

Jean-Marie M. Dubois *

L'introduction de la vigne cultivée au Québec: approche à la période de la Nouvelle-France (1608-1760)

1. INTRODUCTION

Localisé à la limite nord de l'aire de répartition de la vigne indigène, le Québec possède un climat rigoureux de sorte que les essais d'introduction depuis le début de la colonisation française du XVII^e siècle y ont été infructueux, et ce jusqu'au milieu du XX^e siècle. Lors du I^{er} Symposium de l'Association internationale d'histoire et de civilisation de la vigne et du vin, en 1999 en Espagne, nous avons vu que cette histoire pouvait être subdivisée en sept périodes jusqu'à nos jours, la première étant la période autochtone et de la découverte, soit le domaine de la vigne indigène avant la colonisation française (Dubois et Deshaies, 2001). Après avoir fait un retour sur cette première période, nous caractériserons et détaillerons la deuxième période, soit celle du régime français en Nouvelle-France (1608 à 1760), en faisant cependant quelques incursions dans les régions hors Québec explorées ou colonisées par les Français, c'est-à-dire la région des Grands Lacs, la Louisiane (actuellement le centre des USA), l'Acadie (actuellement la Nouvelle-Écosse et une partie du Nouveau-Brunswick et du Maine) ainsi que la Nouvelle-Angleterre (figure 1).

Les objectifs de notre recherche sont, dans un premier temps, de rendre compte de ce qui s'est passé en Nouvelle-France en relation avec la vigne et le vin, dans un deuxième temps, de montrer les efforts que les Français ont faits pour maintenir ou adapter leurs habitudes alimentaires (Kalm, 1753; Beauroy, 1971; Rousseau, 1983; Lafrance et Desloges, 1989 et 1990; Tremblay, 2000), entre autres celle reliée à la vigne et au vin, et, dans un troisième temps, de montrer que cet

* Professeur titulaire, Département de Géographie et Télédétection, Université de Sherbrooke, Québec, Canada J1K 2R1 (jmdubois@courrier.usherb.ca).



Figure 1. Carte de localisation des principales nations amérindiennes et des principaux toponymes utilisés.

effort a été soutenu pendant toute la période. Certains auteurs ont déjà publié des travaux intéressants sur des éléments de l’histoire du vin en Nouvelle-France, mais les aspects d’utilisation de la vigne indigène et d’implantation de vignobles ont été négligés et c’est ce à quoi nous voulons, entre autres, remédier. Nous n’avons pas encore exploré à fond toutes les sources de documentation, les rapports de fouilles archéologiques et les fonds d’archives, mais nous pouvons quand même livrer un état de la recherche que nous croyons assez révélateur de la période.

Nous mentionnerons d’abord la présence et l’utilisation de la vigne indigène, puis les essais d’introduction de la vigne européenne pour terminer par l’origine et l’utilisation du vin et du raisin importés ainsi que par les problèmes d’alcoolisme chez les autochtones.

2. PRÉSENCE DE LA VIGNE INDIGÈNE

Le relevé des nombreuses sources, surtout d’explorateurs et de missionnaires, mentionnant la présence de vignes indigènes, surtout *Vitis riparia*, sur tout le territoire exploré par les Français est impressionnant. On rapporte que les vignes, qui grimpent sur les buissons et les arbres, sont habituellement chargées de raisins, sauf les parties à l’ombre. On rapporte généralement que le raisin est plus petit que le raisin européen mais quelques-uns rapportent qu’il peut atteindre la grosseur d’une prune, ce qui est de toute évidence exagéré! Jacques Cartier est le premier à mentionner cette vigne, en 1534, et il nomme d’ailleurs l’île d’Orléans, en aval de Québec, «île de Bacchus» (Cartier, 1863).

Certains, comme Nicolas Denys, en 1672, et le baron de La Hontan, en 1705, trouvent que le raisin a bon goût. Cependant, d'autres trouvent que ce n'est pas le cas, tels Jacques Cartier en 1534 ou Samuel de Champlain en 1615 (Laverdière, 1870). Jacques Cartier en 1534, Samuel de Champlain en 1603, Pierre Boucher en 1664 dans son histoire naturelle de même que Nicolas Denys en 1672 croient tous, que cultivée, cette vigne donnerait un aussi bon rendement que celles d'Europe et même d'aussi bons raisins. C'est ce que nous verrons dans la section suivante. On peut cependant mentionner, qu'en 1636, le père jésuite Jean de Brébeuf prétend que le fait que la neige est abondante permettrait à la vigne de survivre malgré le climat rigoureux (Campeau, 1967-1987).

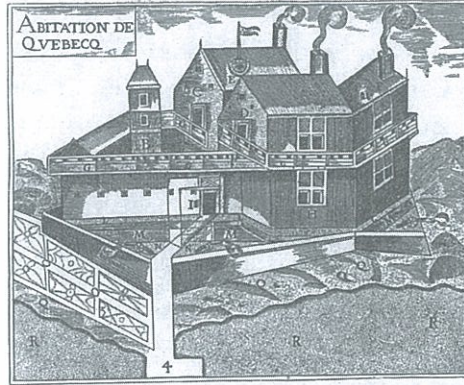
Cependant, les amérindiens n'utilisaient pas le raisin indigène. En effet, Samuel de Champlain rapporte ce fait en 1616 et le sieur de Poutrincourt rapporte, en 1606, que les Amérindiens de la côte atlantique pensent même que le raisin est poison (Lescarbot, 1612). Enfin, en 1633, un amérindien de Québec rapporte au père jésuite Paul Le Jeune que sa grand-mère racontait l'étonnement des autochtones à voir les premiers blancs manger des biscuits et boire du vin, qu'ils pensaient être du bois et du sang (Campeau, 1967-1987). Par contre, le frère récollet Gabriel Sagard Théodat est le seul à rapporter, en 1623-1624, que les Hurons de la région des Grands Lacs en mangent (Sagard Théodat, 1632).

3. ESSAIS DE CULTURE DE LA VIGNE INDIGÈNE

La première mention retracée d'essai de culture de la vigne indigène en Nouvelle-France serait lorsque Samuel de Champlain en plante dans le jardin de son habitation lors de la fondation de Québec, en octobre 1608 (figures 2 et 3). En 1610, il mentionne cependant, qu'il a perdu ses vignes par manque de soins alors qu'il était en voyage en France (Laverdière, 1870). On ne sait s'il en planta d'autres.

Le deuxième essai retracé est celui de Nicolas Denys, probablement en 1668, sur l'île Miscou, en Acadie, au sud de la baie des Chaleurs dans le golfe du Saint-Laurent. Il mentionne que les vignes y viennent aussi bien qu'en France, mais il s'en fit déposséder deux ans plus tard par le gouverneur d'Aunay et on ne sait ce qu'il en advint (Denys, 1672).

Il faut ensuite aller jusqu'en 1749, alors que le naturaliste suédois Pehr Kalm constate, qu'au Canada, on plante de la vigne indigène dans les jardins, entre autres sous forme de charmilles ou sur des tonnelles pour faire de l'ombre. Kalm (1753) se doute que la vigne ne sert pas uniquement à faire de l'ombre, mais, si vignoble il y a dans certains jardins, ce ne sont certainement que de très petites exploitations. De plus, Kalm rapporte que le gouverneur général du Canada, monsieur de La Galissonnière, a émis des instructions générales sur la façon de récolter



- A Le magasin.
 B Colombier.
 C Corps de logis où font nos armes, & pour loger les ouvriers.
 D Autre corps de logis pour les ouvriers.
 E Cadran.
 F Autre corps de logis où est la forge, & artisans logés.
 G Galleries tout au tour des logemens.
 H Logis du sieur de Champlain.
 I La porte de l'habitation, où il y a pont-levis.
 L Promenoir autour de l'habitation contenant 100 pieds de large jusques sur le bord du fossé.
 M Fossés tout autour de l'habitation.
 N Plattes formes, en façon de tenailles pour mettre le canon.
 O Jardin du sieur de Champlain.
 P La cuisine.
 Q Piece devant l'habitation sur le bord de la riviere.
 R La grande riviere de saint Lorens.

p. 303.

Figure 2. Habitation de Samuel de Champlain à Québec, en 1608. Le jardin où il planta ses vignes est indiqué par la lettre «O».

(Tiré de Champlain, in Laverdière, 1870, tome III, p. 303)

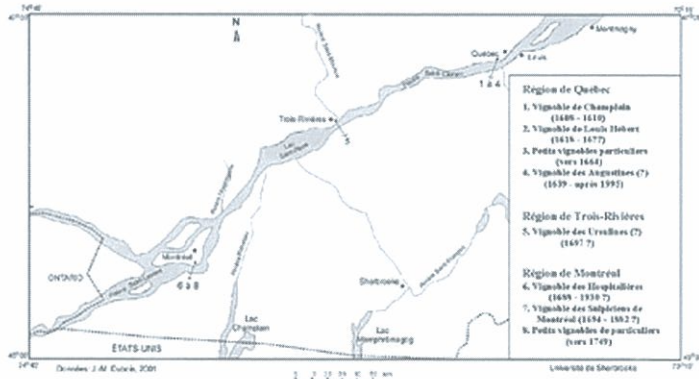


Figure 3. Localisation des vignobles retracés ou supposés en Nouvelle-France.

et de conserver entre autres les grains du raisin indigène, ce qui est sûrement dans un but de culture.

Les missionnaires ou explorateurs ne font pas mention que les amérindiens cultivent la vigne. Seul Gabriel Sagard Théodat constate ce fait, en 1623, chez les Hurons des Grands Lacs. Par contre, hors de la Nouvelle-France, Giovanni da Verrazzano avait remarqué, en 1523 sur le territoire qui deviendra la Virginie, que les autochtones enlevaient du feuillage aux vignes qui grimpent dans les arbres afin que le raisin puisse mieux venir à maturité (Adams, 1998). Il mentionne aussi que le raisin est bon et a le même goût que ceux de France. Les autochtones de cette région faisaient donc une forme primitive de culture et devaient donc en

manger. Enfin, il semble que le premier essai de domestication réussi de la vigne indigène, *Vitis labrusca*, ait été fait par James Alexander, le jardinier de Thomas Penn, à Philadelphie en Pennsylvanie, entre 1732 et 1741. On pense cependant que c'était un croisement accidentel avec un *Vitis vinifera* (Adams, 1998).

On peut donc dire avec assez de certitude qu'il n'y a pas eu de véritables vignobles constitués de vignes indigènes en Nouvelle-France, sauf quelques essais. La réponse provient probablement du résultat des essais de vinification qui en ont été faits et que nous verrons maintenant.

4. ESSAIS DE FABRICATION DE VIN AVEC LE RAISIN INDIGÈNE

En 1623-1624, Gabriel Sagard Théodat rapporte que les autochtones ne font pas de vin et aucun autre missionnaire ou explorateur ne l'a rapporté.

Il semble que les premiers à avoir fait du vin avec du raisin indigène en Amérique du Nord soient les huguenots français au nord de la Floride, entre 1562 et 1564, puis les colons anglais de Virginie en 1609 (Adams, 1998). Par la suite, des essais seront faits en Nouvelle-Angleterre tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles, surtout en Virginie et au Massachusetts où on fera même venir des vignerons français (Pinney, 1989).

En Nouvelle-France, le premier essai retracé est celui fait par le père jésuite Joseph Le Caron, en 1615, en mission au pays des Hurons, dans la région des Grands Lacs (Jouve, 1915). On rapporte aussi que d'autres missionnaires, dans la même région en 1623-1624, ont fait du vin de messe et même un raisiné (gelée) qu'on dit aussi bon que celui fait en France (Campeau, 1967-1987). Par la suite, de 1637 à 1655, dans les Relations des Jésuites, à plusieurs reprises, on rapporte avoir fait du vin de messe tant au pays des Hurons que des Iroquois et même à Québec (Campeau, 1989-1996). On en aurait conservé au moins six mois et il semble qu'on l'ait trouvé «passable».

En 1636, le père jésuite Jean de Brébeuf rapporte que, le long du Saint-Laurent, plusieurs colons font du vin «par curiosité» et il le trouve fort bon (Campeau, 1967-1987). Par contre, dans son histoire naturelle de 1664, Pierre Boucher (gouverneur de Trois-Rivières, 1654-1661) trouve un goût âcre à ce gros vin qui tache beaucoup et il conseille de le faire vieillir au moins un an. L'habitude de faire du vin avec la vigne indigène devait cependant être assez répandue en 1707 car un règlement prévoit une amende à ceux qui cueillent du raisin sur le terrain d'autrui, entre autres pour faire du vin (Prévost et al., 1986). On faisait encore certainement du vin en 1749 car Pehr Kalm mentionne qu'il ne donne pas le nom de vin au produit du raisin indigène tout comme il l'avait déclaré auparavant pour celui qui est fait à Philadelphie et auquel il trouvait un goût sûr et âcre.

Nous avons donc assez de preuves que, pendant toute la période de la Nouvelle-France, on fait au moins un peu de vin avec la vigne indigène. Les missionnaires en font par nécessité pour se procurer du vin de messe. La population, elle, le fait peut-être par curiosité comme le rapporte le père Jean de Brébeuf, mais les moins bien nantis doivent aussi en faire, surtout lorsque les arrivages de France ne parviennent pas au port. Il semble cependant certain que le vin ainsi fait a un goût âcre et il n'est donc pas surprenant qu'on cherche à acclimater la vigne européenne comme nous le verrons dans la prochaine section.

5. ESSAIS D'INTRODUCTION DE LA VIGNE EUROPÉENNE

Malgré nos affirmations antérieures (Dubois et Deshaies, 1997, 2001), ce n'est pas Samuel de Champlain qui a planté les premières vignes européennes à Québec puisque nous avons vu que c'était de la vigne indigène. En effet, ce serait le sieur de Poutrincourt qui, avec l'aide de l'apothicaire Louis Hébert désirant s'installer définitivement en Acadie, aurait importé les premiers cepes de vigne européenne, en 1606, avec d'autres plantes et des pommiers (Saunders, 1935). Rendu à Québec en 1618, Hébert en transplante dans son jardin et elles y viennent fort bien d'après Champlain (Laverdière, 1870). Le frère Sagard Théodat (1632) fait de toute évidence aussi allusion au jardin de Louis Hébert lors de son voyage en 1623-1624 en mentionnant qu'il y a des pommiers apportés de Normandie et de très beaux jeunes plants de vigne. Mais, comment doit-on interpréter ce que Champlain mentionne en 1632 quand il parle de façon générale de la Nouvelle-France: «*La vigne y porte des raisins assez bons, bien qu'elle soit sauvage, laquelle estant transplantée, & labourée, portera des fruits en abondance*»? Hébert a-t-il bien transplanté des cepes français à Québec, en 1618 ? Ou bien, l'a-t-il fait et qu'elles soient disparues avant 1632 ? Nous n'avons encore aucune réponse.

Par contre, en 1664, Pierre Boucher mentionne que plusieurs personnes ont introduit de la vigne de France dans leurs jardins et qu'elle rapporte de fort beaux et bons raisins, mais il ne mentionne pas si elles résistent à long terme. Il mentionne qu'il n'y a pas de véritables vignobles tout simplement parce que les colons doivent avant tout récolter du grain pour le pain avant de récolter du raisin pour faire du vin. Il rapporte qu'il est vrai que l'élite et la bourgeoisie boivent du vin, mais que les colons consomment plutôt de la bière, de l'eau et surtout du «bouillon». Ce bouillon serait fait avec de la pâte crue fermentée dans une eau épicée (Germain, 1992), comme en Picardie ou en Haute-Normandie, et il serait certainement alcoolisé, puisqu'en 1665, le Conseil Souverain défend d'en vendre aux autochtones (Séguin, 1967). De leur côté, les autochtones semblent ne boire

que de l'eau, un peu d'eau d'érable au printemps, mais surtout du bouillon de viande ou de viande et de légumes (Sagard Théodat, 1632).

À l'instar de plusieurs personnes avant lui, Nicolas Denys, originaire de La Rochelle, après étude de la topographie, du sol et du climat, conclut, en 1672, que la vigne européenne devrait bien venir aussi bien en Acadie qu'en France et que l'on pourrait en faire un honnête vin, d'autant plus que l'abondante neige qui y tombe peut la protéger des rigueurs de l'hiver et encore plus si on la renchauffe avec de la terre comme on fait en Champagne. Pehr Kalm rapporte, qu'en 1749, certains cultivateurs de la région de Montréal utilisent du fumier pour protéger leur vigne pendant l'hiver.

Dans la région de Québec, quelques petits vignobles particuliers existent, en 1664, d'après Pierre Boucher et, en 1668, d'après Marcel Trudel (1997), alors que, dans la région de Montréal, il en existerait au moins deux, en 1734 et 1747, d'après Sylvie Dépatie (1998), et plusieurs, en 1749, d'après Pehr Kalm. Le peu de données sur ce phénomène serait peut-être dû au fait de la faible intégration entre le monde urbain et le monde rural à l'époque. L'insuccès de ces vignobles serait dû, entre autres, à l'inadaptation de la vigne européenne tant aux rigueurs de l'hiver qu'aux maladies nouvelles, ainsi qu'à l'inexpérience des colons qui n'étaient généralement pas des paysans de souche.

Certaines communautés religieuses auraient aussi essayé d'entretenir des vignobles dans leurs grands jardins (figure 3). En effet, à Québec, il se peut que les Augustines (Hôtel-Dieu ou Hôpital Général) en aient eu un. On sait qu'elles avaient au moins un cellier, datant de 1695 à l'Hôtel-Dieu, et l'archiviste de l'Hôpital Général n'exclut pas la possibilité qu'il y ait eu un vignoble: les recherches continuent. À Trois-Rivières, il y a aussi une possibilité de vignoble chez les Ursulines mais pour le raisin de table: là aussi les recherches continuent. Dans la région de Montréal, d'après le Coutumier de 1688, on mentionne que les sœurs Hospitalières de Saint-Joseph boivent du vin aux repas et que la sœur jardinière doit entretenir les vignes de l'Hôtel-Dieu; il se peut que leur vignoble ait persisté jusque dans les années 1880 et peut-être jusque dans les années 1930.

Cependant, le vignoble le mieux documenté est celui des Sulpiciens sur les flancs du mont Royal (figure 4) (Harel, 1979; Dépatie, 1998; Germain, 1992). Ce vignoble est probablement constitué avant 1680 et aurait subsisté jusque vers 1882; en 1781, il avait une superficie de 1,2 ha. En 1681, on avait remplacé les vignes indigènes par des vignes européennes, mais nous n'avons aucune indication de la façon dont était tenu ce vignoble.

Hors de la Nouvelle-France, les Franciscains auraient planté le cépage Criolla (Mission) importé du Mexique au Massachusetts, entre 1609 et 1716, et il y aurait eu de nombreux essais infructueux d'adaptation de cépages français ou espagnols en Nouvelle-Angleterre, entre 1619 et 1773, dont certains essais en Virginie avec des vignerons français (Adams, 1998; Pinney, 1989).

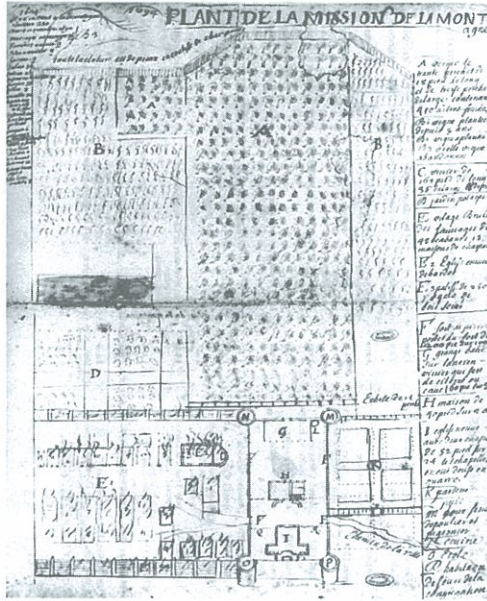


Figura 4. Plan du vignoble des pères Sulpiciens, à Montréal, en 1694. B_1 = vigne de 3 ans; B_2 = vigne à planter; B_3 = vigne abandonnée.

(Tiré des Archives nationales de France, plan 5280, NII, Canada 2, in Harel, 1979, p. 34-35).

Il est clair que ce ne sont pas les vignobles établis en Nouvelle-France, que ce soit avec la vigne indigène ou la vigne importée, qui pouvaient subvenir aux besoins de la colonie: on importait donc le vin. Mais quels étaient ces besoins?

6. ORIGINE ET UTILISATION DU VIN IMPORTÉ

Les principaux besoins répertoriés sont ceux reliés aux habitudes alimentaires et utilitaires françaises, soit consommation aux repas, ingrédient de cuisine, élément de socialisation, utilisation comme fortifiant ou médicament et utilisation comme objet de commerce (ici la traite des fourrures). Voyons ces besoins chez la population en général, dans les missions, chez les communautés religieuses et en milieu hospitalier, ainsi que chez les autochtones.

6.1. Chez la population en général

Au travers des témoignages recueillis, il est clair que l'usage du vin est le reflet du rang social, des habitudes alimentaires et de l'origine des personnes.

Au tout début de la colonisation, soit dans les années 1600-1640, les bâtisseurs

de l'Acadie et de la Nouvelle-France, tels Samuel de Champlain et ou le sieur de Poutrincourt, ont besoins de tous les bras qu'ils ont sous la main de sorte que les arrivages de vin de Gascogne et d'Espagne sont distribués équitablement pour fin d'alimentation et même de socialisation. Tel que l'écrit Marc Lescarbot (1612) dans sa poésie «Les mvses de la Nouvelle-France», le vin n'est pas produit sur place et il aide aussi à vivre joyeusement dans les épreuves:

«Adiev avx François

*Le blé te manque encor, et le fruit de la vigne
Pour faire ton renom par l'univers insigne.*

La tabagie marine

*En nôtre France-Nouvelle
Pour braver le mort cruelle,
Que vivre joyeusement
Avec le fruit du sarment.*

*Est-ce pas donc bon ménage
D'avoir vu si bon bruvage
Iusques ores conservé?
Car ici n'avons trouvé
Que bien petite vendange,
Ce qui nous est bien étrange.
Car le cidre Maloin
Ne vaut pas du petit vin.*

[...]

*Et apportez des amandes,
Pruneaux, figues et raisins,
Et buvons à noz voisins.*

*Ça toute la pleine tasse,
C'est à vôtre bonne grace,
Capitaine Chevalier.
Si dedans vôtre cellier
Avez quelque friandise,
Fates que de vous l'on dise
Que vous estes liberal
Honéte, et d'un cœur Royal».*

Le vin est donc considéré comme une denrée précieuse, parfois placée aux soins de la communauté, surtout l'hiver, alors que l'approvisionnement est coupé à cause de la banquise sur le Saint-Laurent. On prend l'habitude de le garder pour les fêtes et les événements spéciaux mais aussi pour les «*cas de nécessité urgente*» (Campeau, 1967-1987). En effet, comme le mentionne Marc Lescarbot (1612), le vin est considéré comme le «*souverain préservatif de toutes les maladies*». Le vol de vin peut d'ailleurs être puni d'une condamnation publique sur la parvis de l'église avec les bouteilles de vin au cou (Jouve, 1934). Il n'est donc pas étonnant que l'on ait essayé dès le début de la colonie de fabriquer du vin avec le raisin indigène, de planter de la vigne indigène et même d'importer de la vigne de France.

Le vin provient surtout des régions de France jusque vers 1670: entre autres Aunis, Saintonge, Angoumois, Marennes et Île-de-France (Lafrance, 1992). À partir des années 1660, on importe souvent des vins plus chers de Bordeaux et plus liquoreux d'Espagne et de Navarre, mais ces derniers sont réservés aux fêtes. À partir des inventaires après décès et des résultats de fouilles archéologiques, on peut dire, qu'entre 1690 et 1760, on consomme une plus vaste gamme de vins, surtout de Bordeaux, de Bourgogne, d'Aquitaine, du Languedoc, des Landes, de La Rochelle (vins d'origines diverses), du Pays Basque, de Provence, d'Anjou-Loire, de Champagne ainsi que des vins d'Espagne (de Navarre, des Canaries, de Malaga, d'Alicante) et du Portugal (Lapointe, 1992; Beauroy, 1971).

Le vin se boit chez soi jusqu'à ce qu'ouvre le premier cabaret, à Québec, en 1648 (Prévost *et al.*, 1986). Les cabarets sont surtout fréquentés par les militaires et les voyageurs (Lafrance, 1992). Peuvent se payer du vin surtout l'élite, la bourgeoisie, les officiers, les artisans, les gens de métier et les soldats. Les femmes boivent moins de vin et plus d'eau ou de vin coupé avec de l'eau (Lafrance et Desloges, 1989). Les urbains en consomment plus que les paysans. Ces derniers ainsi que les plus pauvres se contentent d'eau, d'un peu de bière, de cidre et de lait, mais surtout de bouillon ou bière d'épinette qui est une boisson à base de céréales bouillie avec du pain grillé aromatisée de branches d'épinette (Kalm, 1753). Sur les navires, le capitaine a du vin pur à sa table, mais l'équipage n'en a que le dimanche et que certains jours mais coupé avec de l'eau parfois jusqu'à 75% (Denys, 1672).

En l'année 1739, le vin correspond à 12% de la valeur marchande des importations, soit 775 166 bouteilles pour une population adulte de plus de 15 ans de 24 260 personnes, ce qui revient à 32 L par personne (Lafrance, 1992).

6.2. Dans les missions

On a vu que le vin accompagnait tous les missionnaires surtout à titre de vin de messe et que, souvent ils étaient obligés de s'en faire avec le raisin indigène pour

palier les lacunes d'approvisionnement. En 1639, le père jésuite Dupéron mentionne qu'on n'en met parfois que quatre ou cinq gouttes dans le calice (Campeau, 1989-1996)! Mais, tout comme l'eau-de-vie, le vin leur sert aussi de médecine et les missionnaires vont même jusqu'à s'approvisionner sur la côte atlantique, comme le père Le Moine l'a fait chez les Hollandais en 1662 (Compagnie de Jésus, 1858). Tout au moins dans les Relations des Jésuites, soit entre 1602 à 1672 (Campeau, 1967-1987 et 1989-1996; Compagnie de Jésus, 1858), rien n'indique que les missionnaires en boivent lors de leurs repas. Est-ce par respect pour leur mission d'évangélisation, par mortification, à cause des problèmes d'approvisionnement ou pour donner l'exemple auprès des autochtones: les recherches sont encore en cours?

6.3. Dans les communautés religieuses et en milieu hospitalier

Si les missionnaires ne semblent pas boire de vin, il n'en va pas de même dans les institutions religieuses de Québec et Montréal. Nous n'avons pas encore dépouillé l'histoire de chacune, mais nous avons des indices à partir de quelques communautés de femmes et d'hommes (Rousseau, 1983, 1989; Campeau, 1967-1987 et 1989-1996).

Pour leur voyage de Dieppe vers la Nouvelle-France, en 1639, les Augustines de l'Hôtel-Dieu de Québec se sont munies chacune de 20 bouteilles de vin. Les religieuses consomment du vin, probablement coupé avec de l'eau, parce qu'elles reproduisent le régime de leurs hôpitaux en France. Même vers 1754-1755, il est clair qu'elles en consomment même si ce n'est qu'un peu, surtout comme tonique et fortifiant. Elles donnent aussi du vin à leurs ouvriers, aux malades qui peuvent se le permettre financièrement ainsi qu'aux chirurgiens et infirmières pour les «*soutenir contre le mauvais air*»! Entre 1681 et 1704, l'hôpital bénéficie même d'exemptions de droits de douane sur les importations de vin et d'alcool. Les Augustines ont un cellier, construit en 1695, qui fait actuellement partie de leur musée.

Dans l'inventaire des Sœurs Grises de l'Hôpital Général de Montréal, en 1719, la cave contient plusieurs barriques de vin de Bordeaux (Lahaise, 1980), ce qui laisse supposer qu'elles pouvaient avoir un régime semblable.

On importait aussi beaucoup de raisins secs de France, car on avait l'habitude d'en donner aux faibles et aux malades même si ce n'était que cinq ou six par jour. Les religieuses de l'Hôtel-Dieu s'en servent aussi à des fins alimentaires. On retrouve cette coutume dès 1607 et pendant toute la période.

On sait que les Jésuites de Québec devaient boire un peu de vin car on a la preuve, qu'au moins entre 1647 et 1650, ils reçoivent régulièrement des cadeaux

de vin, surtout de vin d'Espagne, de la part du Gouverneur, du Commis général, des religieuses de l'Hôtel-Dieu (Campeau, 1989-1996). Enfin, on a vu que les Sulpiciens consomment du vin, à preuve leur vignoble. Dans leur séminaire de Montréal, ils ont un cellier, construit en 1684, qui a été conservé jusqu'à nos jours (figures 5 et 6); il est même muni d'un puit permettant de couper le vin sur place.

6.4. Ravages de l'alcool et du vin chez les autochtones et moyens utilisés pour les limiter

On a vu que, naturellement, les autochtones ne mangeaient pas de raisin, sauf exception, et qu'ils ne connaissaient pas le vin. Ils y seront cependant vite initiés



Figura 5. Cellier du séminaire des pères Sulpiciens, construit en 1684 à Montréal. (Tiré de Lahaise, 1983, p. 249).



Figura 6. Porte en plaques de fonte du cellier du séminaire des pères Sulpiciens, construit en 1684 à Montréal. (Tiré de Lahaise, 1983, p. 250).

dès les premières explorations des Européens au grand désespoir des missionnaires et des autorités de la colonie (Campeau, 1967-1987 et 1989-1996; Compagnie de Jésus, 1858).

En effet, dès 1616, le père jésuite Pierre Biard déplore l'usage immodéré que les sauvages de l'Acadie font du vin et de l'eau-de-vie. Tout au long des relations des Jésuites ainsi que dans les nombreux récits de missions d'autres communautés religieuses, d'explorateurs et de voyageurs, on rapporte les abus qu'ils en font et les désordres, blessures et même meurtres qui en découlent. Même si on connaît les conséquences, on utilise couramment les vins et alcools comme monnaie d'échange par excellence avec les autochtones contre les fourrures mais aussi pour se procurer de la viande fraîche.

Dès Champlain, on commence à vouloir empêcher ce commerce et on en arrivera à nombres d'interdits et de règlements pendant toute la première partie du régime français, surtout en 1644 (gouverneur de Montmagny), en 1654 (gouverneur Lauson), en 1657 (édit royal), en 1663 (Conseil souverain) (Trudel, 1997). Cependant, ils seront peu observés. De plus, plusieurs nations autochtones vont s'approvisionner sans restrictions chez les Hollandais et Anglais de la côte atlantique (Compagnie de Jésus, 1858). En 1657, l'église s'en mêle et ce commerce va jusqu'à l'excommunication (Trudel, 1997). En 1661 on exécute même un trafiquant (Prévost et al., 1986).

Devant cet échec, le Conseil souverain décide tout simplement d'abolir son interdiction en 1668, en invitant plutôt à la sobriété, mais probablement aussi parce qu'il nuit à la traite des fourrures. Par contre, dès 1670, on émet certaines restrictions à la vente d'alcool aux autochtones et, en 1676, pour punir l'ivrognerie dans les cabarets. De 1702 à 1710, les intendants émettent nombre de restrictions et même une législation générale, en 1726, pour contrôler les ventes d'alcool (Prévost et al., 1986).

7. CONCLUSION

Malgré le caractère préliminaire de la recherche dans la documentation et dans les archives traitant de la période de la Nouvelle-France, on peut maintenant certainement affirmer que:

- l'on a vraiment essayé de reproduire en Nouvelle-France les habitudes de vie que l'on connaissait en France, malgré certaines adaptations;
- à la fin de la période, on avait toujours l'idée d'une viticulture rentable puisque lors d'un des toasts portés au Café des Marchands de Québec, en 1791, on mentionnait «*Puisse le succès de l'agriculture nous procurer l'abondance de bons vins*» (Lacoursière, 1996).

La période britannique qui suit (1760-1850) semble avoir été peu active au plan de la viticulture, car plutôt axée sur l'importation de vin. Cette période fera l'objet de notre prochaine recherche.

8. REMERCIEMENTS

Je remercie Lise Tessier (mon épouse) et Dominic-André Dubois (mon fils) qui m'ont aidé à éplucher les Relations des Jésuites ainsi que Benoît Gravel (un de mes étudiants) qui m'a aidé pour les figures. Grands mercis également aux organisateurs du II^e Colloque international d'histoire et de civilisation de la vigne et du vin; cet événement fut très chaleureux et un grand succès.

9. RÉFÉRENCES

- ADAMS, L. D. – *The wines of America*. New York: McGraw-Hill Book Co., 1978.
- BEAUROY, J. – *Note sur les boissons et l'importation de vins du Midi et d'Espagne en Nouvelle-France*. «Annales du Midi». N° 104 (1971) p. 419-429.
- BOUCHER, P. – *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France vulgairement dite le Canada*. Boucherville, Québec: Société historique de Boucherville, 1664. Reproduction en 1964.
- CAMPEAU, L. – *Monumenta Novae Franciae*. Rome et Québec: APUD et Les Presses de l'Université Laval, 1967-1987. Vol. I à III: 1602-1637.
- CAMPEAU, L. – *Monumenta Novae Franciae*. Rome et Montréal: Institutum Historicum Societatis Iesu et Les Éditions Bellarmin, 1989-1996. Vol. IV à VIII: 1638-1656.
- CARTIER, J. – *Bref récit et succincte narration de la navigation faite en MDXXXV et MDXXXVI par le capitaine Jacques Cartier aux îles de Canada, Hochelaga, Saguenay et autres*. Paris: Librairie Tross, 1863.
- CHAMPLAIN, S. – *Des sauvages, ov, voyage de Samvel Champlain, de Vrovage, fait en la France nouvelle, l'an mil six cens trois*. Paris: Claude de Monstr'œil, 1603.
- COMPAGNIE DE JÉSUS – *Relations des Jésuites*. Québec: Augustin Coté, 1858. Vol. III embrassant les années de 1656 à 1672.
- DENYS, N. – «Description géographique et historique des costes de l'Amerique septentrionale. Avec l'Histoire naturelle du Païs». Paris: Claude Barbin. In DENYS, N. – *Description & natural history of the coasts of North America (Acadia)*. New York: Greenwood Press, 1968.
- DÉPATIE, S. – «Jardins et vergers à Montréal au XVIII^e siècle». In DÉPATIE, S.; DESBARATS, C.; GAUVREAU, D.; LALANCETTE, M. et WIEN, T. (éd.) – *Lectures de l'histoire des XVII^e et XVIII^e siècles canadiens*. Montréal: McGill-Queen's University Press, 1998.
- DUBOIS, J.-M. M. et DESHAIES, L. – *Guide des vignobles du Québec*. Sainte-Foy (Québec): Les Presses de l'Université Laval, 1997.

- DUBOIS, J.-M. M. et Deshaies, L. – «L'introduction de la vigne cultivée au Québec: une très jeune région vitivinicole malgré 400 ans d'histoire». In *Actes du 1^{er} Symposium de l'Association internationale d'histoire et de civilisation de la vigne et du vin*. El Puerto de Santa Maria (Espagne), 18-20 mars 1999. Sous presse.
- GERMAIN, R. – *Boissons de nos aïeux*. «Cap-aux-Diamants». N° 28 (1992), p. 10-13.
- HAREL, J.-B. – «Le Domaine du Fort de la Montagne (1666-1860)». In BÉCHARD, H. et al., éd. – *Montréal: artisans, histoire, patrimoine*. Montréal: Fides, 1979.
- JOUVE, O.-M. – *Les Franciscains et le Canada*. Québec: Couvent des SS. Stigmates, 1915. Volume premier: *L'établissement de la foi 1615-1629*.
- JOUVE, O.-M. – *Les Franciscains et le Canada aux Trois-Rivières*. Paris: Procure des Missions Franciscaines, 1934.
- KALM, P. – *En Resa Til Norra America*. Stockholm: Lars Salvius, 1753.
- LACOURSIÈRE, J. – *Histoire populaire du Québec*. Sillery, Québec: Septentrion, 1996. Vol. II: de 1791 à 1841.
- LAFRANCE, M. – *De la qualité des vins en Nouvelle-France*. «Cap-aux-Diamants». N° 28 (1992) p. 14-17.
- LAFRANCE, M. et DESLOGES, Y. – *Goûter à l'histoire: les origines de la gastronomie québécoise*. Canada: Les Éditions de la Chenelière et Parcs, 1989.
- LAFRANCE, M. et DESLOGES, Y. – *La sensibilité alimentaire au Canada aux XVII^e et XVIII^e siècles. Approches et survol des sources*. «Ethnologie». Vol. 12, n° 3 (1990) p. 15-40.
- LAHAISE, R. – *Les édifices conventuels du Vieux Montréal: aspects ethno-historiques*. Ville La salle, Québec: Hurtubise HMH, 1980.
- LA HONTAN, baron de – *Voyages du baron de La Hontan dans l'Amérique septentrionale*. Amsterdam: François l'Honoré, 1705. Tome 1. Publié Montréal: Éditions Élysée, 1974.
- LAPOINTE, C. – *À la table de Messieurs Perthuis*. «Cap-aux-Diamants». N° 28 (1992) p. 22-25.
- LAVERDIÈRE, C.-H. – *Œuvres de Champlain*. 2^e édition. Québec: Geo.-E. Desbarats, imprimeur, 1870. 3 vol., tomes I-V.
- LERCARBOT, M. – *Histoire de la Nouvelle-France*. Paris: Jean Millot, 1612. 3 vol.
- PINNEY, T. – *A history of wine in America from the beginnings to prohibition*. Berkeley: University of California Press, 1989.
- PRÉVOST, R.; GAGNÉ, S. et PHANEUF, M. – *L'histoire de l'alcool au Québec*. Montréal: Stanké, 1986.
- ROUSSEAU, F. – *L'œuvre de chère en Nouvelle-France: le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*. Québec: Les Presses de l'Université Laval, 1983.
- ROUSSEAU, F. – *La croix et le scalpel: histoire des Augustines et de l'Hôtel-Dieu de Québec (1639-1989)*. Sillery: Septentrion, 1989. Tome 1: 1639-1892.
- SAGARD THÉODAT, G. – *Le grand voyage dv pays des Hvrons, situé en l'Amérique vers la Mer douce, és derniers confins de la nouvelle France, dite Canada*. Paris: Denys Moreav, 1632.
- SAUNDERS, R. M. – *The first introduction of European plants and animals into Canada*. «Canadian Historical Review». Vol. 16, n° 4 (1935) p. 308-406.

- SÉGUIN, R.-L. – *La civilisation traditionnelle de l'«habitant» aux 17^e et 18^e siècles: fonds matériel*. Montréal: Fides, 1967.
- TREMBLAY, G. – *Le vin: un héritage bien français*. Québec: Société Internationale des Entreprises Économusées, 2000.
- TRUDEL, M. – *Histoire de la Nouvelle-France*. Montréal: Fides, 1997. Vol. IV: *La seigneurie de la Compagnie des Indes occidentales 1663-1674*.