

Depuis 1964

# Le Bourlingueur

Restaurant Français-Alsacien  
Vieux Montréal

363, St-François Xavier, (coin St-Paul)  
Montréal, Québec, H2Y-3P9

(514) 845-3646  
www.lebourlingueur.ca

# Partager

C'est encore la meilleure façon  
de faire grandir notre société.

À la santé  
de la planète

# Visites de Jardin

PLANTES MÉDICINALES

**Clef**  
DES CHAMPS

21 juillet au 4 septembre 2011  
Val-David  
Venez partager notre passion!

Visites libres / 10h à 14h / jeudi au dimanche / 8\$ /  
Visites guidées / 10h30, jeudi & vendredi / 10h30 et 2h, samedi & dimanche / 12\$

www.clefdeschamps.net • 819-321-3999

Vinumdesign.com

Montréal  
Vinumdesign  
1480, rue City Courtiers  
(514) 985-3300

Québec  
Vinumdesign  
1261, av. Maguire  
(418) 650-1319

ÉQUIPE GADÉAUX | VERRETERIE & ACCESSOIRES | CAVES À VINS SUR MESURE | CELLIERS

**Vinum**  
L'équipe de professionnels de Vinum design a créé le service espace cave pour vous guider dans la conception et l'aménagement de la cave parfaite.

Vinumdesign.com

# La Recrue

VOLUME 17  
NO. 2  
ÉTÉ ET AUTOMNE 2011

BULLETIN DE LIAISON DE LA FONDATION POINTE-À-CALLIÈRE

FONDATION  
POINTE-À-CALLIÈRE  
Musée d'archéologie  
et d'histoire de Montréal

# LE VIN CHEZ LES GAULOIS

À TA SANTÉ CÉSARI

UNE PRÉSENTATION DE LA SAO

EN VEDETTE Le Club des bâtisseurs 03  
ÉVÈNEMENT Le Marché public 04  
À DÉCOUVRIR 400<sup>e</sup> anniversaire du passage de Champlain à Montréal 05  
EN COUVERTURE À ta santé César! Le vin chez les Gaulois 06  
GASTRONOMIE ET HISTOIRE Cuvée des patriotes 08  
PROJET D'EXPANSION 09  
ENTRE AMIS 10

## MOT DE LA DIRECTRICE



Chers Amis du Musée,

Voici le retour de la saison estivale, toujours ponctuée d'activités et d'événements de toutes sortes dans notre métropole. À Pointe-à-Callière, la belle saison fera la fête au vin, un thème qui certainement plaira à beaucoup d'entre vous! Cette nouvelle exposition inaugurée le 16 mai dernier a pour titre *À ta santé César! Le vin chez les Gaulois*, et célèbre l'un des produits les plus anciens et les plus merveilleux jamais issus de l'aventure humaine : le vin!

Nous profiterons de ce thème pour vous accueillir au Musée le 11 octobre prochain lors de la Fête annuelle des Amis de Pointe-à-Callière. Ensemble, nous explorerons différents aspects de ce précieux liquide. Dégustations et découvertes au menu!

Le vin aura également été à l'honneur le 30 mai dernier lors de la traditionnelle soirée-bénéfice de la Fondation Pointe-à-Callière, le Club des bâtisseurs de Montréal. Sous la présidence d'honneur de Monsieur Philippe Duval, Président et chef de la direction de la SAQ, cette belle soirée gastronomique a permis à la Fondation de recevoir plus de 180 personnes influentes pour un souper fin, agréablement accompagné de grands crus offerts par ce partenaire de choix.

Les sommes amassées par la Fondation lors des activités-bénéfice et des campagnes de financement viennent directement soutenir le développement de Pointe-à-Callière. La Fondation a ainsi participé à la préservation et la mise en valeur de la 1<sup>re</sup> station de pompage électrique de Montréal, à l'acquisition du lieu de l'École de fouilles archéologiques de Pointe-à-Callière, à l'acquisition de l'édifice de la Maison-des-Marins, au renouvellement de deux spectacles multimédias sur l'histoire de Montréal, au renouvellement des expositions permanentes et des activités éducatives pour les jeunes. Cette année, le fonds de dotation de la Fondation a pu profiter pour une troisième fois du programme d'appariement du gouvernement du Québec.

Si l'année 2010 a été riche en événements et en nouvelles de toutes sortes à Pointe-à-Callière, 2011 est l'année de la mise en œuvre du projet d'expansion, dont la réalisation commence par la valorisation et la réhabilitation de la Maison-des-Marins et des chantiers archéologiques. Nous vous tiendrons au courant des développements du projet par l'entremise de *La Recrue*. Ainsi, nous incluons un texte sur l'état d'avancement des travaux à chaque nouvelle parution, que vous trouverez en page 9 dans ce numéro.

Au cours des dernières années, vous avez été nombreux à répondre à nos invitations. Nous en sommes très heureux et nous espérons que vous continuerez à nous soutenir. À propos... n'oubliez pas de consulter les dernières pages de *La Recrue* afin de bien profiter des avantages d'être Ami de Pointe-à-Callière.

Au plaisir de vous croiser en nos murs cet été!

FRANCINE LELIÈVRE

La Recrue est une publication de la Fondation Pointe-à-Callière

Coordination : Julie Roy et Chantale Lavoie  
Collaborateurs : Marie-Ève Bertrand, Élisabeth Côté, Christine Dufresne, Noémie Letu, Éric Major, André Mercier, Marie-Josée Robitaille, Anne Élisabeth Thibault

Traduction : Terry Knowles, Pamela Ireland  
Conception graphique : www.daviddesign.ca

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Québec, 2011  
Bibliothèque nationale du Canada, 2011  
ISSN : 1198-6468

Pointe-à-Callière  
Musée d'archéologie et d'histoire de Montréal  
350, Place Royale  
Montréal (Québec)  
H2Y 3Y5

Renseignements généraux : 514 872-9150

Service des Amis : 514 872-4643  
Télécopieur : 514 872-7838

Le Musée est subventionné par la Ville de Montréal

N.B. Dans le cas de la dénomination des Amis de Pointe-à-Callière, la forme masculine est employée pour alléger le texte et désigne autant les hommes que les femmes.

Page couverture : Exposition *À ta santé César! Le vin chez les Gaulois*  
Crédit : Pointe-à-Callière

# Nouveautés dans les collections de Pointe-à-Callière



Récemment, Pointe-à-Callière s'est enrichi d'un nombre important de gravures et de cartes anciennes, soit environ 80 documents, d'une grande richesse documentaire et visuelle. Ils s'agit, entre autres, de plusieurs gravures colorées de Jacques Grasset de Saint-Sauveur, montréalais d'origine, qui datent de la fin du 18<sup>e</sup> siècle et qui représentent des acadiens, des iroquois et autres amérindiens. Du même lot, on retrouve également un tableau majestueux illustrant les principaux peuples de l'Amérique (1). Sur le même sujet, des gravures de Claude Le Beau représentent la conquête de l'Amérique du Nord et les relations entre les peuples et les nouveaux venus au 18<sup>e</sup> siècle. Aussi, on trouvera quelques cartes géographiques de la Nouvelle-France, du continent arctique au 19<sup>e</sup> siècle et de la terre d'Hochelaga publié en 1556.

Pointe-à-Callière encourage les offres de dons qui pourraient enrichir sa collection. N'hésitez pas à nous contacter!

**Marie-Ève Bertrand**  
Archiviste des collections

## De nombreux prix d'excellence pour Pointe-à-Callière

**Grand Prix du tourisme québécois**, lauréat national or, pour l'ensemble de la programmation de l'exposition *Pirates, corsaires et flibustiers*, dans la catégorie Attraction touristique de 100 000 visiteurs et plus.  
**Prix du Mérite, de l'American Association for State and Local History (AASLH)**, États-Unis, pour l'exposition *Pirates, corsaires et flibustiers*.

**Mention honorable, Muse Awards de l'American Association of Museums (AAM)**, États-Unis, Publications Design Competition, pour l'exposition *Pirates, corsaires et flibustiers*, dans la catégorie invitation.

**Prix Ulysse, de Tourisme Montréal**, lauréat régional des Grands Prix du tourisme québécois, pour l'ensemble de la programmation de l'exposition *Pirates, corsaires et flibustiers*, dans la catégorie Attraction touristique de 100 000 visiteurs et plus.

**Mention honorable, Muse Awards de l'American Association of Museums (AAM)**, États-Unis, Publications Design Competition, pour l'exposition *L'Île de Pâques, le grand voyage*, dans la catégorie affiche, 2011.

**Prix Léonidas-Bélanger, de la Fédération des sociétés d'histoire du Québec**, pour le spectacle multimédia *Signé Montréal*, dans la catégorie réalisation/événement, 2011.



Photo : Alain Vandál

### LE CLUB DES BÂTISSEURS DE MONTRÉAL 2011 :

#### UNE SOIRÉE SOUS LE THÈME DU...VIN!

Le lundi 30 mai dernier se tenait à Pointe-à-Callière la 15<sup>e</sup> édition du Club des bâtisseurs de Montréal. Placée sous la présidence d'honneur de M. Philippe Duval, président et chef de la direction de la SAQ, la soirée proposait une incursion dans le monde du vin, des saveurs et du bonheur, associé à la dégustation d'un repas gastronomique. Un montant de 175 000 \$ a été recueilli grâce à l'appui des invités et généreux donateurs.

Les commanditaires et partenaires de la soirée : SAQ, Café-restaurant l'Arrivage (Capucine Traiteur), Blume, Les Eaux minérales Saint-Justin, Taktik et Domax.



## MARCHÉ PUBLIC DANS L'AMBIANCE DU 18<sup>e</sup> SIÈCLE

Chaque année, Pointe-à-Callière nous invite à une plongée dans le passé de nos ancêtres... Le Marché public dans l'ambiance du 18<sup>e</sup> siècle, évènement très attendu dans le Vieux-Montréal, revient le 27 et le 28 août. Pendant deux jours, laissez-vous transporter en août 1750, un jour de marché à Montréal. Les habitants des campagnes y installent leurs étals aux mille saveurs et couleurs : pommes, maïs, fromage, miel, hydromel, cidre et bien sûr la fameuse bière d'épinette. Amuseurs, personnages historiques, musiciens ambulants et soldats vous font revivre l'atmosphère particulière de l'époque.

Comment les équipes du musée réussissent-elles à recréer cette ambiance si particulière? Francine Labrosse, responsable de ce projet de grande envergure, travaille avec une équipe de décorateurs professionnels. Yves Mercier, décorateur pour le cinéma, chine depuis plusieurs années tables, bancs, cruches, charettes, fourches, barils et tout objet à caractère historique qui participent à la beauté du décor.

Mais où se cachent toutes ces trouvailles? On trouve principalement ces objets chez les fournisseurs de décor pour le cinéma qui louent ce type de matériel pour des films historiques. Cela peut aussi être toute une recherche! Par exemple, en 2009, il fallait remplacer les barils en bois du décor. Le vin étant désormais conservé dans des barils en métal, ceux-ci ne sont plus fabriqués. Après de longues recherches, Yves Mercier a finalement récupéré des barils en bois qui servent à conserver le fromage féta! C'est donc chaque année tout un défi de rassembler les éléments qui donneront au Marché son charme et son ambiance historique!

Cette année, regardez bien tous les petits détails du décor, vous verrez que rien n'est laissé au hasard!

**Noémie Letu**  
Coordonnatrice du Marché public



## COULEURS DE L'INDE UNE EXPOSITION ÉCLATANTE !

L'Inde... une mosaïque de paysages, d'ethnies et de croyances, un héritage extraordinaire qui modèle la vie, l'expression artistique et la culture de ses habitants, une magnifique palette de couleurs qui pourraient se décliner à l'infini!

Du 7 novembre 2011 au 6 mai 2012, Pointe-à-Callière présente *Couleurs de l'Inde*, exposition qui nous plongera dans ce pays de lumières à travers l'œil de la journaliste et photographe Suzanne Held. L'exposition présentera également une sélection d'objets indiens provenant de la collection du musée Guimet à Paris illustrant cette civilisation complexe et fascinante.

Spécialiste de cette région du monde et de l'Asie en général, la photographe Suzanne Held a capté au cours d'une quarantaine de voyages le quotidien des habitants de l'Inde et les rapports étroits qu'ils entretiennent avec le sacré et le profane, les traditions et les mythes, les croyances et les rituels. Elle a saisi les formes et les couleurs, depuis l'ocre de la terre, le grès rouge des monuments jusqu'aux saris éclatants dont les transparences jouent avec la lumière. Hymne à la couleur, à la grâce et à l'esthétique, ces photographies sont le reflet d'un pays unique au monde.

Enrichissant l'expérience de l'image par l'objet, la section indienne du musée Guimet nous propose une sélection d'une centaine d'objets de ses collections de sculptures (terre cuite, pierre, bronze et bois) s'échelonnant du 3<sup>e</sup> millénaire avant notre ère jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle de notre ère. Des textiles indiens aux couleurs vibrantes (saris, châles, voiles, odhnis, turbans, manteaux) des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles seront réunis en compagnie d'objets d'art de l'Inde. Des objets de collections et de musées canadiens viendront également se marier à cet ensemble.

Avec *Couleurs de l'Inde*, les siècles cohabitent et s'unissent pour une expérience inoubliable!

**Anne Élisabeth Thibault**  
Chargée de projets

Photo : Suzanne Held / Objets : Musée national des arts asiatiques Guimet

# CHAMPLAIN À MONTRÉAL : UN APPORT FONDATEUR

Entre 1611 et 1616, le fondateur de Québec, Samuel de Champlain, n'habite pas la Nouvelle-France. Il y voyage cependant en 1611, 1613 et 1615 afin de prendre part au commerce des fourrures, entretenir les alliances amérindiennes et explorer le territoire dans l'espoir de découvrir un passage vers l'Asie. C'est dans ce contexte qu'il fréquente l'île de Montréal où il envisage d'implanter, 30 ans avant Ville-Marie, un établissement français.

### 1611 : Désignation d'un lieu d'établissement

Le 28 mai 1611, Champlain arrive à Montréal où a été fixé, l'année précédente, un important rendez-vous de traite avec les alliés Algonquins et Hurons. Ces derniers tardant à paraître, Champlain scrute le secteur des rapides où il est venu en 1603. Cette fois, il est à la recherche d'un «*lieu propre pour la scituation d'une habitation (...) Mais en tout ce que je vy, je n'en trouvoy point de lieu plus propre qu'un petit endroit, qui est jusques où les barques & chaloupes peuvent monter aisement (...)*». L'explorateur donne à l'endroit choisi un nom urbain, *Place Royale*, et l'indique par la lettre «A» sur le plan détaillé qu'il dresse du site. Cet endroit n'est autre que la Pointe où s'établiront les Montréalais en 1642 et qui prendra plus tard encore le nom de «pointe à Callière».



Le Grand Sault Saint-Louis, détail de la carte

Bibliothèque et Archives Canada

Dans son récit, Champlain évoque clairement un projet d'établissement : «*Ayant donc reconnu fort particulièrement & trouvé ce lieu un des plus beaux qui fut en ceste riviere, je fis aussitost couper & defricher le bois de ladite place Royale pour la rendre unie, & preste à y bastir (...)*». En plus de procéder à ce premier aménagement, Champlain fait faire d'autres travaux — potagers, muret — permettant d'apprécier les qualités du site. Il insiste sur le potentiel d'établissement : un îlot, dans le prolongement de la Pointe, pourrait recevoir «*une bonne et forte habitation*»; quant à l'île, nommée Sainte-Hélène en l'honneur de sa jeune épouse, il y entrevoit «*une bonne et forte ville*».

Dans le cadre du 400<sup>e</sup> anniversaire de la venue de Samuel de Champlain à Montréal, Pointe-à-Callière propose une programmation spéciale soulignant l'apport du «père de la Nouvelle-France» à l'histoire de la métropole.  
Lien internet : [www.pacmusee.qc.ca](http://www.pacmusee.qc.ca).

### Un premier nom pour Montréal : Le Grand Sault Saint-Louis

Point d'orgue à sa vision d'établissement, Champlain donne à l'endroit appelé jusque-là Le Sault ou Premier Sault un toponyme distinctif : Le Grand Sault Saint-Louis — vraisemblablement en l'honneur de Louis XIII successeur désigné d'Henri IV. Fait à souligner, entre 1611 et 1616, le «père de la Nouvelle-France» séjournera au Grand Sault Saint-Louis deux fois plus longtemps qu'à l'habitation de Québec. Les recherches archéologiques menées dans le cadre de l'École de fouilles de Pointe-à-Callière pourraient permettre d'accroître notre connaissance de cette période encore peu documentée de l'histoire de Montréal.

### Promesse d'implantation

En 1613, Champlain revient à Montréal pour pousser ses «*découvertes*» vers l'ouest, au-delà des rapides. Parti de l'île Sainte-Hélène, il remonte l'Outaouais jusqu'à l'île aux Allumettes, domaine estival des Algonquins. À ces alliés — qui le dissuadent d'aller plus loin — Champlain propose de venir s'établir à Montréal en leur promettant de faire «*une habitation de François au Saut S. Louys (...) Je leur dis que ceste année nous ferions les préparatifs de bois & pierres pour l'année suivante faire un fort, & labourer ceste terre*».

### Anticipation de Ville-Marie

En 1615, Champlain se rend chez les Hurons auxquels il a promis son soutien contre les Iroquois. Blessé lors d'un affrontement, l'explorateur doit hiverner en Huronie. À son retour, Atironta, le chef des Hurons qui le rattachent à la traite à Montréal, lui confie que le meilleur moyen d'amener les Hurons à adopter le mode de vie français serait de construire une habitation au Sault Saint-Louis. Ainsi sécurisés, les Hurons viendraient s'y établir pour acquérir, au contact quotidien des colons chrétiens, la façon de vivre de ces derniers. Et Champlain de promettre de «*faire à sçavoir une habitation pour eux, au plus tost qu'il nous seroit possible*». Quelque 25 ans plus tard, le manifeste de la Société Notre-Dame sous-titré *Pour la conversion des Sauvages de la nouvelle France* proposera pour Ville-Marie l'exacte stratégie missionnaire rapportée par Champlain.

De tous les gestes de Champlain préfigurant un établissement français à Montréal, le plus décisif demeure sans contredit l'identification du site de la pointe, site que choisiront aussi les fondateurs de Ville-Marie en 1642. Ainsi, en célébrant la venue de Champlain à Montréal en 1611, c'est aussi le lieu de naissance de la ville — la pointe à Callière — qui est célébré.

**André Mercier**  
Idéateur et consultant en muséologie; réalisateur de l'exposition permanente *Ici naquit Montréal* (Pointe-à-Callière)

**Références**  
LAVERDIÈRE, Charles-Honoré. *Œuvres de Champlain*, Université Laval, Québec, 1870  
MERCIER, André. 1611-1616. *Champlain et les Français au Grand Sault Saint-Louis - Un épisode à part entière de la genèse de Montréal*. Document de recherche, Pointe-à-Callière, 2008.

## À TA SANTÉ, CÉSAR! LE VIN CHEZ LES GAULOIS

EXPOSITION DU 18 MAI  
AU 16 OCTOBRE 2011 À POINTE-À-CALLIÈRE



Une présentation de la SAO

Avec l'exposition *À ta santé, César! Le vin chez les Gaulois*, Pointe-à-Callière nous invite à redécouvrir le vin, un sujet très populaire dont l'histoire reste méconnue. Fut-il inventé par les Français, pardon, par leurs ancêtres gaulois? Les vins que nous connaissons sont-ils très différents de ce que buvaient ces « grands amateurs » selon les auteurs antiques? Les usages du vin ont-ils changé? Le vin vient de très, très loin dans le temps. Boisson sacré des dieux et privilège des rois bien avant de devenir le compagnon des gens du peuple, il a traversé mers, montagnes et millénaires pour parvenir jusqu'à nous.

L'histoire du vin se confond souvent avec celle des civilisations humaines. Vers l'an 6000 avant notre ère, la vigne est domestiquée au Moyen-Orient et naît *Vitis vinifera* (« porteuse de vin »). Toutefois, ce sont les Grecs qui porteront la vigne et leurs usages du vin au monde occidental. Ils développeront des rituels autour de la consommation de cette boisson revêtant à leurs yeux un caractère divin. Pendant que les Grecs essaient sur les bords de la Méditerranée, une grande partie de l'Europe

est occupée par des peuples celtes. Tantôt par des échanges pacifiques, tantôt par la violence des guerres, les Celtes sont en contact avec leurs contemporains : Grecs, Étrusques... Vers le 6<sup>e</sup> siècle avant notre ère, leurs élites découvrent ainsi le vin, ses rituels et ses beaux services à boire.

La boisson de Dionysos et de Bacchus aura fort à faire pour s'imposer chez les Gaulois: la bière se fabrique là depuis longtemps et il faut être très riche pour pouvoir s'offrir du vin... Ce n'est qu'au 2<sup>e</sup> siècle avant notre ère que le vin déferlera tel un raz-de-marée sur les Gaulois, lors de festins énormes! Curieusement, après que les élites celtes aient apprécié le vin, tout s'arrête. Faut-il y voir l'expression d'un désir nationaliste de revenir aux traditions et aux boissons indigènes, bière et hydromel, puisées dans des chaudrons de métal?

Mais après que les Romains aient conquis le sud de la Gaule en 120 avant notre ère, le vin revient en force en Gaule. Ainsi, pendant le 2<sup>e</sup> et le 1<sup>er</sup> siècle avant notre ère, des quantités astronomiques de vin romain y sont importées et c'est par centaines de milliers que les amphores arrivent d'Italie, pour abreuver les festins que des chefs gaulois offrent à leurs peuples notamment dans des sanctuaires.

Pendant un siècle, la Gaule achètera ainsi à prix d'or une production romaine de vin en plein essor. De quoi permettre à Rome d'entretenir une armée de plus en plus puissante. En 58 avant notre ère, Jules César, pour

asseoir son pouvoir à Rome, est en quête d'une brillante victoire. C'est en Gaule qu'il va la trouver. À l'époque, de multiples tensions agitent ou divisent les nombreux peuples qui y vivent. Fin stratège, César se joue de ces rivalités, et par le jeu des alliances autant que grâce à une armée très organisée et à de terribles machines de guerre, s'empare finalement de la Gaule entière – au terme du siège d'Alésia, en 52 avant notre ère, alors que Vercingétorix doit se rendre. Mais les Gaulois prendront sur leur conquérant une revanche inattendue, par... le vin!

Pour récompenser des soldats qui l'ont loyalement servi lors de guerres romaines, César leur offre des terres. Les nouveaux propriétaires y plantent ce qui rapporte le plus : la vigne! L'expansion du vignoble gaulois est fulgurante. Au milieu du 1<sup>er</sup> siècle, la vigne dépasse déjà des barrières climatiques qu'on croyait infranchissables : on vinifie en Aquitaine (Bordeaux) et peut-être déjà en Bourgogne. Puis, dans la vallée de la Loire et le bassin parisien. Mieux, la réputation du vin gaulois grandit, au point qu'on le réclame à Rome, en Égypte, en Inde même!

Préoccupé par la concurrence faite aux vins romains, l'empereur Domitien interdit dès 92 aux conquis de planter de la vigne. Mais son ordre ne sera que peu ou pas appliqué. Et le vignoble gaulois survivra à la disparition de l'Empire...

**Christine Dufresne**  
Chargée de projets



Cratère de Vix. Le plus grand vase de bronze de l'Antiquité. Il contient plus de 1100 litres de vin. Bronze, tombe princière de Vix, VI<sup>e</sup> siècle avant J. C., © Musée du Pays châtillonnais-Trésor de Vix, Châtillon sur Seine, Côte d'Or, France - cliché : Inventaire général, Jean-Luc Duthu

## GAGNEZ UN SÉJOUR CHEZ LES GAULOIS !

Partez en France avec la personne de votre choix, dans la région Rhône-Alpes. Pendant une semaine, découvrez les charmes de cette région viticole et gastronomique dans un cadre historique exceptionnel : Lyon et son quartier Renaissance classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO, Vienne et ses trois hectares de vestiges romains au cœur des vignobles des Côtes du Rhône.

Le prix comprend le vol aller-retour entre Montréal et Lyon pour deux personnes, neuf nuitées en hôtel trois étoiles, deux Lyon City Cards, les droits d'entrée au Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal, la visite d'une cave à proximité de Vienne avec atelier de dégustation, un repas du midi dans un bouchon lyonnais ainsi qu'un repas gastronomique au restaurant La Pyramide Relais et Château de Vienne.

Pour plus de détail et vous inscrire,  
Veuillez consulter notre site Internet :  
[www.pacmusee.qc.ca](http://www.pacmusee.qc.ca)

Vue d'une cargaison d'amphores vinaïres.  
Épave de la Madrague de Giens. 75-60 avant J.C.  
© CNRS - Centre Camille Jullian.  
Photo : A. Chené / G. Réveillac

# GASTRONOMIE ET HISTOIRE

## Cuvée des patriotes

Très tôt, les Français ont remarqué la présence de nombreuses vignes sauvages au Canada, Cartier va même baptiser l'actuelle Île d'Orléans « Île de Bacchus ». Par la suite, plusieurs expériences de vinification vont être tentées par les colons, mais celles-ci ne connaîtront que très peu de succès – hormis quelques exploitations sporadiques dans la région de Montréal.

Il n'en reste pas moins que « le vin est à peu près la seule boisson du Canada chez les personnes de qualité » remarque Pehr Kalm en 1749. En Nouvelle-France, on trouve principalement du vin rouge français (97 % de la consommation, selon l'historien Michel Lambert), mais aussi un peu de blanc à l'occasion. Il provient d'abord des régions de l'Aunis, de l'Angoumois et de la Saint-Onge, alors que le bordeaux sera davantage à l'honneur à compter de 1660. Autrement, on retrouve aussi des vins espagnols et des vins de Madère. Coupé d'eau ou bu sans édulcoration, les marchands, les paysans aisés, les nobles, les fonctionnaires – sans, bien sûr, oublier les ecclésiastiques –, tout ce beau monde ne s'en prive pas ! De fait, vers la fin du Régime français, entre 3000 et 7000 barriques de vins sont importées annuellement dans la colonie.

Cela dit, le vin est moins accessible aux « gens du commun » qui n'ont pas les moyens de s'en procurer facilement et ceux-ci doivent plutôt se rabattre sur l'eau et les bouillons (fermentation de pâte, d'épices et d'eau), ou dans le meilleur des cas, sur le cidre et la bière.

Cette distinction concernant la consommation du vin n'est pas seulement affaire de fortune, elle s'observe également selon que l'on soit de la campagne ou de la ville. En effet, l'historien Yvon

Desloges nous apprend que la consommation de vin en région rurale est d'abord d'ordre médical. En fait, le vin se trouve principalement concentré en ville, en premier lieu chez les fournisseurs et les marchands d'où il essaime vers les demeures bourgeoises et les débits de boissons (cabarets et auberges), pour ensuite s'écouler chez les amateurs fortunés et dans les garnisons.

À partir de la Conquête, la carte des vins se modifie considérablement puisque les nouvelles importations sont d'abord orientées en fonction du marché anglais : ce sont surtout des vins forts et liquoreux (notamment du porto, du xérès et du madère) qui sont servis aux tables – « boissons en général détestables [...], vins mélangés et malfaisants et d'une force et d'une rudesse excessive » estiment certains Canadiens qui se trouvent durement sevrés des cuvées exquises de leur ancienne métropole. Qu'à cela ne tienne, il leur faudra prendre leur mal en patience, alors que les vins français seront progressivement réintroduits au Canada au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.

On le voit, le vin a toujours été prisé au Canada, et ce, depuis les débuts de l'occupation européenne. Pehr Kalm rapporte d'ailleurs cette boutade que fit le gouverneur Longueuil à des ambassadeurs anglais qui se désolaient de l'opiniâtreté des raids canadiens : « Ah ! Messieurs, vous n'avez pas à vous étonner à ce sujet ! Vos gens ont capturé, au cours de la dernière guerre, les navires qui devaient apporter le vin et cela nous a mis de si méchante humeur que nous sommes venus vous importuner, sans compter que l'enlèvement du Cap Breton nous avait enflammés ».

**Éric Major**  
Documentaliste

Photo : Éric Major



## PROJET D'EXPANSION

La phase 1 du projet d'expansion se poursuit



Credit : Le Consortium Hanganu et Provencher Roy + associés architectes

### La ministre St-Pierre signe

Un autre pas de franchi! La ministre de la Culture, des Communications et de la Condition féminine du Québec, madame Christine St-Pierre, a officiellement confirmé une aide financière pour la phase 1 du projet d'expansion de Pointe-à-Callière. Également soutenu financièrement par la Ville de Montréal, les travaux permettront de réhabiliter la Maison-des-Marins en espaces multifonctionnels (salles d'expositions, espace éducatif, activités culturelles), d'aménager un lien souterrain piétonnier entre la crypte archéologique et la Maison-des-Marins et de réaliser des fouilles archéologiques sur la place D'Youville Ouest et dans le sous-sol de la Maison-des-Marins.

### Coups de pic et de pelle

Les travaux pour le réaménagement de la Maison-des-Marins (anciennement la Maison du Père) ont commencé en juin. Parallèlement, le stationnement maintenant désaffecté situé sur la place D'Youville Ouest sera investi par les archéologues pour les prochaines semaines. Leur objectif est de mieux connaître le site du marché Sainte-Anne et du parlement du Canada-Uni, ainsi que le lien avec l'égout collecteur en pierre.

### Un solide équipage

Pour réaliser ce projet, Pointe-à-Callière s'est doté d'une équipe chevronnée. Quartier International de Montréal, donneur d'ouvrage délégué, s'occupe de la gestion du projet. Le consortium formé des firmes Dan S. Hanganu Architectes et Provencher Roy + associés architectes a pour mandat de concevoir un projet à la fois original et en continuité avec l'Éperon. L'entrepreneur général gérant Pomerleau assure la réalisation des travaux. Enfin, les ingénieurs en structure Pasquin St-Jean et associés et le consortium d'ingénieurs en mécanique Caron Beaudoin et associés / Bouthillette Parizeau, travaillent de pair avec les architectes et l'entrepreneur.

Visitez la section consacrée au projet d'expansion sur notre site Internet : [www.pacmusee.qc.ca](http://www.pacmusee.qc.ca)

**Élisabeth Côté**  
Chargée de projet



**NE MANQUEZ PAS LES VISITES GUIDÉES** du chantier de fouilles archéologiques à la Place D'Youville, du 5 juillet à la Fête du Travail, du mardi au dimanche, entre 13 et 16 heures. Rendez-vous devant le Centre d'histoire de Montréal, place D'Youville (coin Saint-Pierre). Cette activité est organisée conjointement par Pointe-à-Callière et le Centre d'histoire de Montréal.

## ENTRE AMIS MERCÌ À NOS BÉNÉVOLES

Un grand merci à tous nos bénévoles pour leur implication constante dans l'ensemble des activités du Musée. Votre participation jour après jour contribue de façon significative au succès de nos événements ainsi qu'au rayonnement du Musée et de la Fondation Pointe-à-Callière.

### Aide aux différents départements:

#### Fondation

Envois : Marthe Beaugard, Rollande Laplante, Yolande Pellas, Annette Tremblay

#### Service aux publics et communications

Envois : Marthe Beaugard, Rollande Laplante, Yolande Pellas, Hélène Rowe, Annette Tremblay

#### Action culturelle

Les Symphonies portuaires : Rollande Laplante, Yolande Pellas, Annette Tremblay, Danielle Tremblay, Suzanne Verdon

Les Cultures gourmandes de Pointe-à-Callière :

Line Lefebvre, Yolande Pellas, Aline Roby, Sylvain Secours, Grégory Taillefer, Annette Tremblay, Danielle Tremblay, Suzanne Verdon

Remerciements particuliers à Hannah McElgunn, stagiaire à la Fondation Pointe-à-Callière.

## BÉNÉVOLES RECHERCHÉS POUR MARCHÉ PUBLIC DANS L'AMBIANCE DU 18<sup>e</sup> SIÈCLE

Les 27 et 28 août 2011, prenez part à ce moment privilégié de rencontre entre le public et les Amis du Musée Pointe-à-Callière.

Votre contribution à cet événement est déterminante: si vous désirez y participer cette année et soutenir une nouvelle fois l'action culturelle du Musée, nous serons heureux de vous retrouver ou de vous voir rejoindre notre équipe!

Pour toute information sur ces occasions de bénévolat, appelez-nous au 514 872-4643.

#### Nouvelles Recrues

Louise Arsenaux  
David Bastien  
Ashlie Bienvenu  
Richard Bishop  
Alan Brown  
Géralyn C. Trudel Desrosiers  
Bernadette Cardyn  
Louise Chantal  
Lyne Charbonneau  
Madeleine Charbonneau  
Marie-Chantal Chartier  
Annie Chouinard  
Linda Coulombe  
Ginette Despars

François Doyon  
Barbara Galli  
Diane Gendreau  
Tommy Guignard  
Michèle Hardy  
Jeannine Hébert  
Jade Heilmann  
Alexandre Herbay  
Lise Lacroix  
Mélanie Laplante  
Michel Lefrançois  
Isabelle Legris  
Sylvie Lemay  
Hubert Lewis  
Armande Maltais

Jean-Paul Marcil  
Murray Markanen  
Lisette Martin  
Clémence Massicotte  
Lisette Melançon  
Mireck Metelski  
Susan Moody  
Diane Pagé  
Geneviève Poitras  
Louise Provost  
Mario Rioux  
Emmanuel Robreteau  
Jean-Claude Rochon  
Éric Rouanet  
Donald Roy

Sandrine Segers-Calouche  
Pamir Sezener  
Jacynthe Simard  
Patrick St-Cyr  
David Tarr  
Monique Tessier  
Alessandra Tomas  
Lucienne Tougas  
Claudine Trekker  
Claudette Vaillancourt  
Francine Vania Marion  
François Vézina  
Pierre Vromet  
Derek Yaple-Schobert

## DES ACTIVITÉS POUR LE MOIS DE L'ARCHÉOLOGIE

Partout au Québec, pendant le mois d'août, quelque cinquante sites, musées et autres lieux à vocation archéologique, invitent petits et grands à renouer avec le charme de l'archéologie ou à en faire pour la première fois l'expérience.

À Pointe-à-Callière, plusieurs activités à ne pas rater !

SAMEDI, 27 AOÛT DE 10 H 30 À 20 H  
DIMANCHE, 28 AOÛT DE 10 H 30 À 18 H  
GRATUIT

#### La ville sous la ville – Sur les traces du Fort de Ville-Marie

Pendant la frénésie qui entoure le *Marché public de Pointe-à-Callière dans l'ambiance du 18<sup>e</sup> siècle*, venez rencontrer et discuter avec les archéologues qui collaborent à l'École de fouilles archéologiques de Pointe-à-Callière. Ils vous expliqueront l'histoire du site de la fondation de Montréal ainsi que leurs plus récentes découvertes.

#### Archéologues en herbe

L'activité *Archéologues en herbe*, qui s'adresse aux plus jeunes, est une rare occasion d'en apprendre un peu plus sur le métier d'archéologue. Les jeunes participent à une simulation de fouilles en compagnie d'un guide-animateur archéologue.

MERCREDI, 31 AOÛT À 10 H ET 14 H  
GRATUIT

#### Circuit Montréal, ville fortifiée

Un circuit à pied à la fois archéologique et historique au cœur du premier centre-ville de Montréal. Vous découvrirez en compagnie d'archéologues les traces évocatrices du paysage urbain de Montréal au 18<sup>e</sup> siècle. Places limitées. Réservation nécessaire au 514 872-9150 ou [info@pacmusee.qc.ca](mailto:info@pacmusee.qc.ca).

D'autres activités et visites seront offertes à Pointe-à-Callière dans le cadre du Mois de l'archéologie. Vous retrouverez tous les détails au cours des prochaines semaines sur le site internet du Musée : [www.pacmusee.qc.ca](http://www.pacmusee.qc.ca).

Les Amis de Pointe-à-Callière peuvent dès maintenant profiter des avantages grâce à leur carte de membre. Voici les détails de ces offres :

#### Rabais au CCA

Les Amis de Pointe-à-Callière ont droit, sur présentation de leur carte de membre, à un rabais de 50% sur les droits d'entrée aux expositions du Centre Canadien d'Architecture (CCA)  
Centre Canadien d'Architecture  
1920, rue Baile  
Montréal

#### Rabais de 15 % au restaurant Le Petit Moulinsart

Sur présentation de la carte Ami de Pointe-à-Callière, le restaurant Le Petit Moulinsart offre aux Amis un rabais de 15 % — sur nourriture seulement - sur le prix du repas. Il est important de présenter votre carte avant la facturation.  
Restaurant Le Petit Moulinsart  
139, rue St-Paul Ouest  
Montréal  
514 843-7432

#### Rabais de 15 % au restaurant Le Bourlingueur

Sur présentation de la carte Ami de Pointe-à-Callière, le restaurant Le Bourlingueur offre aux Amis un rabais de 15 % sur le prix du repas. Il est important de présenter votre carte avant de commander votre repas.  
Restaurant Le Bourlingueur  
363, rue St-François-Xavier (coin St-Paul)  
Vieux-Montréal  
514 845-3646

#### Sans oublier le rabais de 10% à la boutique du Musée et au café-restaurant L'Arrivage!

## FÊTE ANNUELLE DES AMIS

#### La Fête annuelle des Amis :

#### une soirée fort appréciée à ne pas manquer!

Prévue le mardi 11 octobre 2011 au Musée, cette soirée met les Amis à l'honneur! Ne ratez pas cette occasion de vous réunir pour profiter d'une soirée haute en couleur ou le vin fera figure de proue. Plusieurs prix de présence, bonnes compagnies et autres surprises vous y attendent dès 17h30!

Profitez-en pour inviter un de vos proches. Pour aussi peu que 20 \$, votre invité pourra participer à la soirée et bénéficier d'un abonnement de six mois aux Amis de Pointe-à-Callière. Une soirée doublement plaisante!



## BOUTIQUE DE POINTE-À-CALLIÈRE

Les visiteurs peuvent se procurer à la Boutique du Musée des reproductions gallo-romaines de céramique sigillée. Vase, bol, gobelet, gourde et calice se convertiront en objets usuels et contemporains. Le mot *sigillé* vient du latin *sigillum* (sceau, poinçon). On donne ce nom à des céramiques décorées en relief, façonnées dans des moules ou les motifs s'inscrivent en creux. La plupart étaient également signées à l'aide de poinçons.

La Gaule produisait à grande échelle ces belles poteries rouges. De grands ateliers, notamment ceux de Lezoux (Puy-de-Dôme) et de La Graufesenque (Aveyron) les fabriquaient en série et les exportaient dans tout l'Empire romain. Les pièces présentées à la Boutique sont l'œuvre de Mathias Fernandes.

En lien avec l'exposition temporaire *À ta santé, César! Le vin chez les Gaulois, Le vin. Nectar des dieux, Génie des hommes* explore l'histoire de la vigne et du vin dans l'Antiquité. Plus de 30 spécialistes abordent le sujet sous tous ces aspects : les origines et la mythologie du vin, la production, la consommation, le vignoble gaulois, les cépages, le vin de l'Italie romaine... Infolio éditions, 2004. 360 pages.

**Constance Gagnon**  
Responsable de la Boutique

