasse (wapiti, lièvre, perdrix, caribou, etc.) et de la pêche (corégone, truite, saumon, morue, esturgeon, coquillages, phoque, etc.) y sont à l'honneur. Les produits de la cueillette rassemblent quant à eux des fruits (fraises, framboises, bleuets, etc.) et des noix, ainsi qu'une grande variété de plantes sauvages (poireau, thé des bois, riz sauvage, etc.), utiles à la confection de confitures, de plats ou de remèdes naturels. Enfin, les récoltes sont surtout composées de maïs, de haricots et de courges, un trio qui porte le surnom de « trois sœurs » en vertu de l'efficacité de leur culture associée.

Des recettes et des méthodes

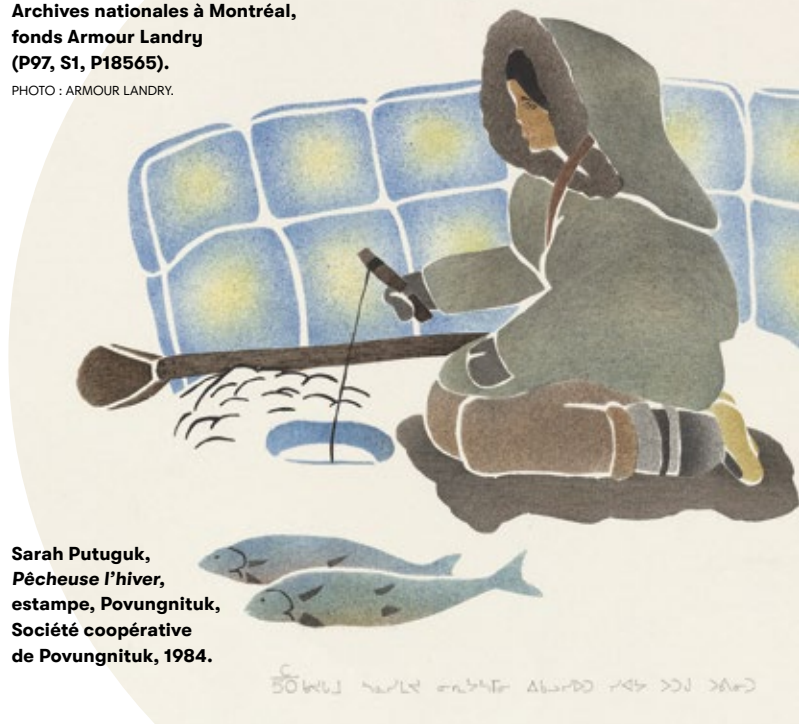
La sagamité est l'une des recettes traditionnelles autochtones les plus connues. Il s'agit d'un potage à base de farine de maïs préparé à feu doux, auquel on ajoute de la viande de gibier ou du poisson, et parfois des légumes. Une autre recette typique est la bannique. Ce pain compact fait de farine de maïs est présent chez plusieurs nations du Québec. Des baies et des noix sont parfois ajoutées à sa composition. D'autres spécialités autochtones sont aussi très répandues, tels le blé fleuri (maïs éclaté), le maïs lessivé et bien sûr le sucre d'érable, les nations autochtones ayant été les premières à cuisiner avec l'eau d'érable.

Parmi les techniques traditionnelles de préparation des aliments, il faut mentionner la confection de la farine de maïs, obtenue en broyant au pilon du maïs séché. La viande, quant à elle, est tantôt rôtie au-dessus du feu, tantôt directement sur les braises. Les mijotés sont à l'époque préparés en incorporant des pierres chauffées à des récipients en bois ou en terre cuite; ils seront plus tard préparés à feu doux dans des chaudrons de fonte. Les méthodes de séchage et de fumage sont employées pour assurer la conservation des viandes et des poissons. Certaines de ces techniques sont toujours utilisées aujourd'hui.



Inuite présentant un pain bannique près d'un village du Nord-du-Québec, vers 1960. Archives nationales à Montréal, fonds Armour Landry (P97, S1, P18565).

PHOTO : ARMOUR LANDRY.



Sarah Putuguk, Pêcheuse l'hiver, estampe, Povungnituk, Société coopérative de Povungnituk, 1984.

30 W61] N4P12E +464P0 464 >>J >A>D



Innue plumant un huard, 1937?. Archives nationales à Québec, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S9, P126).

PHOTO : PAUL PROVENCHER.



**Caribou à la nage, 195-?.
Archives nationales à Montréal,
fonds Ministère de la Culture
et des Communications
(E6, S7, SS1, P221078).**

PHOTO : JEAN PRATTE.

Si les influences autochtones sont bien présentes sur les tables des colons eurocanadiens, la cuisine autochtone se transforme également au contact des colons.

**Lukassie Tukulak et
Caroline Qumaluk,
Au campement du
chasseur de caribou,
estampe, Povungnituk,
Société coopérative
de Povungnituk, 1986.**



En cuisine, l'hybridation alimentaire est commune; elle se produit grâce à des rencontres et à des échanges culturels. Si les influences autochtones sont bien présentes sur les tables des colons eurocanadiens (maïs en épi, sucre d'érable, viandes de gibier, etc.), la cuisine autochtone se transforme également au contact des colons, d'abord français, puis britanniques².

De nouveaux ingrédients font graduellement leur apparition dans la cuisine des Premiers Peuples, notamment le sel, la farine de blé, les viandes de bœuf et de porc, la cassonade, le lait, la pomme de terre, le thé et le gruau d'avoine. L'arrivée de nouveaux instruments de cuisine facilite la préparation et la cuisson des aliments.

Et de nos jours?

Aujourd'hui, la cuisine autochtone s'inscrit plus que jamais dans la modernité, dans la mesure où elle s'appuie sur les ingrédients indigènes du territoire et sur l'ambition de cuisiner avec les produits de saison. Plusieurs grands chefs des Premiers Peuples s'emploient aussi à revisiter des plats traditionnels en y incorporant ingrédients importés et techniques modernes³. Ces expériences culinaires autochtones, à la portée du grand public dans différents établissements de restauration, sont à découvrir!

2. Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, tome I : Ses origines autochtones et européennes*, Québec, Les Éditions GID, 2006, p. 113.
3. Véronique Picard Yokwas Yänenda'geh, « Réinventer les savoirs culinaires », *Liberté*, n° 343, 2024, p. 53-55.

UNE DÉCOUVERTE QUÉBÉCOISE : L'ESSENCE D'ÉPINETTE

Rénald Lessard

Archiviste-coordonnateur, Archives nationales à Québec

Au XVIII^e siècle, la bière d'épinette a la réputation d'être une boisson saine, rafraîchissante et antiscorbutique. Populaire au Canada, elle a toutefois l'inconvénient de ne pas se conserver longtemps, surtout en mer. Afin d'y

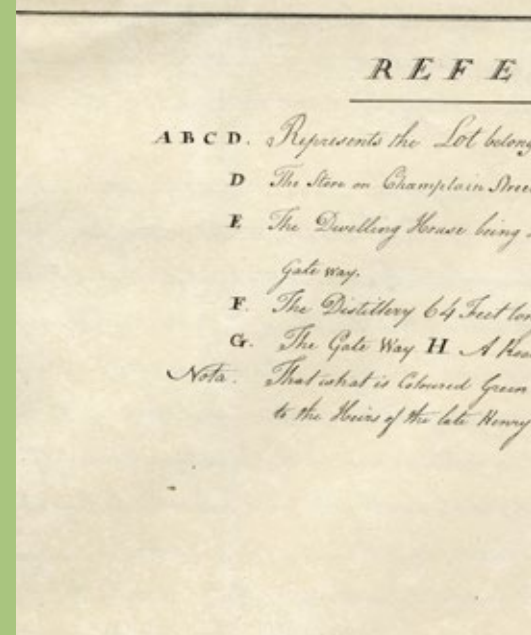
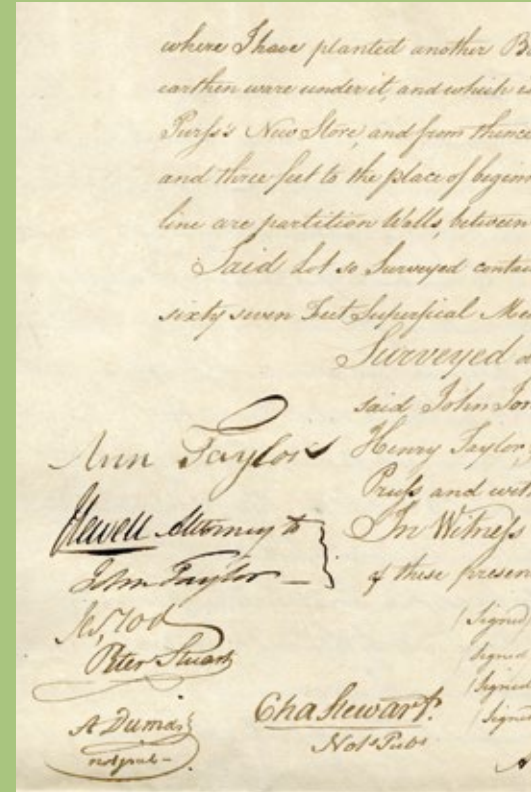
remédier, le chirurgien Henry Taylor, établi à Québec en 1764, invente un moyen pour produire par distillation de l'essence d'épinette. Ce produit qui se conserve pendant une longue période permet de fabriquer rapidement une boisson rappelant la bière d'épinette. Deux gallons de mélasse mélangés à 12 onces d'essence d'épinette donnent 30 gallons de bière d'épinette double ou 60 gallons de bière d'épinette simple de navire.

En août 1772, Taylor obtient le privilège exclusif pour 14 ans de produire et de vendre de l'essence d'épinette à travers toute la Grande-Bretagne et dans ses colonies. Une distillerie est rapidement construite à Québec en 1773, sur la rue Champlain, près du quai du Roi. Des débuts de la production jusqu'au 17 juillet 1790, l'entreprise Johnston & Purss, qui a pris le relais de Taylor, décédé en mai 1773, produit de l'essence d'épinette pour une valeur de 35 731 livres anglaises, une somme considérable. En Angleterre, on vante les mérites du produit, mais en 1782, lors du siège de Gibraltar, le chirurgien Cairncross note qu'il est inefficace pour lutter contre le scorbut. On ignore à cette époque que c'est la carence en vitamine C qui cause le scorbut et que, contrairement aux branches d'épinette, l'essence d'épinette n'en contient pas.

Des querelles familiales ont raison de cette importante entreprise vers 1795. À l'époque, le site comprend une distillerie de deux étages, équipée de trois alambics et de quatre chaudières, ainsi qu'un magasin et une maison. C'est la fin d'une aventure, mais pas celle de la bière d'épinette, qui fait toujours partie de notre identité culinaire!



Edmond-Joseph Massicotte,
« Épinettes », gravure
dans *Le Monde illustré*,
15 septembre 1900, p. 307.



boundary mark which is a white stone with
 two feet from the corner of Messrs Johnston &
 North seventy one Degree West, one hundred
 being as at the point A, the Walls built in this
 said Property and Messrs Johnston & Purss
 twelve thousand, three hundred and
 more.

done and executed in the presence of the
 Messrs Siquistator of the Estate of the said
 in the presence of the said Johnston &
 with their consent and approbation -
 whereof they have signed on the original
 to this 26th day of July 1797

John Jones Siquistator
 James Johnston
 John Purss
 Jeremiah McCarthy

A true Copy of the original deposited among
 Jeremiah McCarthy

REFERENCE

belonging to the Heirs of the Late Henry Taylor Gent^l 12.3.67
 59 Feet long by 25 Feet and an half broad
 46 Feet long by 25 1/2 Feet broad, extending over the
 by 30 Feet broad
 and or Passage reserved by Messrs Johnston & Purss
 together with the road G H is the property belonging
 Taylor



Plan exécuté par Jeremiah McCarthy montrant le site des propriétés de la succession de Henry Taylor, 20 septembre 1793. Archives nationales à Québec, greffe du notaire Charles Stewart (CN301, S256, DS.N.2).

1773

**Alphonse Farcy,
Physiologie du goût
par Brillat-Savarin,
affiche publicitaire,
Paris, Prodhomme, 1847.
Détail.**

SOURCE : GALICA.BNFFR / BNF.





Depuis *Le cuisinier François* (1651), la gastronomie française se codifie et bâtit sa notoriété tant du côté des fourneaux qu'avec le concours de l'écrit. L'actuelle puissance symbolique de cette cuisine est notamment due aux nombreux ouvrages gastronomiques publiés dès le début du XIX^e siècle.

Des perles de la gastronomie française



Anthelme Brillat-Savarin,
Physiologie du goût, ou
Méditations de gastronomie
***transcendante*, Paris,**
Charpentier, 1844,
page titre.

Félix-Antoine Aubin et Céline Simonet

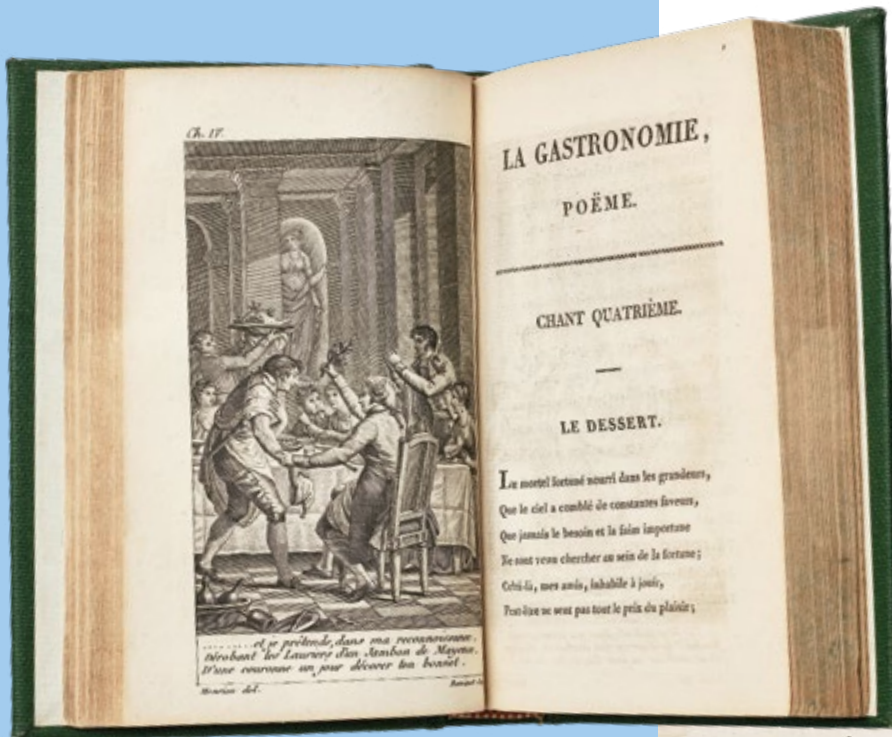
Bibliothécaires, Bibliothèque nationale

La haute cuisine française se fonde sur les écrits d'auteurs comme Joseph de Berchoux (1762-1838), Alexandre Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837), Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) et Auguste Escoffier (1846-1935). Outre un amour inconditionnel pour les plaisirs de la table, un autre élément les unit : des œuvres de tous ces auteurs se trouvent dans la collection Saint-Sulpice hors Québec de BANQ, qui comprend plus de 80 000 titres publiés à l'extérieur du Québec entre 1801 et 1967¹.

Bien avant l'invention de la cuisine moléculaire, la pensée scientifique s'était investie dans la gastronomie. Brillat-Savarin la définit justement comme « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit² ». Cette posture scientifique participe à la codification de la culture culinaire française. Les ouvrages abordés ici ont été sélectionnés pour le rôle central qu'ils jouent dans la cristallisation de cette culture.

1. Cette collection peut être consultée à la Bibliothèque nationale (site Grande Bibliothèque).

2. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier, 1844, p. 54.



Joseph de Berchoux,
La gastronomie – Poème,
Paris, Michaud, 1819,
entre p. 70 et 72.

« Position de la main, du
couteau et de la fourchette
à découper », gravure dans
Alexandre-Balthazard-Laurent
Grimod de la Reynière,
Manuel des amphitryons,
Paris, Capelle et Renand, 1808.
précédant la page titre.

La gastronomie de Joseph de Berchoux³

La notoriété de Berchoux réside dans son utilisation du terme « gastronomie ». Il est le premier à l'employer en langue française. *La gastronomie* (1801) est un long poème en quatre chants portant sur un sujet inusité pour l'époque : l'art de la bonne chère. L'auteur présente ainsi ses ambitions :

Je chante l'Homme à Table, et dirai la manière
D'embellir un repas ; je dirai le secret
D'augmenter les plaisirs d'un aimable banquet,
D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse
Et d'y déraisonner dans une douce ivresse⁴.

Jouant avec une approche à la fois ludique et savante, il pose les bases du bon gourmet. Son ton badin plaît au lectorat élargi d'après la Révolution française, ce qui permet à l'ouvrage d'obtenir un vif succès commercial.



Manuel des amphitryons d'Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière⁵

Manuel des amphitryons (1808) est un ouvrage sur le savoir-vivre à table, comprenant un traité de la dissection des viandes, la nomenclature des menus saisonniers les plus nouveaux et des éléments de politesse gourmande. Grimod de la Reynière instaure la chronique gastronomique. Il théorise l'art de bien recevoir et considère le repas comme un spectacle. On lui doit l'invention du jury de dégustation et de la publicité culinaire. L'idée lui vient à force de rechercher les meilleurs produits dans tout Paris. Des restaurateurs, pâtisseries, bouchers et autres acteurs de la cuisine proposent leurs spécialités aux membres de son jury dans l'espoir de recevoir leur approbation sous forme de diplôme à afficher dans leur vitrine.



3. Édition détenue dans la collection Saint-Sulpice : Paris, Michaud, 1819.
4. Joseph de Berchoux, *La gastronomie – Poème*, Paris, Michaud, 1819, p. 20.
5. Édition détenue dans la collection Saint-Sulpice : Paris, Capelle et Renand, 1808.

Physiologie du goût de Jean Anthelme Brillat-Savarin⁶

Physiologie du goût, dont la première édition date de 1826, remporte un grand succès. Réédité des dizaines de fois, l'ouvrage se compose de méditations sur divers sujets touchant de près ou de loin à la nourriture et à l'art de la table. Comme plusieurs de ses contemporains, l'auteur élève la gastronomie, un sujet apparemment élémentaire, au rang de science. Il la compare par exemple à l'astronomie : « La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile⁷ ».

Entre réflexion raisonnée et parodie du discours scientifique, la pensée de l'auteur est multiple. Comme dans un menu en plusieurs services, l'équilibre est recherché, tout est orchestré pour la bonne digestion du lecteur.

Alphonse Farcy,
Physiologie du goût
par Brillat-Savarin,
affiche publicitaire,
Paris, Prodhomme, 1847.

SOURCE : GALLICA.BNFFR / BNF.



Ritz Carlton Hotel, Sherbrooke Street, Montreal, P.Q,
carte postale, Toronto, Valentine & Sons United Publishing Co., entre 1912 et 1914 ?.

Le guide culinaire – Aide-mémoire de cuisine pratique d'Auguste Escoffier⁸

Le guide culinaire d'Escoffier, publié pour la première fois en 1903 et réédité plusieurs fois, reste encore aujourd'hui la bible des chefs. Il répertorie plus de 5000 recettes classées selon leur ordre d'arrivée à table. Surnommé « le roi des cuisiniers et le cuisinier des rois », Escoffier propose, dès la deuxième édition en 1907, des recettes qui répondent davantage à l'exigence moderne d'un service rapide sans négliger « la valeur savoureuse et nutritive des mets⁹ ». Lorsqu'il fait paraître cette édition, l'auteur a une soixantaine d'années d'expérience dans les plus grands palaces du monde tels que le Grand Hôtel à Monte-Carlo et le Ritz à Paris. Sa collaboration mémorable avec César Ritz est à l'origine de la création de l'hôtellerie de luxe internationale.

La gastronomie française a fortement imprégné la cuisine québécoise, comme en témoigne la présence de ces ouvrages anciens dans la collection Saint-Sulpice. La littérature culinaire de l'Hexagone continue d'ailleurs de faire frémir les papilles du monde entier.

6. Éditions détenues dans la collection Saint-Sulpice : Paris, Charpentier, 1844 ; Paris, Bernardin-Béchet, 1865 ; Paris, Garnier, 1865 ? ; Belley, G. Adam, 1948.
7. Jean Anthelme Brillat-Savarin, op. cit., p. 10.
8. Édition détenue dans la collection Saint-Sulpice : Paris, E. Flammarion, 1921.
9. Auguste Escoffier, *Le guide culinaire – Aide-mémoire de cuisine pratique*, Paris, E. Flammarion, 1921, p. VIII.

LA CUISINIÈRE CANADIENNE OU LES SAVEURS DU PAYS

Amélie Brault

Bibliothécaire, Bibliothèque nationale

Au printemps 1840, l'imprimeur et libraire montréalais Louis Perrault met en vente *La cuisinière canadienne*, le tout premier livre de recettes écrit et édité au Canada. L'ouvrage entend suivre les préceptes d'une « sage économie domestique [...] proportionnée aux moyens des familles canadiennes¹ ». Selon une annonce de *L'Aurore des Canadas*, ses « directions [instructions] sont toutes garanties infaillibles, étant extraites du journal d'un ancien confiseur de Montréal, et ont été éprouvées [testées] par plusieurs familles² ».

S'adressant aux ménagères et mettant par écrit la cuisine d'ici, dans la langue et avec le système de mesure qui ont cours dans la société canadienne-française, l'ouvrage connaît un succès considérable, avec ses recettes de ragoût de pattes de cochon, d'achigan, d'atocas et de *barley*. Objet d'une importante publicité, il est vu comme un geste d'affirmation politique et culturelle des Canadiens français³. Entre 1840 et 1920, on compte 12 rééditions.

Acquis auprès d'un collectionneur privé en janvier 2024, l'exemplaire conservé par BANQ avait appartenu auparavant à la bibliothèque du Collège de Lévis et à la Maison David-Déziel. Outre les marques de la bibliothèque, des recettes annotées au crayon témoignent de l'usage qu'on en a fait. Seuls trois autres exemplaires de cette édition sont connus.

Le livre a rejoint dans nos réserves d'autres ouvrages qui constituent des jalons de l'histoire culinaire du Québec, retrouvant du même coup une soixantaine de titres de l'imprimeur Perrault⁴. De quoi combler bien des appétits!

Edmond-Joseph Massicotte,
Le traditionnel gâteau des rois,
gravure, Québec [province]?,
s. é., 1926.

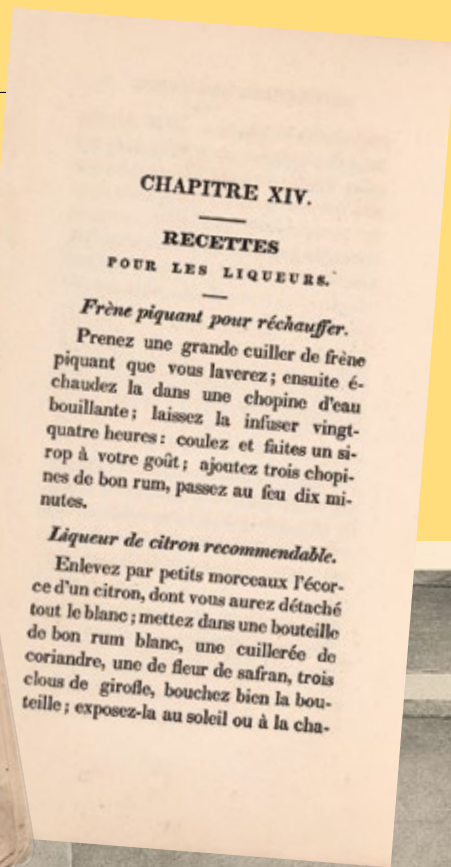
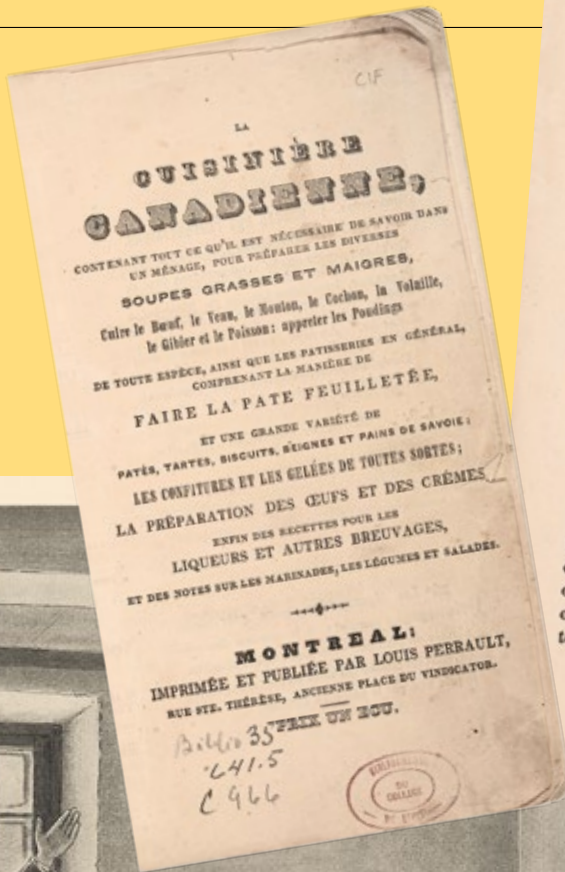


1. *La cuisinière canadienne*, Montréal, Louis Perrault, 1840, p. 5.

2. *L'Aurore des Canadas*, 28 avril 1840, p. 4.

3. Voir à ce sujet Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire – De Cartier à Expo 67 », *Cuizine*, vol. 3, n° 1, 2011; Elizabeth Driver, *Culinary Landmarks – A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008; et Yannick Portebois, « La cuisinière canadienne, contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage [...] », *Cuizine*, vol. 5, n° 1, mai 2014.

4. Notamment des catalogues et des livres religieux ainsi que des ouvrages en langues crie, mohawk et algonquine.



La cuisinière canadienne, Montréal, Louis Perrault, 1840, page titre et p. 100.



1840



Bébé goûte au fromage
Gouda à Coaticook, 1951.
Archives nationales à
Québec, fonds Ministère
de la Culture et des
Communications
(E6, S7, SS1, P85789).
PHOTO : OMER BEAUDOIN.

En parcourant les documents d'archives de BAnQ, qu'ils soient textuels ou iconographiques, on découvre à quel point le fromage occupe une place importante dans le patrimoine alimentaire et culturel québécois. De quoi donner l'eau à la bouche!

Un hommage au fromage

Élaine Bérubé et Éric Lamothe-Cyrenne

Archiviste-coordonnatrice et technicien en documentation,
Archives nationales à Trois-Rivières

Lorsque Samuel de Champlain s'installe en Nouvelle-France avec les premiers colons français, il transporte avec lui quelques vaches laitières et importe les traditions françaises de transformation du lait. Ainsi débute l'histoire du fromage au Québec. Pendant plus de deux siècles et demi, le fromage se fait à la ferme. Les recettes et le savoir-faire se passent de génération en génération. Le Raffiné de l'Isle d'Orléans, par exemple, témoigne encore aujourd'hui des premiers pas de notre production fromagère. La recette de ce petit fromage rond à pâte molle, la plus ancienne à être documentée, remonte à la fin du xvii^e siècle.

Le fromage, une industrie

Après la Conquête de 1763, puis la guerre de l'Indépendance américaine et l'arrivée de loyalistes, la tradition fromagère est fortement influencée par les Britanniques. On commence à produire de nouveaux types de fromage, dont le cheddar, qui deviendra l'une des spécialités du Québec. D'abord stimulée par la croissance démographique et l'exportation vers les marchés anglais, la production s'intensifie dans la deuxième moitié du xix^e siècle, alors que le Bas-Canada (l'actuel Québec) traverse une importante crise agricole. C'est que la concurrence commerciale est forte et que la culture céréalière, essentiellement celle du blé, a épuisé les sols de la vallée du Saint-Laurent. On se voit alors forcé de réorganiser l'activité agricole, d'innover et de miser sur le développement de l'industrie laitière.



C'est en 1865, à Dunham, qu'est construite la première fromagerie québécoise de l'ère industrielle. Rapidement, d'autres fabriques vont naître dans les Cantons-de-l'Est, puis ailleurs dans le Canada français. Un des pionniers de cette modernisation est l'agronome trifluvien Édouard-André Barnard. Très engagé dans l'amélioration des techniques d'agriculture, il invite les producteurs à s'associer et à établir des beurreries et des fromageries dans tous les villages du Québec. Ce nouveau modèle s'implante rapidement : alors qu'on recense 25 fabriques en 1871, on en compte 140 en 1881. Leur nombre atteindra son apogée vers 1900, alors que 1547 fromageries et beurreries-fromageries seront en activité.

Cependant, la multiplication des fabriques ne permet pas de répondre à la demande toujours croissante. On doit améliorer le rendement et surtout la qualité de la production, grâce à la formation. Barnard fonde à Saint-Denis-de-Kamouraska une première fabrique-école en 1881, avec son beau-frère Jean-Charles Chapais fils, et s'emploie à la création de la Société d'industrie laitière de la province de Québec. Officialisée par l'Assemblée législative du Québec en 1882, cette société encourage l'implantation d'un système d'inspection, développe un réseau de professeurs ambulants, organise des syndicats de fabriques de fromage et supervise la création en 1892 de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe.

« L'uniformité dans l'enseignement pour l'uniformité dans nos produits » est la devise de cette nouvelle école, qui formera plus de 20 000 fromagers au Québec avant de laisser sa place à l'Institut de technologie agroalimentaire dans le cadre de la restructuration de l'enseignement agricole entreprise par le gouvernement du Québec en 1962.



Édouard-André Barnard, vers 1880. Archives nationales à Québec, fonds J. E. Livernois Ltée (P560, S2, D1, P1352).

PHOTOGRAPHE NON IDENTIFIÉ.

Permis de fabrication de fromage d'Adélarde Héroux, 30 mars 1912. Archives nationales à Trois-Rivières, fonds Famille Adélarde Héroux (P156).



Étudiants de l'École de
laiterie de Saint-Hyacinthe,
1941. Archives nationales à
Trois-Rivières, fonds Famille
Adélarde Hérroux (P156).

PHOTO : H. DESNOYERS.



Après la forte expansion du début du xx^e siècle et les années de prospérité de la Première Guerre mondiale, pendant laquelle une forte demande pour les biens d'exportation a entraîné une surproduction, les gouvernements québécois et canadiens veillent à rationaliser les efforts et resserrent leurs exigences sanitaires et de qualité des produits. Si leur appui financier incite certaines fabriques à fusionner et à se diversifier, plusieurs doivent fermer leurs portes. En 1960, la province ne compte plus que 125 fabricants de fromage.

L'École de laiterie contribue à l'essor de plusieurs variétés de fromage, mais l'immigration et l'ouverture sur le monde, notamment à la suite d'Expo 67, enrichissent et diversifient encore plus la production fromagère. Les goûts des Québécois évoluent, comme leurs habitudes alimentaires. On laisse désormais davantage de place aux fromages fins et de spécialité, sans jamais négliger le petit cheddar frais. En 2024, près d'une centaine de fromageries produisent au total plus de 1000 fromages différents.

Les goûts des Québécois évoluent, comme leurs habitudes alimentaires.

On laisse désormais davantage de place aux fromages fins et de spécialité, sans jamais négliger le petit cheddar frais.

Une fromagerie au cœur du village

Avant même la construction de la première église du village en 1913, une petite fromagerie transforme le lait produit sur les fermes de Saint-Mathieu-du-Lac-Bellemare, aujourd'hui Saint-Mathieu-du-Parc. Attenante à la maison familiale, la fabrique d'Adélarde Héroux est bien située, près de la scierie, de la forge et de la première chapelle, le long de la petite rivière Shawinigan. Non seulement elle participe à la vie économique de ce jeune village, mais elle y tient aussi un rôle social important. Chaque producteur ou « patron », dans le langage de la fromagerie, vient y livrer son lait quotidiennement. On en profite pour socialiser avec le propriétaire et le voisinage. Héroux produira du fromage pendant plus de 40 ans.

Se conformant à la nouvelle législation découlant des Statuts refondus de Québec de 1909, Héroux obtient son permis de fabrication de fromage de la Société d'industrie laitière de la province de Québec en 1912, comme 800 autres fromagers. Aussi détenteur d'un permis d'essayeur de lait, nouvelle exigence à partir de 1915, le jeune fromager s'efforce de fabriquer des produits de qualité, qui sont vendus à l'extérieur du pays mais également à une clientèle locale. Il remporte à plusieurs reprises des prix aux expositions agricoles de Trois-Rivières et de Québec, ce qui contribue à son excellente réputation dans la région.

A chaque repas il y a place pour...

Petit déjeuner

Rôties de pain au fromage
Quel régal, au réveil, pour calmer les appétits voraces, que ces rôties faites de pain au fromage, croustillantes et beurrées à point, avec ou sans confitures! Et vous pouvez en servir aussi aux autres repas.

Dîner

Quenelles de poires au fromage
La délicate saveur du fromage canadien relève celle d'un fruit délicieux, dans ce savoureux dessert (qui peut aussi être préparé avec divers autres fruits d'automne).

Octobre est le mois du fromage

Les bons plats au Fromage de Québec

Le Fromage Québécois est non seulement un aliment fort substantiel et à bon marché, c'est aussi un régal pour les gourmets. Brillat-Savarin, la fine fourchette, a écrit: "Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil". La recette suivante aurait plu à Brillat-Savarin.

RECETTE:—

PAIN DE RIZ AU FROMAGE CANADIEN

Faire une sauce au fromage avec 2 tasses de lait, 4 cuillerées à table de beurre, 4 de farine et 1/2 tasse de fromage canadien râpé. Mettre une couche de riz bouilli au fond d'un plat beurré, saler légèrement le riz et le couvrir entièrement d'une couche de sauce au fromage. Répéter ces couches alternativement, couvrir enfin de miettes de pain rûti et beurré, puis faire chauffer au four quelques minutes. On peut ajouter une poignée de tomates pour enrichir la saveur du plat.

SERVICE DE L'ECONOMIE DOMESTIQUE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
PROVINCE DE QUÉBEC

Publicité dans
La Revue moderne,
juillet 1924, p. 46.



Déjeuner

Poulet en casserole au fromage

Du poulet tendre et du succulent fromage canadien—avec des asperges, des oignons et des assaisonnements—constituent un plat "en casserole" merveilleux pour octobre et les mois suivants.

A la fois peu coûteux et très nourrissant, le fromage est l'aliment le plus "profitable" qui soit! Il est littéralement "bourré" de protéines et autres éléments nutritifs essentiels... et quelle saveur succulente! A toute heure du jour, le fromage est presque un repas en soi. Et il s'en fabrique tant de sortes au Canada que vous pouvez en savourer une variété différente chaque semaine, à l'année longue!

Fromage canadien



Souper

Boulettes au fromage

De succulentes boulettes dorées, très facilement et vite faites avec du fromage Cheddar canadien et des amandes croquantes.

Voyez, ci-dessous, quelques bons plats nouveaux, au fromage. Pour obtenir ces recettes—ainsi que beaucoup d'autres, réunies dans une brochure gratuite—vous n'avez qu'à écrire à Marie Fraser.



Service des produits du lait
Division de la publicité
FÉDÉRATION CANADIENNE DES PRODUCTEURS DE LAIT
1523, rue Drummond, Montréal, P.Q.

Mangez PLUS de fromages canadiens.

Épaulé à ses débuts par sa femme, Augusta Gélinas, Héroux peut ensuite s'appuyer sur son unique enfant, Marie Anaïs Praxède, qui prend en main la comptabilité. Dès ses 15 ans, elle inscrit au grand livre toutes les transactions concernant la production de fromage. Après le décès de sa mère en 1932, elle tient le fort seule avec son père jusqu'à son mariage avec Maurice Corriveau, en 1937. Celui-ci suit alors les traces de son beau-père, travaillant durement pour obtenir son diplôme de fabricant de fromage et prenant part à l'entreprise familiale.

Comme la majorité des fabriques de fromage, celle de Saint-Mathieu produit du cheddar, qui est facilement exportable et permet de nourrir les soldats alliés durant la Deuxième Guerre mondiale. Après la guerre, la conjoncture des marchés entraîne une baisse radicale des exportations. Héroux étant alors malade, on choisit de mettre la clé sous la porte en 1947.

Publicité dans
La Revue moderne,
octobre 1955, p. 22.

MOYENNES DE L'ANNÉE

	1938	1939
PRIX MOYEN DE LA LBS DE FROMAGE	1.32	1.75
MOYENNE DE GRAS PAR 100 LBS LAIT	3.70	3.70
PRIX MOYEN DE LA LBS GRAS	29.03	25.59
NOMBRE DE LBS DE FROMAGE PAR 100 GRAS	2.63	2.62
PRIX MOYEN DE LA LBS DE FROMAGE	19.40	19.41
MOYENNE DE GRAS PAR 100 GRAS	3.74	3.63
PRIX MOYEN DE LA LBS GRAS	21.47	19.42
NOMBRE DE LBS DE FROMAGE PAR 100 GRAS	3.70	22.50
PRIX MOYEN DE LA LBS DE FROMAGE	47.27	50.85
MOYENNE DE GRAS PAR 100 LBS LAIT	2.63	2.63
PRIX MOYEN DE LA LBS GRAS	19.44	19.45
NOMBRE DE LBS DE FROMAGE PAR 100 GRAS	3.75	3.75
PRIX MOYEN DE LA LBS DE FROMAGE	55.38	51.74
MOYENNE DE GRAS PAR 100 LBS LAIT	2.61	2.64
PRIX MOYEN DE LA LBS GRAS	17.46	23.54
NOMBRE DE LBS DE FROMAGE PAR 100 GRAS	3.73	62.31
	2.63	2.63

*Prix moyen de la lbs de fromage
Moyenne de gras par 100 lbs lait
Prix moyen de la lbs gras
Nombre de lbs de fromage 100 gras*

NOI Clifford, Desjuel 1939

	Lait	% Total Gras	\$
1 6 Mai au 15 Mai	403	3-	12=09
2 16 " 31 "	1055	3-2	34=72
3 1 Juin 15 Juin	1515	3-4	61=71
4 16 " 30 "	2039	3-5	71=36
5 1 Juillet 15 Juillet	2137	3-6	76=93
6 16 " 31 "	2071	3-5	72=48
7 1 Août 15 Août	1745	3-7	64=67
8 16 " 31 Août	1551	3-7	62=13
9 1 Sept 15 Sept	1635	3-8	58=01
10 16 Sept 30 Sept	1565	3-7	51=84
11 1 Oct 16 Oct	1296	4-	41=06
12 17 Oct 31 Oct	955	4-3	675=48
Total			8172.86
Contrema			2.02
			\$174.88

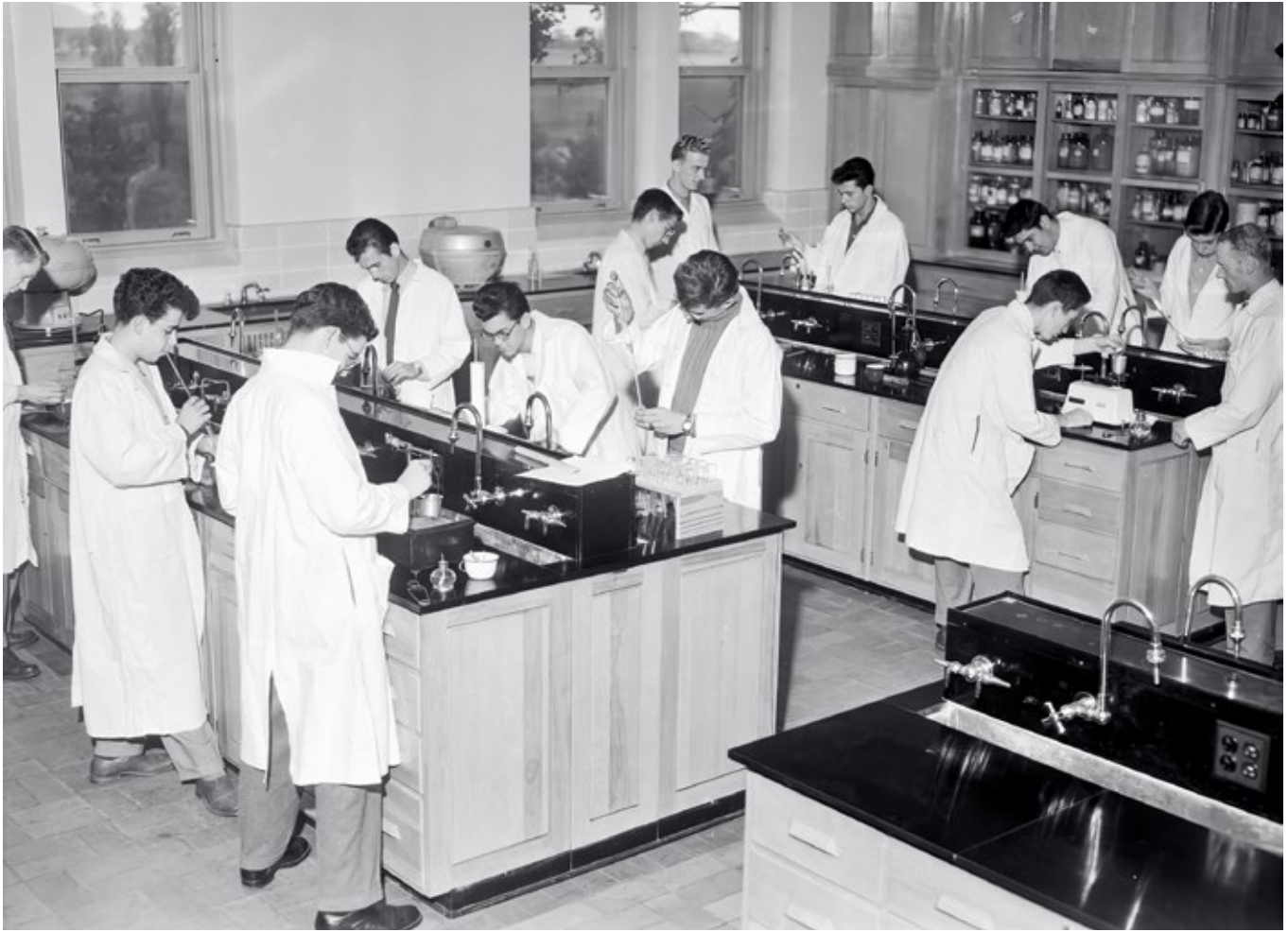
Fromage acheté

	Lait	% TOTAL GRAS	\$
1 6 Mai au 15 Mai	167	5=01	0.85
2 16 " 31 "	773	3-2	14=17
3 1 Juin 15 Juin	665	3-4	22=61
4 16 " 30 "	682	3-5	23=87
5 1 Juillet 15 Juillet	845	3-6	23=28
6 16 " 31 "	619	3-6	22=28
7 1 Août 15 Août	653	3-6	23=50
8 16 " 31 "	676	3-7	25=01
9 1 Sept 15 Sept	671	3-8	25=49
10 16 " 30 "	533	4-2	22=38
11 1 Oct 16 Oct	374	4-2	15=70
12 17 Oct 31 Oct	7010	4-2	254=31
Total			65.48
Contrema			0.76
			\$66.24

Fromage acheté

3 = 10 1/2 = 11.30		
6 = 2 = 12		
11 = 7 1/2 = 11.17		

Livre de comptabilité de la fromagerie de Saint-Mathieu, 1938-1947. Archives nationales à Trois-Rivières, fonds Famille Adélar Héroux (P156).



Au laboratoire de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe, 1953. Archives nationales à Montréal, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, D200312).

PHOTOGRAPHE NON IDENTIFIÉ.



À l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe, 1953. Archives nationales à Montréal, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, D200316).

PHOTOGRAPHE NON IDENTIFIÉ.

Documenter l'histoire du fromage d'ici

Le fonds Famille Adélaré Héroux (P156) conservé aux Archives nationales à Trois-Rivières est une fenêtre ouverte sur l'histoire des fromages d'ici. On mesure tout le travail réalisé par ces fabricants du début du xx^e siècle en feuilletant le dernier livre de comptabilité, dans lequel sont consignées des statistiques sur la production et les ventes de la fabrique entre 1939 et 1947, les cahiers de notes des cours suivis à l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe et les documents d'attestation de compétence.

Outre les archives gouvernementales, dont le fonds Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (E9) et le fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6) – lequel contient de magnifiques clichés du processus de transformation du fromage et des lieux d'enseignement associés à sa production –, d'autres fonds d'archives conservés par BANQ sont riches en informations. Les fonds Famille Joly de Lotbinière (à Québec), Société historique Louis-Joseph-Papineau (à Gatineau) et Arsène Hébert (à Rouyn-Noranda)

contiennent des témoignages sur la consommation et l'exportation du fromage au Québec. Les fonds Edward Barnard et Fédération de l'Union catholique des cultivateurs de Nicolet (à Trois-Rivières), Union des producteurs agricoles (à Québec) et Conseil de l'industrie laitière du Québec (à Montréal) renseignent sur le développement de l'agriculture et sur ses leaders.

De nombreuses sources publiées dépeignent l'histoire et l'évolution de l'industrie laitière et agroalimentaire. Pour s'imprégner de la vision des élites agricoles des débuts, on pourra lire les rapports de la Société d'industrie laitière de la province de Québec (1883-1937) ou le *Manuel d'agriculture* (1895) d'Édouard-André Barnard, le premier ouvrage d'agronomie québécois.

Aujourd'hui, le Québec peut être fier de son industrie laitière. Les fromages d'ici sont synonymes de qualité, d'inventivité et de variété. Qu'il est bon de goûter l'histoire!



Cahier de notes de cours de Maurice Corriveau, 1940-1942. Archives nationales à Trois-Rivières, fonds Famille Adélaré Héroux (P156).

« Long comme un jour sans pain »...

Voilà une expression qui en révèle beaucoup sur l'importance du pain dans le quotidien des humains. Symbole quasi sacré au sein de nombreuses cultures et religions, le pain constitue la base de notre alimentation depuis des milliers d'années.



Le pain, un savoir millénaire

Michèle Lefebvre

Bibliothécaire, Bibliothèque nationale

Des archéobotanistes ont identifié les restes d'un pain plat cuit il y a plus de 14 000 ans, bien avant l'invention de l'agriculture. Certains ont émis l'hypothèse que le pain pourrait bien être le premier aliment cuisiné par l'homme. En effet, les céréales ne pouvant être digérées sans être d'abord broyées et trempées, elles doivent être traitées pour intégrer le menu des humains. Et les céréales sauvages abondaient autrefois... Voilà 6000 à 7000 ans, les Égyptiens auraient inventé le levain, permettant au pain de gonfler et de devenir plus moelleux.

Les colons français introduisent le pain sur le territoire québécois dès leur première hivernation, en 1541-1542. Pour pouvoir le fabriquer sur place, ils apportent dans leur traversée de l'océan grains et moulins à bras. Dès 1608, l'année de la fondation de Québec, Samuel de Champlain s'assure de faire semer du blé et du seigle. L'orge, l'avoine et le sarrasin s'ajouteront aux céréales cultivées par les Français, mais ils dédaigneront longtemps le maïs, pourtant à la base de l'alimentation autochtone, le considérant moins digestible

et nutritif. En Nouvelle-France, les rations des engagés et des soldats sont composées de pain aux deux tiers... et bien souvent davantage.

Les habitants des seigneuries ont l'obligation de faire moudre leurs grains dans les moulins bâtis par le seigneur ; ils doivent aussi lui verser une partie de leur récolte. En revanche, ils ne sont pas tenus d'aller faire cuire leur pain au four banal¹ du seigneur comme c'est le cas en France. À cause des distances à parcourir et de la rigueur de l'hiver, les habitants de la Nouvelle-France obtiennent la permission de construire leurs propres fours à pain, ce qui leur confère un statut social plus élevé que celui des paysans français.

1. Le mot « banal », dans le contexte de l'Ancien Régime, désigne une installation construite et entretenue par le seigneur. Les habitants de la seigneurie sont contraints de l'utiliser et doivent payer en échange une taxe appelée « le ban ». On trouve aussi sur les seigneuries des moulins et des pressoirs banaux.

Moulin à farine construit en
1792, St-Antoine sur rivière
Richelieu, carte postale,
Québec (province)?,
s. é., s. d.



Madame Mercier sort le pain du fourneau à Mont-Brun, 1954. Archives nationales à Québec, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, D6, P1348-54H).

PHOTO : OMER BEAUDOIN



Illustration dans *Sœur Sainte-Marie-Vitaline, La cuisine raisonnée*, 4^e éd., Québec, s. é., 1943, p. 545.

Détail d'une publicité dans *Mon magazine*, mars 1926, 4^e de couverture.

À la campagne, la plupart choisissent d'installer ce four à l'écart de leur maison, pour minimiser les risques d'incendie. Le four à pain extérieur devient vite un marqueur identitaire du paysage québécois. Il est abondamment illustré dans les guides touristiques de la première moitié du xx^e siècle et constitue un élément de décor incontournable sur les chars de la Saint-Jean-Baptiste jusqu'aux années 1960.

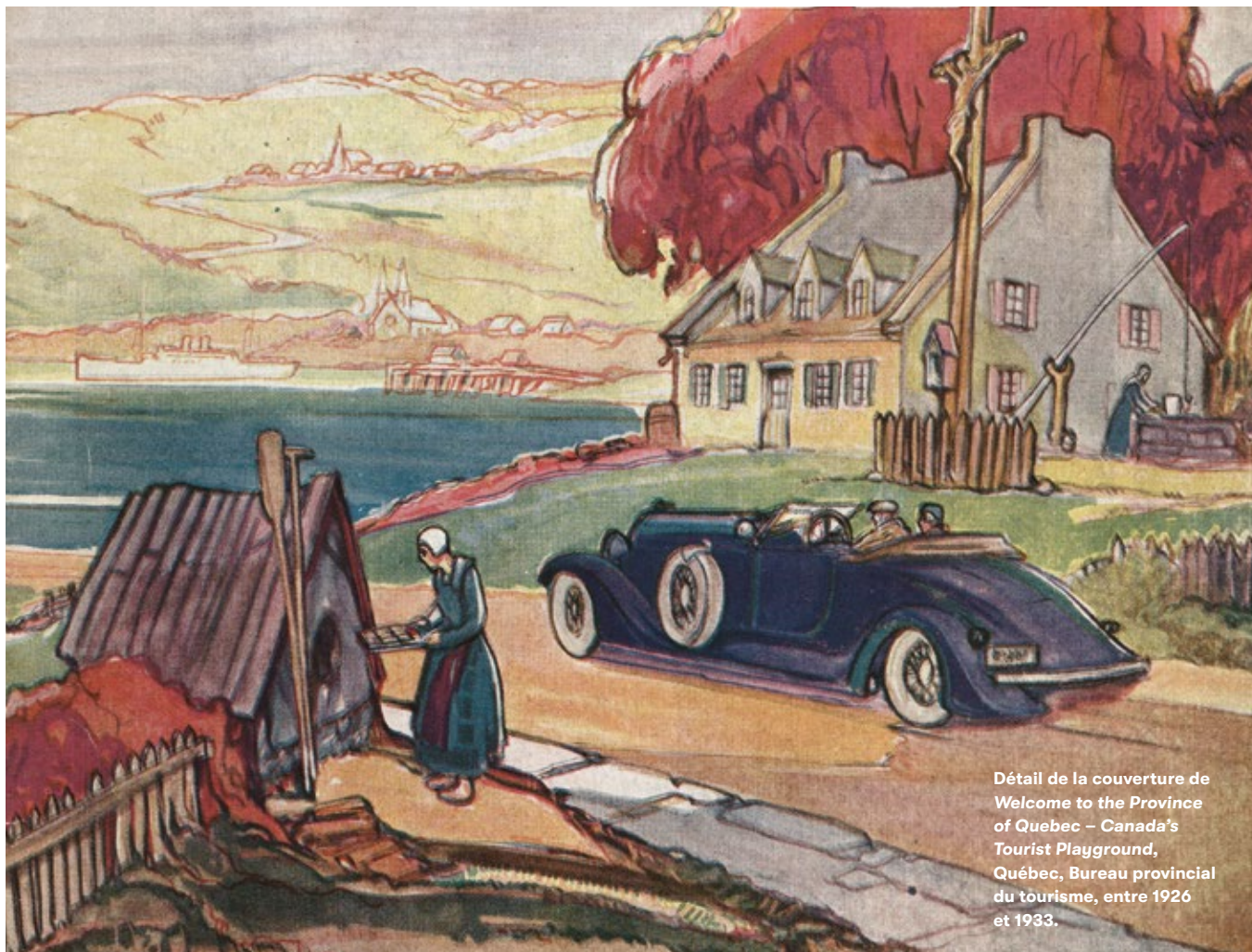
Les habitations urbaines peuvent inclure un four à pain intérieur, mais à partir du début du xix^e siècle, la majorité des citadins achètent leur pain chez le boulanger plutôt que de le confectionner et de le cuire chez eux. Ces derniers offrent des pains de poids et de qualité variés et ils se chargent de la livraison à domicile. Leur métier est d'ailleurs très réglementé,

Le four à pain extérieur devient vite un marqueur identitaire du paysage québécois. Il est abondamment illustré dans les guides touristiques de la première moitié du xx^e siècle.

étant donné l'importance de cette denrée dans la colonie. Un permis de boulangerie est nécessaire. Chaque boulanger peut être identifié grâce à une marque tracée sur ses produits, ce qui permet de retrouver plus aisément les fraudeurs qui utiliseraient une farine avariée ou qui tricheraient sur le poids de leurs pains. Les prix du blé et du pain sont d'ailleurs ajustés de concert.

La mécanisation progressive de la production du pain au cours du xix^e siècle et l'urbanisation massive au siècle suivant entraînent des changements profonds dans notre rapport à cette denrée essentielle. Souvent établies en ville dans de petits logements, les familles québécoises préparent de moins en moins leur pain de ménage ou pain « d'habitant ». Une proportion encore plus faible cultive son propre blé. Le pain blanc tranché acheté au supermarché devient un symbole du progrès pendant des décennies.

Depuis un certain temps, on redécouvre le plaisir de déguster du pain croustillant de grain entier provenant de la boulangerie artisanale de son quartier... ou, pour les plus ambitieux, de confectionner son pain maison. Pourtant cet aliment millénaire, synonyme de nourriture et incarnation du partage, n'a jamais cessé d'être au cœur de notre quotidien.



Détail de la couverture de *Welcome to the Province of Quebec – Canada's Tourist Playground*, Québec, Bureau provincial du tourisme, entre 1926 et 1933.

Les produits de l'érable occupent une place de choix dans la cuisine québécoise.

Si la récolte de l'eau d'érable est une pratique très ancienne, l'industrie acéricole se développe véritablement à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e au Québec.

Quand on se sucre le bec !

L'industrie acéricole au Québec

Mélanie Lanouette

Conseillère stratégique, Archives nationales

« Je suis de sucre et d'eau d'érable », chantait fort justement Claude Gauthier¹. Chaque année, en mars et en avril, le Québec devient le théâtre d'une tradition séculaire : la récolte de la sève d'érable pour produire sirop et sucre. Si la fabrication de produits de l'érable entre très tôt dans les mœurs et les traditions québécoises, transmise par les peuples autochtones aux nouveaux arrivants européens, ce n'est qu'au tournant du XX^e siècle que l'industrie acéricole prend véritablement son essor.

L'arrivée des premiers évaporateurs dès les années 1870 aux États-Unis n'y est pas étrangère. Elle propulse comme jamais la production acéricole. Les « bouilleuses », comme on les appelle aussi, permettent en effet d'évaporer et de condenser l'eau d'érable beaucoup plus rapidement qu'auparavant, tout en demandant moins de combustible et d'entretien. Ces appareils gagnent rapidement du terrain, et très vite, des ateliers québécois se consacrent à la fabrication d'appareils et d'accessoires pour les érablières.

1. Dans sa célèbre chanson « Le plus beau voyage », écrite en 1971.





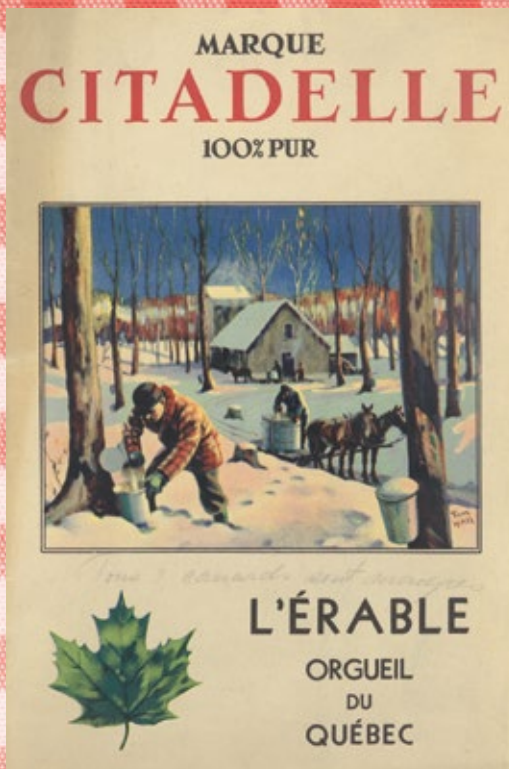
Enfants se pourléchant
les babines, mars 1975.
Archives nationales à
Montréal, fonds La Presse
(P833, S4, D241).

PHOTO : ROBERT NADON.



Évaporateur de la cabane à sucre de Philippe Nadeau, Sainte-Marie-de-Beauce, 1950. Archives nationales à Québec, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, D2, P75913).

PHOTO : NEUVILLE BAZIN.



L'Industrie du Sucre d'Érable

dans la
PROVINCE de QUÉBEC

par C. VAILLANCOURT

L'INDUSTRIE du Sucre et du Sirop d'Érable est l'une des plus importantes et des plus pittoresques des industries agricoles de la Province de Québec. C'est de plus une industrie dont le Québec a presque le monopole puisque les neuf-dixièmes de la récolte totale des produits de l'Érable sont fournis par cette province.

Les premières statistiques sur cette industrie remontent à 1851. Depuis cette année jusqu'à 1861, la production annuelle a été de 13,500,000 lbs; de 1861 à 1871, 17,800,000 lbs; de 1871 à 1881, 19,000,000 lbs; de 1881 à 1890, 22,000,000 lbs.



Inspection

Après cette date la production a fléchi quelque peu, de telle sorte qu'en 1901, elle était réduite à 21,000,000 lbs; et se contracta jusqu'à 20,000,000 lbs en 1911. Depuis ce temps cependant, il y a eu mouvement ascendant si bien qu'en 1930 la production dépassa 25,000,000 lbs.

On estime qu'environ 20,000 personnes trouvent de l'emploi dans la fabrication des produits de l'Érable dans la province de Québec.

DEVELOPPEMENT DE
L'INDUSTRIE DU SUCRE
D'ÉRABLE

Les Indiens, observateurs-nés, découvrirent de bonne heure, la valeur alimentaire de la sève de l'Érable. Une

Par un

Cyrille Vaillancourt, *L'industrie du sucre d'érable dans la province de Québec*, Québec (province), s. é., 1927, couverture et p. 1.

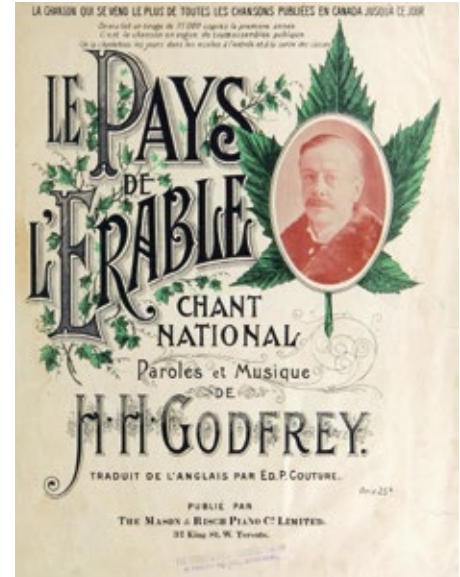


Partie de sucre à Plessisville, 1947. Archives nationales à Québec, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, D2, P35813).

PHOTO : PAUL CARPENTIER.



Détail d'une publicité de La Revue moderne, mai 1925, p. 39.



Henry Herbert Godfrey, Le pays de l'érable – Chanson nationale, partition musicale, Toronto, The Mason & Risch Piano Co. Limited, 1897, couverture.

L'industrie acéricole se présente comme une richesse nationale et l'érable devient un symbole important au Canada français.

L'intervention du gouvernement du Québec vient également soutenir l'industrie acéricole naissante. En plus de créer des sucreries-écoles, il s'attaque à la falsification des produits de l'érable, assez courante au début du xx^e siècle, en établissant notamment une classification servant à attester des degrés de qualité des denrées. En 1920, il confie également à Cyrille Vaillancourt, haut fonctionnaire du ministère de l'Agriculture, le mandat de développer le secteur acéricole. Entre autres réalisations, ce dernier crée en 1925 la coopérative agricole Les producteurs de sucre d'érable de Québec.

À cette époque, l'industrie acéricole se présente aussi comme une richesse nationale et l'érable devient un symbole important au Canada français. En 1897, la partition musicale du chant patriotique *The Land of the Maple*, composé par Henry

Herbert Godfrey et simultanément traduit en français sous le titre *Le pays de l'érable*, se vend à plus de 100 000 exemplaires². En 1914, le gouvernement du Québec décide également que le jour de la fête du Canada – ou du Dominion comme on l'appelait alors – sera reconnu en même temps comme jour de fête des produits de l'érable³.

Aujourd'hui encore, les produits de l'érable demeurent un joyau de la culture et de la cuisine québécoises. En fait, cette tradition toujours bien vivante des sorties printanières à la cabane à sucre en famille, entre amis ou entre collègues, où l'on se régale d'œufs cuits dans le sirop, d'oreilles de Christ, de fèves aux lards, de soupe aux pois et, bien sûr, de tarte d'érable sur la neige!

Et on n'a pas fini de se sucrer le bec! La récolte record de 2024, qui s'élève à 239 millions de livres de sirop d'érable⁴, laisse espérer que les produits de l'érable resteront encore bien longtemps sur les tables du Québec... et d'ailleurs!

2. J. Paul Green, « Godfrey, Henry Herbert », *Dictionnaire biographique du Canada*, consulté en ligne le 19 juillet 2024.

3. « L'industrie de l'érable », *Le journal d'agriculture et d'horticulture*, 15 juillet 1914, p. 3.

4. Producteurs et productrices acéricoles du Québec, « Une récolte record de 239 millions de livres de sirop d'érable », 30 mai 2024, consulté en ligne le 19 juillet 2024.

LA CABANE À SUCRE : REGARD D'UN ARTISTE

Catherine Ratelle-Montemiglio
et Céline Simonet

Bibliothécaires, Bibliothèque nationale

La cabane à sucre est sans aucun doute un des lieux qui conjuguent le mieux la joie d'être ensemble et le plaisir de se sucrer le bec! L'artiste Guy Bailey traduit à merveille l'ambiance chaleureuse propre à cette institution québécoise dans son œuvre de 1983 intitulée *Cabane à sucre*. Dès le premier coup d'œil, on est happé par l'atmosphère joyeuse et familière qui se dégage de l'œuvre. Afin d'apprécier toutes les subtilités de cette sérigraphie, attardons-nous sur quelques détails.



Cette cuisinière est bien occupée! Tous les ronds du poêle à bois sont garnis de chaudrons où mijotent de mystérieuses préparations. Le four ouvert laisse voir de petits feuilletés qui iront rejoindre le reste du festin sur la table.



Voyez-vous comme nous cet amour débordant entre la mère et son enfant? D'ailleurs, dans les cheveux de la maman, n'est-ce pas un cœur qu'on aperçoit, liant ces deux êtres?



Guy Bailey, *Cabane à sucre*, estampe, sérigraphie, 51 cm x 66 cm, s. l., s. é., 1983.

1983



Ce monsieur semble bien tranquille dans son coin, mais l'épaisse fumée qui se dégage de l'immense évaporateur nous laisse imaginer la chaleur intense qui règne dans la section de la cabane où il s'affaire.



Avez-vous remarqué avec quelle gourmandise ce monsieur déguste son plat? Qui n'a pas déjà ainsi léché sa cuillère? C'est sans aucune culpabilité qu'il se délecte de son festin.



La joie de se retrouver est bien palpable. Ces deux-là s'accueillent à bras ouverts! La tentation est grande de les rejoindre, n'est-ce pas?



**Antoinette Gérin-Lajoie,
vers 1930. Archives
nationales à Montréal,
Collection Institut
Notre-Dame du Bon-
Conseil de Montréal
(P783, S2, SS9, SSS2, D5, P6).**

PHOTO : DUPRAS ET COLAS.

La série archivistique consacrée à Antoinette Gérin-Lajoie (P783, S3), dans la collection Institut Notre-Dame-du-Bon-Conseil, représente une riche source d'information sur les débuts de l'École ménagère provinciale et sur le rôle important joué par cette pionnière de l'enseignement ménager.

Antoinette Gérin-Lajoie

Une pédagogue de l'enseignement ménager



Brevet de capacité pour l'enseignement ménager décerné à Fribourg, 1906.
Archives nationales à Montréal, Collection Institut Notre-Dame du Bon-Conseil de Montréal (P783, S3, SS1).

Marthe Léger

Archiviste, Archives nationales à Montréal

En 1882, on ouvre la première école ménagère du Québec. Elle sera suivie de nombreuses autres, généralement placées sous l'égide de l'Église catholique. La formation qui y est offerte donne « à la femme, avec la notion précise de ses devoirs, de leur importance et de leur beauté, les connaissances qui lui permettront de s'en mieux acquitter et d'obtenir un maximum de résultat avec un minimum de temps, d'effort et d'argent¹ ».

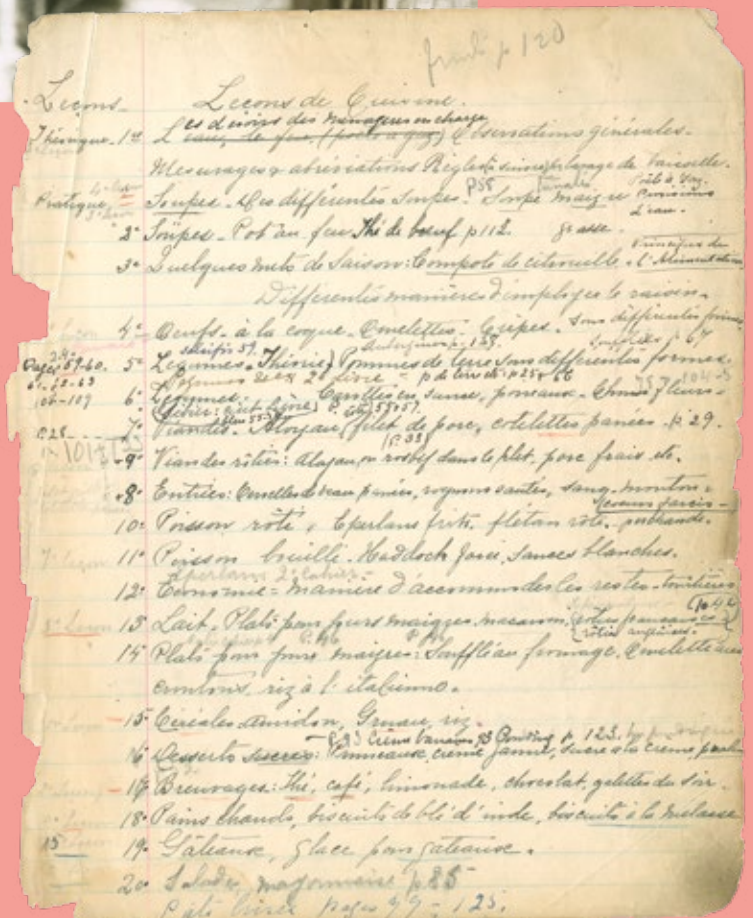
L'École ménagère provinciale (ÉMP), établissement indépendant tenu par des femmes laïques, est quant à elle mise sur pied en 1906 par la Société Saint-Jean-Baptiste. Comme on doit rapidement recruter des professeurs, ses futures directrices, Antoinette Gérin-Lajoie et Jeanne Anctil, se rendent à Fribourg, en Suisse, pour y suivre une formation en économie domestique afin d'élargir leurs connaissances dans ce domaine.

L'ÉMP veut aider les jeunes filles à bien remplir leur rôle familial et social d'épouse et de mère, tout en donnant la possibilité à celles qui le souhaitent de se préparer à intégrer

1. *Les écoles ménagères provinciales*, brochure, [vers 1907-vers 1917], p. 1. Archives nationales à Montréal, collection Institut Notre-Dame-du-Bon-Conseil (P783, S3, SS1).



Antoinette Gérin-Lajoie, à l'extrême droite, et les étudiantes du cours d'art culinaire de l'ÉMP, 1929. Collection Institut Notre-Dame du Bon-Conseil de Montréal (P783, S3, S52, D3, P14). PHOTO : RODOLPHE CARRIÈRE.



Manuel de la ménagère, Montréal, Montreal Advertising Agency, 1913, p. 16.

Première page d'un carnet de leçons de cuisine, 1908. Archives nationales à Montréal, Collection Institut Notre-Dame du Bon-Conseil de Montréal (P783, S3, S51).



Table dressée selon les règles du savoir-vivre lors d'une exposition de l'ÉMP, 1938. Archives nationales à Montréal, fonds La Presse (P833, S3, D0328_0001).

PHOTOGRAPHE NON IDENTIFIÉ.

La cuisine qu'il y a lieu d'enseigner à l'école doit être une cuisine simple, rationnelle et peu coûteuse.

le marché du travail. Les professeurs appliquent les notions apprises à Fribourg. En ce qui concerne l'art culinaire, on préconise la formation de petites classes de 12 élèves pour permettre à chacune de mettre la main à la pâte et d'être correctement supervisée. On prépare des quantités suffisantes pour une famille moyenne de 6 à 8 personnes, en se préoccupant de la valeur nutritive des aliments et en portant un soin particulier au dressage et à la disposition des mets sur la table. Les élèves doivent apprendre à cuisiner les restes pour les rendre appétissants et calculent soigneusement le coût des repas préparés pour apprendre à gérer un budget.

Jeanne Anctil résume : « La cuisine qu'il y a lieu d'enseigner à l'école doit être une cuisine simple, rationnelle et peu coûteuse; de sages idées d'ordre et d'économie présideront à cet enseignement². » Aux classes de cuisine proprement dites s'ajoutent des leçons de diététique et de « physiologie alimentaire », soit la chimie des aliments dans le corps humain.

Le cursus comprend notamment, en plus des cours de cuisine, de couture, d'entretien de la maison et de puériculture, des conférences et des causeries visant à élargir les horizons des étudiantes. La formation de professeures d'en-

seignement ménager est au cœur des préoccupations des deux directrices de l'établissement, Antoinette Gérin-Lajoie et Jeanne Anctil. En effet, l'ÉMP délivre des brevets d'enseignement qui offrent à des femmes laïques et célibataires la possibilité de gagner leur vie. Ces finissantes en sciences domestiques peuvent rapidement exercer leur profession et répondre aux nombreuses demandes en provenance des écoles ménagères de Montréal et d'ailleurs.

Après quelques années à la direction de l'ÉMP, Antoinette Gérin-Lajoie part ouvrir une école ménagère à l'Académie Marchand. À la suite du décès de Jeanne Anctil, elle revient à ses fonctions de directrice de l'ÉMP pendant une décennie, avant de passer le flambeau à Rose Lacroix. Elle s'en va alors vivre auprès des sœurs de l'Institut Notre-Dame-du-Bon-Conseil et participe activement à l'ouverture de l'École d'éducation familiale et sociale de l'Institut.

Antoinette Gérin-Lajoie a consacré une longue carrière à l'enseignement ménager auprès des jeunes filles et à l'implantation d'écoles ménagères. Cette pédagogue de l'art culinaire a toujours passionnément défendu le développement d'une formation de ménagère professionnelle. L'ÉMP, qu'elle a longtemps dirigée, a non seulement joué un rôle important dans l'histoire de l'éducation au Québec, mais a aussi offert à plusieurs femmes des perspectives de carrière.

2. Jeanne Anctil, *Livret d'enseignement ménager : méthodologie spéciale à l'usage des normaliennes : résumé du cours donné à l'école ménagère de Fribourg (Suisse)*, Québec, Ministère de l'Agriculture, 1915, p. 16.

HISTOIRE

L'art culinaire enseigné dans les écoles ménagères a évolué au cours de la première moitié du xx^e siècle. Passant d'un discours sur l'hygiène, la nutrition et l'économie, il aboutit à une recherche de nouveauté, d'originalité et d'esthétisme dans les années 1950.

La cuisine moderne

Tout un art!



Publicité de ketchup Clark dans *Mon Magazine*, mars 1927, 4^e de couverture.



Cours d'art culinaire à Saint-Maurice de Champlain, 1950. Archives nationales à Québec, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, P75444). PHOTO : OMER BEAUDOIN.

3 fois par jour...
7 jours par semaine...
qui peut trouver plaisir
à préparer les menus?

**LA FEMME QUI SAIT
TIRER PARTI DU POISSON**

POISSON A LA CRÈME
Mettre le poisson d'eau douce, poché ou au point d'ébullition et laisser sécher sur quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit. Couper le poisson en cubes ou dans le sens de la longueur. Mélanger le poisson avec la crème et le persil haché. Ajouter un petit morceau de beurre. Ajouter un peu de sel et de poivre. Servir avec la sauce de crème ou de lait non lacté et réchauffé. Ne pas laisser le poisson trop longtemps cuire, car cela pourrait rendre le poisson dur.

Elle a trouvé la solution du problème quotidien... car le POISSON est un aliment sain et savoureux. Vous avez le choix de plus de 60 sortes comestibles de poissons, de mollusques et de crustacés canadiens, frais, gelés, fumés, séchés, en conserve ou marins. Il ne faudrait pas oublier non plus que le POISSON est nourrissant et si facile à préparer! Servez-en souvent à la famille.

MINISTÈRE DES PÊCHERIES,
OTTAWA.

**LE POISSON
au menu
du jour**

100 Mesdames! DEMANDEZ LA BROCHURE GRATUITE

Ministère des Pêcheries,
Ottawa.
Veuillez m'envoyer votre brochure de 57 pages intitulée "100 Dénouements de Poissons" No 955
Nom: (Veuillez écrire l'adresse)
Adresse: C-17-167

Publicité du ministère canadien des Pêcheries dans *La jeunesse ouvrière*, novembre 1939, p. 11.

Orange Jell-O

Nous sommes, au Canada, au point de vue de la science de la nutrition. C'est une belle époque. Les découvertes de la science ont permis de découvrir que le poisson est un aliment riche en protéines, en sels minéraux et en vitamines précieuses. Le poisson est un aliment qui peut être préparé de nombreuses manières et qui est très agréable à manger. Il est facile à préparer et il est très nourrissant. Le poisson est un aliment qui peut être préparé de nombreuses manières et qui est très agréable à manger. Il est facile à préparer et il est très nourrissant.

Les plats à base de Jell-O sont très appréciés. Ils sont faciles à préparer et ils sont très agréables à manger. Ils sont très nourrissants et ils sont très faciles à préparer. Ils sont très agréables à manger et ils sont très nourrissants.

JELL-O
"Le Dessert le plus Famos du Canada"

Le Jell-O est un aliment qui peut être préparé de nombreuses manières et qui est très agréable à manger. Il est facile à préparer et il est très nourrissant. Le Jell-O est un aliment qui peut être préparé de nombreuses manières et qui est très agréable à manger. Il est facile à préparer et il est très nourrissant.

Publicité de Jell-O dans *La Canadienne*, février 1922, p. 37.

À la fin des années 1930, le ministère des Pêcheries du gouvernement du Canada fait paraître une série de publicités dans les journaux pour inciter les ménagères à préparer des plats utilisant les produits de la mer. Ces publicités font connaître l'existence d'une brochure gratuite mettant en vedette les produits de la pêche, qui offrent une « abondance de protéines, de sels minéraux et de précieuses vitamines¹ ». On y lit aussi que « le poisson est nourrissant et si facile à préparer²! ».

Ce discours orienté sur la jeune science de la nutrition, qui préconise la variété et la qualité des produits, marque la période des années 1920 aux années 1950. Les nouvelles denrées industrielles, visant à faciliter la préparation des repas, n'ont pourtant pas pour effet d'alléger la tâche des cuisinières. Les exigences en matière de conception des repas augmentent plutôt, poussant les femmes à présenter des mets élaborés, innovants et nécessitant un plus grand nombre d'ingrédients. À partir des années 1950, c'est par ces caractéristiques que la gastronomie se définit.

Camille Jobin

Technicienne en documentation, Archives nationales à Québec

Dans la première moitié du xx^e siècle, l'apparition de nouvelles technologies vient peu à peu transformer la cuisine. Les découvertes en matière de préservation et de réfrigération, ainsi que l'essor des échanges commerciaux, permettent une plus grande diversité de fruits et légumes sur le marché. L'apparition d'aliments déjà préparés, comme certains condiments et des mélanges à gâteaux, offre aux cuisinières la possibilité de raccourcir le temps de confection de leurs repas. Ces denrées industrielles se popularisent auprès des ménages par le biais de recettes publicitaires, très présentes dans les journaux et les revues féminines. Les compagnies alimentaires, telles que Five Roses, Cow Brand et Jell-O, publient aussi leurs propres livrets de recettes. Les arguments prônant l'hygiénisme, la rapidité de préparation, la nouveauté et la diversité dans les mets servis vont rapidement convaincre les ménagères.

1. Ministère des Pêcheries du Canada, « Et vous pouvez préparer ces savoureux plats de poissons! », publicité dans *Le Colon*, Roberval, 10 novembre 1938, p. 2.
2. Ministère des Pêcheries du Canada, « Le poisson au menu du jour », publicité dans *La jeunesse ouvrière* : journal jociste, Montréal, novembre 1939, p. 11.

Détail d'une publicité
de cellophane Du Pont
dans *La Revue moderne*,
août 1959, p. 35.





Détails d'une publicité dans *La Revue populaire*, novembre 1949, p. 60.

Des mets comme les canapés, l'aspic et le pain sandwich prennent d'assaut les foyers québécois.

Au milieu du xx^e siècle, la science nutritionniste s'efface tranquillement des publicités et des livres de recettes. On remarque un intérêt grandissant des ménagères pour les mets raffinés, originaux et colorés. C'est au moyen de la créativité et du sens artistique que les ménagères doivent se démarquer. La présentation visuelle devient centrale et la parfaite hôtesse se devra de remplir sa table des plats les plus en vogue. Des mets comme les canapés, l'aspic et le pain sandwich affichent une multitude de couleurs. Influencées par l'*American Way of Life*, ces nouvelles modes culinaires prennent d'assaut les foyers québécois.

Caroline Coulombe³ explique que dans les années 1950, la bonne ménagère est toujours prête à recevoir les amis, les collègues et la famille. La parfaite hôtesse se doit d'impressionner ses invités par son hospitalité et l'esthétisme de ses repas. Incidemment, les occasions de recevoir se multiplient : barbecues, pique-niques, *showers*, anniversaires, etc. La table reflète l'idéal ménager de l'après-guerre prônant l'ordre, la propreté, la créativité, mais surtout l'art de vivre et le confort.



L'exemple de l'aspic

L'aspic est une icône de la cuisine moderne. Pourtant, sa première occurrence connue daterait de la fin du xiv^e siècle, dans l'ouvrage culinaire *Le viandier* de Guillaume Tirel dit Taillevent. On dit également que Louis XIV en était un grand amateur.

Au xix^e siècle, de nouvelles méthodes d'extraction de gelée, inventées par des industriels, mènent à la mise en marché d'une poudre à prise rapide. L'apparition du Jell-O, qui a bénéficié d'une vaste stratégie marketing, a eu pour effet de repopulariser la gelée. La gélatine en poudre devient une manière peu coûteuse de rendre un repas nutritif, puisque la gelée animale est reconnue pour sa forte teneur en protéines. L'historienne Caroline Coulombe⁴ avance que cette mode serait également liée à l'introduction du réfrigérateur domestique, qui permet de faire prendre plus rapidement les pièces en gelée. Puisqu'à l'époque victorienne l'aspic se retrouvait au menu des grands restaurants, on le considère comme un met raffiné. De plus, les sculptures gélifiées attirent les regards et mettent de l'avant les compétences esthétiques des cuisinières. On trouve sept recettes d'aspic dans l'édition de 1943 de *La cuisine raisonnée*⁵ alors qu'il n'y en avait aucune dans celle de 1926.

3. Caroline Coulombe, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 58, n° 4, printemps 2005, p. 528.
 4. Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960, mémoire de maîtrise en études québécoises*, Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, p. 61.
 5. Sainte-Marie-Vitaline, *La cuisine raisonnée*, 4^e éd., Québec, s. é., 1943.





Dans la forêt comme à l'usine

La cantine du travailleur

La nourriture influence la santé, mais aussi la motivation et la productivité. Dans les cantines de chantier et d'usine, où l'on s'emploie à rassasier les travailleurs depuis plus d'un siècle, c'est une chose qu'on sait bien ! Les mets qu'on y propose sont entrés dans la culture culinaire populaire du Québec.

Cuisinier du camp préparant les crêpes, vers 1935. Archives nationales à Gatineau, fonds James Maclaren Company (P117, S100, SS102, D15).

PHOTOGRAPHE NON IDENTIFIÉ.

**Marc-André Dénomée,
Véronique Gagnon et Claude Rocheleau**

Archiviste, archiviste-coordonnatrice et technicien en documentation, Archives nationales à Québec

La cantine permet de fournir des repas gratuitement ou à prix modique aux travailleurs forestiers, isolés en région éloignée, et aux travailleurs d'usine, dont le temps et l'argent sont comptés. Si la cantine sert un menu de base, elle assure tout de même une offre alimentaire là où il n'y en a pas. Elle a accompagné au fil des ans le quotidien d'innombrables travailleurs.

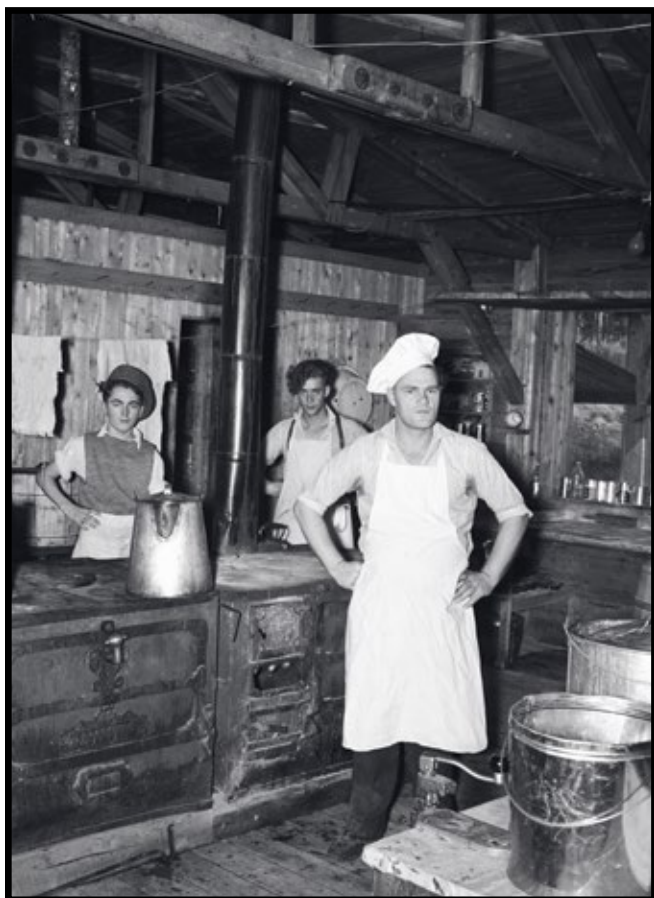
Dans la forêt

Aux ^{xix}^e et ^{xx}^e siècles, plusieurs milliers de Québécois, surtout des cultivateurs, partent à l'automne dans les régions non défrichées de la province dans le but de se faire un revenu d'appoint. C'est là que les grandes industries forestières embauchent des bûcherons pour couper du bois.

Pour nourrir cette masse de travailleurs, la cantine est essentielle. C'est d'ailleurs ce bâtiment qu'on construit en premier lorsqu'on arrive sur les lieux d'un futur camp. La cantine est installée, la plupart du temps, dans une maison en bois rond contenant un ou deux poêles à bois pour cuisiner, selon le nombre de bûcherons qui vivront au camp.

Au xix^e, les repas préparés sont simples et dépendent de l'approvisionnement du camp. On sert principalement de la mélasse, du lard, du pain et des « bines ». Au xx^e siècle, les menus s'améliorent. Œufs, bacon, saucisses, crêpes et fèves au lard à volonté constituent le déjeuner de base des bûcherons. Le soir, ils ont même droit à une douceur populaire : la tarte au sucre!

La qualité de la nourriture est essentielle pour la survie du camp. On veut garder les hommes en santé et les motiver afin que les quotas d'abattage soient atteints. D'ailleurs, la bonne ou la mauvaise réputation des cuisinières et des cuisiniers peut influencer le recrutement des bûcherons. Les chantiers forestiers qui ont la réputation de ne pas offrir une bonne nourriture à leurs employés ont parfois de la difficulté à recruter.



Cuisiniers du camp 2 de la Price Brothers à Rimouski, 1944. Archives nationales à Québec, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, D2, P22116).

PHOTO : J. W. MICHAUD.

Cuisiner dans des conditions difficiles

Le travail des cuisiniers sur les chantiers de construction et dans les camps forestiers n'est pas de tout repos. Leur quotidien a pu être reconstitué grâce à des enregistrements d'entretiens conservés dans le fonds d'archives de l'Institut québécois de recherche sur la culture (E54)¹.

Né à Alma, au Saguenay–Lac-Saint-Jean, en 1906, Elzéar Savard raconte son expérience dans les cuisines du chantier de construction du barrage de L'Isle-Maligne de 1923 à 1927. Soixante cuisiniers et aides-cuisiniers y préparent les repas pour environ 1200 hommes. Son salaire est de 55 dollars par mois, très en dessous du salaire moyen de l'époque, mais il est nourri et logé. Il travaille cependant de 4 h le matin à 21 h tous les jours de la semaine, y compris le dimanche. Savard considère que la nourriture du chantier est de bonne qualité et variée : elle inclut des fruits et des légumes, autant en hiver qu'en été.

Le travail des cuisiniers sur les chantiers de construction et dans les camps forestiers n'est pas de tout repos.

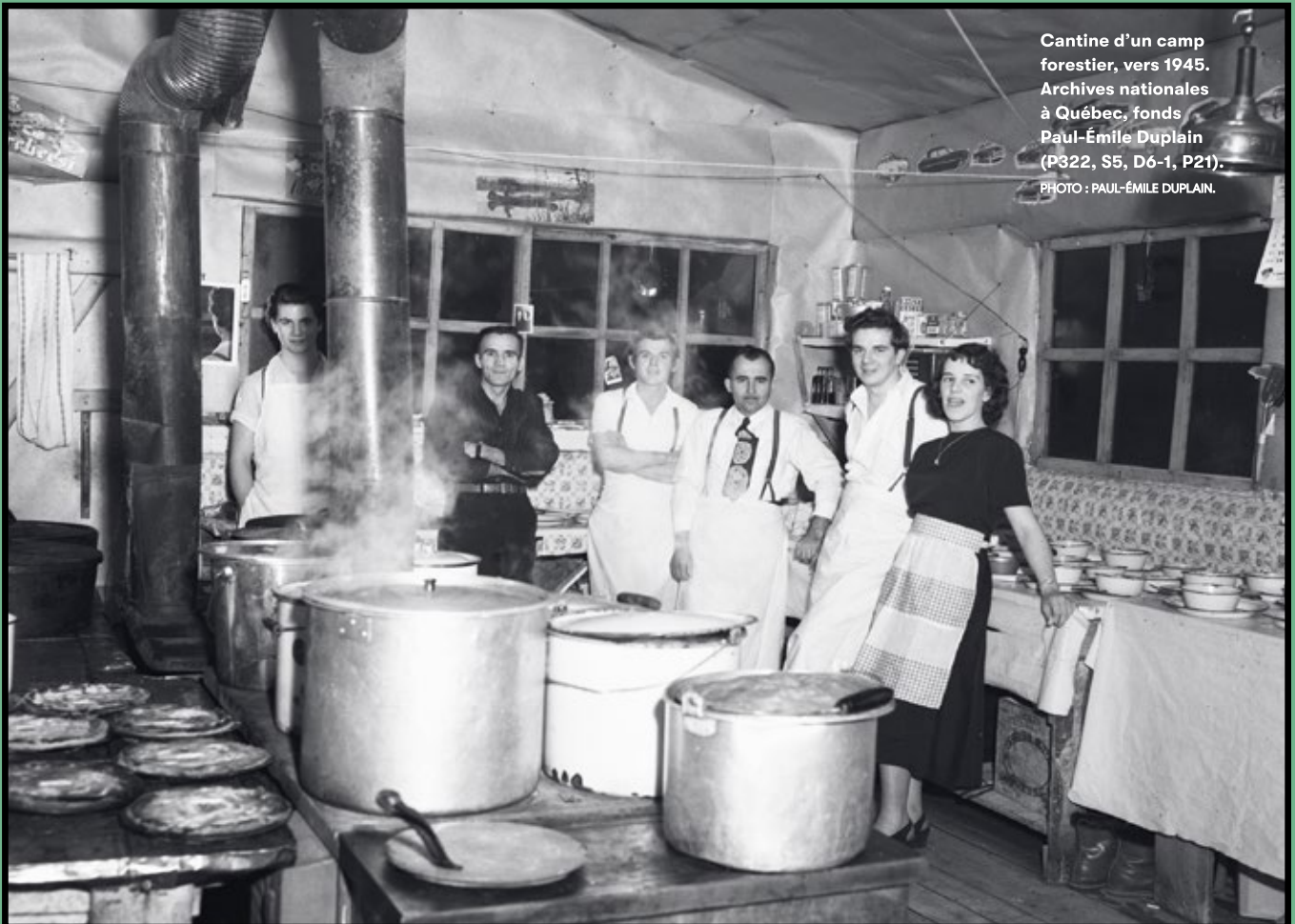
Marie-Anne Boyer, née en 1910 à Chertsey, dans Lanaudière, est cuisinière de 1953 à 1958 dans un camp de bûcherons. Quatre personnes, dont trois femmes, y nourrissent la centaine de travailleurs. La cuisine ne dispose pas de l'électricité, donc « tout se fait à la main ». L'eau est conservée dans des tonneaux, et la cuisson des repas se fait au poêle à bois. Pour répondre à la demande, la nourriture doit être préparée en grande quantité : chaque jour, Marie-Anne confectionne 24 pains, 75 tartes et 2 grands gâteaux.

Le menu du matin se compose de fèves au lard, de pancakes, d'œufs et de bacon, ce qui nécessite entre autres de casser 20 douzaines d'œufs. Les repas du midi et du soir sont toujours constitués de deux sortes de viande, servies avec des pommes de terre et des légumes. Bien qu'elle gagne la moitié du salaire d'un homme pour le même travail, elle se dit satisfaite de constater que les travailleurs apprécient sa nourriture.

1. Tenu chaque année de 1981 à 1986, le concours *Mémoire d'une époque* a permis de recueillir, conserver et archiver des récits de vie de Québécois et de Québécoises de 70 ans et plus. Plus de 1200 entretiens ont ainsi été enregistrés. Les récits sont disponibles pour écoute en mode balado dans BAnQ numérique. Ce fonds d'archives est conservé par BAnQ aux Archives nationales à Québec.



Intérieur du réfectoire et de la cuisine au chantier de La Cruche (Charlevoix), 1943. Archives nationales à Québec, fonds Ministère de la Culture et des Communications (E6, S7, SS1, D2, P17606).
PHOTO : LOUIS CODERRE.



Cantine d'un camp forestier, vers 1945. Archives nationales à Québec, fonds Paul-Émile Duplain (P322, S5, D6-1, P21).
PHOTO : PAUL-ÉMILE DUPLAIN.

Cantine mobile à Montréal,
5 avril 1945. Archives
nationales à Montréal,
fonds Conrad Poirier
(P48, S1, P11759).

PHOTO : CONRAD POIRIER.



À l'usine

Aux ^{xix}^e et ^{ix}^e siècles, l'industrialisation du Québec entraîne un déplacement de la population vers les milieux urbains, augmentant ainsi la taille des villes. Petit à petit, le dur labeur dans les champs et les camps de bûcherons laisse place au travail en usine.

Les femmes et les hommes du Québec sont embauchés dans de grandes industries situées dans des villes importantes telles que Montréal et Québec. Les conditions sont parfois très difficiles, et les travailleurs n'ont pas toujours accès sur place à une nourriture suffisante. Pour remédier à cette situation, les premières cantines mobiles, principalement des roulottes tirées par des chevaux, apparaissent au tournant du ^{xx}^e siècle sous l'impulsion de petits entrepreneurs qui flairent la bonne affaire.



C'est à la sortie des usines que ces cantines s'installent. Elles offrent aux ouvriers des repas chauds, simples, peu coûteux et faciles à préparer. Le service doit être rapide, car les travailleurs disposent de peu de temps pour manger. Pop-corn, hot-dogs et frites constituent donc le menu principal de ces cantines.

Cependant, ces dernières vont rapidement souffrir d'une mauvaise réputation. Le cuisinier est la plupart du temps seul dans sa cantine. En plus de préparer la nourriture, il doit s'occuper de l'entretien de sa roulotte et, surtout, des animaux qui la tirent. L'environnement est peu hygiénique et la salubrité des aliments laisse parfois à désirer.

Pour des raisons de santé publique, certaines villes, comme Montréal, vont finir par interdire cette nourriture de rue. La plupart des propriétaires de cantines roulantes s'adaptent en ouvrant de petits restaurants fixes disposant des commodités de base, comme l'eau courante et l'électricité. C'est le début d'une nouvelle ère pour les travailleurs d'usine : celle des casse-croûtes.

Jos Romanuck, alias « Jos Patates », dans sa cantine à Hull, années 1940?. Archives nationales à Gatineau, collection Centre de l'Outaouais (P1000, S8, D1, P384). Détail.

PHOTOGRAPHE NON IDENTIFIÉ.

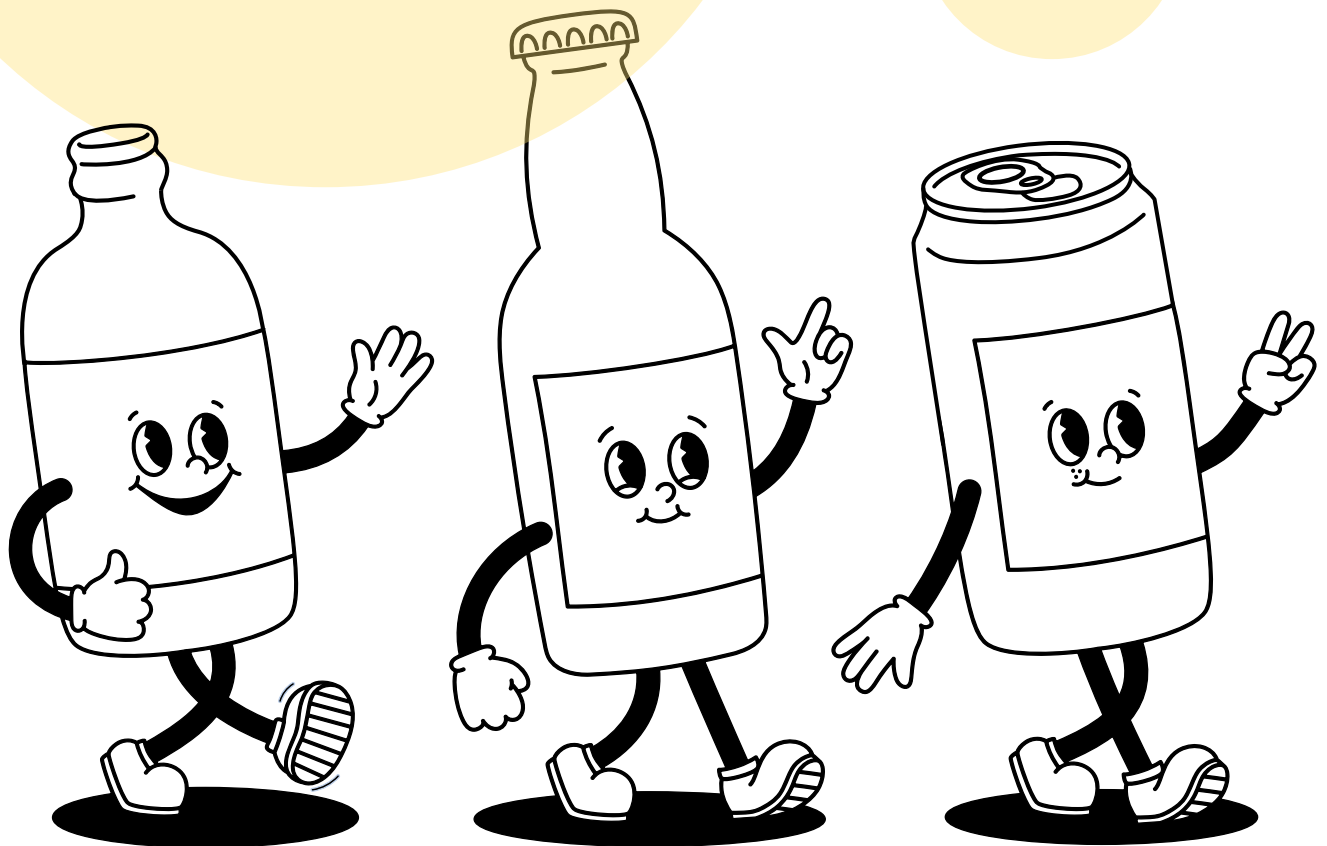


Quick lunch, carte postale, Coaticook, J. L. Larivière, s. d.

À table, l'étiquette multiplie les prescriptions. Le verre d'eau, à gauche ou à droite? Quelle fourchette utiliser pour déguster l'entrée? Un tout autre type d'étiquette, bien tangible celle-là, habille une boisson qui a la faveur au Québec depuis quatre siècles : la bière.

Histoires d'étiquettes

**De la bouteille de bière
aux collections patrimoniales**





**Brasserie Frontenac à Montréal,
1913. Archives nationales
à Montréal, Albums de rues
Massicotte (MAS 1-96-a).**

Danielle Léger et Isabelle Robitaille

Bibliothécaires, Bibliothèque nationale

L'étiquette de bière fait partie de la grande famille des imprimés éphémères, un patrimoine familial et prolifique, trop souvent voué à la corbeille ou au bac de recyclage¹. Cette petite surface de papier condense bien des messages. Outre l'identification du produit, de ses ingrédients et du brasseur, elle est investie de deux missions : cristalliser l'image de marque du produit et capter l'attention du consommateur. Bref, séduire les papilles en passant par l'œil.

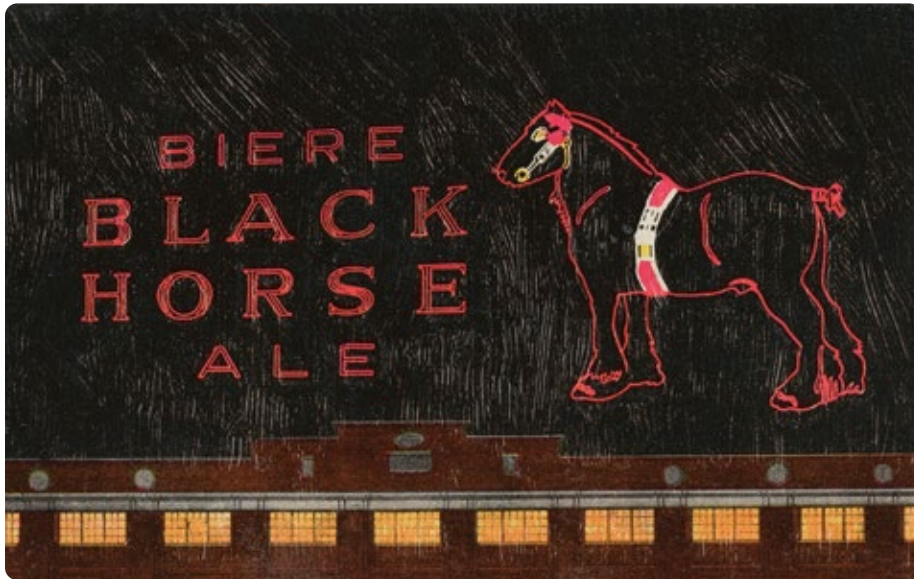
Une tradition européenne

À l'époque de la Nouvelle-France, le savoir-faire brassicole traverse l'Atlantique avec les premiers colons². Au XVII^e siècle, plusieurs d'entre eux arrivent de Picardie et de Normandie, deux régions où la fabrication de la bière constitue une solide tradition. Dans la vallée du Saint-Laurent, on signale la production domestique de deux boissons fermentées : la bière proprement dite et le « bouillon », une sorte de bière primitive fabriquée avec un morceau de pâte à pain mis à tremper dans l'eau.

Établie à Québec par l'intendant Jean Talon, la Brasserie du Roy marque une brève initiative commerciale entre 1671 et 1675. Avec la Conquête anglaise de 1760, les Britanniques font mousser la popularité de la bière et établissent de véritables brasseries industrielles. Rythmée par les fusions d'entreprises et les innovations techniques, la concurrence devient féroce.

À Montréal, au début du XIX^e siècle, une pénurie de bois aurait incité la brasserie Molson à délaisser les barriques pour se tourner vers les bouteilles de verre. Les bières d'Amérique vont acquérir une histoire – et une personnalité – bien à elles.

1. Le tout nouveau *ThesaurEph* propose une nomenclature exhaustive comprenant quelque 2000 types d'imprimés éphémères. L'équipe de la Bibliothèque nationale, à BAnQ, est en contact avec le groupe européen qui développe cet outil documentaire fascinant. Pour en savoir plus : ephemera.hypotheses.org/thesaurus.
2. On lira à ce sujet le passionnant article de Catherine Ferland, « De la bière et des hommes – Culture matérielle et aspects socioculturels de la brasserie au Canada (17^e-18^e siècles) », *Terrains & travaux*, (n° 9) (2), 2005, p. 32-50.
3. Maurice Rickards et Michael Twyman, « Beer Label », *Encyclopedia of Ephemera – A guide to the fragmentary Documents of Everyday Life for the Collector, Curator and Historian*, New York, Routledge, 2000, p. 44.



Bière Black Horse Ale,
carte postale, Montréal,
Novelty Mfg. Art
Company, entre 1905
et 1920.

Premières étiquettes

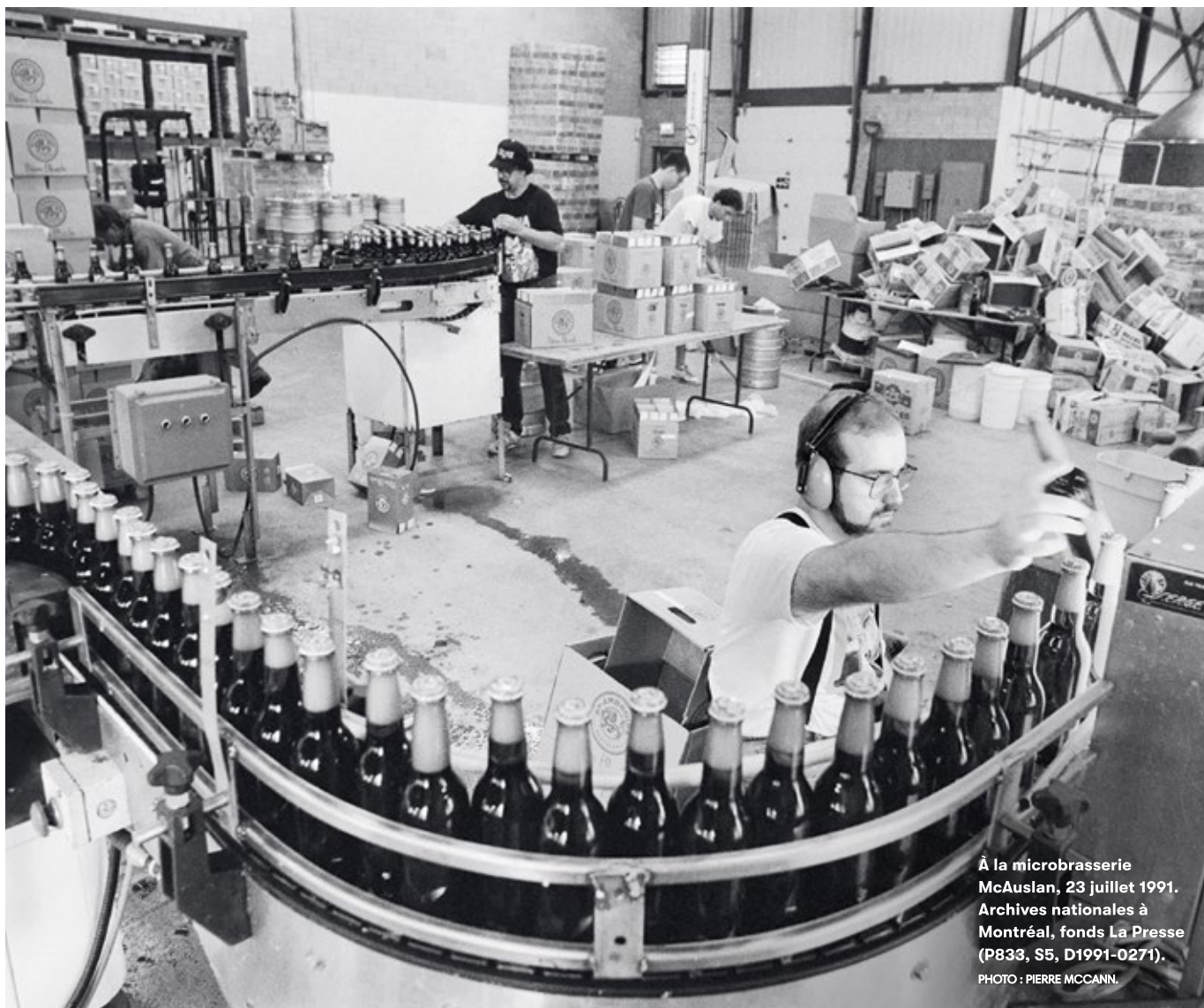
Les premières étiquettes de bière seraient apparues vers 1840 en Angleterre. D'abord associées aux bières commercialisées en bouteilles de verre par des détaillants et des pubs, elles furent utilisées par les brasseurs et exportateurs à partir des années 1860³.

Une nouvelle brève parue dans le *Morning Chronicle* confirme que le recours aux étiquettes a cours au Québec en 1880. Alertés par les plaintes des consommateurs, les brasseurs montréalais Dow et Dawes engagent un détective qui met au jour une arnaque lucrative : un employé subtilise les plaques d'impression des étiquettes de bière pour produire le dimanche des milliers d'étiquettes non autorisées utilisées par un fabricant peu honnête pour duper les clients sur la provenance du produit. L'étiquette a berné les acheteurs, mais la bière n'a pas trompé les buveurs...



Deux bouteilles à la bibliothèque Saint-Sulpice

Deux étiquettes de bière sont arrivées clandestinement à la bibliothèque Saint-Sulpice. Lors de récents travaux de rénovation de l'édifice situé au 1700, rue Saint-Denis, à Montréal, on a découvert deux bouteilles de bière de fabrication montréalaise oubliées par les ouvriers engagés lors de chantiers précédents, l'une vers 1912 lors de la construction initiale, l'autre vers 1968 au moment de la création de la Bibliothèque nationale du Québec. La bière contenue dans la bouteille montrée ci-dessus a vraisemblablement été dégustée avant l'ouverture de la bibliothèque Saint-Sulpice en 1915. La recette originale de cette Molson India Pale Ale daterait de 1908.



À la microbrasserie
McAuslan, 23 juillet 1991.
Archives nationales à
Montréal, fonds La Presse
(P833, S5, D1991-0271).
PHOTO : PIERRE MCCANN.

Dans la forêt des bouteilles et des canettes, avec quelque 2000 bières disponibles, l'étiquette connaît des heures de gloire auprès de clients férus de découvertes.

La montée des microbrasseries

En 1982, dans la foulée d'un phénomène apparu au Royaume-Uni quelques années plus tôt, la Brasserie Massawippi de North Hatley élabore la première bière artisanale québécoise à vocation commerciale⁴. Dix ans plus tard, Unibroue taquine les référents culturels des Québécois avec la Blanche de Chambly et la Maudite.

Depuis, une microéconomie et une culture florissantes prospèrent autour des brasseries artisanales du Québec. Entre 2002 et 2024, le nombre de permis de brasseurs est passé de 33 à 332. Près du tiers de ces permis sont attribués à des artisans brasseurs établis dans quelque 160 villes, de l'Estrie au Nord-du-Québec, de l'Abitibi aux Îles-de-la-Madeleine⁵. Un réseau qui rime avec développement économique, entrepreneuriat local, vie communautaire et, bien souvent, expression graphique et artistique.

Dans la forêt des bouteilles et des canettes, avec quelque 2000 bières disponibles, l'étiquette connaît des heures de gloire auprès de clients férus de découvertes. Le vieux slogan « La bière que votre arrière-grand-père buvait », utilisé par la brasserie Molson jusqu'à la Révolution tranquille, ferait sans doute sourire les clients des microbrasseries d'aujourd'hui.

4. « Bière du Québec », *Wikipédia* (consulté le 28 août 2024).

5. Ces statistiques sont tirées du site Web de l'Association des microbrasseries du Québec (consulté le 28 août 2024).

HEMEN ETA HAN
 Foudre and barrel aged blended saisons brewed in collaboration with **NAPARBIER** HIL ARTE and bottled by **BRASSERIE DUNHAM** DUNHAM, QUEBEC, CANADA IMPORTED BY SHELTON BROTHERS INC BELCHERTOWN MA ILLUSTRATION: SIMON BOSSÉ
BRASSERIE DUNHAM
 WWW.BRASSERIEDUNHAM.COM



GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS. FL. 31. CT. 34. 40. 44. 54. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000. 1001. 1002. 1003. 1004. 1005. 1006. 1007. 1008. 1009. 1010. 1011. 1012. 1013. 1014. 1015. 1016. 1017. 1018. 1019. 1020. 1021. 1022. 1023. 1024. 1025. 1026. 1027. 1028. 1029. 1030. 1031. 1032. 1033. 1034. 1035. 1036. 1037. 1038. 1039. 1040. 1041. 1042. 1043. 1044. 1045. 1046. 1047. 1048. 1049. 1050. 1051. 1052. 1053. 1054. 1055. 1056. 1057. 1058. 1059. 1060. 1061. 1062. 1063. 1064. 1065. 1066. 1067. 1068. 1069. 1070. 1071. 1072. 1073. 1074. 1075. 1076. 1077. 1078. 1079. 1080. 1081. 1082. 1083. 1084. 1085. 1086. 1087. 1088. 1089. 1090. 1091. 1092. 1093. 1094. 1095. 1096. 1097. 1098. 1099. 1100. 1101. 1102. 1103. 1104. 1105. 1106. 1107. 1108. 1109. 1110. 1111. 1112. 1113. 1114. 1115. 1116. 1117. 1118. 1119. 1120. 1121. 1122. 1123. 1124. 1125. 1126. 1127. 1128. 1129. 1130. 1131. 1132. 1133. 1134. 1135. 1136. 1137. 1138. 1139. 1140. 1141. 1142. 1143. 1144. 1145. 1146. 1147. 1148. 1149. 1150. 1151. 1152. 1153. 1154. 1155. 1156. 1157. 1158. 1159. 1160. 1161. 1162. 1163. 1164. 1165. 1166. 1167. 1168. 1169. 1170. 1171. 1172. 1173. 1174. 1175. 1176. 1177. 1178. 1179. 1180. 1181. 1182. 1183. 1184. 1185. 1186. 1187. 1188. 1189. 1190. 1191. 1192. 1193. 1194. 1195. 1196. 1197. 1198. 1199. 1200. 1201. 1202. 1203. 1204. 1205. 1206. 1207. 1208. 1209. 1210. 1211. 1212. 1213. 1214. 1215. 1216. 1217. 1218. 1219. 1220. 1221. 1222. 1223. 1224. 1225. 1226. 1227. 1228. 1229. 1230. 1231. 1232. 1233. 1234. 1235. 1236. 1237. 1238. 1239. 1240. 1241. 1242. 1243. 1244. 1245. 1246. 1247. 1248. 1249. 1250. 1251. 1252. 1253. 1254. 1255. 1256. 1257. 1258. 1259. 1260. 1261. 1262. 1263. 1264. 1265. 1266. 1267. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1273. 1274. 1275. 1276. 1277. 1278. 1279. 1280. 1281. 1282. 1283. 1284. 1285. 1286. 1287. 1288. 1289. 1290. 1291. 1292. 1293. 1294. 1295. 1296. 1297. 1298. 1299. 1300. 1301. 1302. 1303. 1304. 1305. 1306. 1307. 1308. 1309. 1310. 1311. 1312. 1313. 1314. 1315. 1316. 1317. 1318. 1319. 1320. 1321. 1322. 1323. 1324. 1325. 1326. 1327. 1328. 1329. 1330. 1331. 1332. 1333. 1334. 1335. 1336. 1337. 1338. 1339. 1340. 1341. 1342. 1343. 1344. 1345. 1346. 1347. 1348. 1349. 1350. 1351. 1352. 1353. 1354. 1355. 1356. 1357. 1358. 1359. 1360. 1361. 1362. 1363. 1364. 1365. 1366. 1367. 1368. 1369. 1370. 1371. 1372. 1373. 1374. 1375. 1376. 1377. 1378. 1379. 1380. 1381. 1382. 1383. 1384. 1385. 1386. 1387. 1388. 1389. 1390. 1391. 1392. 1393. 1394. 1395. 1396. 1397. 1398. 1399. 1400. 1401. 1402. 1403. 1404. 1405. 1406. 1407. 1408. 1409. 1410. 1411. 1412. 1413. 1414. 1415. 1416. 1417. 1418. 1419. 1420. 1421. 1422. 1423. 1424. 1425. 1426. 1427. 1428. 1429. 1430. 1431. 1432. 1433. 1434. 1435. 1436. 1437. 1438. 1439. 1440. 1441. 1442. 1443. 1444. 1445. 1446. 1447. 1448. 1449. 1450. 1451. 1452. 1453. 1454. 1455. 1456. 1457. 1458. 1459. 1460. 1461. 1462. 1463. 1464. 1465. 1466. 1467. 1468. 1469. 1470. 1471. 1472. 1473. 1474. 1475. 1476. 1477. 1478. 1479. 1480. 1481. 1482. 1483. 1484. 1485. 1486. 1487. 1488. 1489. 1490. 1491. 1492. 1493. 1494. 1495. 1496. 1497. 1498. 1499. 1500. 1501. 1502. 1503. 1504. 1505. 1506. 1507. 1508. 1509. 1510. 1511. 1512. 1513. 1514. 1515. 1516. 1517. 1518. 1519. 1520. 1521. 1522. 1523. 1524. 1525. 1526. 1527. 1528. 1529. 1530. 1531. 1532. 1533. 1534. 1535. 1536. 1537. 1538. 1539. 1540. 1541. 1542. 1543. 1544. 1545. 1546. 1547. 1548. 1549. 1550. 1551. 1552. 1553. 1554. 1555. 1556. 1557. 1558. 1559. 1560. 1561. 1562. 1563. 1564. 1565. 1566. 1567. 1568. 1569. 1570. 1571. 1572. 1573. 1574. 1575. 1576. 1577. 1578. 1579. 1580. 1581. 1582. 1583. 1584. 1585. 1586. 1587. 1588. 1589. 1590. 1591. 1592. 1593. 1594. 1595. 1596. 1597. 1598. 1599. 1600. 1601. 1602. 1603. 1604. 1605. 1606. 1607. 1608. 1609. 1610. 1611. 1612. 1613. 1614. 1615. 1616. 1617. 1618. 1619. 1620. 1621. 1622. 1623. 1624. 1625. 1626. 1627. 1628. 1629. 1630. 1631. 1632. 1633. 1634. 1635. 1636. 1637. 1638. 1639. 1640. 1641. 1642. 1643. 1644. 1645. 1646. 1647. 1648. 1649. 1650. 1651. 1652. 1653. 1654. 1655. 1656. 1657. 1658. 1659. 1660. 1661. 1662. 1663. 1664. 1665. 1666. 1667. 1668. 1669. 1670. 1671. 1672. 1673. 1674. 1675. 1676. 1677. 1678. 1679. 1680. 1681. 1682. 1683. 1684. 1685. 1686. 1687. 1688. 1689. 1690. 1691. 1692. 1693. 1694. 1695. 1696. 1697. 1698. 1699. 1700. 1701. 1702. 1703. 1704. 1705. 1706. 1707. 1708. 1709. 1710. 1711. 1712. 1713. 1714. 1715. 1716. 1717. 1718. 1719. 1720. 1721. 1722. 1723. 1724. 1725. 1726. 1727. 1728. 1729. 1730. 1731. 1732. 1733. 1734. 1735. 1736. 1737. 1738. 1739. 1740. 1741. 1742. 1743. 1744. 1745. 1746. 1747. 1748. 1749. 1750. 1751. 1752. 1753. 1754. 1755. 1756. 1757. 1758. 1759. 1760. 1761. 1762. 1763. 1764. 1765. 1766. 1767. 1768. 1769. 1770. 1771. 1772. 1773. 1774. 1775. 1776. 1777. 1778. 1779. 1780. 1781. 1782. 1783. 1784. 1785. 1786. 1787. 1788. 1789. 1790. 1791. 1792. 1793. 1794. 1795. 1796. 1797. 1798. 1799. 1800. 1801. 1802. 1803. 1804. 1805. 1806. 1807. 1808. 1809. 1810. 1811. 1812. 1813. 1814. 1815. 1816. 1817. 1818. 1819. 1820. 1821. 1822. 1823. 1824. 1825. 1826. 1827. 1828. 1829. 1830. 1831. 1832. 1833. 1834. 1835. 1836. 1837. 1838. 1839. 1840. 1841. 1842. 1843. 1844. 1845. 1846. 1847. 1848. 1849. 1850. 1851. 1852. 1853. 1854. 1855. 1856. 1857. 1858. 1859. 1860. 1861. 1862. 1863. 1864. 1865. 1866. 1867. 1868. 1869. 1870. 1871. 1872. 1873. 1874. 1875. 1876. 1877. 1878. 1879. 1880. 1881. 1882. 1883. 1884. 1885. 1886. 1887. 1888. 1889. 1890. 1891. 1892. 1893. 1894. 1895. 1896. 1897. 1898. 1899. 1900. 1901. 1902. 1903. 1904. 1905. 1906. 1907. 1908. 1909. 1910. 1911. 1912. 1913. 1914. 1915. 1916. 1917. 1918. 1919. 1920. 1921. 1922. 1923. 1924. 1925. 1926. 1927. 1928. 1929. 1930. 1931. 1932. 1933. 1934. 1935. 1936. 1937. 1938. 1939. 1940. 1941. 1942. 1943. 1944. 1945. 1946. 1947. 1948. 1949. 1950. 1951. 1952. 1953. 1954. 1955. 1956. 1957. 1958. 1959. 1960. 1961. 1962. 1963. 1964. 1965. 1966. 1967. 1968. 1969. 1970. 1971. 1972. 1973. 1974. 1975. 1976. 1977. 1978. 1979. 1980. 1981. 1982. 1983. 1984. 1985. 1986. 1987. 1988. 1989. 1990. 1991. 1992. 1993. 1994. 1995. 1996. 1997. 1998. 1999. 2000. 2001. 2002. 2003. 2004. 2005. 2006. 2007. 2008. 2009. 2010. 2011. 2012. 2013. 2014. 2015. 2016. 2017. 2018. 2019. 2020. 2021. 2022. 2023. 2024. 2025. 2026. 2027. 2028. 2029. 2030. 2031. 2032. 2033. 2034. 2035. 2036. 2037. 2038. 2039. 2040. 2041. 2042. 2043. 2044. 2045. 2046. 2047. 2048. 2049. 2050. 2051. 2052. 2053. 2054. 2055. 2056. 2057. 2058. 2059. 2060. 2061. 2062. 2063. 2064. 2065. 2066. 2067. 2068. 2069. 2070. 2071. 2072. 2073. 2074. 2075. 2076. 2077. 2078. 2079. 2080. 2081. 2082. 2083. 2084. 2085. 2086. 2087. 2088. 2089. 2090. 2091. 2092. 2093. 2094. 2095. 2096. 2097. 2098. 2099. 2100. 2101. 2102. 2103. 2104. 2105. 2106. 2107. 2108. 2109. 2110. 2111. 2112. 2113. 2114. 2115. 2116. 2117. 2118. 2119. 2120. 2121. 2122. 2123. 2124. 2125. 2126. 2127. 2128. 2129. 2130. 2131. 2132. 2133. 2134. 2135. 2136. 2137. 2138. 2139. 2140. 2141. 2142. 2143. 2144. 2145. 2146. 2147. 2148. 2149. 2150. 2151. 2152. 2153. 2154. 2155. 2156. 2157. 2158. 2159. 2160. 2161. 2162. 2163. 2164. 2165. 2166. 2167. 2168. 2169. 2170. 2171. 2172. 2173. 2174. 2175. 2176. 2177. 2178. 2179. 2180. 2181. 2182. 2183. 2184. 2185. 2186. 2187. 2188. 2189. 2190. 2191. 2192. 2193. 2194. 2195. 2196. 2197. 2198. 2199. 2200. 2201. 2202. 2203. 2204. 2205. 2206. 2207

Une collection d'étiquettes

Il y a de quoi décapsuler une bouteille : BAnQ vient d'ouvrir ses réserves aux étiquettes de bière. En 2018, à la suite d'une conférence sur l'histoire de l'alcool au Québec vue à travers le prisme des collections patrimoniales de l'institution, nous avons présenté des œuvres d'artistes qui s'intéressent notamment à l'illustration des étiquettes de bières.



Couverture de
L'Étiquette, n° 6,
Dunham, Mille Putois /
Brasserie Dunham,
2023.

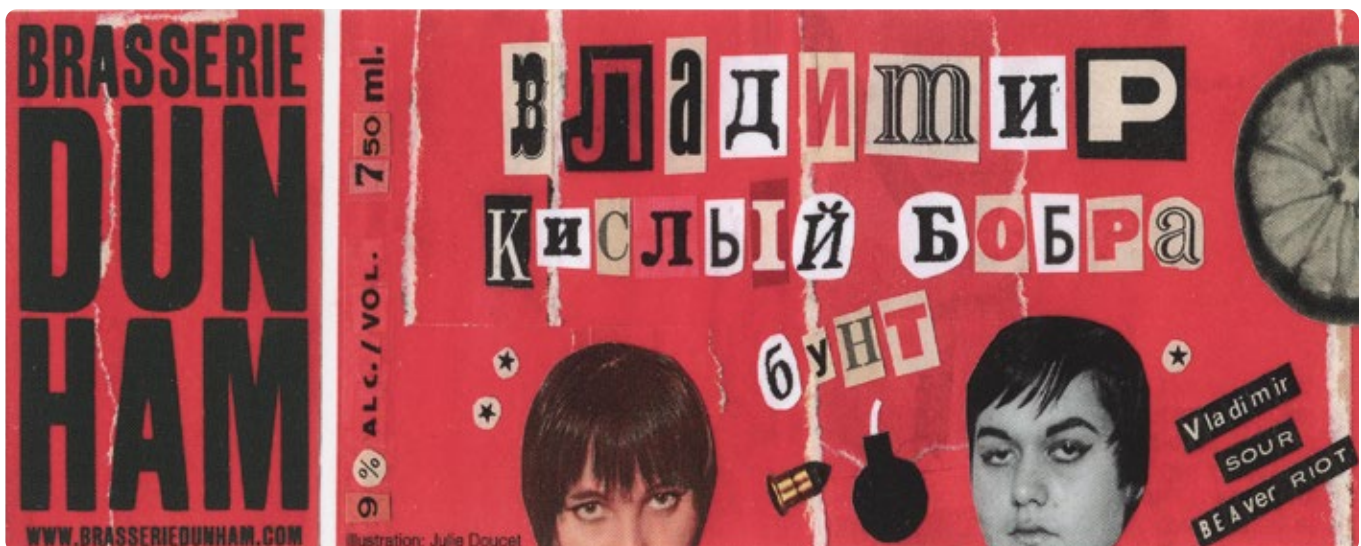
Un de ces artistes, Simon Bossé, nous a alors offert en don une centaine d'étiquettes de la Brasserie Dunham – située dans le village du même nom, dans les Cantons-de-l'Est – dont il est le directeur artistique. Publié annuellement depuis le 5^e anniversaire de la brasserie en 2018, le journal graphique de grand format *L'Étiquette* célèbre l'art de boire avec un florilège d'illustrations créées par des artistes du Québec et d'ailleurs, invités par Simon Bossé.

Les œuvres de plusieurs artistes illustrateurs des étiquettes de la Brasserie Dunham sont déjà présentes sous d'autres formes dans les collections de la Bibliothèque nationale. L'acquisition de cette collection d'étiquettes nous permet de mieux représenter leur production. Passons en revue quelques-uns de ces créateurs dont les œuvres se manifestent si près de nous, sur les tablettes d'épicerie tout comme dans les rayonnages et tiroirs de la Bibliothèque nationale (site Rosemont).

Pour **Simon Bossé**, l'art de l'étiquette n'a plus de secret. Il a même remporté en janvier dernier le prix de « branding » des Canadian Brewers Awards pour la Brasserie Dunham. Actif depuis 30 ans sur la scène bédéiste underground québécoise, il se démarque tant par sa créativité que par son travail d'imprimeur sérigraphie, d'éditeur et d'animateur culturel. Une centaine de ses œuvres – affiches, estampes, livres d'artistes et zines – se retrouvent sous le même toit à BAnQ.

Julie Doucet est une pionnière dans le monde de la bande dessinée underground. Maintenant tournée vers une approche autobiographique et vers la microédition, elle a reçu plusieurs prix internationaux. Elle a brisé plusieurs tabous grâce aux sujets abordés dans les 90 œuvres détenues par BAnQ.

Julie Doucet,
Vladimir Sour Beaver Riot,
étiquette.





Diane Obomsawin,
Berliner framboise noire,
étiquette.



Iris Boudreau,
Ida la grisette,
étiquette.



Jason Cantoro,
Jane Doe #7,
assemblage hors série,
étiquette.

Connue également sous le nom d'Obom, **Diane Obomsawin** est une bédéiste, illustratrice et cinéaste d'animation d'origine abénaquise. La trentaine d'œuvres de cette artiste que conserve BAnQ va de la bande dessinée au livre illustré, en passant par l'affiche et le court métrage.

Iris Boudreau est illustratrice et autrice. Sous forme de bandes dessinées, publiées notamment dans la revue jeunesse *Curium*, de romans graphiques ou d'affiches, une cinquantaine de ses publications font partie des collections de BAnQ. On peut aussi visionner ses courts métrages en utilisant le catalogue de BAnQ.

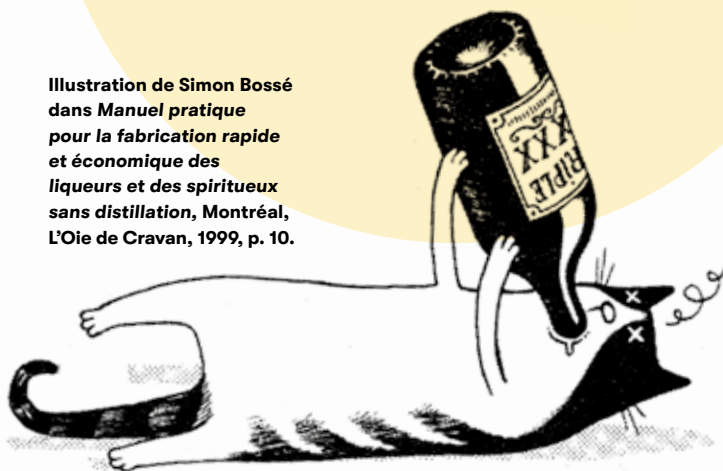
Les œuvres de **Jason Cantoro** ne sont que récemment parvenues dans les collections de BAnQ bien qu'il pratique son art depuis plusieurs années sous forme sérigraphiée, murale, numérique ou sculpturale. On y trouve plus de 50 de ses œuvres, sérigraphiées ou numériques.

Les étiquettes du futur

Apparue avec la Dawes Black Horse dès 1948⁶, la canette effectue aujourd'hui un retour triomphant. La bouteille de verre perd du terrain et l'étiquette imprimée sur papier semble de moins en moins présente sur les tablettes. Dans un monde brassicole en pleine mouvance, quel sera l'avenir de l'étiquette?

Avis aux éthylabélophiles⁷ : la collection d'étiquettes de bière est disponible pour consultation, sur rendez-vous, au site Rosemont de la Bibliothèque nationale.

Illustration de Simon Bossé
dans Manuel pratique
pour la fabrication rapide
et économique des
liqueurs et des spiritueux
sans distillation, Montréal,
L'Oie de Cravan, 1999, p. 10.



6. Catherine Schlager, « La bouteille ne fait pas la bière », *La Presse*, 16 janvier 2016, cahier Maison/Gourmand, p. 6.

7. Ce mot désigne les collectionneurs d'étiquettes de bouteilles d'alcool.

DES SAVEURS VENUES D'AILLEURS

Michèle Lefebvre

Bibliothécaire, Bibliothèque nationale

Les différentes communautés culturelles arrivées au Québec au fil du temps ont apporté dans leurs bagages leurs traditions culinaires. Des épicerie, boulangeries et restaurants européens, latino-américains, moyen-orientaux, asiatiques et africains ont fleuri un peu partout, surtout à Montréal. En offrant des saveurs venues d'ailleurs, ces commerces ont élargi les horizons des Québécois et stimulé leurs papilles. Les quelques photos présentées ici ne font qu'effleurer la richesse de l'apport de ces communautés à la vitalité culinaire d'ici.



À l'instar de beaucoup d'autres, le restaurant Le Grec de Baie-Jolie (Trois-Rivières) a contribué à faire connaître les spécialités grecques. Les propriétaires du restaurant ouvert en 1959 posent ici avec le mouton Panayotis, emblème du lieu. Archives nationales à Trois-Rivières, fonds Roland Lemire, (P30, S2, D30796).

PHOTO : STUDIO ROLAND LEMIRE, 1975.



Situé au 7495, rue Saint-Denis, à Montréal, le restaurant Mont Liban propose dans les années 1980 et 1990 des plats typiquement libanais, servis au son d'une musique orientale. Archives nationales à Montréal, fonds La Presse, (P833, S5, D1990-0036).

PHOTO : PAUL-HENRI TALBOT, 1990.



Depuis 1954, l'épicerie Milano offre aux Montréalais des produits italiens de grande qualité au cœur de la Petite Italie. Archives nationales à Montréal, fonds La Presse, (P833, S5, D1978-0165).

PHOTO : PIERRE MCCANN, 1978.



Le Quartier chinois attire les Montréalais depuis plus d'un siècle. On peut déguster des mets asiatiques dans ses nombreux restaurants, par exemple au Jade Garden Café. Archives nationales à Montréal, fonds La Presse, (P833, S4, D1632).

PHOTOGRAPHE NON IDENTIFIÉ, 1966?.



La réputation des bagels de Montréal n'est plus à faire. Depuis plus d'un siècle, ce pain typique de la communauté juive d'Europe de l'Est connaît une grande popularité chez nous. St-Viateur Bagel a ouvert ses portes en 1957. Archives nationales à Montréal, fonds La Presse, (P833, S5, D1988-0425).

PHOTO : RENÉ PICARD, 1988.



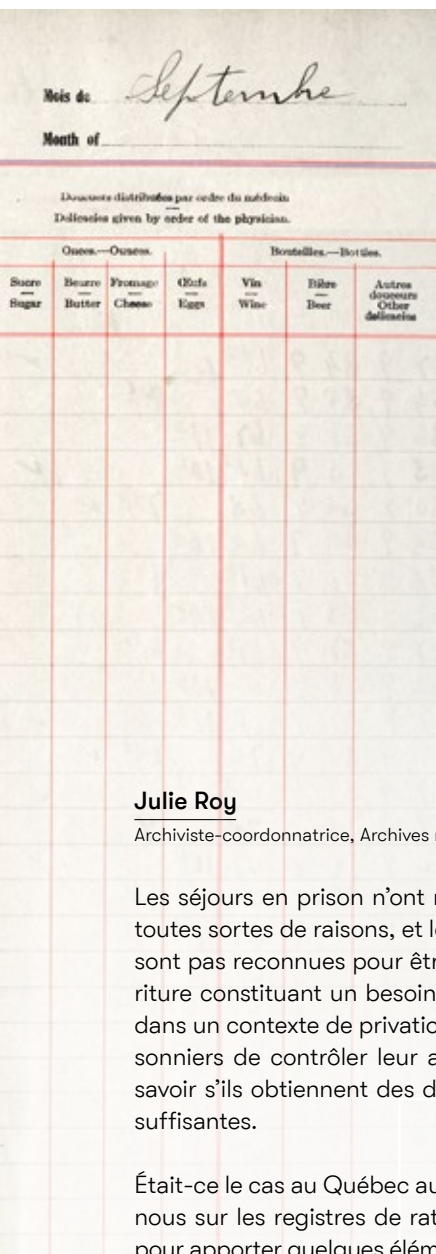
À partir des années 1950, la rue Duluth, à Montréal, héberge de nombreux commerces portugais. La Poissonnerie portugaise, logée au 159, vend dans les années 1970 une grande variété de produits de la mer, dont des sardines fraîches. Archives nationales à Montréal, fonds La Presse, (P833, S5, D1978-0143).

PHOTO : PIERRE MCCANN, 1978.



Tout comme les restaurants Schwartz's et Bens, Dunn's fait figure de pionnier : on y sert depuis 1927 le fameux smoked meat, un mets importé par la communauté juive d'Europe de l'Est. Archives nationales à Montréal, fonds La Presse, (P833, S5, D1992-0402).

PHOTO : BERNARD BRAULT, 1992.



Julie Roy

Archiviste-coordonnatrice, Archives nationales à Sherbrooke

Les séjours en prison n'ont rien d'une partie de plaisir, pour toutes sortes de raisons, et les rations servies aux détenus ne sont pas reconnues pour être gastronomiques. Mais la nourriture constituant un besoin de base pour tout être humain, dans un contexte de privation de liberté qui empêche les prisonniers de contrôler leur apport alimentaire, il importe de savoir s'ils obtiennent des denrées en quantité et de qualité suffisantes.

Était-ce le cas au Québec au début du xx^e siècle? Penchons-nous sur les registres de rations de la prison de Sherbrooke pour apporter quelques éléments de réponse à cette question.

À la soupe!

La série Établissement de détention de Sherbrooke¹ (mieux connu sous le nom de prison Winter) contient cinq registres de rations couvrant la période de 1901 à 1942². Chaque jour, le nombre de prisonniers présents au déjeuner, au dîner et au souper y est consigné, de même que la quantité de nourriture servie dans les catégories suivantes : pain, bœuf, lard, poisson, patates (pommes de terre), légumes, gruau et soupe.

La quantité et la qualité de la nourriture autrefois servie aux détenus étaient-elles suffisantes pour leur assurer une bonne santé? L'étude des registres de rations de la prison de Sherbrooke entre 1901 et 1942 éclaire quelque peu cette question.

Se nourrir en prison

La quantité et le type de nourriture que reçoit un prisonnier permettent de connaître la valeur calorique³ qu'il en retire, comme l'illustrent les exemples suivants :

Jours	Aliments	Quantité	Total des calories
1 ^{er} février 1901	Pain Poisson Patates Gruau	24 onces ⁴ 16 onces 8 onces 4 onces	1858
8 juin 1925	Pain Boeuf Patates Gruau	18 onces 4 onces 8 onces 4 onces	1603
1 ^{er} mai 1928	Pain Lard Gruau Soupe aux pois	24 onces 3 onces 4 onces 8 onces	1758

1. Archives nationales à Sherbrooke, fonds ministère de la Justice (E17, S100).

2. À l'exception des années 1916 à 1922, le registre correspondant étant manquant.

3. Tous les calculs ont été effectués à partir du livret *Valeur nutritive de quelques aliments usuels* publié par Santé Canada en 2008.

4. Une once correspond à un peu plus de 28 grammes.

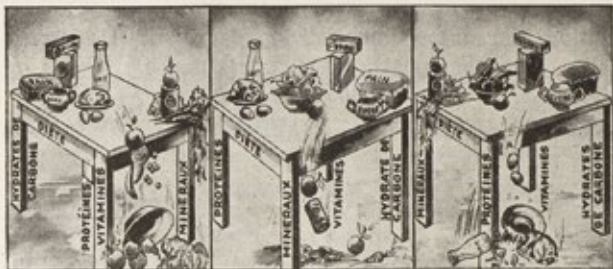
Autres légumes Other vegetables	Gruau Oruel	Soupe Soup	provisions for each day
	5-2	ragout	
		soupe légumes	
	5-2	féves	
		sauce au potates	
	5-2	sauce robert	
		soupe au riz	
	5-2	bouillie	
		riz et raisins	
	5-2	féves	
	2-14		
	2-14	légumes	
		soupe au riz	
	5-	bouillie	
		riz avec raisins	
	5-	ragout	
		soupe au légume	
	5-2	féves	
		sauce au potates	
	2-14	sauce robert	
		soupe au riz	
	5-2	bouillie	
		riz et raisins	
	5-2	Pain	
	4-2		
	5-2	légumes	
		soupe au riz	
	5-2	bouillie	
		riz avec raisins	
	5-2	ragout	
		soupe au légume	
	5-10	féves	
		sauce au potates	
	5-2	sauce robert	
		soupe au riz	
	5-6	bouillie	
		riz et raisins	
	5-6	Pain	
	5-2		
	5-2	bouillie	
		soupe au riz	
	5-2	bouillie	
		riz et raisins	
	5-10	ragout	
		soupe au légume	
	5-2	féves	
		sauce au potates	
	5-2	sauce robert	
		soupe au riz	
	5-10	bouillie	
		riz et raisins	
	5-10	Pain	
	5-10		
	5-10	bouillie	
		soupe au riz	
	5-2	bouillie	
		riz et raisins	
	5-2	bouillie	

Livre des rations de 1938 à 1942, détails des menus servis, février 1940. Archives nationales à Sherbrooke, fonds Ministère de la Justice, Établissement de détention de Sherbrooke (E17, S100, D4, P5).

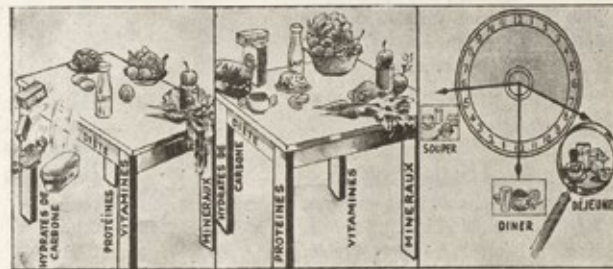
Illustration dans Sœur Sainte-Marie-Vitaline, La cuisine raisonnée, 4^e éd., Québec, s. é., 1943, p. 44.



DIÈTES NON BALANÇÉES



1. Manque de vitamines—2. Manque de matières minérales—3. Manque de protéines



4. Manque d'hydrates de carbone—5. Diète bien balancée—6. Règlementation des repas

Ces calculs ne constituent qu'une approximation tirée d'un très faible échantillonnage, mais il s'agit de menus représentatifs de l'alimentation normale des détenus. On peut donc estimer que le prisonnier de Sherbrooke reçoit en moyenne au cours de cette période 1740 calories par jour. Selon les données de l'époque, une personne dépense en moyenne, quotidiennement, entre 30 et 40 calories par kilogramme de poids. Un homme pesant 60 kilos (132 livres) devrait donc bénéficier d'un apport journalier allant de 1800 à 2400 calories, et même davantage s'il effectue un travail physique exigeant⁵.

L'analyse des colonnes alimentaires des registres permet de dégager des constantes. Le pain et le gruau sont servis tous les jours. Le bœuf et les fèves au lard alternent, sauf le vendredi, jour de poisson puisque l'Église catholique interdisait la consommation de viande ce jour-là. Comme accompagnements, les pommes de terre, la soupe au riz et la soupe aux pois se succèdent. Le menu est composé en bonne partie de féculents.

Les prisonniers reçoivent très peu de légumes, aucun fruit, pas de lait non plus. Ce manque de valeur nutritive peut causer des carences à long terme, notamment de magnésium, de vitamine D, de zinc, de fer et de calcium. On estime aujourd'hui que de telles carences peuvent entraîner divers problèmes de santé. À partir de 1928, les prisonniers obtiennent enfin une distribution quotidienne de lait et de mélasse. Une nouvelle section répertorie les « douceurs distribuées par ordre du médecin » : chocolat, café, thé, lait, mélasse, beurre, fromage, œufs, vin et bière.

Illustration dans Sœur Sainte-Marie-Vitaline, *La cuisine raisonnée*, 4^e éd., Québec, s. é., 1943, p. 60.

Vive les aliments sains

En 1936, la Commission royale d'enquête sur le système pénal du Canada, présidée par Joseph Archambault, entreprend de visiter les pénitenciers canadiens afin d'étudier les conditions de détention au pays. Elle dépose son rapport deux ans plus tard. Celui-ci statue que si la nourriture dans les pénitenciers est saine et généralement suffisante, sa préparation est souvent sujette à la critique, en grande partie parce qu'elle est bouillie plutôt que cuite au four⁶. Le rapport affirme aussi que :

La question des régimes alimentaires des pénitenciers est de première importance. Les aliments devraient être sains et cuits à point ; les régimes devraient être les mêmes dans toutes les institutions, et des spécialistes devraient les régler soigneusement de façon à éviter toute monotonie excessive tout en apportant un équilibre convenable dans les aliments nécessaires⁷.

Il semble que ce rapport ait amélioré la situation, car à partir de 1938, le menu quotidien s'enrichit de légumes, de thé et de sucre. De plus, la soupe au riz et la soupe aux pois côtoient désormais la soupe aux légumes, la sauce aux pommes de terre bouillies, la soupe aux vermicelles, la soupe au chou, le riz aux raisins, le bouilli de légumes, de même que la sauce Robert, une recette gastronomique française accompagnant la viande.

La nourriture servie à la prison Winter au début du xx^e siècle maintient les prisonniers en vie. Le menu à base de féculents remplit les estomacs, mais le manque de diversité des aliments peut conduire à des problèmes de santé... sans compter que la monotonie des menus contribue à l'ennui de la vie carcérale.

Heureusement, le rapport Archambault jette les bases de la refonte du système carcéral canadien, apportant des améliorations jusque dans les écuelles des prisonniers.

5. Sœur Sainte-Marie-Vitaline, *Manuel de cuisine raisonnée*, 2^e éd., Québec, l'Action sociale limitée, 1926, p. 221.

6. Joseph Archambault (prés.), *Rapport de la Commission royale d'enquête sur le système pénal du Canada*, Ottawa, Bureau du Conseil privé, 1938, p. 25.

7. *Ibid.*, p. 127.

ÉTABLIR LA FRONTIÈRE

Alban Berson

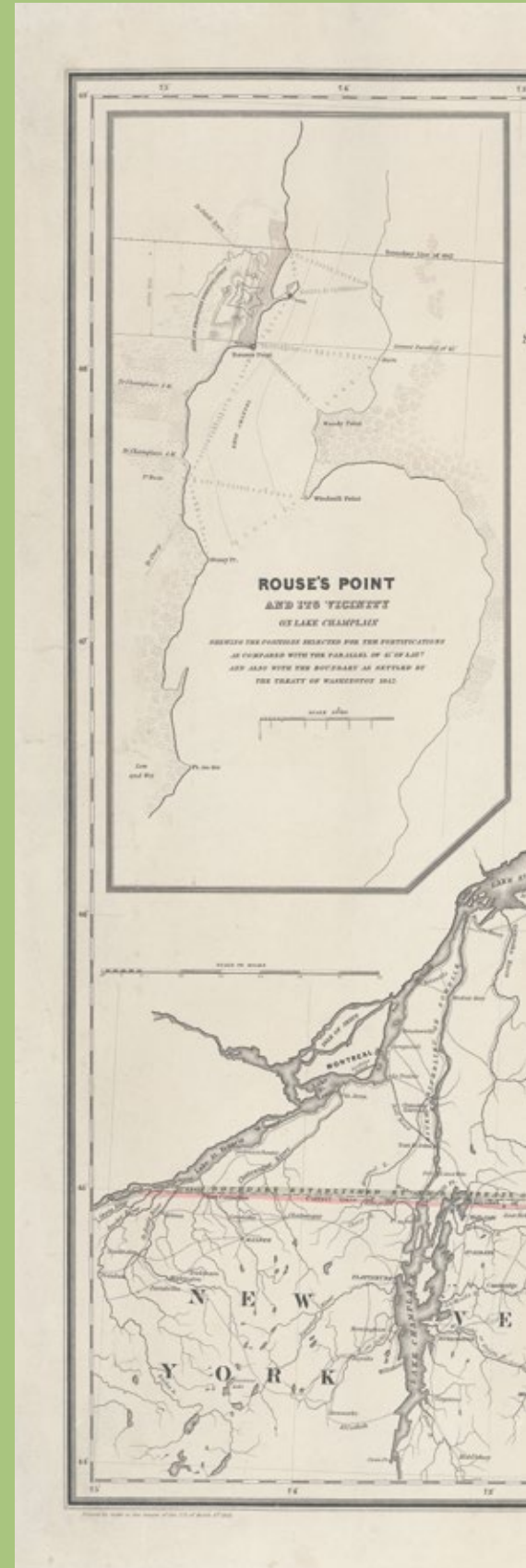
Cartothécaire, Bibliothèque nationale

On répertorie dans le monde moins d'une dizaine d'exemplaires de la carte *Map of the Boundary Lines Between the United States and Adjacent British Provinces* parue en 1843. L'exemplaire acquis récemment par BANQ appartenait autrefois à une institution québécoise, comme l'indique la note manuscrite située en bas à gauche : « Mess Room, Royal Artillery of Engineers, Quebec ». En en faisant l'acquisition auprès d'un marchand américain, BANQ l'a rapatriée au Québec.

La carte illustre le résultat de l'entreprise diplomatique entre les États-Unis et l'Empire britannique pour renégocier la frontière entre ce premier pays et l'Amérique du Nord britannique, le futur Canada.

Cette négociation donne naissance en 1842 au traité Webster-Ashburton. Le traité de Paris de 1783, qui avait conclu la guerre d'Indépendance américaine, délimitait cette frontière de manière ambiguë. Cette imprécision a donné lieu à un litige. Les États-Unis postulaient comme frontière la ligne bleue représentée sur la carte tandis que la Grande-Bretagne revendiquait la ligne rose située beaucoup plus au sud. En 1839, le différend provoque l'envoi de troupes des deux côtés, dans la vallée de la rivière Aroostook, au cœur de la zone contestée.

Le conflit est résolu par le traité Webster-Ashburton dont le tracé apparaît en vert. Ce compromis prévient toute escalade militaire entre les deux pays.



Thomas Jefferson Lee,
Map of the Boundary Lines Between the United States and Adjacent British Provinces, Washington, D.C., Senate of the U.S., 1843.

1843

MAP G N^o 3.

MAP
OF THE
BOUNDARY LINES
BETWEEN

THE UNITED STATES AND
THE ADJACENT BRITISH PROVINCES

FROM THE MOUTH OF THE RIVER ST CROIX TO THE INTERSECTION OF
THE PARALLEL OF 45 DEGREES OF NORTH LATITUDE WITH THE
RIVER ST LAWRENCE NEAR ST REGIS

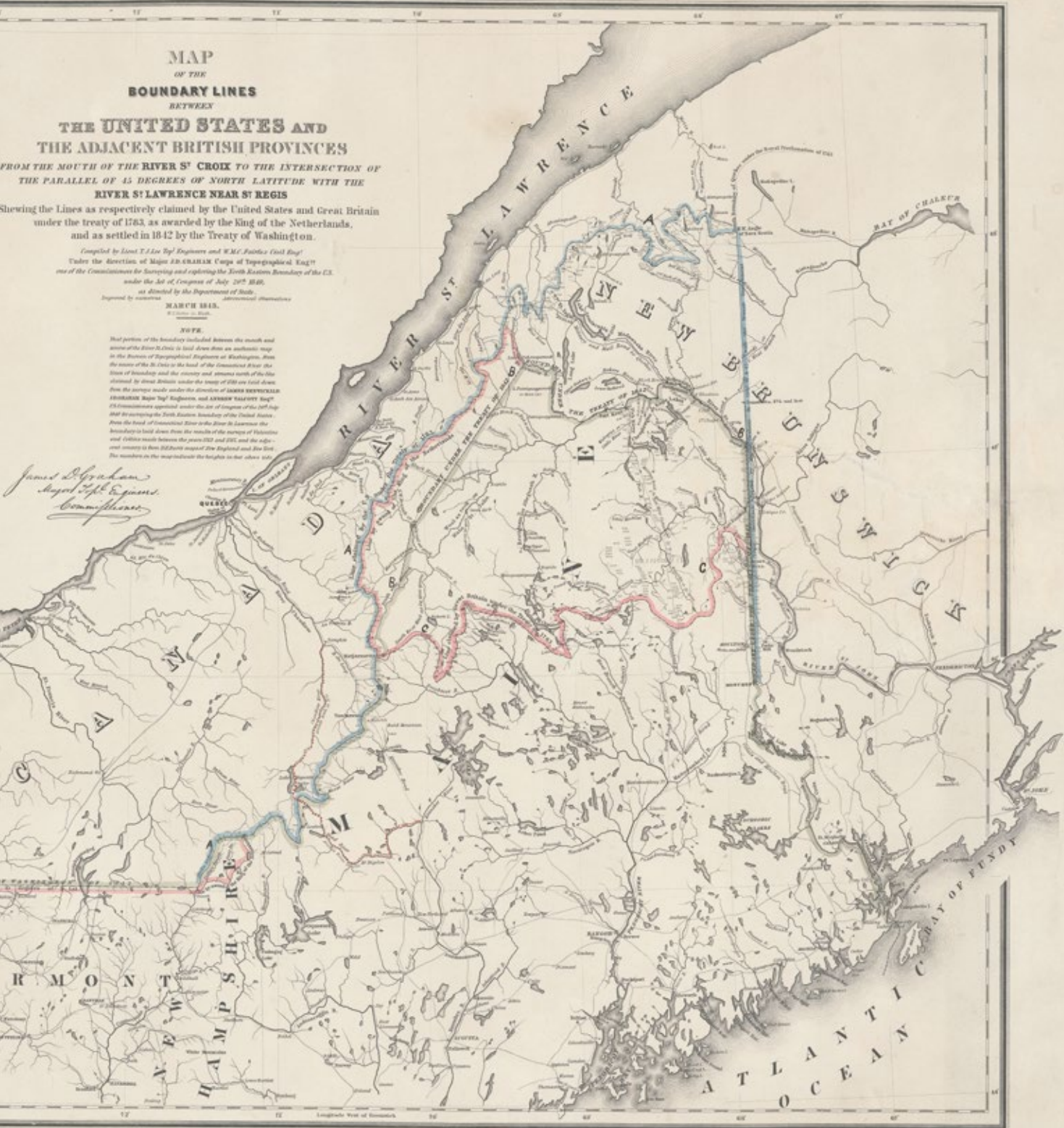
Shewing the Lines as respectively claimed by the United States and Great Britain
under the treaty of 1763, as awarded by the King of the Netherlands,
and as settled in 1842 by the Treaty of Washington.

Compiled by Lieut. T. S. Lee Top Engineer and W. M. Feltus Civil Eng^r
Under the Direction of Major ED. GRAHAM Corps of Topographical Eng^s
one of the Commissioners for Surveying and exploring the North Eastern Boundary of the U.S.
under the Act of Congress of July 20th 1840,
as directed by the Department of State
Approved by authority
MARCH 1845.

NOTE.

That portion of the boundary included between the mouth and
source of the River St. Croix is laid down from an authentic map
in the Bureau of Topographical Engineers at Washington, from
the survey of the St. Croix to the head of the Connecticut River the
line of boundary and the country and towns north of the line
obtained by Great Britain under the treaty of 1763 are laid down
from the surveys made under the direction of JAMES BEVELL
ESQUADRON Royal Eng^s Engineers, and ARTHUR GARDNER Esq^r
of Commissioners appointed under the Act of Congress of July 20th 1840
and embracing the North Eastern boundary of the United States.
From the head of Connecticut River to the River St. Lawrence the
boundary is laid down from the records of the surveys of HENRI
and CHARLES BELLIN between the years 1762 and 1763 and the adja-
cent country is then delineated upon the Treaty of 1763 and the line
the numbers in the map indicate the height in the above list.

*James Bevell
Lieut. Top. Eng^r
Commander*



*Major Ed. Graham
Lieut. T. S. Lee
W. M. Feltus*

Prenez un livre, ajoutez-y un peu de gastronomie, beaucoup de créativité et une touche d'humour, et brassez énergiquement. Qu'obtenez-vous? Des livres d'artistes parfois appétissants, parfois... un peu moins! Voici le menu du jour, tiré des récentes acquisitions de BAnQ.

Au menu

Livres d'artistes, façon gastronomique

Catherine Ratelle-Montemiglio et Martine Renaud

Bibliothécaires, Bibliothèque nationale

Le recueil de poésie de Catherine Cormier-Larose nous transporte instantanément dans l'ambiance d'un casse-croûte : ses poèmes sont insérés dans un distributeur de serviettes de table. On peut ainsi imaginer la ferveur qui s'empare de la poète lorsque l'urgence d'écrire la pousse à coucher ses mots sur le premier support à portée de main. Les lecteurs doivent quant à eux se soumettre à ce dispositif particulier et déguster un à un les textes de Vickie.

Le lien entre identité et nourriture est au cœur de *Cut Fruit – A Wasian Zine*. *Wasian* est la contraction des mots *White* et *Asian*, les artistes participants ayant tous des origines métissées. Les textes de ce très beau zine sont consacrés au pouvoir évocateur de la nourriture : par exemple, un bol de fruits coupés est un symbole d'amour maternel dans plusieurs cultures asiatiques. La quête d'une épice rare et la transmission de recettes familiales permettent pour leur part, à travers les saveurs, de retracer ses racines et d'en illustrer la richesse identitaire.

Le dégoût fait aussi partie de la vie, et c'est avec humour et audace que l'artiste Richard Suicide nous propose ses boîtes de conserve uniques. Son livre d'artiste est entièrement imprimé en sérigraphie et contient une surprenante collection de « cannes », toutes moins appétissantes les unes que les autres. On y reconnaît toutefois de nombreuses références à la gastronomie ou à la culture populaire, dont les fameuses pâtes alphabet servies dans de la sauce tomate. Pour les lecteurs au cœur solide!



Catherine Cormier-Larose, Vickie, Rimouski, Éditions Fond'tonne, Collection 20 oz, 2020.

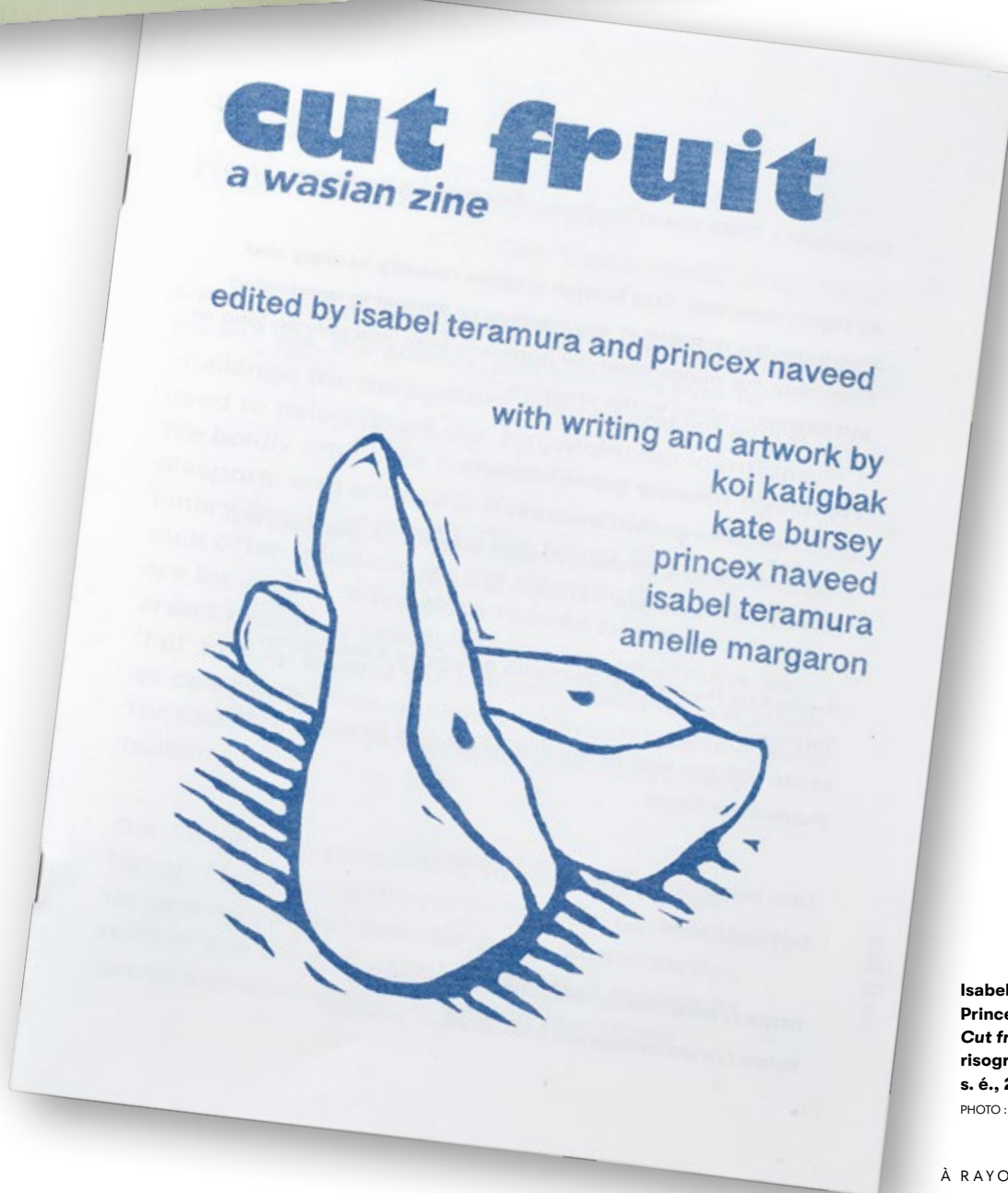
PHOTO : MICHEL LEGENDRE.





Richard Suicide,
Du manger en canne,
 sérigraphie, Dunham,
 Mille putois, 2022,
 couverture et double page.

PHOTO : MICHEL LEGENDRE.

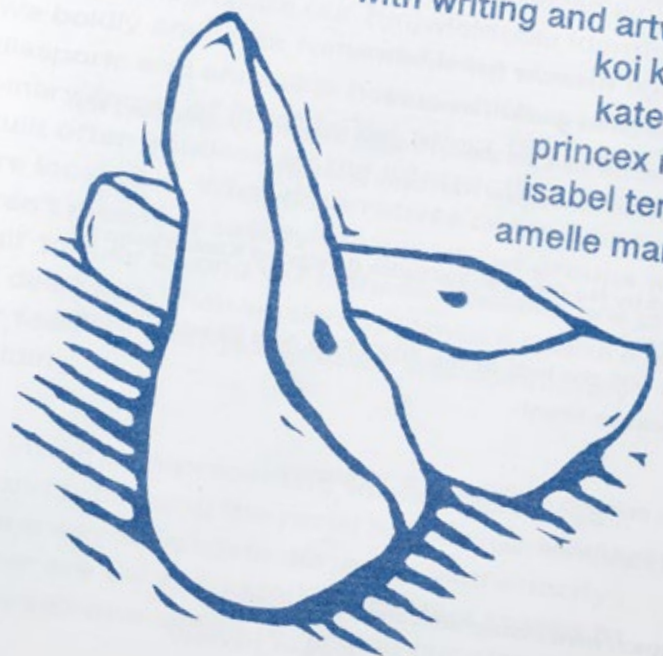


cut fruit

a wasian zine

edited by isabel teramura and princex naveed

with writing and artwork by
 koi katigbak
 kate bursey
 princex naveed
 isabel teramura
 amelle margaron



Isabel Teramura et
 Princex Naveed (dir.),
Cut fruit – A wasian zine,
 risographie, Montréal,
 s. é., 2023, couverture.

PHOTO : MICHEL LEGENDRE.

Un festin de traditions culinaires

Pauline Paramo et Elena Fracas

Chargée de contenus numériques, Direction des communications,
et archiviste-coordonnatrice, Archives nationales à Montréal

Les textes qui suivent sont le fruit d'un appel lancé par BAnQ et l'animatrice France Beaudoin sur le plateau d'*En direct du jour de l'An* de Radio-Canada, le 31 décembre 2023, pour préserver les souvenirs du temps des Fêtes des Québécois. Ils seront bientôt accessibles dans la collection *En direct de nos mémoires* (P100031) conservée par BAnQ.



Les tourtières familiales de Sylvie, les « croquignoles » acadiennes de Jacqueline... Voici un avant-goût des traditions culinaires d'ici qui rejoindront bientôt le patrimoine culturel conservé par BAnQ. Des témoignages aussi tendres que savoureux pour voyager dans le temps et dans notre mémoire collective.

Tourtière du Québec, 2008.
Wikimedia Commons.

PHOTO : GEORGE SHOWMAN.



*Jaceline 21 dec. 1998
de Yvette Roy*

Croquignols (Beignes)
de Grand-Maman Koulid-

6 oeufs
1 tasse de lait
1/2 tasse de beurre
1/3 tasse de crisco
2 tasses de sucre
6 tasses plus de farine
1 c. à thé poudre à pâte
1 tasse de grand manisan

1) Séparer les blancs des jaunes d'oeufs
Battre les jaunes d'oeufs, ajouter peu à peu
le sucre, le beurre et le crisco défaits en crème
1 ou 2 c. à table de lait

2) Fouetter les blancs; y faire entrer la
première préparation. Tamiser la farine
avec la poudre à pâte et déverser en alter-
nant la farine et le lait. Fraisier la pâte
la travailler légèrement afin de ne pas
la durcir. Faire une abaisse de 1/5 po. d'é-
paisseur. Faire cuire en plaque grasse
(350°F Sup feu) 1 minute de chaque côté.
Ne mettre à geler qu'après refroidissement
* Je mets la cuisson sur la pâte avant de
la mettre au frigo pour la nuit ou 4 heures
la porter du frigo 1 heure avant de l'abaisser

**Recette des beignes
« croquignols » de
la famille Goulet écrite
par Yvette Roy, s. d.**

PHOTO : JACQUELINE GILBERT.

**Détail d'une illustration de
La bonne cuisine canadienne,
Québec, Ministère de la Voirie,
1929, entre p. 152 et 153.**



Doux souvenirs d'Acadie

« J'associe une recette de beignes « croquignols » aux plats cuisinés par ma mère pour Noël. Elle lui venait de sa grand-mère acadienne, Malvina Arsenault, dont les ancêtres avaient vécu la déportation de 1755 puis s'étaient installés à Saint-Gervais dans le comté de Bellechasse. Les beignets, saupoudrés finement de sucre en poudre, étaient servis lors des soupers de famille durant la période des Fêtes. Un régal que l'on dégustait une fois l'an. Les enfants pouvaient manger les trous encore chauds dès qu'ils avaient fini de cuire. La préparation et la cuisson de cette recette demandaient au moins deux jours d'ouvrage pour une cinquantaine de beignes. »

- Jacqueline Gilbert, Montréal

L'art de recevoir

« La tradition qui m'est la plus précieuse, ce n'est pas une recette, c'est la façon que ma mère avait de nous recevoir. Dans sa cuisine, on pouvait lire cette pensée : « Cuisine de Noëlla – Il faut savoir servir un repas avec autant de grâce qu'une rose. » »

- Guy Cloutier, Chaudière-Appalaches



**Détail d'une publicité
dans Mon Magazine,
janvier-février 1927, p. 33.**

**La table montée par Noëlla
Cloutier pendant les Fêtes,
25 décembre 2019. Détail.**

PHOTO : GUY CLOUTIER.





Les nombreuses tourtières de Noël de la famille Hurdle, décembre 2023.
PHOTO : SYLVIE HURDLE.

Alphonse Boily, « L'origine du mot "tourtière" », La Revue populaire, septembre 1941, p. 63.



Des tourtières de mère en fille

« Je me souviens de ma grand-maman qui faisait des tonnes de tourtières et en envoyait à tout le monde dans la famille. Par la suite, j'en ai fait avec ma mère. C'est une tradition. Maintenant, j'en fais avec ma fille, en écoutant de la musique de Noël. Des moments tellement heureux. »

- Sylvie Hurdle, Estrie



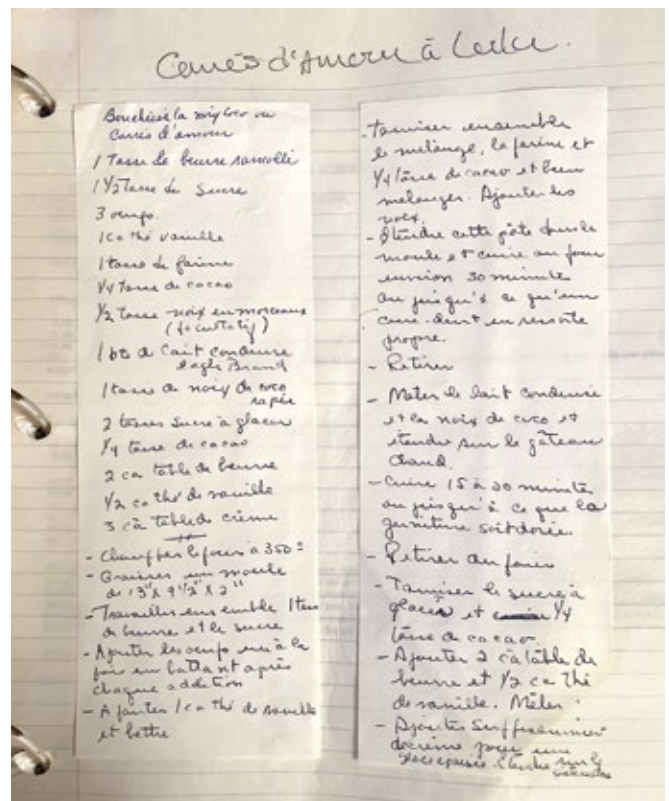
Recette de carrés d'amour écrite par Lucette Grenier, de Black Lake, s. d.
PHOTO : JENNIE FORTIER.

Couverture de la Revue populaire, octobre 1959.

Des bagages remplis de carrés d'amour

« La tradition que j'aimerais préserver et transmettre à mes enfants est la préparation des différents desserts avec ma mère, Lucette, pour le temps des Fêtes : beignes à l'érable, tartes et carrés d'amour. Je rapporte à la maison, à 400 kilomètres de chez mes parents, les restes de ces desserts. »

- Jennie Fortier, Chaudière-Appalaches



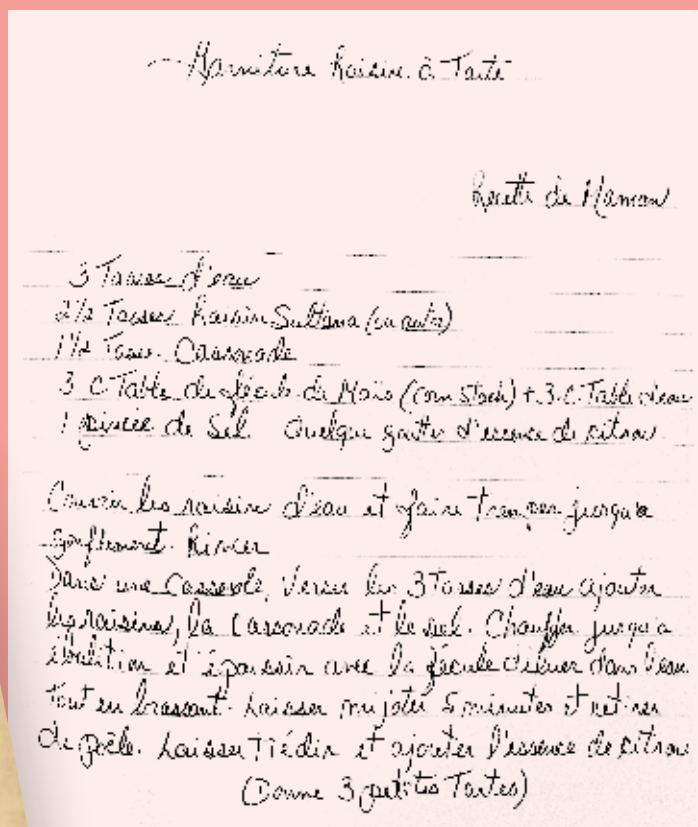
Tradition culinaire et musique entraînante

« Ma mère recevait au jour de l'An toute sa grande famille de 10 enfants. Elle cuisinait son repas traditionnel et, en soirée, mon père sortait sa guitare. Nous dansions et chantions tous en chœur. On aspergeait le plancher de la cuisine d'acide borique pour mieux danser (ça glissait mieux). Quel beau souvenir ! »

- Sylvie Choquette, Lanaudière



Couverture de *Chants pour le temps des Fêtes*, partition musicale, Saint-Hyacinthe, Éditions de la Bonne Chanson, 1952.



Recette de tarte au raisin de la mère de Sylvie, 2023.

PHOTO : SYLVIE CHOQUETTE.



Edmond-Joseph Massicotte, *Une veillée d'autrefois*, gravure, s. l., s. é., 1915.



Publicité de réfrigérateur
Evercold, 1949. Archives
nationales à Montréal,
fonds Conrad Poirier
(P48, S1, P17436).
PHOTO : CONRAD POIRIER.