

Le goût de l'Autre :
la rencontre alimentaire franco-autochtone
en Nouvelle-France aux 16^e et 17^e siècles
par

Renée Girard

Une thèse soumise comme exigence partielle
en vue de l'obtention d'un doctorat en histoire
Mai 2023

Département d'histoire
Faculté des Arts
Université McGill
Montréal

© Renée Girard 2023

Résumé

Nécessité première, élément essentiel à la survie, la nourriture est un sujet primordial qui touche toute l'humanité. Chaque culture insère les aliments et les rituels qui entourent sa consommation dans un système de valeurs et une vision du monde spécifique. La nourriture joue ainsi un rôle qui s'étend bien au-delà de sa fonction sur le plan physiologique. Elle revêt, dans toutes les sociétés, une charge symbolique particulière et sa consommation est soumise à des règles précises où se définissent le permis et l'interdit, le festif et le tabou. Ainsi, bien qu'universel, le langage de la nourriture se compose de paradigmes contradictoires qui teintent l'appréciation de « l'Autre ».

La nourriture joue un rôle important dans la rencontre franco-autochtone à l'époque du contact et de l'implantation de la colonie française dans l'Amérique du Nord-Est. Les Français qui, aux 16^e et 17^e siècles, mettent le pied sur le sol de, ce qui sera désigné comme, l'Acadie et la Nouvelle-France arrivent avec une ontologie alimentaire fortement influencée par des principes issus de la philosophie gréco-romaine et de la morale chrétienne. C'est à partir de ces principes qu'ils traduisent les Autochtones et leurs pratiques culinaires. Une relecture des écrits coloniaux produits à cette époque en utilisant la nourriture comme clé d'interprétation amène une lumière inédite sur les relations franco-autochtones. Elle démontre l'importance de la nourriture comme base d'alliance entre les deux groupes et révèle comment les nouveaux arrivants ont utilisé les principes galéniques prévalents à l'époque pour traduire le corps autochtone et définir une frontière raciale.

Cette relecture met aussi en évidence l'origine des jugements de valeur portés par les Français sur les aliments et comment ils ont servi de justification à l'appropriation et à la dépossession des territoires Autochtones. En exposant la traduction réductrice que les auteurs coloniaux ont faite des savoirs et des diverses cultures alimentaires autochtones, cette thèse permet de désactiver les filtres qui colorent les témoignages coloniaux et qui marquent la rencontre alimentaire franco-autochtone. Elle offre une image nuancée des « enchevêtrements » alimentaires qui ont découlé de cette rencontre, alors que les Français comme les Autochtones se sont approprié des aliments de l'Autre pour les transposer dans leur propre grammaire culinaire.

Abstract

Food is a ubiquitous aspect of human society. Every culture embeds food and the rituals surrounding its consumption into a specific value system and worldview. Food's role extends well beyond its function at the physiological level; it takes on a particular symbolic charge in all societies, and its consumption is subject to precise rules defining the permitted and the forbidden, the festive and the taboo. Thus, although universal, the language of food is made up of conflicting, and often contradictory paradigms that colour the appreciation of the "Other."

Food played an essential role in the Franco-Indigenous colonial encounter in North America. In the 16th and 17th centuries, the French, who set foot on the soil of what will be known as Acadia and New France, arrived with a food ontology strongly influenced by Greco-Roman philosophy and Christian morality. French colonists used these doctrines to translate and interpret Aboriginal culinary practices, which fundamentally shaped how the French characterized Indigenous peoples and their cultures. Revisiting colonial writings from the 16th and 17th centuries using food as an interpretive framework reveals that food was the basis of Franco-Indigenous alliances and demonstrates how the newcomers used Galenic principles prevalent at the time to translate the Indigenous body and define a racial boundary. Specifically, French critiques of Indigenous food cultures served as justification for the appropriation and dispossession of Indigenous territories.

By exposing the reductive image that colonial authors presented of various distinct Indigenous food cultures, this thesis makes it possible to remove the filters that colour the colonial testimonies that mark the Franco-Indigenous food encounter. In doing so, this work offers a nuanced image of the food "tangles" that resulted from this encounter as both the French and the Indigenous peoples appropriated foods from the Other and transposed them into their respective culinary world.

Table des matières

Résumé	i
Abstract	ii
Remerciements	vi
Introduction	1
<i>Historiographie</i>	2
<i>Méthode et sources</i>	11
<i>Chapitres</i>	16
<i>Notes sur les termes utilisés</i>	19
Chapitre 1- Rencontres alimentaires : dons et contre-dons.	21
<i>Rencontres initiales : Cartier</i>	26
Dons et contre-dons	28
<i>Une alliance alimentaire : Champlain et les Nêhiraw</i>	35
Uepishtikueiau, Québec	39
Malentendu?	45
Les missionnaires et la nourriture	52
Les administrateurs, Champlain et la nourriture	54
Divisions	58
<i>Conclusion</i>	62
Chapitre 2 – L’aliment comme clé d’interprétation. Le corps autochtone et le système galénique	65
<i>Le système galénique</i>	66
La théorie des humeurs	67
L’influence de l’alimentation	69
La théorie des climats	71
<i>Les origines de la pensée raciste</i>	73
<i>La rencontre avec l’Autre</i>	79
De bêtes à humains	82
Les variations de la grande famille humaine	83
Les craintes européennes	88
<i>Le corps autochtone</i>	91
Une remise en question	97
Ces aliments qui divisent	103
<i>Conclusion</i>	108
Chapitre 3 – Dépossession et appropriation : sipeknk et anguilles	109
<i>L’Apios americana, sipeknk, chiquebi, schoneschioronon ou la patate en chapelet</i>	111
Témoignages	114
Archéologie	117
Symbole de clan et plante sacrée	118
Désintérêt	119
Une hiérarchie alimentaire	120
Secret, méfiance, impopularité et oubli	126
<i>L’anguille</i>	131

Les Iroquoiens et l'anguille _____	134
Un aliment de carême fort apprécié _____	137
<i>Conclusion</i> _____	143
Chapitre 4 – Chiens, ours et captifs _____	146
<i>Dégoût et anxiété</i> _____	147
Normes religieuses et sociales _____	152
<i>Le chien</i> _____	155
Le goût de la nécessité _____	159
Une vision réductrice _____	160
Un statut particulier _____	162
Le festin de chien _____	164
<i>Ces Français qui mangent du chien</i> _____	167
Compromis _____	168
« Microsites d'intimité » _____	170
Désacralisation _____	171
<i>L'ours</i> _____	172
Un mets de choix _____	174
Une graisse nourrissante _____	176
Ce lien intime entre mangeur et mangé _____	178
Nocivité physique et morale _____	179
<i>Le gras en Nouvelle-France</i> _____	181
Le goût excentré _____	183
<i>Cet Autre, le cannibale</i> _____	184
La chair de l'Autre, une rare nécessité et un symbole puissant _____	187
La chair de l'Autre comme médicament _____	189
Chien, ours ou captif _____	190
Le catholique cannibale _____	193
<i>Conclusion</i> _____	194
Chapitre 5 – Maïs, blé, sagamité et bannique _____	196
<i>Le maïs</i> _____	199
Le maïs cuisiné _____	202
Les Français et le maïs _____	207
<i>Le « bled français »</i> _____	209
Le « vrai » pain _____	212
Le « vrai » pain et les Autochtones _____	214
<i>Avant et après la farine</i> _____	215
Résistance comparative, Nouvelle-France et Nouvelle-Angleterre _____	218
Le blé et la transsubstantiation _____	222
Le blé français et les Autochtones _____	224
Frontières fluides _____	226
<i>L'aliment de l'Autre</i> _____	229
La « sagamité » _____	231
La « bannique » _____	237
<i>Conclusion</i> _____	239
Chapitre 6 – Épices et tabac _____	242
<i>Les épices</i> _____	245
Ces aliments-médicaments _____	247
<i>Le tabac</i> _____	250
Un cadeau spirituel _____	251
<i>La rencontre des Européens avec le tabac</i> _____	252

Le tabac comme aliment _____	255
Le tabac pour les esprits _____	257
Signe d'alliance _____	259
Rencontre unilatérale _____	260
<i>Les Français de Nouvelle-France et le tabac</i> _____	261
<i>La réception du tabac en France</i> _____	264
Le tabac désacralisé _____	265
La mode du tabac _____	268
Une médecine entre science et spiritualité _____	270
<i>La fumée salvatrice</i> _____	271
<i>Une pratique autochtone</i> _____	274
<i>Conclusion</i> _____	277
<i>Conclusion</i> _____	279
<i>Bibliographie</i> _____	292

Remerciements

Je remercie en premier lieu mon directeur, Allan Greer, qui m'a accompagnée tout au long de cette aventure académique. Merci Allan, pour ton écoute patiente, et pour tes conseils toujours très pertinents. Merci de m'avoir aidé à nuancer mes propos parfois trop enflammés.

Je remercie aussi les membres de mon comité, Nick Dew et Brian Cowan pour leur support.

J'aimerais aussi ceux qui m'ont incitée à entreprendre cette aventure. Daniel Samson et Jane McLeod, tous deux de l'Université Brock, mes mentors et mes amis. C'est en grande partie grâce à vous deux que cette thèse prend vie. Merci d'avoir cru en moi.

Un remerciement à tous les professeurs qui m'ont conseillée et encouragée: Michael Carter, Haijo Westra, Jason Opal, Travis Bruce, Christopher Parsons, et Ollivier Hubert. Votre intérêt pour ma recherche et vos bons mots m'ont encouragée à persévérer.

Merci à mes amis; Fannie Dionne pour ton aide et tous les bons moments et repas que nous avons partagés, et surtout pour ton sourire éclatant. Merci à Samuel Derksen, mon compagnon d'écriture matinal depuis plusieurs années. Nous avons parcouru un long chemin ensemble, rempli de belles discussions et qui j'espère n'est que le début d'une belle amitié. Merci à Amélie Hamel qui m'a accompagnée lors des corrections, une autre très belle rencontre.

Je remercie le Conseil de Recherches en Sciences Humaines du Canada pour le soutien financier qu'il m'a apporté (bourse *Armand Bombardier*), ainsi qu'Ingenium pour la bourse d'étude, mais aussi pour le plaisir d'avoir pu travailler avec William Knight et Cédric Brosseau.

Bien sûr, tout ceci n'aura pas été possible sans le soutien, les encouragements et l'amour de Daniel, Tiziana, Gabrielle, Francisco et Éric. Merci Daniel d'avoir cru en moi et pour tout ton amour. Merci Tiziana pour ton soutien, tes conseils et toutes nos belles discussions. C'est un immense plaisir d'avoir partagé avec toi l'aventure doctorante. J'espère que nous continuerons ensemble à établir un trait d'union entre archéologie et histoire. Merci Gabrielle, toi aussi, pour ton soutien, et pour ton sourire qui me réchauffe le cœur et m'aide à persévérer. Merci à Francisco et Éric pour votre écoute et tous les bons moments passés ensemble. Finalement, je ne peux oublier Ragnard et Sapho. Merci pour vos câlins... rares, mais précieux.

Caricatures et stéréotypes foisonnent dans toute représentation de l'Autre et la nourriture constitue l'un des supports anthropologiques de choix, si ce n'est le premier, de la dépréciation d'autrui.

Denis Saillard, « La cuisine de l'Autre », 2014¹.

Introduction

Nécessité première, élément essentiel à la survie, la nourriture est un sujet primordial qui touche toute l'humanité. Chaque culture insère les aliments et les rituels qui entourent sa consommation dans un système de valeur et une vision du monde spécifique. La nourriture joue ainsi un rôle qui s'étend bien au-delà de sa fonction physiologique. Elle revêt dans toutes les sociétés une charge symbolique particulière et sa consommation est soumise à des règles précises où se définissent le permis et l'interdit, le festif et le tabou. L'acte alimentaire est un acte unificateur : offrir de la nourriture est un puissant symbole d'hospitalité. Même si ce langage universel permet de franchir certaines frontières culturelles, le symbolisme sous-jacent à chaque culture alimentaire teinte l'appréciation de « l'Autre ». En tant que marqueur identitaire profondément incrusté, il devient source de jugement et peut mener à l'ostracisation de ceux dont le régime alimentaire ne correspond pas aux normes établies.

Les Français qui, aux 16^e et 17^e siècles, mettent le pied sur le sol de ce qu'ils désigneront comme l'Acadie et la Nouvelle-France arrivent avec une identité « construite » fortement influencée par des principes où la philosophie gréco-romaine et la morale chrétienne s'entremêlent et définissent la notion de civilisation. Cette thèse propose une

¹ Denis Saillard, « La cuisine de l'Autre. Échanges et rivalités dans les relations gastronomiques franco-anglaises du XVIII^e siècle à nos jours », », *Nos meilleurs ennemis. L'entente culturelle franco-britannique revisitée* (2014), p. 2, <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01884367/document>.

relecture des écrits coloniaux produits à cette époque afin de mettre en lumière l'importance de la nourriture dans les relations franco-autochtones. Elle démontre comment l'ontologie alimentaire² des premiers arrivants a affecté leur interprétation de l'Autre autochtone, et comment elle a influé sur leurs interactions avec les peuples autochtones qu'ils ont côtoyés et sur leur rapport avec le territoire qu'ils ont occupé. Elle propose une image nuancée des « enchevêtrements³ » alimentaires qui ont découlé des rencontres dans lesquelles Français comme Autochtones se sont approprié des aliments de l'Autre pour les transposer dans leur propre grammaire culinaire.

Historiographie

Les peuples autochtones d'Amérique ont longtemps servi de toile de fond à l'histoire des peuples européens qui ont colonisé le continent. Ce n'est qu'à partir du milieu du 20^e siècle que la *New Indian History* a contribué à reconnaître aux Autochtones, qui jusqu'alors avaient tenu des rôles de figurants dans l'histoire produite par les Blancs, les rôles principaux qui leur étaient dus. Cette reconnaissance a permis aux historiens de proposer une vision plus complexe des relations franco-autochtones qui se sont développées à partir du 16^e siècle. Bruce Trigger et Denys Delâge ont marqué

² À défaut d'un mot reconnu dans la langue française, j'utilise « ontologie alimentaire » pour désigner ce que les anglophones englobent sous le terme « foodways » (exemple en soi de la difficulté de l'exercice de traduction en ce qui regarde la nourriture). Cette expression réfère non seulement à la culture culinaire qui implique la transformation de l'ingrédient, mais au choix de ce qui, dans chaque société, est considéré comme un aliment, à son système d'approvisionnement alimentaire, et aux rituels qui entourent la consommation et l'échange de la nourriture et qui renferment entre autres des dimensions sociales de classe et de genre (Renée Desjardins, Nathalie Cooke et Marc Charron, « Food and Translation on the Table: Exploring the Relationships Between Food Studies and Translation Studies in Canada », *The Translator*, 21, 3 [2015], p. 261).

³ Craig Cipolla reprend le terme « entanglement » proposé par Nicholas Thomas pour illustrer la complexité des intersections culturelles entre Européens et Autochtones et comment elles aboutissent à de « new cultural and social formations » plutôt qu'à un phénomène d'acculturation (Craig N. Cipolla, « Introduction », dans *Foreign Objects: Rethinking Indigenous Consumption in American Archaeology*, [Tucson, The University of Arizona Press, 2017], p. 17).

l'historiographie de la Nouvelle-France par leurs travaux qui remettent en perspective l'équilibre fragile de la colonie naissante et la dépendance des nouveaux arrivants à la bonne volonté des peuples autochtones qui les ont accueillis⁴. Par la suite, les travaux d'Alain Beaulieu, d'Allan Greer, de Gilles Havard, de Christopher M. Parsons, de Peter Cook et de Richard White ont exploré les relations qui se sont développées entre Français et Autochtones dans les débuts de la Nouvelle-France en reconnaissant leur complexité⁵. Les images préfabriquées des peuples autochtones, jusqu'alors axées sur des préjugés eurocentriques, se sont estompées. Plusieurs historiens se sont intéressés à ces références profondément ancrées dans le mode de pensée européen et qui, depuis Christophe Colomb, ont servi de base d'interprétation de cet Autre autochtone. Anthony Pagden, Olive P. Dickason, Karen Ordahl Kupperman et Vanita Seth ont démontré à quel point lors des premières rencontres, les représentations de « l'Autochtone » produites par les Européens prennent leur source dans une ontologie dans laquelle sont profondément incrustés des

⁴ Bruce G. Trigger, *The Indians and the Heroic Age of New France* (Ottawa, Canadian Historical Association, 1977); *id.*, *The Children of Aataentsic: A History of the Huron People to 1660* (Kingston, McGill-Queen's University Press, 1987); *id.*, *The Huron, Farmers of the North*, 2^e éd. (Fort Worth, Holt, Rinehart and Winston, 1990); Denys Delâge, *Le Pays renversé : Amérindiens et Européens en Amérique du Nord-Est, 1600-1664* (Montréal, Boréal express, 1985).

⁵ Alain Beaulieu, *Convertir les fils de Caïn. Jésuites et Amérindiens nomades en Nouvelle-France, 1632-1642* (Québec, Nuit Blanche, 1994); *id.*, « "L'on a point d'ennemis plus grands que ces sauvages." L'alliance franco-innue revisitée (1603-1653) », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 61, 3-4 (2008), p. 365-395; Allan Greer, *Mohawk Saint: Catherine Tekakwitha and the Jesuits* (Oxford et New York, Oxford University Press, 2005); Gilles Havard, « Le soleil et les pleurs : les premiers contacts franco-amérindiens d'après un coureur de bois du XVII^e siècle », dans *Les actes de colloques du musée du quai Branly Jacques Chirac*, 7 (2016), <http://actesbranly.revues.org/693>; *id.*, *Empire et métissages : Indiens et Français dans le Pays d'en Haut, 1660-1715* (Québec, Septentrion, 2017); Christopher M. Parsons, « Natives, Newcomers, and Nicotiana, Tobacco in the History of the Great Lakes Region », dans Robert Englebert et Guillaume Teasdale (dir.), *French and Indians in the Heart of North America 1630-1815* (East Lansing, Michigan State University Press, 2013), p. 21-41; Peter Cook, « Vivre comme frères : le rôle du registre fraternel dans les premières alliances franco-amérindiennes au Canada (vers 1580-1650) », *Recherches amérindiennes au Québec*, 31, 2 (2001), p. 55-65; Richard White, *The Middle Ground: Indians, Empires, and Republics in the Great Lakes Region, 1650-1815* (Cambridge, Cambridge University Press, 1991).

concepts hérités des écrits bibliques et classiques et des mythes de l'Europe païenne⁶. Plus spécifiques à la Nouvelle-France, on retrouve les travaux de Cornelius Jaenen. L'historien s'intéresse non seulement à l'image biface de l'Autre autochtone, à la fois « sauvage » et vertueux, proposée par les Français et à la persistance de ces images, mais aussi à celle que les Autochtones se sont faite des nouveaux arrivants⁷.

Peu d'historiens se sont toutefois attardés au rôle primordial qu'a joué la nourriture en tant que clé d'interprétation de l'Autre. L'histoire de la nourriture porte en effet un stigmate de trivialité et a longtemps été perçue comme banale et indigne de recherches sérieuses⁸. Warren Belasco soutient, dans *Food: the key concepts*, que ce désintérêt prend son origine dans une vision dualiste qui dissocie le corps et l'esprit et privilégie les études qui touchent la raison. Or, l'acte biologique essentiel qu'est celui de s'alimenter est associé à des fonctions primaires et instinctives qui relient l'humain à des fonctions animales. Le domaine de la nourriture a aussi souffert d'être traditionnellement associé à la sphère

⁶Anthony Pagden, *The Fall of Natural Man: The American Indian and the Origins of Comparative Ethnology* (Cambridge, Cambridge University Press, 1992 [1982]); *id.*, *European Encounters With the New World* (New Haven et London, Yale University Press, 1993); Olive Patricia Dickason, *The Myth of the Savage: And the Beginnings of French Colonialism in the Americas* (Edmonton, University of Alberta Press, 1984); Karen Ordahl Kupperman, *Indians & English: Facing Off in Early America* (Ithaca, Cornell University Press, 2000); Vanita Seth, *Europe's Indians: Producing Racial Difference, 1500-1900* (Durham, Duke University Press, 2010). Voir aussi Masarah Van Eyck, « *We shall Be One People* »: *Early Modern French Perceptions of the Amerindian Body*, Thèse de doctorat (Histoire), Université McGill, 2001; Gustav Jahoda, *Images of Savages: Ancient Roots of Modern Prejudice in Western Culture* (London, Routledge, 1999); Susi Colin, « The Wild Man and the Indian in Early 16th Century Book Illustration », dans Christian F. Feest (dir.), *Indians & Europe* (Lincoln, University of Nebraska Press, 1989), p. 5-36

⁷ Cornelius Jaenen, « "Les Sauvages Américains": Persistence into the 18th Century of Traditional French Concepts and Constructs for Comprehending Amerindians », *Ethnohistory*, 29, 1 (1982), p. 43-56 et « Amerindian Views of French Culture in the Seventeenth Century », *The Canadian Historical Review*, 55, 3 (1974), p. 261-291. Voir aussi, sur l'image autochtone dans les écrits de la Nouvelle-France, Stéphanie Chaffray, *Le corps amérindien dans les relations de voyage en Nouvelle-France au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat (Histoire), Université Laval et Paris IV Sorbonne, 2006.

⁸ Kyri W. Claftin, « Food Among the Historians: Early Modern Europe », dans Kyri W. Claftin et Peter Scholliers (dir.), *Writing Food History: A Global Perspective* (London et New York, Berg, 2012), p. 41.

féminine et aux disciplines dites « domestiques »⁹. Les travaux portant sur les diverses cultures alimentaires ont traditionnellement été relégués aux études folkloriques¹⁰. Ce n'est que vers la dernière moitié du 20^e siècle que l'intérêt pour la nourriture s'est développé, surtout dans la pensée anthropologique. Dès les années 1960, Claude Lévi-Strauss marque l'imagination avec son concept triangulaire du cru, du cuit et de la pourriture et par l'association qu'il fait entre l'opposition du cru et du cuit à celle de nature et culture. La décennie suivante, Mary Douglas démontre comment la nourriture et la culture qui entourent sa consommation révèlent des systèmes d'inclusion et d'exclusion. À la même période, les travaux de Pierre Bourdieu sur l'habitus et de Norbert Elias sur le concept de civilisation révèlent le lien intrinsèque entre la culture alimentaire et l'association identitaire¹¹. Quelques années plus tard, en 1990, Claude Fischler publie *L'Homnivore*, dans lequel il s'intéresse aux classifications culinaires et à l'origine des perceptions de goût et de dégoût¹².

L'École des Annales, qui a porté son attention sur l'histoire des mentalités et sur la culture populaire, s'est inspirée de ces travaux et a contribué à l'expansion de l'histoire

⁹ On considère la vue et l'ouïe, qui permettent d'apprécier les arts visuels et la musique, comme les sens nobles, et l'odorat et le goût comme des sens organiques, donc inférieurs. Warren Belasco, *Food: The Key Concepts* (Oxford et New York, Berg, 2008), p. 1-4. Voir aussi Carolyn Korsmeyer, « Delightful, Delicious, Disgusting », *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 60, 3 (2002), p. 217-218.

¹⁰ Robert-Lionel Séguin, « Le menu quotidien en Nouvelle-France », *Liberté*, 10, 7 (1969), p. 65-90. Voir aussi Jacques Rousseau, « Ethnobotanique abénakise », *Archives du folklore*, 2 (1947), p. 145-182; *id.*, « Dans la forêt québécoise », *Annales*, 21, 5 (1966), p. 1040-1047; *id.*, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomiques du Québec », *Les cahiers des Dix*, 32 (1967), p. 13-35.

¹¹ Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques. Vol. I : Le cru et le cuit* (Paris, Plon, 1964); *id.*, *Mythologiques. Vol. III : L'origine des manières de table* (Paris, Plon, 1968); Mary Douglas, « Deciphering a Meal », *Daedalus*, 101, 1 (1972), p. 61-81; *id.*, *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo* (London, Routledge, 1966); Pierre Bourdieu, *La distinction : critique sociale du jugement* (Paris, Éditions de Minuit, 1979); Norbert Elias, *The Civilizing Process* (New York, Urizen Books, 1978). Bien que l'œuvre incontournable d'Elias ait été publiée pour la première fois en 1939, ce n'est que dans les années 1970 qu'elle a été reconnue.

¹² Claude Fischler, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps* (Paris, Odile Jacob, 1990).

sociale et au développement de l'histoire de la nourriture¹³. Massimo Montanari et Jean-Louis Flandrin, à qui se sont joints Allen Grieco et Ken Albala, ont consacré leur œuvre à l'étude des cultures culinaires européennes de l'Antiquité jusqu'à l'ère moderne et sont parmi les précurseurs de cette nouvelle discipline¹⁴. Alfred Crosby s'est démarqué par son intérêt sur les répercussions de la rencontre entre l'Europe et l'Amérique sur la culture alimentaire mondiale¹⁵. Inspirés par les travaux de cet auteur, plusieurs chercheurs se sont intéressés à l'introduction des plantes autochtones d'Amérique dans le monde culinaire européen. Marika Galli a analysé les étapes conceptuelles de classification qui ont précédé l'acceptation des nouveaux produits américains dans les différentes cultures culinaires européennes¹⁶. Victoria Dickenson s'est penchée sur les écrits de Cartier et de Champlain pour examiner plus spécifiquement les aliments provenant de la Nouvelle-France¹⁷.

¹³ K. W. Clafin, « Food Among the Historians... », p. 40; Dominique Poulot, « Une nouvelle histoire de la culture matérielle? », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 44, 2 (1997), p. 344-357; Sidney Watts, « Food and the Annales School », dans Jeffrey M. Pilcher (dir.), *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford, Oxford University Press, 2012), p. 3-22.

¹⁴ Jean-Louis Flandrin, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XVI^e-XVII^e siècle) », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 38, 2 (1983), p. 369-401; *id.*, « La diversité des goûts et des principes alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 30, 1 (1983), p. 66-83; *id.*, « Seasoning, Cooking and Dietetics in the Late Middle Ages », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Food: A Culinary History* (New York, Columbia University Press, 1999), p. 314-327; Massimo Montanari, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, trad. par Monique Aymard (Paris, Seuil, 1995); *id.*, *Food Is Culture* (New York, Columbia Press, 2006); *id.*, « Food Systems and Models of Civilization », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Food: A Culinary History* (New York, Columbia University Press, 1999), p. 69-78; Allen J. Grieco, « The Social Politics of Pre-Linnean Botanical Classification », *I Tatti Studies in the Italian Renaissance*, 4 (1991), p. 131-149; *id.*, « Food and Social Classes in Late Medieval and Renaissance Italy », dans Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari et Albert Sonnendeld (dir.), *A Culinary History* (New York, Columbia University Press, 1999), p. 303-312; Ken Albala, *Eating Right in the Renaissance* (Berkeley, University of California Press, 2002).

¹⁵ Alfred W. Crosby, *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* (Westport, Greenwood Press, 1972).

¹⁶ Marika Galli, *La conquête alimentaire du Nouveau Monde : pratiques et représentations franco-italiennes des nouveaux produits du XVI^e au XVIII^e siècle* (Paris, L'Harmattan, 2016). Voir aussi Louise Côté, Louis Tardivel et Denis Vaugeois, *L'indien généreux : ce que le monde doit aux Amériques* (Montréal, Boréal, 1992).

¹⁷ Victoria Dickenson, « Cartier, Champlain, and the Fruits of the New World: Botanical Exchange in the 16th and 17th Centuries », *Scientia Canadensis*, 31, 1-2 (2008), p. 27-47; *id.*, « Curiosity into Edibility: The Taste of New France », dans Nathalie Cooke (dir.), *What's to Eat? Entrées in Canadian Food History* (Montréal et Kingston, McGill-Queens University Press, 2009), p. 21-54.

Quelques historiens n'ont pas hésité à produire des monographies sur des aliments uniques. On pense à Michael Blake pour le maïs, à Marcy Norton pour le chocolat et le tabac, à David Gentilcore pour la tomate, et à Rebecca Earle pour la pomme de terre¹⁸. Tous ont démontré la complexité qui entoure la consommation de ces aliments et le rôle qu'ils jouent sur le plan social, économique, politique et symbolique.

Bernard Audet, Yvon Desloges, Louise Dechêne et François Rousseau se sont intéressés au régime alimentaire en Nouvelle-France. Leurs travaux se concentrent sur la culture culinaire des nouveaux arrivants une fois la colonie bien installée et capable de reproduire le régime alimentaire français basé sur la production de blé et l'élevage de bétail. Cependant, la période transitoire pendant laquelle les nouveaux arrivants ont adopté certains aliments autochtones et que ces chercheurs présentent comme période de « dépannage » a peu attiré l'attention¹⁹.

L'intérêt grandissant pour les « Food Studies²⁰ », depuis le début des années 2000, a toutefois stimulé les recherches sur les relations alimentaires entre Européens et

¹⁸ Michael Blake, *Maize for the Gods: Unearthing the 9,000-Year History of Corn* (Oakland, University of California Press, 2015); Marcy Norton, *Sacred Gifts, Profane Pleasures* (Ithaca et London, Cornell University Press, 2008); David Gentilcore, *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy* (New York, Columbia University Press, 2010); Rebecca Earle, *Feeding the People: The Politics of the Potato* (Cambridge, Cambridge University Press, 2020). Voir aussi Laurier Turgeon, « La morue des “terres neuves” : consommation, corps et colonialisme français au XVI^e siècle », dans Alain Beaulieu et Stéphanie Chaffray (dir.), *Représentation, métissage et pouvoir. La dynamique coloniale des échanges entre Autochtones, Européens et Canadiens (XVI^e-XX^e siècle)* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2012), p. 237-274. La morue n'est pas spécifique à Terre-Neuve et est peu consommée par les Autochtones, mais est un attrait indéniable qui amène les Européens à fréquenter les côtes de l'Amérique du Nord. Voir aussi Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (New York, Penguin Books, 1986). Bien que la canne à sucre ne soit pas originaire d'Amérique, sa production est directement liée au colonialisme européen en Amérique.

¹⁹ Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France* (Sainte-Foy, Les Éditions GID, 2001); 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); Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle* (Montréal, Les Éditions Boréal, 1988); François Rousseau, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France : le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec* (Québec, Presses de l'Université Laval, 1983).

²⁰ Plusieurs disciplines s'inscrivent dans les « Food Studies », qui englobent non seulement l'étude de la consommation et du symbolisme qui se rattachent à la nourriture, mais aussi de sa production et de

Autochtones d'Amérique lors des premiers contacts. Trudy Eden et Rebecca Earle se sont démarquées par leurs travaux, qui démontrent les appréhensions des nouveaux arrivants provoquées par un changement de régime alimentaire lors de leur séjour initial en Amérique. Convaincus de la mutabilité des corps, un concept inspiré des théories galéniques, Anglais et Espagnols ont craint qu'un changement dans leur environnement et leur régime alimentaire affecte leur identité et entraîne la perte des caractéristiques physiques et morales associées à leur origine²¹. Marcy Norton a démontré que le chocolat et le tabac, deux produits américains, ont réussi à s'imposer dans la consommation européenne malgré les craintes initiales, et ce, non en dépit de leur origine, mais en raison même de leur connexion avec la spiritualité autochtone²². De leur côté, Michael LaCombe, Seth Mallios et Rachel B. Herrmann ont exploré les enjeux entourant les dons alimentaires entre les nouveaux arrivants et les peuples autochtones de la Nouvelle-Angleterre. Ils ont permis de mieux comprendre l'importance de la nourriture comme mode de

ses répercussions sur des domaines aussi variés que l'environnement, la santé, la justice sociale, l'économie et la politique. Les propositions francophones « études alimentaires » et « études culinaires » ne réussissent pas à englober les multiples facettes de l'expression anglaise (R. Desjardins, N. Cooke et M. Charron, « Food and Translation on the Table... », p. 261-262).

²¹ Trudy Eden, « Food, Assimilation, and the Malleability of the Human Body in Early Virginia », dans Janet Moore Lindman et Michele Lise Tarter (dir.), *A Centre of Wonders: The Body in Early America* (Ithaca et London, Cornell University Press, 2001), p. 29-42; Rebecca Earle, *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700* (Cambridge, Cambridge University Press, 2012); *id.*, « Climate, Travel and Colonialism in the Early Modern World », dans Sara Miglietti et John Morgan (dir.), *Governing the Environment in the Early Modern World: Theory and Practice* (Oxon, Routledge, 2017), p. 22-37. Voir aussi Martha L. Finch, *Dissenting Bodies: Corporealities in Early New England* (New York, Columbia University Press, 2010); Joyce E. Chaplin, *Subject Matter: Technology, the Body, and Science on the Anglo-American Frontier, 1500-1676* (Cambridge, Harvard University Press, 2003); *id.*, « Natural Philosophy and an Early Racial Idiom in North America: Comparing English and Indian Bodies », *William and Mary Quarterly*, 54, 1 (1997), p. 229-252; K. O. Kupperman, *Indians & English...*; *id.*, « Fear of Hot Climates in the Anglo-American Colonial Experience », *William and Mary Quarterly*, 41, 2 (1984), p. 213-240.

²² M. Norton, *Sacred Gifts...*

communication tout en démontrant l'impact important de l'interaction alimentaire sur les deux groupes, tant sur le plan culturel que sur le plan économique²³.

Du côté de la Nouvelle-France, Louise Côté s'est penchée sur les écrits de Gabriel Sagard et y a observé les difficultés d'adaptation du récollet à la nourriture wendat. Stéphanie Chaffray a analysé les récits viatiques produits au 18^e siècle et a observé comment les expériences alimentaires et culinaires des auteurs qui y sont décrites ont servi à confirmer la distance culturelle entre Européens et Autochtones²⁴. Whitney Hahn et Mairi Cowan ont considéré l'intégration du régime alimentaire français dans le projet de francisation des jeunes filles autochtones sous la gouverne des Ursulines²⁵. Et bien que leurs travaux n'aient pas porté spécifiquement sur la nourriture, des historiens comme Denys Delâge, Dominique Deslandres et Allan Greer ont proposé des nuances essentielles au sujet des échanges alimentaires entre Français et Autochtones en portant une attention particulière aux liens intimes qui se sont développés autour de la nourriture entre la paysannerie canadienne et les alliés autochtones. Denys Delâge a souligné comment le facteur de proximité entre certains Français, coureurs de bois, colons et militaires, et leurs alliés autochtones a entraîné un métissage culturel et alimentaire dont les « Canadiens français » auraient progressivement cherché à se dissocier de « peur de “passer pour des

²³ Michael A. LaCombe, *Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2012); Seth Mallios, *The Deadly Politics of Giving: Exchange and Violence at Ajacan, Roanoke, and Jamestown* (Tuscaloosa, University of Alabama Press, 2006); Rachel B. Herrmann, « “No Useless Mouth”: Iroquoian Food Diplomacy in the American Revolution », *Diplomatic History*, 41, 1 (2017), p. 1-30; *id.*, *No Useless Mouth: Waging War and Fighting Hunger in the American Revolution* (Ithaca, Cornell University Press, 2019).

²⁴ Louise Côté, « Alimentation et altérité : autour du *Grand Voyage du Pays des Hurons* de Gabriel Sagard », *Ethnologies*, 17, 1 (1995), p. 63-83; Stéphanie Chaffray, « Alimentation et colonisation en Nouvelle-France à travers les représentations viatiques », dans A. Beaulieu et S. Chaffray (dir.), *Représentation, métissage et pouvoir...*, p. 275-298.

²⁵ Whitney Hahn et Mairi Cowan, « Foods, Foodways, and Francisation in Seventeenth Century Québec », *Dublin Gastronomy Symposium* (2018), p. 1-8.

Sauvages”²⁶ ». Dominique Deslandres, en se servant d’un exemple touchant l’appréciation d’aliments autochtones, a mis en garde contre la « connivence cognitive entre les auteurs d’hier et d’aujourd’hui », qui reproduit sans fin les mêmes préjugés eurocentriques²⁷. Quant à Allan Greer, il a souligné comment l’attrait des nouveaux arrivants pour une ressource alimentaire comme l’anguille a entamé un processus de dépossession des territoires autochtones²⁸. À ces chercheurs, des anthropologues, ethnohistoriens, géographes, archéologues et littéraires ont ajouté leurs voix pour démontrer l’essentialité de la dimension alimentaire dans les relations franco-autochtones et la position centrale de la nourriture dans la logique colonialiste²⁹.

²⁶ Denys Delâge, « L’influence des Amérindiens sur les Canadiens et les Français au temps de la Nouvelle-France », *Lekton*, 2, 2 (1992), p. 103-191; *id.*, « La peur de “passer pour des Sauvages” », *Les cahiers des Dix*, 65 (2011), p. 1-45.

²⁷ Dominique Deslandres, « Discours d’en haut et discours d’en bas. Représentations de l’altérité autochtone et lieux communs revisités », *Tangence*, 123 (2020), p. 40-41; Catherine Larochelle, *L’école du racisme : la construction de l’altérité à l’école québécoise (1830-1915)* (Montréal, Presses de l’Université de Montréal, 2021).

²⁸ Allan Greer, *Property and Dispossession: Natives, Empires and Land in Early Modern North America* (Cambridge, Cambridge University Press, 2018).

²⁹ Michael Dietler, « Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism », dans Kathryn C. Twiss (dir.), *The Archaeology of Food and Identity* (Carbondale, Center for Archaeological Investigations Press, 2007), p. 218-242; Margery Fee, « Stories of Traditional Aboriginal Food, Territory, and Health », dans Nathalie Cooke (dir.), *What’s to Eat? Entrées in Canadian Food History* (Montréal et Kingston, McGill-Queens University Press, 2009), p. 55-78; Sarah Rotz, « ‘They Took Our Beads, it Was a Fair Trade, Get Over It’: Settler Colonial Logics, Racial Hierarchies and Material Dominance in Canadian Agriculture », *Geoforum*, 82 (2017), p. 158-169; Shannon Lee Dawdy, « “A Wild Taste”: Food and Colonialism in Eighteenth-Century Louisiana », *Ethnohistory*, 57, 3 (2010), p. 389-414; William Cronon, *Changes in the Land: Indians, Colonists, and the Ecology of New England* (New York, Hill and Wang, 1995 [1983]); Daniel K. Richter, « “Believing That Many of the Red People Suffer Much for the Want of Food”: Hunting, Agriculture, and a Quaker Construction of Indianness in the Early Republic », *Journal of the Early Republic*, 19, 4 (1999), p. 601-628; Julie-Anne Bouchard-Perron, « Savage Lands, Civilizing Appetites: Power and Wilderness in Quebec City (1535-1900) », *American Antiquity*, 82, 3 (2017), p. 480-497; Christine Ann Hastorf, *The Social Archaeology of Food: Thinking About Eating from Prehistory to the Present* (New York, Cambridge University Press, 2017). Voir aussi Lisa L. Price, Gisella S. Cruz-Garcia et Nemer E. Narchi, « Foods of Oppression », *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5 (2021); Joseph Leblanc et Kristin Burnett, « What Happened to Indigenous Food Sovereignty in Northern Ontario? », dans Michel Robidoux et Courtney W. Mason (dir.), *A Land Not Forgotten: Indigenous Food Security & Land-Based Practices in Northern Ontario* (Winnipeg, University of Manitoba Press, 2017), p. 16-33; Beatrix Arendt, « Caribou to Cod: Moravian Missionary Influence on Inuit Subsistence Strategies », *Historical Archaeology*, 44, 3 (2010), p. 81-101.

Le début du 21^e siècle a vu une recrudescence d'intérêt vers les cultures alimentaires autochtones. Des ouvrages tels *A Land Not Forgotten: Indigenous Food Security & Land-Based Practices in Northern Ontario* et *Indigenous Food Systems, Concepts, Cases and Conversation* dénoncent les effets néfastes qu'a eus le colonialisme sur le régime alimentaire des peuples autochtones et leur mode d'approvisionnement³⁰. Toutefois, aucune étude spécifique portant sur le rôle primordial qu'ont joué les concepts et préjugés alimentaires français sur les relations franco-autochtones à l'époque du contact en Nouvelle-France n'a encore été réalisée.

Méthode et sources

Pour comprendre ces concepts et préjugés alimentaires, il est nécessaire de porter un regard anthropologique sur ces premiers arrivants en prenant connaissance des bases de leurs croyances et de leurs pratiques alimentaires³¹. Comment l'ontologie alimentaire des écrivains coloniaux a-t-elle influencé leur interprétation de l'Autre autochtone? Comment a-t-elle affecté l'interaction des nouveaux arrivants, non seulement avec les habitants de ce qui deviendra pour eux une « France nouvelle », mais aussi avec le territoire? Pour répondre à ces questions, il a fallu analyser les références alimentaires dans les textes coloniaux en utilisant l'outillage intellectuel du début de l'ère moderne, marqué par l'influence des dogmes religieux et des théories héritées du monde gréco-romain, comme grille d'interprétation. Cette approche intellectuelle permet de définir l'importance de la nourriture dans le discours colonial. Elle met en évidence comment l'image de l'Autre

³⁰ Michel Robidoux et Cortney W. Mason (dir.), *A Land Not Forgotten: Indigenous Food Security & Land-Based Practices in Northern Ontario* (Winnipeg, University of Manitoba Press, 2017); Priscilla Settee et Shailesh Shukla, *Indigenous Food Systems: Concepts, Cases and Conversations* (Toronto et Vancouver, Canadian Scholars, 2020). Voir aussi, L. L. Price, G. S. Cruz-Garcia et N. E. Narchi, « Foods of Oppression... ».

³¹ A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 10.

autochtone a été manipulée à partir de concepts civilisationnels européens et de préjugés alimentaires. Elle dévoile aussi le rôle important de la nourriture à la fois comme base d'alliance et comme prétexte à la dépossession de territoires autochtones. De plus, elle révèle l'origine des préjugés tenaces qui se perpétuent autour des cultures alimentaires autochtones. Cette relecture attentive à l'outillage mental alimentaire des auteurs permet ainsi de comprendre comment la nourriture a servi aux nouveaux arrivants de clé d'interprétation, de mode de communication, et d'instrument stratégique et politique.

Les écrits de Cartier, de Samuel de Champlain, de Marc Lescarbot, de Nicolas Perrot, de Pierre Boucher, de Nicolas Denys, de Pierre-Esprit Radisson, ceux des récollets Gabriel Sagard, Chrétien Le Clercq et Joseph Le Caron, des jésuites Pierre Biard, Paul Le Jeune, Barthélémy Vimont, Jean de Brébeuf, Francesco Giuseppe Bressani, Pierre-Joseph-Marie Chaumonot, Claude Dablon, François-Joseph Le Mercier, Paul Ragueneau, Charles et Hierosme Lalemant, et ceux des religieuses Marie de l'Incarnation et Marie Morin regorgent de références alimentaires. Cependant, comme le soutient Réal Ouellet, ces textes coloniaux « doivent être décodés avec soin : enracinés dans leur lieu d'énonciation, ils portent la marque d'une culture, d'un projet et, dans certains cas, de la mythologie personnelle de l'auteur³² ». L'essentialité de la nourriture en fait un sujet à la fois important et banal. Au-delà des représentations ethnographiques, on retrouve à travers les textes des commentaires qui échappent aux narrateurs et révèlent leur propre relation envers la nourriture. Ces perles glanées ici et là sont toutes aussi révélatrices que les discours construits et permettent de les nuancer. Les détails que ces auteurs nous ont laissés sur les

³² Réal Ouellet, « Gestualité et perception de l'autre dans les Relations de Cartier », dans Jaap Lintvelt, Réal Ouellet et Hub. Hermans (dir.), *Culture et colonisation en Amérique du Nord* (Sillery, Septentrion, 1994), p. 28.

différentes cultures culinaires autochtones sont en effet teintés non seulement par les règles qui entourent leur propre système alimentaire et leur situation sociale, mais aussi par les inhibitions de chacun face à la nourriture proposée. Leurs témoignages doivent ainsi être reconnus comme des exercices de traduction, car bien qu'universel, le langage alimentaire se divise en de nombreux dialectes aux syntaxes variables, et par conséquent entraîne des exercices de traduction parfois peu concluants³³.

Les écrits coloniaux ne livrent toutefois que la voix européenne d'une portion limitée de la population, c'est-à-dire d'une certaine élite. Il a donc été nécessaire d'accroître le spectre de vision en portant une attention particulière à des documents d'archives, telles des ordonnances et des poursuites judiciaires. Ces documents ont permis de contrebalancer cette vision élitiste et d'apercevoir une autre réalité, bien qu'encore floue, des échanges culinaires entre les colons français et les Autochtones et des « enchevêtrements » qui en ont résulté. De même, l'anthropologie, l'ethnologie, l'archéologie (plus particulièrement la bioarchéologie et la zooarchéologie), la botanique et les études religieuses, littéraires et linguistiques ont procuré des ressources précieuses qui complètent et nuancent le discours colonial.

Cet exercice permet enfin d'entrevoir les cultures culinaires des peuples autochtones du nord-est de l'Amérique à l'époque du contact, à travers le système de filtres complexes introduit par les auteurs. Bien que cette thèse propose avant tout une

³³ Pour les limites du processus de traduction, voir Fannie Dionne, *Encre la parole : écrit et oralité dans les dictionnaires jésuites en français et wendat (XVII^e-XVIII^e siècles)*, Thèse de doctorat (Histoire), Université McGill, 2020; Umberto Eco, *Dire quasi la stessa cosa: Esperienze di traduzione* (Milano, Bompiani, 2013); Claire Gilbert, « Social Context, Ideology and Translation », dans Sue-Ann Harding et Ovidi Carbonell Cortés (dir.), *The Routledge Handbook of Translation and Culture* (London, Routledge, 2018), p. 225-242; Camilla Townsend, *Fifth Sun: A New History of the Aztecs* (New York, Oxford University Press, 2019). Pour les difficultés spécifiques à la traduction de systèmes culinaires, voir Delia Chiaro et Linda Rossato, « Food and Translation, Translation and Food », *The Translator*, 21, 3 (2015), p. 237-243.

compréhension des discours européens, j'ai consulté des sources orales et écrites autochtones afin d'offrir une vision des diverses cultures alimentaires autochtones plus proche de leur réalité que celle proposée dans les écrits coloniaux, sans toutefois m'appropriier leurs voix³⁴. N'étant pas autochtone, je ne prétends cependant pas définir les ontologies alimentaires, ou « foodways³⁵ » des Mi'gmaq, des Nêhiraw, des Wendat et des Haudenosaunee. J'aspire plutôt à désamorcer les interprétations que les observateurs coloniaux en ont faites et qui ont marqué depuis l'imaginaire collectif des Allochtones. Le point central de la thèse reste la perception que les nouveaux arrivants ont eue des diverses cultures alimentaires autochtones et l'interprétation qu'ils en ont faite.

Finalement cette thèse ne prétend pas soumettre une liste exhaustive des aliments consommés par les Autochtones et les nouveaux arrivants français dans le nord-est de l'Amérique à l'époque du contact. J'ai choisi de traiter d'aliments comme les épices, la patate en chapelet, l'anguille, le chien, l'ours, le maïs et le blé, ainsi que le tabac et le tabou

³⁴ Georges E. Sioui, *Les Hurons-Wendats, une civilisation méconnue* (Québec, Presses de l'Université Laval, 1994); *id.*, *Pour une histoire amérindienne de l'Amérique* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2016 [1989]); J. Leblanc et K. Burnett, « What Happened... »; Jean-Louis Fontaine, *Croyances et rituels chez les Innus, 1603-1650 : l'univers religieux traditionnel des Tsja[̂nnut* (Québec, Les Éditions GID, 2006); Ruth Holmes Whitehead, *Stories from the Six Worlds: Micmac Legends* (Halifax, Nimbus Publishing, 2006 [1988]); Kerry Prosper et Mary Jane Paulette, « The Mi'kmaq Relationship With Kat (American Eel) », *Paqtnek Fish and Wildlife Commission* (2002), <https://www.msvu.ca/wp-content/uploads/2020/05/Factsheet7.pdf>; Vanessa Watts, « Indigenous Place-Thought & Agency Amongst Humans and Non-Humans (First Woman and Sky Woman Go on a European World Tour! », *Decolonization: Indigeneity, Education & Society*, 2, 1 (2013), p. 20-34; Barbara Alice Mann, *Iroquoian Women: The Gantowisas* (New York, Peter Lang, 2011 [2000]); Jane Mt. Pleasant, « The Paradox of Plows and Productivity: An Agronomic Comparison of Cereal Grain Production under Iroquois Hoe Culture and European Plow Culture in the Seventeenth and Eighteenth Centuries », *Agricultural History*, 85, 4 (2011), p. 460-492; Robin Wall Kimmerer, *Braiding Sweetgrass: Indigenous Wisdom, Scientific Knowledge, and the Teaching of Plants* (Minneapolis, Milkweed Editions, 2013); Paulette Steeves, « Academia, Archaeology, CRM, and Tribal Historic Preservation », *Archaeologies: Journal of the World Archaeological Congress*, 11, 1 (2015), p. 121-141; Winona LaDuke, *Recovering the Sacred: The Power of Naming and Claiming* (Toronto, Between the Lines, 2005); Gregory Cajete, *Native Science: Natural Laws of Interdependence* (Santa Fe, Clear Light Books, 2000).

³⁵ Voir supra, p. 2, note 2.

ultime qu'est la chair humaine, qui, par leur importance économique ou symbolique, ont joué un rôle important dans cette rencontre franco-autochtone.

Cette thèse amène une vision plus complexe que celles produites jusqu'à ce jour des échanges alimentaires entre nouveaux arrivants et Autochtones en Nouvelle-France. Elle met en lumière la fragilité des premiers arrivants et l'importance de la nourriture dans les dynamiques relationnelles en tant que symbole d'alliance profonde. Elle expose la dichotomie entre le discours officiel, qui a méprisé ou dénigré les cultures alimentaires autochtones, et la réalité d'une certaine partie de la population immigrante française qui n'a pas hésité à adopter des aliments faisant partie des régimes alimentaires de leurs hôtes tels la graisse d'ours, la patate en chapelet, et même la viande de chien. Réducteur, le discours colonial a occulté ce métissage et a entraîné un désintérêt envers les savoirs alimentaires autochtones qui s'est perpétué à travers l'historiographie³⁶. Cette thèse prétend contrer ce phénomène agnotologique qu'a entraîné la littérature coloniale, c'est-à-dire la production de l'ignorance par omission ou désinformation et le maintien de cette ignorance³⁷.

Elle introduit de surcroît la Nouvelle-France dans les discussions sur les « rencontres alimentaires » dans le monde atlantique³⁸. Elle démontre la cohésion de

³⁶ Michel Lambert est un des rares auteurs à s'être intéressé « en détail » à l'apport autochtone dans la culture culinaire qui s'est développée en Nouvelle-France en allant au-delà des écrits coloniaux. Voir Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Vol. 1 : Ses origines autochtones et européennes* (Québec, Les Éditions GID, 2006). Dominique Deslandres dénonce comment plusieurs chercheurs, encore aujourd'hui, « continuent d'être guidé-e-s anachroniquement par les mêmes trivialités, lieux communs qui perpétuent des mythologies devenues si familières qu'on n'y prend plus garde », dans D. Deslandres, « Discours d'en haut et discours d'en bas... », p. 41.

³⁷ L'agnotologie est un terme proposé par Robert N. Proctor pour désigner « the social construction of ignorance », dans Robert N. Proctor, *Cancer Wars: How Politics Shapes What We Know and Don't Know about Cancer* (New York, Basic Books, 1995), p. 8. Voir aussi Robert N. Proctor et Londa L. Schiebinger (dir.), *Agnotology: The Making and Unmaking of Ignorance* (Stanford, Stanford University Press, 2008) et Anton Serdeczny, « Effacer ses traces : logiques savantes de l'oubli », *Écrire l'histoire*, 13-14 (2014), p. 195-202.

³⁸ Voir supra, p. 8, note 21.

l'ontologie alimentaire européenne inspirée de l'univers galénique et comment en Nouvelle-France, comme en Nouvelle-Angleterre et dans les colonies espagnoles, elle a servi à produire un discours racial. Cependant, elle illustre aussi comment la Nouvelle-France se démarque des autres colonies. Sa situation géographique parallèle à la France et son écosystème relativement familier ont atténué la crainte d'une perte d'identité ressentie par les nouveaux arrivants des autres colonies et, par le fait même, ont affecté positivement la relation franco-autochtone. Toutefois, même si les Français ont été moins agressifs que les Espagnols et les Anglais dans le processus d'appropriation des territoires autochtones, leur besoin de reproduire un régime alimentaire familier a entamé un phénomène de dépossession tout aussi dévastateur³⁹.

Chapitres

Le premier chapitre analyse l'utilisation de la nourriture comme agent de communication. À partir d'une approche chronologique des rencontres répertoriées qui ont eu lieu au cours du 16^e et début du 17^e siècle, j'y observe l'évolution des relations franco-autochtones en portant une attention particulière à la dynamique qui entoure les dons, les partages et les échanges de nourriture. Ces transactions alimentaires ont une valeur symbolique qui va au-delà de la simple dualité inclusion-exclusion. Elles s'insèrent dans une grammaire relationnelle complexe et riche de nuances et s'inscrivent dans un jeu politique et diplomatique. J'y démontre comment la non-reconnaissance de la nourriture comme un bien commun de la part des nouveaux arrivants a provoqué ressentiments et

³⁹ A. Greer, *Property and Dispossession...*

frictions et instauré un climat de méfiance chez les Nêhiraw tout comme chez les Iroquoiens du Saint-Laurent.

Le deuxième chapitre remet en perspective l'origine des biais alimentaires français et démontre comment ils ont servi à interpréter les peuples autochtones rencontrés et comment la notion d'inextricabilité de nature et culture profondément ancrée dans la pensée alimentaire des premiers arrivants leur a servi à interpréter l'Autre autochtone. En appliquant les principes galéniques selon lesquels l'aliment affecte le tempérament, l'essence même de celui qui le consomme, les observateurs français ont décodé le corps autochtone et ont cherché à le manipuler en l'initiant au régime alimentaire français. J'y analyse comment le rejet de certains aliments jugés essentiels dans la culture alimentaire française a remis en question ces principes galéniques et entamé une réflexion sur l'universalité humaine et un processus de racialisation.

Les chapitres suivants sont consacrés à des aliments particuliers. Ainsi le troisième chapitre porte sur les *sipeknk* (terme Mi'gmaq pour désigner l'*Apios americana*) et les anguilles. À partir de ces deux aliments, j'aborde le phénomène de dépossession et d'appropriation en illustrant comment la culture alimentaire des nouveaux arrivants a influencé leur utilisation du territoire autochtone. Le quatrième chapitre se penche sur les aliments tabous comme le chien, l'ours et la chair humaine. J'y mets en évidence l'analogie entre les liens symboliques qui les relient dans l'ontologie tant européenne qu'autochtone. J'y propose que le dégoût exprimé dans les écrits coloniaux envers ces aliments a servi en premier lieu à confirmer l'intégrité alimentaire des Français.

Le chapitre 5 s'intéresse à la confrontation entre les deux grains sacrés que sont le maïs et le blé et au rôle que ces ressources jouent en tant que marqueurs identitaires. J'y

observe comment des facteurs comme la nécessité et l'accessibilité, en plus de raisons sociales et religieuses, ont entraîné tant les Autochtones que les Français à faire des compromis et à insérer le grain de l'Autre dans leur propre grammaire culinaire. J'y mets en évidence l'approche colonialiste et réductrice des traductions proposées dans le discours officiel du terme « maize » ainsi que celles de différents mets autochtones tels « sagamité » et « bannique ».

Dans l'univers galénique des premiers arrivants, tout ce qui est absorbé par le corps est considéré comme aliment. Le dernier chapitre relie les épices et le tabac. Ces deux « aliments-médicaments » exotiques sont associés non seulement par les propriétés thérapeutiques qu'on leur a accordées une fois intégrés dans le système galénique, mais aussi par la puissance évocatrice de leur fumée comme lien visible avec l'au-delà. L'herbe sacrée des Autochtones d'Amérique a réussi à s'incruster dans l'imaginaire occidental et à y supplanter les épices qui perdaient en popularité. En portant un regard vers la métropole et l'utilisation de la fumée de tabac pour rendre vie aux victimes de noyade, je démontre la permanence du pouvoir suggestif du tabac et l'influence non reconnue des pratiques autochtones. Ainsi, les Français du début de l'ère moderne ont méprisé des ressources comme le maïs, le topinambour et l'*Apios* à cause de leur double association à la culture alimentaire paysanne et de leur origine autochtone. Toutefois, malgré tous leurs efforts pour le désacraliser et le dissocier de ses origines autochtones, ils ont adopté le tabac, non en dépit de ses associations aux pratiques autochtones, mais bien à cause d'elles⁴⁰.

⁴⁰ M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 8-9.

Notes sur les termes utilisés

Je suis consciente que les termes « Français » et « Autochtones » sont réducteurs et n'expriment pas les nuances nécessaires. À l'époque du contact, ceux que l'on nomme Français sont Bretons, Normand, Saintongeois, Gascons, etc. Bien que les nouveaux arrivants aient des cultures propres à leurs origines, ils partagent en tant que « Français » une ontologie similaire. Je les désigne toutefois sous le terme inclusif de « nouveaux arrivants ».

De même, le terme « Autochtone » englobe une multitude de peuples qui partagent certaines visions du monde, mais à travers des cultures très variées. Lorsque l'origine d'une personne autochtone est claire, j'utilise le terme par lequel cette nation se désigne plutôt que les exonymes proposés par les auteurs coloniaux. Je réfère par exemple aux Wendat plutôt qu'aux Hurons, aux Haudenosaunee plutôt qu'aux Iroquois, aux Wolastoqiyik plutôt qu'aux Malécites. Afin de reconnaître l'intégrité de ces termes autochtones, je choisis de ne pas les soumettre à une règle grammaticale autre que la leur, et ne les accorde donc ni en genre ni en nombre⁴¹.

Les écrits coloniaux, surtout en ce qui a trait aux peuples rencontrés de la vallée du Saint-Laurent, restent toutefois approximatifs. Jean-François Lozier propose l'appellation d'Algonquiens du Saint-Laurent afin de démontrer la fluidité des groupes décrits dans les textes comme étant Montagnais et Algonquins et dont l'identité ethnique est difficile à définir. J'ai plutôt opté pour le terme Nêhiraw Iriniw, dont les descendants de nos jours seraient les Innu, les Anishinaabeg, les Cri, les Naskapi et les Atikamekw⁴². Lorsque je me

⁴¹ Merci à Fannie Dionne pour nos discussions à ce sujet. Voir F. Dionne, *Encreur la parole...*, p. 25.

⁴² Jean-François Lozier, *Flesh Reborn: The Saint Lawrence Valley Mission Settlements through the Seventeenth Century* (Montréal et Kingston, McGill-Queen's University Press, 2018), p. 27-29; John

réfère à la tradition orale de ces peuples, j'utilise toutefois le terme moderne, par exemple la tradition orale innu.

E. Bishop et Kevin Brousseau, « The End of the Jesuit Lexicographic Tradition in Nêhirawêwin: Jean-Baptiste de la Brosse and his Compilation of the *Radicum Montanarum Silva* (1766-1772) », *Historiographia Linguistica*, XXXVIII, 3 (2011), p. 293, note 1. Voir aussi Louis Lesage, Jean-François Richard, Alexandra Bédard-Daigle et Neha Gupta, *Études multidisciplinaires sur les liens entre Hurons-Wendat et Iroquoiens du Saint-Laurent* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2018), p. 4-14.

Chapitre 1- Rencontres alimentaires : dons et contre-dons.

Au commencement, était le don de nourriture.

Félicie Nayrou « “Essai sur le don” : L’inquiétante oralité dans l’ombre de la structure », 2001¹.

En 1534, alors que Cartier longe les côtes de la baie des Chaleurs, un groupe de Mi’gmaq s’approche de ses barques. Tout en gardant une certaine distance, ces derniers envoient vers Cartier et ses hommes des morceaux de loup-marin cuit² disposés sur des pièces de bois. Ils espèrent avec cette offrande rassurer les Français sur leurs bonnes intentions et signifier leur désir de traiter avec eux. Le message est clair et le Malouin n’hésite pas à mettre pied à terre pour échanger des marchandises contre des peaux³. La réussite de cette approche illustre bien l’efficacité du don de nourriture, à l’intérieur d’un certain décorum, comme signifiant d’une volonté d’entrer en relation avec l’Autre. Par son essentialité et son rôle identitaire, l’aliment est un moyen de communication privilégié⁴. Le message transmis par le don d’aliment est celui de l’ouverture à l’Autre.

¹ Félicie Nayrou, « “Essai sur le don” : L’inquiétante oralité dans l’ombre de la structure », *Revue française de psychanalyse*, 5, 65 (2001), p. 1514.

² Pour l’importance de ce détail, voir le chapitre « L’aliment comme clé d’interprétation... ».

³ Jacques Cartier, *Relation originale du voyage de Jacques Cartier au Canada en 1534 : documents inédits sur Jacques Cartier et le Canada (nouvelle série). Accompagnés de deux portraits de Cartier et de deux vues de son manoir*, dir. par Henri Michelant et Alfred Ramé (Paris, Librairie Tross, 1867), p. 32. Réal Ouellet soutient que bien que le signe soit clair, il reste toujours une interrogation à l’égard du porteur du signe (R. Ouellet, « Gestualité... », p. 30).

⁴ Kathleen C. Riley et Amy L. Paugh démontrent par une approche sémiotique le lien intrinsèque qui existe entre le langage et la nourriture comme mode de communication (Kathleen C. Riley et Amy L. Paugh, *Food and Language: Discourses and Foodways Across Cultures* [New York, Routledge, 2019]). Les travaux incontournables à ce sujet sont, entre autres : C. Lévi-Strauss, *Mythologiques. Vol. 1...*; M. Douglas, « Deciphering a Meal... », p. 61-81; Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16, 5 (1961), p. 977-986; C. Fischler, *L’Homnivore...*; Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (Oxford, B. Blackwell, 1985). Pour une vision d’ensemble des différentes approches sociologiques, voir Alan Beardsworth et Teresa Keil, *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society* (London et New York, Routledge, 2001 [1997]) et Bob Ashley, Joanne Hollows, Steve Jones et Ben Taylor, *Food and Cultural Studies* (London, Routledge, 2004).

Conséquemment, il occupe une place primordiale dans l'acte d'hospitalité, qui agit comme « le premier acte politique⁵ ».

Aucune étude n'a été faite sur le rôle important qu'ont joué les interactions alimentaires entre les Français et les divers peuples autochtones, qu'ils soient Iroquoiens du Saint-Laurent, Innu, Mi'gmaq, Passamaquoddy, Wolastoqiyik, Wendat, Anishinaabeg, Waban-Aki ou Haudenosaunee, lors des premiers contacts. Il est cependant impossible de parler de l'utilisation de la nourriture comme outil diplomatique entre les nouveaux arrivants français et les divers groupes autochtones qu'ils ont rencontrés en Amérique du Nord sans s'attarder à l'importance du don dans ces cultures. Plusieurs historiens ont reconnu cet élément essentiel qui, selon Denys Delâge, « bien plus qu'un code... constitue la règle fondamentale des relations sociales⁶ » dans plusieurs sociétés autochtones et fait partie intrinsèque des interactions entre ces derniers et les Français en Nouvelle-France⁷. Cette « règle du don⁸ », qui sous-entend un pacte de réciprocité entre donneur et receveur, est ainsi à la base des échanges franco-autochtones, qui vont au-delà de simples transactions économiques⁹. Pour les diverses nations autochtones avec qui les Français sont

⁵ Anne Dufourmantelle, « L'hospitalité, une valeur universelle? », *Insistance*, 8, 2 (2012), p. 59.

⁶ D. Delâge, *Le Pays renversé...*, p. 65.

⁷ Pour l'importance du don dans les relations franco-autochtones, voir D. Delâge, *Le Pays renversé...*, p. 65; P. Cook, « Vivre comme frères... », p. 55-65; Catherine Desbarats, « The Cost of Early Canada's Native Alliances: Reality and Scarcity's Rhetoric », *William and Mary Quarterly*, 52, 4 (1995) p. 609-630; George Colpitts, *North America's Indian Trade in European Commerce and Imagination, 1580-1850* (Leiden, Brill, 2013).

⁸ D. Delâge, *Le Pays renversé...*, p. 64.

⁹ « What a gift transactor desires is the personal relationship that the exchange of gifts creates, not the things themselves » (Christopher A. Gregory et Marilyn Strathern, *Gifts and Commodities*, 2^e éd., Chicago, Hau Books, 2015 [1982], p. 13). Voir aussi Arjun Appadurai, « Introduction: Commodities and the Politics of Value », dans *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective* (Cambridge, University of Cambridge Press, 1986), p. 3-63.

entrés en relations, ces échanges sont empreints d'une dimension symbolique et scellent des liens profonds d'alliance entre les deux groupes¹⁰.

Les historiens se sont peu intéressés à la place de la nourriture dans ces échanges, sujet qui reste confiné aux études anthropologiques¹¹. Or, le fait que la nourriture soit un don que l'on incorpore à son corps résulte dans un « embodiment¹² » de l'objet du don qui en amplifie la symbolique et, par le fait même, celle du contrat de réciprocité sous-entendu¹³. Comme le soutient Marcel Mauss, auteur de l'incontournable *Essai sur le don*, l'offrande de nourriture, plus que tout autre type de don, qu'elle soit destinée à un individu ou à un groupe d'individus ou adressée aux dieux est l'offrande qui forge avec le plus d'intensité un lien bilatéral et irrévocable entre le donneur et le receveur¹⁴. De même, l'anthropologue Maurice Bloch voit dans le partage de nourriture « l'un des opérateurs les plus puissants du processus social¹⁵ ». L'observation des échanges de nourriture entre personnes ou groupes de personnes sert ainsi de « delicate barometer¹⁶ » et amène un éclairage particulier qui permet une meilleure compréhension des relations qui les unissent.

Tous s'accordent toutefois pour reconnaître que le don de nourriture s'inscrit dans une dialectique qui, bien que reliée à un message universel d'inclusion, invoque de multiples sous-entendus. Le seigneur français qui offre de la nourriture à ses paysans

¹⁰ « All communication, begins with giving, offering » (Jan van Baal, « Offering, Sacrifice and Gift », *Numen*, 23, 3 [1976], p. 178).

¹¹ Troy Bickham, « Eating the Empire: Intersections of Food, Cookery and Imperialism in Eighteenth-Century Britain », *Past and Present*, 198 (2008), p. 78. Pour les travaux anthropologiques incontournables à ce sujet, voir supra, p. 21, note 4.

¹² Michael Dietler, « Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts », dans Michael Dietler et Brian Hayden (dir.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Tuscaloosa, University of Alabama Press, 2010), p. 73.

¹³ M. Dietler, « Theorizing the Feast... », p. 73-74.

¹⁴ Marcel Mauss, *Essai sur le don* (Paris, Presses universitaires de France, 2012 [1925]).

¹⁵ Maurice Bloch, « Commensalité et empoisonnement », *La pensée de midi*, 1, 30 (2010), p. 81.

¹⁶ Marshall Sahlins, *Stone Age Economics* (London et New York, Routledge, 2017 [1972]), p. 198.

démontre sa richesse et son pouvoir en même temps que sa générosité¹⁷. Les compagnons de Champlain qui donnent du pain aux Mi'gmaq « comme on feroit à des pauvres¹⁸ » offrent un message similaire. Ce phénomène n'est pas spécifique à la France. Les Mi'gmaq, les Passamaquoddy ou les Nêhiraw qui apportent les produits de leur chasse aux Français qui les côtoient offrent des gages d'alliance, mais affirment en même temps leurs capacités en tant que chasseurs efficaces et, par extension, leur valeur en tant que guerriers¹⁹. L'aliment, par son essentialité et son universalité, représente ainsi un outil relationnel et diplomatique particulièrement pertinent, car de tous les dons, celui de nourriture implique un niveau de confiance élevé entre donneur et receveur. En effet, bien que le don d'aliment symbolise le don de vie, il a aussi le potentiel d'agir comme agent mortel. Refuser de faire un don, surtout alimentaire, tout comme refuser de le prendre, « c'est refuser l'alliance et la communion²⁰ ».

Des travaux récents ont exploré les enjeux autour des dons alimentaires entre les nouveaux arrivants anglais et hollandais et les peuples algonquiens et iroquoiens avec qui ils sont entrés en contact. Dans *Political Gastronomy*, Michael LaCombe analyse le non-dit exprimé dans les échanges alimentaires entre les Anglais et les peuples algonquiens de la Nouvelle-Angleterre, et le rapport de force établi entre pourvoyeurs et receveurs. Seth Mallios, dans *The Deadly Politics of Giving*, s'intéresse aux conflits causés par le non-

¹⁷ Natalie Zemon Davis, *The Gift in Sixteenth-Century France* (Madison, University of Wisconsin Press, 2000), p. 34-42; Michael Dietler et Brian Hayden, *Feasts: Archeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power* (Washington, Smithsonian Institution Press, 2001).

¹⁸ Marc Lescarbot, *Histoire de la Nouvelle France Contenant les navigations, découvertes, & habitations faites par les François és Indes Occidentales & Nouvelle-France sous l'avoëu & autorité de nos Rois Très-Chrétiens, & les diverses fortunes d'iceux en l'exécution de ces choses, depuis cent ans jusques à hui* (A Paris, Chez Iean Milot, 1609), p. 621.

¹⁹ Michael LaCombe démontre l'importance des messages sous-entendus dans les échanges alimentaires entre Autochtones et colons de la Nouvelle-Angleterre (M. A. LaCombe, *Political Gastronomy...*, p. 87-89).

²⁰ M. Mauss, *Essai sur le don...*; M. Sahlins, *Stone Age...*, p. 198.

respect, de la part des Européens, du principe de réciprocité entourant le don, un aspect essentiel pour les peuples algonquiens. L'historien y voit la cause des violents conflits qui ont dégénéré entre ces derniers et les jésuites espagnols de la mission d'Ajacan, en Virginie, ainsi qu'avec les colons anglais de Roanoke et de Jamestown²¹. Quant à Rachel B. Herrmann, elle s'intéresse, dans *No Useless Mouth*, aux interactions alimentaires entre Anglais, Hollandais et Haudenosaunee au 18^e siècle, alors que les relations entre ces groupes avaient atteint un niveau de raffinement qui, bien que souvent basé sur de fausses interprétations, permettait aux Européens de mieux saisir l'importance et la signification du don dans la culture iroquoienne²². Tout comme Seth Mallios, elle insiste sur l'opposition entre le « gift-exchange economy », généralement pratiqué par les Autochtones et qui scelle une relation entre des individus, et le mode européen de « commodity-exchange economy » qui, au contraire, établit une relation entre les objets échangés²³.

Le don de nourriture est toutefois soumis à des règles qui varient selon les sociétés et le message d'alliance qu'il sous-entend comporte plusieurs nuances. À une période où l'insécurité alimentaire est omniprésente²⁴, le don de nourriture devient plus qu'un symbole

²¹ S. Mallios, *The Deadly Politics of Giving...*, p. 4. Selon Robert Appelbaum, « Native Americans seem to have provided food expecting in return not only future gifts but also deference » (Robert Appelbaum, « Honor Eating: Frank Lestringant, Michel de Montaigne, and the Physics of Symbolic Exchange », dans Rachel B. Herrmann [dir.], *To Feast on Us as Their Prey: Cannibalism and the Early Modern Atlantic* [Fayetteville, The University of Arkansas Press, 2019], p. 164).

²² R. B. Herrmann, « “No Useless Mouth”... »; *id.*, *No Useless Mouth: Waging War...*

²³ Rachell B. Herrmann se réfère à Seth Mallios (*The Deadly Politics of Giving...*) dans « “No Useless Mouth”... », p. 8; Robert Appelbaum s'inspire des travaux de Jean Braudillard et applique le concept de « symbolic exchange » qui exclut l'intention d'accumulation de biens chez les peuples qui pratiquent le « gift exchange ». Il met en opposition « gift exchange » qui établit une relation entre les transactionnaires et le « commodity exchange » qui relie plutôt les objets échangés (« Honor Eating... », p. 162). Voir aussi Émile Duchesne, « “Le territoire c'est la valeur” : production de personne et transformation de dons en marchandises chez les Innus d'Unamen Shipu (La Romaine) », *Recherches amérindiennes au Québec*, 48, 1-2 (2018), p. 231.

²⁴ Au début de l'ère moderne, tout comme au Moyen Âge, une des peurs persistantes est celle de mourir de faim (Jean Delumeau, *La peur en Occident [XIV^e-XVIII^e siècles] : une cité assiégée* [Paris, Fayard, 1978], p. 213-219).

d'alliance : il sert aussi une démonstration de pouvoir. Dans la rencontre entre les Autochtones du nord-est de l'Amérique et les nouveaux arrivants français, la nourriture a servi de part et d'autre comme liant diplomatique. Elle est au cœur des premières relations franco-autochtones avec les Mi'gmaq et les Iroquoiens du Saint-Laurent au 16^e siècle. Alors que la communication par la parole est limitée, la nourriture sert de langage commun selon une grammaire basée sur une alternance de dons et contre-dons, et même de refus de partage. Au siècle suivant, Champlain promet aux Nêhiraw²⁵ qu'ils ne connaîtront jamais la faim s'ils laissent les Français s'installer sur leur terre²⁶. Pour permettre aux Français de s'acclimater à leur nouvel environnement, les Nêhiraw leur ont offert un soutien alimentaire, en attente de réciprocité des nouveaux arrivants. Mais la promesse de ces derniers n'a pas été tenue. Incompréhension, simple manipulation ou trahison, la « farine » promise et non délivrée a provoqué une amertume profonde chez ceux qui avaient cru créer par la nourriture des liens d'amitié et de confiance.

Rencontres initiales : Cartier

La rencontre entre Cartier et les Iroquoiens du Saint-Laurent est particulièrement intéressante, parce qu'elle se fait dans un contexte de découverte réciproque où chaque protagoniste cherche à déchiffrer l'autre. Contrairement aux Mi'gmaq, les divers groupes

²⁵ Les termes « Algonmequins » et « Montagnes » généralement utilisés par les Français pour désigner les nations rencontrées par Champlain à *Uepishtikueiau* (Québec) sont réducteurs et font abstraction d'endonymes tel que « Nêhiraw Iriniw ». Ce groupe incluait une diversité de nations qui occupaient un territoire étendu allant de la Côte-Nord au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Leurs descendants feraient maintenant partie des nations Innu, Cri, Naskapi et Atikamekw. Voir J. E. Bishop et K. Brousseau, « The End of the Jesuit Lexicographic Tradition... », p. 293, note 1. Jean-François Lozier propose le terme « Algonquiens du Saint-Laurent » pour définir ce groupe hétérogène et fluide qui se retrouve chaque été à cet emplacement (J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 27).

²⁶ Cette perception d'un contrat moral entre Français et Nêhiraw est prévalente dans la tradition orale innu (Sylvie Vincent, « Les sources orales innues. La fondation de Québec et ses conséquences », dans Yves Chrétien, Denys Delâge et Sylvie Vincent [dir.], *Au croisement de nos destins : quand Uepishtikueiau devint Québec* [Montréal, Recherches amérindiennes au Québec, 2009], p. 49-71).

iroquoïens qui peuplent les rives du Saint-Laurent n'ont pas l'habitude des Français. Ils sont toutefois intéressés à créer des liens afin d'avoir accès aux divers produits européens. Puisqu'ils peuvent difficilement communiquer par le langage, la nourriture devient pour eux un agent de communication privilégié. Tout comme les Mi'gmaq, ils utilisent la nourriture en signe d'hospitalité. Toutefois, comme l'affirme Benjamin Boudou, il ne faut pas voir dans cette hospitalité « la suspension de la méfiance, mais sa gestion pacifique²⁷ ». Les Stadaconéens qui apportent aux navires du Malouin « force anguilles et autres poissons... deux ou trois charges de gros mil... et plusieurs groz mellons²⁸ » célèbrent certes par cette hospitalité rituelle la venue des étrangers, mais à travers ces offrandes reconnaissent par la même occasion leur altérité, et même leur dangerosité. Gilles Havard rappelle « qu'il convient de prendre au sérieux l'idée que ces premières rencontres baignent dans une atmosphère "surnaturelle"²⁹ ». Ces danses, chants et offrandes de nourriture que Cartier décrit simplement comme des démonstrations de « grand joye³⁰ » font partie de rituels complexes qui, comme le remarque Peter Cook, visent un effet « bien précis, peut-être par l'intervention d'êtres puissants non humains³¹ ». Ainsi, ce dernier incite à la prudence devant la propension des auteurs coloniaux à relier systématiquement ces démonstrations à une expression de joie autochtone³². L'offrande de nourriture servirait à

²⁷ Benjamin Boudou, « Éléments pour une anthropologie politique de l'hospitalité », *Revue du MAUSS*, 2, 40 (2012), p. 279. Emma Anderson aborde ce sujet pour les Innu et parle de « reflexive generosity... marked caution » dans *The Betrayal of Faith: The Tragic Journey of a Colonial Native Convert* (Cambridge, Harvard University Press, 2007), p. 52.

²⁸ Jacques Cartier, *Relations*, dir. par Michel Bideaux (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1986), p. 137. Cartier confond ce qu'il croit être des melons avec des courges; voir B. G. Trigger, *The Children of Aataentsic...*, p. 184.

²⁹ Gilles Havard reconnaît que le terme « surnaturel » est ici une commodité de langage qui s'applique difficilement à l'ontologie autochtone (G. Havard, « Le soleil et les pleurs... », p. 4).

³⁰ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 149.

³¹ Peter Cook, « Les premiers contacts vus à travers les sources documentaires européennes », dans Alain Beaulieu, Stéphan Gervais et Martin Papillon (dir.), *Les Autochtones et le Québec : des premiers contacts au Plan Nord* (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2013), p. 60.

³² P. Cook, « Les premiers contacts... ». Voir aussi R. Ouellet, « Gestualité... », p. 27-48.

désamorcer un malaise devant ces étrangers dont on ne connaît ni la nature ni les intentions. On ne sait quelle interprétation les Stadaconéens font de Cartier et ses hommes. Mais peu importe, car les règles d'hospitalité doivent être respectées tant avec les étrangers qu'avec les entités non humaines³³.

Dons et contre-dons

Les transactions alimentaires ont toutefois une valeur symbolique qui va au-delà de la simple dualité inclusion/exclusion. Elles s'insèrent dans une grammaire relationnelle complexe et riche de nuances qui varie selon des codes établis et qui diffère de société en société³⁴. Les offrandes alimentaires des Stadaconéens inscrivent Cartier et ses hommes dans « la règle du don³⁵ » et les rendent ainsi débiteurs malgré eux, en les insérant dans une ontologie propre à plusieurs peuples autochtones où la coopération réciproque forme la pierre angulaire des relations entre humains, animaux et autres entités³⁶. Selon Bruce Trigger, « Cartier not only lacked knowledge on how to deal with the Indians (which is understandable) but, convinced of his own superiority, he did not perceive the need for such knowledge³⁷ ». Cartier est un pilote de navire, un explorateur qui a des buts très concrets, le premier étant la récolte d'informations dans l'espoir de trouver la route de la

³³ Marcel Mauss, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'année sociologique*, Nouvelle série, 1^{re} année (1923-1924), p. 22.

³⁴ Peter Charles Hoffer donne un exemple des malentendus engendrés par une mauvaise interprétation des dons d'aliments entre Européens et Autochtones : « By giving gifts of food, Powhatan was telling the English that he viewed them as allied dependents. The dominant partner gave. The English, reading them as tributes of subordinates, accepted them as proof that the Indians would become the willing subjects of King James. Mistakes all around » (Peter Charles Hoffer, *Sensory Worlds in Early America* [Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2003], p. 66).

³⁵ B. A. Mann, *Iroquoian Women...*, p. 230. L'auteure utilise une expression de Denys Delâge.

³⁶ Nicolas Beauclair, « Épistémologies autochtones et décolonialité : réflexions autour de la philosophie interculturelle latino-américaine », *Recherches amérindiennes au Québec*, 45, 2-3 (2015), p. 67-76; B. A. Mann, *Iroquoian Women...*, p. 229-237; Neal Salisbury, *Manitou and Providence: Indians, Europeans, and the Making of New England, 1500-1643* (New York, Oxford University Press, 1982); Colin Scott, « La rencontre avec les Blancs d'après les récits historiques et mythiques des Cris de la Baie James », trad. par Ida Paquin, *Recherches amérindiennes au Québec*, 22, 2-3 (1992), p. 50.

³⁷ B. G. Trigger, *The Children of Aataentsic...*, p. 192.

Chine afin d'assurer à la France un approvisionnement en épices et métaux précieux³⁸. Il s'intéresse peu aux nations avec lesquelles il entre en contact, surtout s'il leur trouve peu d'utilité. Les principes de réciprocité à la base de la pensée autochtone n'entrent pas dans ses paradigmes européens. Cartier et ses hommes ne comprennent pas que par ces dons, les Stadaconéens et les autres groupes iroquoiens qu'ils rencontrent jusqu'à Hochelaga cherchent à les intégrer dans le « cercle sacré de relations » formé d'un réseau complexe d'alliances qui va au-delà des relations familiales³⁹.

Cartier aussi utilise la nourriture à des fins diplomatiques, mais à l'intérieur de ses propres paradigmes. Bien que la convivialité soit un signe d'hospitalité et d'alliance dans le monde occidental, elle s'inscrit aussi plus superficiellement dans les règles de civilité. Le Malouin ne partage pain et vin qu'avec des Autochtones qu'il considère comme étant de haut rang. Intuitivement, Cartier utilise ici avant l'heure le concept de « diplomatie culinaire⁴⁰ ». On croirait presque qu'il a consulté, plus d'un siècle avant sa parution, l'œuvre de François de Callières, *De la Manière de Négociier avec les Souverains*, dans laquelle l'auteur insiste sur l'importance de la bonne chère afin « de concilier les esprits, de faire naître la familiarité & l'ouverture du cœur entre les convives⁴¹ ». De Callières

³⁸ Une lettre de l'espion Portugais Lagarto, datée du 22 janvier 1539, et adressée à Jean III alors roi du Portugal, démontre bien que les préoccupations de François 1^{er}, avec qui il s'était entretenu, étaient principalement commerciales, avec un intérêt marqué pour les mines d'or et d'argent, les fourrures mais aussi les épices, cannelle, poivre, girofle. Henry Percival Biggar, (*A collection of documents relating to Jacques Cartier and the Sieur de Roberval*. [Ottawa, Public Archives of Canada, 1930], Doc. LXXXV, p 75-81).

³⁹ G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. xiii-xiv et p. 224-225, 318. Le titre anglais de cette œuvre insiste sur la symbolique du cercle : *Huron Wendat, The Heritage of the Circle*.

⁴⁰ Sam Chapple-Sokol, « Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds », *The Hague Journal of Diplomacy*, 8, 2 (2013), p. 161-183; Lionel Choukroun, « Le chef et le diplomate », *Géoéconomie*, 78, 1 (2016), p. 175-186.

⁴¹ François de Callières, *De la Maniere de Negociier avec les Souverains. De l'utilité des Negociations, du choix des Ambassadeurs & des Envoyez, & des qualitez necessaires pour réüssir dans ces emplois* (A Amsterdam, Pour la Compagnie, 1716), p. 98-99. François de Callières est le frère aîné de Louis-Hector de Callières, gouverneur général de la Nouvelle-France de 1698 à 1703.

insiste sur la place du vin dans les repas diplomatiques car, dit-il, « la chaleur du vin fait souvent découvrir des secrets importants⁴² ». Cartier se prête à ce jeu diplomatique, et reçoit sur son navire à quelques occasions Donnacona et de « grandz personnaiges du pays, lesquelz furent par ledit cappitaine et aultres receuz et festoiez selon leur estat...⁴³ ». Il offre à ses hôtes de « boyre et manger, et faire grant chere⁴⁴ », dans le but de les conforter, de les rassurer, mais aussi de les impressionner.

On ne sait ce que Cartier a servi à ses hôtes. Il festoie « de ce qu'il peulst⁴⁵ ». On peut toutefois imaginer qu'il profite de ces rencontres pour présenter une « nourriture civilisée » à ceux qu'il considère comme des mangeurs de chair crue. Sous l'apparence de vouloir démontrer son respect à des membres importants de la communauté autochtone, le Malouin se permet ainsi un geste condescendant inspiré par un sentiment de supériorité. Cartier n'hésite pas à se servir à quelques reprises de l'aura symbolique de la convivialité pour attirer sur le navire ceux qu'il veut prendre en otage. Ainsi, à la fin de son premier voyage, il invite Taignoagny et Domagaya, les fils de Donnacona, afin de les amener en France contre leur gré. Il utilise ainsi la sacralité et le message d'inclusion qui entourent le partage de nourriture pour engourdir la méfiance de l'Autre et le trahir.

⁴² F. de Callières, *De la Manière...*, p. 99.

⁴³ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 141; Chrestien Le Clercq souligne l'importance de la pratique et souligne, en parlant des missions en Gaspésie, qu'on y « admet quelquefois à table les Chefs & les Capitaines, pour montrer à tous les Sauvages de la Nation qu'on les aime & qu'on les honore » (Chrestien Le Clercq, *Nouvelle relation de la Gaspésie: qui contient les Moeurs & la Religion des Sauvages Gaspiens Porte-Croix, adoreurs du Soleil, & d'autres Peuples de l'Amerique Septentrionale, dite le Canada. Dédiée a Madame la Princesse d'Épinoï* [A Paris, Chez Amable Auroy, 1691], p. 407).

⁴⁴ J. Cartier, *Relation originale...* (dir. par H. Michelant et A. Ramé), p. 42. « Chere » à l'époque de Cartier signifie « bon accueil »; ce n'est qu'au siècle suivant que l'expression « faire bonne chere » sera associée à la notion de bon repas (*Dictionnaire historique de la langue française* Alain Rey dir., [Paris, Robert, 1994]).

⁴⁵ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 137.

Les Stadaconéens prennent rapidement conscience qu'en retour des leurs offrandes alimentaires, on ne leur offre qu'« aucuns petitz presens de peu de vaille⁴⁶ ». Ce non-respect de la réciprocité a des conséquences néfastes sur les relations et contribue à leur détérioration. Les Stadaconéens, toujours désireux de s'appropriier des produits européens, changent d'approche et inscrivent les interactions alimentaires dans une nouvelle dynamique économique⁴⁷. Ils exigent un prix « fort cher » pour les vivres qui, après les hivers difficiles, font grandement défaut à Cartier et ses hommes. Quand les négociations n'aboutissent pas, ils rapportent les vivres au village plutôt que de les laisser au rabais au Français⁴⁸. Dans le climat d'animosité qui s'installe, la nourriture devient une arme et un symbole de puissance. À une époque où l'insécurité alimentaire est omniprésente, tant pour les Autochtones que pour les Français, celui qui a accès à la nourriture est en position de force⁴⁹. C'est ce que Donnacona démontre à Cartier lorsqu'il l'invite à pénétrer dans les maisons longues du village en octobre 1535. Le Malouin ne peut s'empêcher de remarquer qu'elles sont « bien estorees [remplies] de vivres selon leur sorte, pour passer leur yver⁵⁰ ». Donnacona montre cinq chevelures (scalps) à Cartier et lui explique qu'elles proviennent de membres d'une nation ennemie qui les avaient attaqués deux années auparavant et dont

⁴⁶ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 137. On retrouve une mention similaire à la p. 159. Les Autochtones qui entraient en relation avec les Européens étaient conscients de la valeur des produits offerts par ces derniers. Le chef Innu Erouachy, mécontent « de petit present de figues » offert par le capitaine d'une embarcation française, les jette à l'eau et ordonne à ses hommes « de prendre & emporter toutes les marchandises qui leur faisoient besoin, & d'en donner si peu de pelletteries qu'ils voudroient » (Gabriel Sagard, *Le Grand Voyage du Pays des Hurons, situé en l'Amerique vers la Mer douce, és derniers confins de la nouvelle France, dite Canada* [A Paris, Chez Denys Moreau, 1632], p. 48).

⁴⁷ Comme l'indique Marshall Sahlins, « [t]raffic in food is traffic between foreign interest » (M. Sahlins, *Stone Age...*, p. 199).

⁴⁸ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 175.

⁴⁹ Pour une discussion sur l'omniprésence la nourriture comme outil de pouvoir tel qu'illustré dans la littérature, voir Mervyn Nicholson, « Food and Power: Homer, Carroll, Atwood and Others », *Mosaic: A Journal for the Interdisciplinary Study of Literature*, 20, 3 (1987), p. 37-55.

⁵⁰ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 159.

ils cherchent toujours à se venger⁵¹. Inutile de faire de longs discours, le message ici est clair : les Stadaconéens affirment leur puissance. Ils ont la nourriture pour affronter l'hiver et font chèrement payer ceux qui osent les affronter.

Les Hochelaguiens utilisent aussi les dons alimentaires pour communiquer leur bonne volonté avec Cartier et ses hommes lors de leur visite. À leur arrivée, on leur offre poissons et pains de maïs en telle quantité « qu'il sembloyt qu'il[s] tombas[sen]t de l'ayr⁵² ». On invite les étrangers à s'avancer vers le village. Cartier raconte qu'une fois à l'intérieur de l'enceinte, et à la demande des habitants et du « roy et seigneur du pays⁵³ », tous veulent être touchés par lui. Le Malouin, persuadé qu'on l'entoure d'une aura mystique et qu'on espère de lui guérison et protection, se prend à jouer le rôle de roi thaumaturge. Il se montre prodigue et offre hachettes, couteaux et chapelets. Le peuple est réjoui.

Mais alors que Cartier et ses hommes s'apprêtent à retourner à leurs barques, les femmes du village tentent de les arrêter et les invitent à participer à un festin qui consiste en « poisson, potaiges, febves pain et aultres choses⁵⁴ ». Cartier refuse l'invitation en prétextant que lui et ses hommes n'ont pas « besoing de repaistre⁵⁵ ». Non seulement la nourriture qu'on lui présente lui inspire du dégoût⁵⁶, car les vivres, dit-il simplement, « n'estoient à *notre* goust &... n'y avoit goust de sel⁵⁷ », mais la commensalité est une étape que le Malouin ne se résout pas à passer. Le partage de nourriture implique une proximité corporelle, une forme de communion qui est lourde de sens. Tout au long de ses

⁵¹ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 159.

⁵² J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 150.

⁵³ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 154.

⁵⁴ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 155.

⁵⁵ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 155.

⁵⁶ Voir le chapitre « Chiens, ours et captifs ».

⁵⁷ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 155.

séjours, Cartier n'a partagé pain et vin qu'avec des hommes autochtones de haut rang. A-t-il pressenti l'implication sous-entendue dans cette offre faite par des femmes? Dans certaines sociétés, l'invitation à manger faite par des femmes à des hommes signifie sinon un vœu, du moins une ouverture à contracter une union⁵⁸. Ou a-t-il voulu maintenir l'atmosphère mystique dont il croyait être entouré, considérant l'acte de consommer de la nourriture avec ses hôtes comme un signifiant trop clair de son humanité? Peut-être lui et ses hommes ont-ils craint que la nourriture autochtone affecte leur équilibre humoral et transforme leur essence⁵⁹? On ne peut savoir l'effet que fit le refus des Français de partager ce festin préparé en leur honneur. On peut certainement supposer qu'il laissa un goût amer aux Hochelagiens. En effet, autant l'aliment offert appelle l'inclusion et sert comme base d'alliance, tout autant l'aliment refusé ouvertement ou par maladresse renvoie un message puissant d'antagonisme.

L'affront final survient lors du troisième voyage de Cartier, en 1541, alors qu'il agit comme « capitaine général et maître-pilote⁶⁰ » sous la direction de Jean François de la Rocque, seigneur de Roberval, que François I^{er} a nommé lieutenant général et gouverneur. Au-delà des visées exploratrices, cette fois-ci, les Français arrivent avec un plan de colonisation bien établi. Alors que Roberval est retenu en France, Cartier et les colons qui l'accompagnent s'installent aux abords de la rivière du Cap Rouge, en amont de Stadaconé⁶¹. Visant l'autonomie alimentaire, ils ont avec eux des vivres pour deux ans,

⁵⁸ B. Boudou, « Éléments pour une anthropologie politique... », p. 276.; Claude Fischler, « Commensality, Society and Culture », *Social Science Information*, 50, 3-4 (2011), p. 533; A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 45-46.

⁵⁹ R. Earle, *The Body of the Conquistador...* Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

⁶⁰ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 193.

⁶¹ Roland Viau évalue qu'entre 550 et 600 Européens ont circulé dans la vallée du Saint-Laurent de 1541 à 1543 (Roland Viau, *Gens du fleuve, gens de l'île : Hochelaga en Laurentie iroquoise au XVI^e siècle* [Montréal, Boréal, 2021], p. 176).

ainsi que « du bétail, des chèvres, des porcs et d'autres animaux... pour en faire l'élevage dans ce pays...⁶² ». Sans attendre, ils construisent des bâtiments, labourent les terres et les ensemencent avec, nous dit Cartier, « des graines de notre pays⁶³ ». Les Français fécondent ainsi la terre autochtone dans un geste lourd de sens qui s'apparente à un viol⁶⁴. Passant outre à toutes règles diplomatiques, ils prennent impunément possession d'un territoire qui ne leur appartient pas. Pour les Stadaconéens, l'étranger a outrepassé ses droits et n'est plus considéré comme un invité, mais comme un ennemi⁶⁵.

En ne respectant pas « la règle du don », Cartier a provoqué chez ses hôtes un malaise qui les a amenés à réduire progressivement leur soutien alimentaire, symbole d'une alliance basée sur des principes de réciprocité. La nourriture offerte est devenue une monnaie d'échange pour des valeurs compensatoires, de plus en plus coûteuses pour les Français. Les faux pas diplomatiques de Cartier ont ainsi contribué à développer des sentiments antagonistes chez les groupes autochtones de la région. La prise de possession de terres autochtones ainsi que l'introduction d'espèces animales inconnues en Amérique dans le but d'une autosuffisance alimentaire a finalisé le message d'exclusion. Ainsi les premières tentatives d'établissement en Nouvelle-France se sont soldées par des échecs. Non seulement le climat difficile a eu raison des divers groupes qui ont tenté de s'établir, mais l'incompréhension et la méfiance se sont progressivement installées au cœur des relations franco-autochtones. Quand Champlain suit la route de Cartier plus d'un demi-

⁶² J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 195-196. Selon Roland Viau, ces animaux auraient introduit des virus sur le territoire (R. Viau, *Gens du fleuve...*, p. 221).

⁶³ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 195-196.

⁶⁴ Sur l'association nature-femme, voir Carolyn Merchant, *The Death of Nature: Women, Ecology, and the Scientific Revolution* (New York, Harper Collins, 1983).

⁶⁵ Roland Viau suggère que des épidémies auraient dévasté les Iroquoiens du Saint-Laurent à la suite des tentatives d'établissement de Cartier et de Roberval, et auraient aussi contribué au climat de méfiance et d'hostilité entre les deux groupes (R. Viau, *Gens du fleuve...*, p. 210-213).

siècle plus tard, les Iroquoiens du Saint-Laurent ont disparu. Plusieurs hypothèses ont été avancées au sujet de leur disparition, mais aucune n'est concluante. Bien qu'il soit impossible de savoir si le récit des premières rencontres entre Cartier et les Iroquoiens du Saint-Laurent ont marqué l'imagination des peuples avoisinants, il est difficile de croire que ces derniers n'ont pas eu vent de ces étrangers qui, malgré l'accueil chaleureux qui leur avait été réservé, avaient outrepassé les règles d'hospitalité et de réciprocité⁶⁶.

Une alliance alimentaire : Champlain et les Nêhiraw

Lorsqu'une délégation française menée par François Gravé Du Pont, accompagné de Champlain, arrive à Tadoussac en 1603, la situation a évolué. Cette fois-ci, le but premier de l'expédition est de consolider les alliances déjà amorcées pour s'assurer l'approvisionnement en fourrures. La diplomatie est de mise, car les Français ne sont pas les seuls à désirer faire affaire avec les Nêhiraw Iriniw qui contrôlent le commerce des fourrures⁶⁷. Habiles négociateurs, ces derniers savent jouer de la concurrence entre les divers marchands européens. Comme ils bloquent l'accès au Saguenay, ils assument une position privilégiée en tant qu'intermédiaires entre les Autochtones de l'arrière-pays et les Basques, les Bretons, les Normands et même les Hollandais qui fréquentent la région depuis au moins les années 1580, sinon 1550⁶⁸. Dans le jeu diplomatique franco-autochtone qui entoure cette rencontre de 1603, ce sont les Nêhiraw qui ont le pouvoir de gérer les négociations, ce sont eux qui en établissent les règles.

⁶⁶ B. G. Trigger, *The Children of Aataentsic...*, p. 207; R. Viau, *Gens du fleuve...*, p. 213.

⁶⁷ Denys Delâge, « L'histoire des origines de Québec d'après les sources écrites », dans Y. Chrétien, D. Delâge et S. Vincent (dir.), *Au croisement de nos destins...*, p. 29.

⁶⁸ Bruce G. Trigger, *Natives and Newcomers: Canada's "Heroic Age" Reconsidered* (Montréal, McGill-Queen's University Press, 1985), p. 139-141, 303-304; D. Delâge, *Le Pays renversé...*, p. 105; Vincent Delmas, « Indigenous Traces on Basque Sites: Direct Contact or Later Reoccupation? », *Newfoundland and Labrador Studies*, 33, 1 (2018), p. 20-62.

L'aura mystique qui entourait les étrangers au siècle précédent s'est estompée. Cela se reflète dans l'accueil fait à cette délégation française, qui diffère grandement de celui accordé à Cartier par les Iroquoiens du Saint-Laurent un demi-siècle plus tôt. Gravé Du Pont et Champlain arrivent à Tadoussac alors que se déroulent des cérémonies festives. Mais les danses, chants et festins auxquels ils assistent ne célèbrent ni leur arrivée ni une alliance franco-autochtone. Ces démonstrations s'inscrivent dans un rituel de rencontre annuelle entre les Nêhiraw et leurs alliés⁶⁹ qui, en cette occasion particulière, célèbrent une victoire sur leurs ennemis communs, les Haudenosaunee. Champlain et Gravé Du Pont sont reçus par Anadabijou, le sagamo nêhiraw, comme on recevrait n'importe quel ambassadeur dont on veut entendre le message. Comme le remarque John H. Pollack, les deux hommes « found themselves invited to a party that had already started⁷⁰ ». Si l'on analyse le récit que Champlain fait de l'évènement, il joue plus le rôle d'observateur que celui de participant⁷¹. On ne retrouve, dans *Des Sauvages*, aucune mention de ces offrandes de nourriture qui accompagnent quasi systématiquement toutes les rencontres franco-autochtones dans les relations de Cartier. Les seuls dons alimentaires mentionnés par Champlain se font entre alliés autochtones, des « graisses, chair d'Orignac [et de] Loup-marin⁷² » que les Nêhiraw joignent à des marchandises européennes.

⁶⁹ Champlain décrit les alliés de ceux qu'il nomme Montagnais comme étant des Etchemins (Anishinaabeg) et des Algonquins, probablement les Wolastoqiyik.

⁷⁰ John H. Pollack, « Native Performances of Diplomacy and Religion in Early New France », dans Joshua David Bellin, Laura L. Mielke et Philip J. Deloria (dir.), *Native Acts: Indian Performance, 1603-1832* (Lincoln, University of Nebraska Press, 2012), p. 81.

⁷¹ La phrase « eux commencèrent à faire leur tabagie, ou festin » laisse entendre qu'il n'a pas participé au festin qu'il décrit (Samuel Champlain, *Des Sauvages, ou, Voyage de Samuel Champlain, de Brouage, fait en la France nouvelle, l'an mil six cens trois* [A Paris, Chez Claude de Monstr'œil, 1603], p. 4b). Alain Beaulieu et Réal Ouellet remarquent le ton neutre et sans émotion de cette description dans Samuel Champlain, *Des Sauvages*, dir. par Alain Beaulieu et Réal Ouellet (Montréal, Typo, 1993), p. 51-52.

⁷² S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 7b.

On peut ainsi douter que l’alliance contractée à Tadoussac ait été aussi importante que certains historiens le soutiennent⁷³. La fragilité de cet accord semble se confirmer dans la décision de se tourner, l’année suivante, vers les côtes acadiennes plutôt que les rives du Saint-Laurent pour installer une habitation. La décision de créer un poste permanent pour faciliter le commerce des fourrures amène cependant des défis alimentaires particuliers. Dugua de Mons et Champlain sont conscients que pour qu’une habitation perdure dans ce nouveau monde, on doit y assurer une autonomie alimentaire, car les vivres promis par la métropole arrivent rarement comme prévu⁷⁴. Quelques années auparavant, Pierre de Chauvin avait tenté d’établir un poste de traite près de Tadoussac. Le résultat avait été désastreux. Selon Champlain, cela était en grande partie dû au froid extrême qui règne dans ce « lieu le plus désagréable et infructueux qui soit en ce pays⁷⁵ » et à la pauvreté du sol, qui enlève tout espoir de culture. Les quelques hommes qui avaient survécu à l’aventure le devaient aux bons soins des Nêhiraw qui les avaient nourris et logés.

Forts de cette expérience, Champlain et Dugua de Mons cherchent un endroit où le climat est plus accueillant, et où des terres riches permettraient de produire des récoltes

⁷³ Plusieurs historiens ont vu dans cette rencontre un moment clé dans les relations franco-autochtones, certains lui donnant même valeur de traité. Pour diverses interprétations de cette rencontre, voir Denys Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec : histoire des origines », *Les cahiers des Dix*, 61 (2007), p. 118; Conrad E. Heidenreich et K. Janet Ritch, « Textual Introduction to *Des Sauvages* », dans *Samuel de Champlain before 1604: Des Sauvages and Other Documents Related to the Period* (Montréal, McGill-Queen’s University Press, 2010), p. 64-65; Edward Cavanagh, « Possession and Dispossession in Corporate New France, 1600-1663: Debunking a “Juridical History” and Revisiting *Terra Nullius* », *Law and History Review*, 32, 1 (2014), p. 113-117; J. H. Pollack, « Native Performances of Diplomacy... »; Sylvie Vincent, « Apparent Compatibility, Real Incompatibility: Native and Western Versions of History – The Innu Example », dans John Clammer, Sylvie Poirier et Eric Schwimmer (dir.), *Figured Worlds: Ontological Obstacles in Intercultural Relations* (Toronto, University of Toronto Press, 2004), p. 132-147; A. Beaulieu, « “L’on a point d’ennemis plus grands...” », p. 368.

⁷⁴ John Mack Faragher, *A Great and Noble Scheme: The Tragic Story of the Expulsion of the French Acadians from Their American Homeland* (New York, W.W. Norton & Company, 2005), p. 29.

⁷⁵ Samuel de Champlain, *Les Voyages de la Nouvelle France occidentale, dicte Canada, faits par le Sr de Champlain Xainctongeois, Capitaine pour le Roy en la Marine du Ponant, & toutes les Descouvertes qu’il a faites en ce païs depuis l’an 1603. iusques en l’an 1629* (A Paris, Chez Claude Collet, 1632), p. 35-36 (par la suite *Les Voyages...*)

suffisantes pour assurer la survie des Français qui y séjourneraient « sans rien tirer des deniers royaux⁷⁶ ». On tente ainsi de franciser le territoire, on le transforme afin qu'il puisse produire les aliments jugés essentiels, des céréales, surtout du blé, et des légumes, tant pour les hommes que pour le bétail, qui a aussi besoin d'être nourri. Mais cette transformation territoriale demande du temps. En attendant la production agricole et les ravitaillements qui tardent, on doit se contenter des vivres que l'on a apportés et qui sont souvent dans un état avarié.

Conscients de leur position vulnérable, les Français se doivent d'entretenir des relations cordiales avec les peuples autochtones qui les entourent. Leurs dons alimentaires, qui consistent en des produits frais, des viandes et des poissons, amènent un apport nutritif important à la diète des nouveaux arrivants basée sur du pain et des viandes salées. Toutefois, un choix d'emplacement non judicieux, tel que l'île de Sainte-Croix, ainsi qu'une méconnaissance du climat et des techniques qui permettent de s'y adapter ont pour résultat des échecs coûteux sur le plan humain. Malgré un été prometteur, avec l'arrivée du temps froid, l'eau et les vivres manquent. De plus, le départ des alliés passamaquoddy à l'intérieur des terres vers leur territoire de chasse prive le petit groupe d'hivernants du soutien alimentaire auquel ils se sont habitués. Le scorbut fauche plusieurs hommes et l'épidémie ne se résorbe qu'au printemps, avec le passage de quelques Autochtones qui offrent des produits de leur chasse en échange de babioles⁷⁷. On se tire mieux d'affaire à

⁷⁶ S. de Champlain, *Des Sauvages* (dir. par A. Beaulieu et R. Ouellet), p. 46-48.

⁷⁷ Samuel de Champlain, *Les Voyages du sieur de Champlain Xaintongois, capitaine ordinaire pour le Roy, en la marine. Divisez en deux livres. Ou, iournal tres-fidele des observations faites és découvertures de la Nouvelle France : tant en la description des terres, costes, rivieres, ports, leurs hauteurs, & plusieurs declinaisons de la guide-aymant; qu'en la creance des peuples, leur superstition, façon de vivre & de guerroyer : enrichi de quantité de figures* (A Paris, Chez Jean Berjon, 1613), p. 57.

Port-Royal, où l'on transfère l'habitation après l'épisode tragique de Sainte-Croix, et ce, en grande partie grâce au soutien d'alliés mi'gmaq⁷⁸.

Uepishtikueiau, Québec

Riche de ces expériences, Champlain revient en 1608 sur les rives du Saint-Laurent en tant que lieutenant de Dugua De Monts, à qui Henri IV a à nouveau accordé un monopole de traite pour une année. C'est en fait non loin de Charlesbourg-Royal, où Cartier et Roberval avaient établi leurs quartiers quelques décennies auparavant, que Champlain décide en juillet 1608 d'entreprendre la construction d'une nouvelle habitation sur les rives du fleuve, au pied de cette falaise qui prendra le nom de cap Diamant. Ce territoire, au début du 17^e siècle, est sous le contrôle des Nêhiraw⁷⁹ qui le nomment *Uepishtikueiau*, « là où la rivière rétrécit⁸⁰ ». Cet emplacement, tout comme *Kamiskouaouangachit*, « l'endroit où l'on vient pêcher » ou « sable rouge⁸¹ », situé non loin de là, près d'où se trouve l'actuel Sillery, sont des lieux privilégiés de rencontre estivale pour les Nêhiraw et leurs alliés⁸². Ces derniers s'adonnent jusqu'en octobre à la pêche aux anguilles, qui abondent dans ces eaux et qui représentent une partie importante de leur diète hivernale. On y pratique aussi une fructueuse chasse aux oiseaux migrateurs, outardes, oies blanches et canards. Un type de bouleau particulièrement recherché pour la

⁷⁸ Pierre Biard, *Relation de la Nouvelle France, de ses terres, naturel du Païs, & de ses Habitans* (A Lyon, Chez Louys Muguët, 1616), p. 35; Marc Lescarbot, *Relation Dernière dece qui s'est passé au Voyage du Sieur de Poutrincourt en la Nouvelle-France depuis 20. mois ença* (A Paris, Chez Jean Millot, 1612), p. 28; J. M. Faragher, *A Great and Noble Scheme...*, p. 10, 20.

⁷⁹ Gabriel Sagard affirme que ce territoire est sous le contrôle des Montagnais (Gabriel Sagard, *Histoire du Canada et Voyages que les Freres Mineurs Recollects y ont faicts pour la conversion des Infidelles* [A Paris, Chez Claude Sonnius, 1636], p. 833).

⁸⁰ Voir J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 31.

⁸¹ D. Delâge, « L'histoire des origines de Québec... », p. 30. Une autre signification serait « where there is red sand ». Voir A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 43 et J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 53-55. Pour différentes transcriptions du terme *nêhiraw*, voir p. 315, note 2. Les deux lieux étaient aussi désignés comme *Wapistikwêyâw* and *Kâ Mihkwâwahkâšic* (J. E. Bishop et K. Brousseau, « The End of the Jesuit Lexicographic Tradition... »).

⁸² Parmi ceux-ci, on retrouve les Mi'gmaq, les Wolastoqiyik, les Anishinaabeg et les Atikamekw.

construction de canots ajoute à l'attrait de la région⁸³. On peut imaginer que la présence de quartz dans la falaise avoisinante amène une certaine dimension spirituelle au lieu⁸⁴. Chaque année donc, plusieurs centaines d'Autochtones de diverses nations se rencontrent pour profiter des ressources naturelles de l'endroit, mais aussi pour célébrer des alliances matrimoniales et politiques⁸⁵. Ce site est pour les Nêhiraw un « site persistant⁸⁶ », donc ancré dans leurs usages et traditions et qui revêt une importance économique, culturelle et spirituelle.

C'est aussi un endroit stratégique pour Champlain et ses hommes. La proximité du fleuve et de multiples cours d'eau assurent une facilité de déplacements et offre ainsi un accès privilégié au réservoir de fourrures, tout en gardant vivant l'espoir de trouver une voie de passage vers la Chine afin de s'approvisionner entre autres en épices, un projet toujours cher au cœur de Champlain⁸⁷. La présence régulière d'Autochtones de diverses

⁸³ Joseph-Bastien Wapistan, cité dans S. Vincent, « Les sources orales innues... », p. 54.

⁸⁴ Pour l'importance symbolique des cristaux de quartz chez diverses nations autochtones, voir Christopher L. Miller et George R. Hamell, « A New Perspective on Indian-White Contact: Cultural Symbols and Colonial Trade », *The Journal of American History*, 73, 2 (1986), p. 311-328 et George R. Hamell, « Trading in Metaphors: The Magic of Beads, Another Perspective Upon Indian-European Contact in Northeastern North America », dans *Proceedings of the 1982 Glass Trade Bead Conference*, 1983, p. 5-28, où il cite une jeune Wendat qui associe la brillance de ces « diamants » aux « brillans » qui se trouvent sur les vêtements de la Vierge Marie, qui lui est apparue. « Ce que je sçay est qu'il en sortoit de toutes parts des brillans semblables à ceux de ces Diamans qui se trouvent au tour de Quebec; lors qu'ils sont frappez des rayons du Soleil » (François-Joseph Le Mercier, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des Peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France, aux années mil six cens soixante-sept & mil six cens soixante-huit* [A Paris, Chez Sébastien Mabre-Cramoisy, 1669], p. 143-144 (par la suite *RNF 1667 & 1668*)).

⁸⁵ D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... », p. 113. Voir aussi D. Delâge, « L'histoire des origines de Québec... », p. 31.

⁸⁶ Les sites persistants (persistent places) sont des endroits revisités régulièrement, entre autres à cause de la présence de ressources naturelles, et qui font partie du paysage culturel. « They are neither strictly sites (that is, concentration of cultural materials) nor simply features of a landscape. Instead, they represent the conjunction of particular human behaviors on a particular landscape » (Sarah H. Schlanger, « Recognizing Persistent Places in Anasazi Settlement Systems », dans Jacqueline Rossignol et Lu Ann Wandsnider [dir.], *Space, Time, and Archaeological Landscapes* [New York, Plenum Press, 1992], p. 97). Voir aussi Kurt F. Anschuetz, Richard H. Wilshusen et Cherie L. Scheick, « An Archaeology of Landscapes: Perspectives and Directions », *Journal of Archaeological Research*, 9 (2001), p. 161.

⁸⁷ D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... », p. 107-108; Marcel Trudel, *Histoire de la Nouvelle-France. Tome II : Le comptoir, 1604-1627* (Montréal, Fides, 1966), p. 152. Voir le chapitre « Épices et tabac ».

nations laisse entrevoir un commerce fructueux et des possibilités d'alliances variées. Toutefois, parmi tous ces facteurs, il ne faut pas négliger le côté pratique du choix sur le plan de la survie alimentaire. Champlain avait déjà remarqué ce lieu lors de son expédition vers Hochelaga, en 1603, et y avait observé « de bonnes terres pleines d'arbres, comme chesnes, cyprez, boullles, sapins & trembles, & autres arbres fruitiers, sauvages, & vignes⁸⁸ », des terres qui, estimait-il, « seroient bonnes comme les nostres⁸⁹ » si elles étaient cultivées. Un sol prometteur situé sur les rives d'un fleuve décrit par Cartier comme « le plus abondant de toutes sortes de poissons qu'il soit de mémoire d'homme avoir jamais veu ny ouy⁹⁰ » laisse espérer l'assurance d'une sécurité alimentaire. Charles Kaltush, un Innu de *Nutashkuan*, souligne l'importance de ces ressources dans le choix de Champlain⁹¹ :

Quand ils [les Français] sont arrivés à Uepishtikueiau, ils ont vu, eux, comment les Innus subvenaient à leur besoin en se servant des pans d'eau et des rivières. C'est pour cette raison, après avoir constaté que l'on pouvait bien y vivre, qu'ils leur ont demandé leur terre, c'est pour cela que leur chef a demandé sa terre à l'Innu⁹².

C'est donc au milieu de campements dispersés, où se retrouve une population estivale d'environ un millier d'hommes, femmes et enfants de diverses nations, que

⁸⁸ S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 15b.

⁸⁹ S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 15b.

⁹⁰ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 167; Jacques Cartier, *Brief recit, & succincte narration, de la navigation faicte es ysls de Canada, Hochelage & Saguenay & autres, avec particulieres meurs, langaige, & cerimonies des habitans d'icelles : fort delectable à veoir* (A Paris, Ponce Roffet, 1545), p. 33.

⁹¹ Cette facette a été ignorée ou rejetée par plusieurs historiens. Jean-François Lozier, par exemple, soutient que « [s]o too did the French recognized Quebec... as an advantageous site, though more for strategic purposes than for reasons having to do with the bounty of nature » (J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 31). Pourtant l'autosuffisance alimentaire est une des grandes préoccupations de Champlain. Lors de son passage à Montréal, par exemple, il fait couper des arbres pour faire des cultures, afin d'évaluer la qualité du sol (J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 35).

⁹² Charles Kaltush Nutashkuan, 1993, cité dans S. Vincent, « Les sources orales innues... », p. 49-71. Voir aussi D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... », p. 59

Champlain et ses hommes décident de s'installer. La première chose qu'ils font est un « magasin⁹³ » pour sécuriser les vivres qu'ils ont amenés de France⁹⁴. Ils entament ensuite la construction d'une habitation et défrichent les alentours « afin de faire des iardinages pour y semer des grains & grennes pour voir comme le tout succederoit...⁹⁵ ». Tout comme à l'île Sainte-Croix et à Port-Royal, ils s'approprient une portion du territoire et y imprègnent leur marque, établissant dès que possible des jardins autour des bâtiments afin d'avoir « sur les lieux le fondement de la nourriture, sans estre obligez de les faire apporter de France⁹⁶ ». Toutefois, bien que les récits fondateurs voient dans l'établissement de 1608 l'expression d'une prise de possession de territoire officielle, les Français restent avant tout des invités soumis au bon vouloir de leurs hôtes autochtones, qui les tolèrent sur le territoire⁹⁷. Vulnérables, ils sont conscients que leur survie dépend des bonnes relations qu'ils entretiennent avec les nations alliées.

Encore une fois, la nourriture sert de symbole d'entente entre les deux groupes. Bien que l'historiographie de la Nouvelle-France ait surtout insisté sur le désir des alliés autochtones d'avoir accès aux produits européens et sur leur espoir de voir les Français les aider dans leur guerre contre les Haudenosaunee, la tradition orale innu propose plutôt une alliance alimentaire comme base des relations qui s'établissent entre leur peuple et les nouveaux arrivants. Les Nêhiraw auraient accepté la présence des Français à la suite d'une promesse de ces derniers de partager avec eux leur production agricole⁹⁸. Plusieurs des

⁹³ Magasin. s. m. Lieu où l'on garde, où l'on serre un amas de marchandises ou de provisions (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

⁹⁴ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 176.

⁹⁵ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 191.

⁹⁶ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1632), p. 4.

⁹⁷ Allan Greer, « 1608 as Foundation », *Canadian Issues/Thèmes Canadiens* (2008), p. 21.

⁹⁸ S. Vincent, « Les sources orales innues... », p. 59-61; D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... », p. 113.

récits innu recueillis par l'anthropologue Sylvie Vincent en 1993 ont en effet pour thème central la nourriture. Joseph Bellefleur de Nutashkuan évoque ainsi l'arrivée des Français à Québec :

Les Français ont vu que Uepishtikueiau était une bonne terre, que ce soit pour y cultiver du blé ou d'autres choses – comme des pommes de terre – et qu'elle était suffisamment riche pour que tous puissent vivre. [...] [L]e chef français a dit aux Innus : « Je vais faire pousser du blé et d'autres choses et c'est ainsi que tous pourront subvenir à leurs besoins, y compris les Innus. » On raconte que c'est ce qu'il leur avait dit⁹⁹.

William-Mathieu Mark de *Unaman-shipit* parle dans le même sens :

Ce que l'Innu a demandé aux Français lorsqu'ils ont conclu une entente, c'est que les siens ne connaissent jamais la faim. C'est l'Innu qui a fait cette demande. Il a réclamé que les siens ne connaissent pas la faim aussi longtemps que la terre sera la terre. C'est ce qu'il a demandé pour les siens. Le Français a acquiescé à sa demande. Alors l'Innu lui a alloué la côte¹⁰⁰.

Ainsi, ce serait à la suite d'une entente d'aide alimentaire que les Innu/Nêhiraw auraient permis au petit groupe de Français de partager une partie de leur territoire. Le terme « partage » est important, car la relation que les Innu/Nêhiraw entretiennent avec le territoire n'est pas en soi un rapport de propriété, mais plutôt un rapport de protection et de gestion inscrit dans un lien de réciprocité. Ce mode de gestion, l'*Innu tipenitamun* (la gouverne innu¹⁰¹) implique une notion de contrôle, mais aussi de responsabilité

⁹⁹ Joseph Bellefleur, Nutashkuan, 1993, cité dans S. Vincent, « Les sources orales innues... », p. 59-60. Bien sûr, il ne pouvait être question de pomme de terre car les nouveaux arrivants n'en cultivaient pas à l'époque du contact. Voir le chapitre « Dépossession et appropriation : *sipeknk* et anguilles ».

¹⁰⁰ William-Mathieu Mark, *Unaman-shipit*, 1993, cité dans S. Vincent, « Les sources orales innues... », p. 60.

¹⁰¹ Jean-Paul Lacasse, *Les Innus et le territoire : Innu tipenitamun* (Sillery, Septentrion, 2004), p. 17.

communautaire envers un territoire qui nourrit¹⁰². C'est en fait la terre qui possède l'humain et non le contraire¹⁰³. En partageant ce bien commun avec les Français, les Nêhiraw inscrivent Champlain et ses hommes, tout comme les Iroquoiens du Saint-Laurent avec Cartier, à l'intérieur d'un réseau d'interaction basé sur des liens de réciprocité qui impliquent « des rapports de dons et de contre-dons¹⁰⁴ », tant entre humains qu'avec toute autre entité, qu'elle soit animale, végétale, minérale ou spirituelle. L'aliment qui nourrit devient un élément intrinsèque de ce cercle de partage.

Une coopération s'installe où chacun y trouve son compte. À la fin du mois d'octobre 1608, les Nêhiraw de *Uepishtikueiau* mettent à profit leur alliance avec les Français et n'hésitent pas à leur laisser la garde des provisions alimentaires qu'ils ont accumulées durant leur séjour, alors qu'ils quittent l'endroit pour se rendre sur leur territoire de chasse. Ils utilisent ainsi la sédentarité de ces nouveaux alliés comme opportunité de « cache » pour leurs vivres¹⁰⁵. Voilà une preuve de grande confiance, car ces victuailles, principalement des anguilles fumées, sont essentielles à leur survie pendant l'hiver¹⁰⁶. Champlain dit avoir conservé les vivres des Nêhiraw jusqu'à leur retour de la chasse aux castors en décembre¹⁰⁷. La nourriture sert ainsi de base d'alliance entre ces deux groupes pour qui la subsistance reste une préoccupation constante et qui se trouvent

¹⁰² J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 37-40. Voir aussi Sylvie Vincent et José Mailhot, « Montagnais Land Tenure », *Interculture*, 15 (1982), p. 63, cité dans A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 50.

¹⁰³ A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 51.

¹⁰⁴ Anne Doran, « Territoire et sacré chez les Innus », *Théologiques*, 16, 1 (2008), p. 129; P. Cook, « Vivre comme frères... », p. 60.

¹⁰⁵ Les Nêhiraw utilisaient des systèmes de cache pour éviter d'avoir à transporter de grandes quantités de vivres dans leurs déplacements et s'assurer de retrouver de la nourriture près des portages et de leurs campements divers. Voir Jean-Paul Lacasse, avec la participation d'ainés innu, *L'ordre juridique innu*, Faculté de droit, Université d'Ottawa, https://www.cerp.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers_clients/Documents_deposes_a_la_Commission/p-336.pdf.

¹⁰⁶ Voir le chapitre « Dépossession et appropriation : *sipeknk* et anguilles ».

¹⁰⁷ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 192.

régulièrement en position de nécessité. Les alliés autochtones n'hésitent pas à partager anguilles et viandes avec leurs « frères » français¹⁰⁸. Cet apport de viande fraîche améliore grandement l'état sanitaire des hivernants. L'hiver 1608-1609 est le dernier pendant lequel le scorbut fait ses ravages à Québec¹⁰⁹. En contrepartie, les Français offrent farine, pois, biscuits et galettes.

Malentendu?

Cette alliance se base toutefois sur des malentendus. Les Nêhiraw, qui avaient déjà l'habitude de troquer des produits de leur chasse contre du maïs avec des peuples sédentaires comme les Wendat, ont pu croire que les nouveaux venus leur proposaient à travers une alliance alimentaire un arrangement plus favorable qu'il ne s'est avéré l'être. La présence d'agriculteurs français sur leur territoire leur permettrait un accès direct au blé produit par ces derniers et assurerait ainsi une ressource alimentaire en cas de chasse infructueuse. Champlain, au contraire, a pu insinuer que les Nêhiraw ne souffriraient plus de la faim une fois qu'ils se seraient sédentarisés, et qu'ils produiraient leur propre blé. Un tel projet lui tenait à cœur, l'administrateur voyant dans l'éventuelle sédentarisation des peuples nomades une façon de les amener plus facilement vers la foi chrétienne et d'entamer un processus de francisation, mais aussi d'exercer un contrôle sur ces derniers¹¹⁰. De cette incompréhension réciproque ressort un malentendu, dans lequel les Nêhiraw et les nations qui les accompagnent interprètent les dons alimentaires des Français

¹⁰⁸ D. Delâge, « L'histoire des origines de Québec... », p. 40; G. Sagard, *Histoire...*, p. 941-944.

¹⁰⁹ Il y aura un autre épisode de scorbut à Trois-Rivières en 1634-1635 (John A. Dickinson, « Champlain administrateur », dans Raymonde L'Italien et Denis Vaugeois [dir.], *Champlain : la naissance de l'Amérique française* [Sillery, Septentrion, 2004], p. 215).

¹¹⁰ S. de Champlain, « Seconde partie des voyages du Sieur de Champlain », dans *Les Voyages...* (1632), p. 33.

comme une participation à un lien de réciprocité, alors qu'ils ne représentent en fait qu'un soutien intéressé, ou tout au plus, un devoir de chrétien.

Mais cette farine, ces pois et ces autres produits que l'on promet aux alliés autochtones sont des provisions particulièrement précieuses, car très limitées. L'habitation de Québec n'est pendant les premières années de son existence qu'un poste de traite excentré, habité d'un nombre restreint d'engagés peu intéressés à s'installer au pays¹¹¹. Ceci convient parfaitement aux marchands qui ont le monopole de la traite et voient d'un mauvais œil l'établissement d'une colonie, craignant une ouverture à la concurrence¹¹². On a bien sûr commencé, suivant le désir de Champlain, à « faire des jardinages » dans le but de produire les denrées nécessaires à un minimum d'autosuffisance, mais les hommes de l'habitation sont peu enclins aux travaux agricoles et préfèrent vivre « à l'indienne ». Ils s'adonnent à la pêche et prennent plaisir à chasser les cerfs et les palombes, les canards et les tourterelles qui abondent dans la région¹¹³. Les produits de base, en particulier le blé essentiel à l'alimentation des Français, sont fournis par contrat par les employeurs pour la durée du séjour des engagés. On dépend aussi des livraisons de vivres de la métropole qui sont peu fiables, les tempêtes et les attaques de flibustiers rendant les traversées précaires¹¹⁴. Toutefois, malgré la résistance des marchands, un projet de colonie se dessine,

¹¹¹ A. Greer, « 1608 as Foundation... », p. 21.

¹¹² J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 38. Champlain, qui aspire à développer une colonie viable, se plaint d'ailleurs qu'on lui donne peu de moyens pour l'installation de la colonie : « pourvu que la traite se face s'est assez » (S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 132).

¹¹³ Samuel de Champlain, « Quatriesme voyage du Sr de Champlain, capitaine ordinaire pour le Roy en la Marine et Lieutenant de Monseigneur le Prince de Condé en la Nouvelle France fait en l'annee 1613 », dans *Les Voyages...* (1613), p. 49. « Ce récit a été ajouté par Champlain à ses *Voyages* qui portent le millésime 1613, mais qui n'ont été réellement publiés qu'en 1614 » (Samuel de Champlain, *À la rencontre des Algonquins et des Hurons, 1612-1619*, dir. par Éric Thierry [Sillery, Septentrion, 2009], p. 58). Voir aussi G. Sagard, *Histoire...*, p. 165-166.

¹¹⁴ Cette situation perdure. Dans une lettre écrite à son fils, Marie de l'Incarnation l'informe que le « vaisseau qui apportoit la plus grande partie de nos vivres... est perdu... cette perte nous jette dans une extreme disette » (Marie de l'Incarnation, « Lettre XXIII », dans *Lettres de la Venerable Mere Marie de*

encouragé par Champlain qui n'hésite pas à renvoyer en France ceux qui ne s'appliquent qu'à « chasser, pescher, dormir & s'ennyvrer¹¹⁵ ». Peu à peu, de petits groupes d'Autochtones de diverses nations installent des campements près de l'habitation, attirés non seulement par la traite, mais aussi par la protection offerte par les Français en ces temps de guerre avec les Haudenosaunee¹¹⁶. L'arrivée des missionnaires récollets en 1615 et des jésuites en 1625 amène une nouvelle dynamique dans les relations franco-autochtones¹¹⁷. Alors que les administrateurs cherchent en premier lieu à établir des relations économiques privilégiées avec les Autochtones, les missionnaires s'efforcent de gagner des âmes. La nourriture sert de monnaie d'échange pour les deux groupes.

Les vivres restent cependant rares. Selon le récollet Joseph Le Caron, les soi-disant laboureurs amenés en Nouvelle-France par la compagnie gérée par Guillaume de Caën ne sont en fait que « mercenaires, serviteurs et servantes des marchands¹¹⁸ ». En 1626, près de vingt ans après les débuts de l'habitation, il dénonce le non-respect de certaines conditions pour lesquelles le roi avait accordé audit Caën le monopole de la traite, entre autres celle de « nourrir et entretenir six familles de laboureurs de deux ans en deux ans¹¹⁹ ». Or ce dernier, affirme-t-il, « n'a fait défricher un seul pouce de terre depuis qu'il y est venu¹²⁰ ». Les allégations du récollet sont confirmées par le jésuite Charles Lalemant, alors supérieur des jésuites au Canada, qui écrit la même année à son frère Hiérosme que

l'Incarnation Première Supérieure des Ursulines de la Nouvelle France [Paris, Chez Louis Billaine, 1681], p. 42-43).

¹¹⁵ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 31.

¹¹⁶ D. Delâge, « L'histoire des origines de Québec... », p. 41.

¹¹⁷ Les jésuites Charles Lalemant, Edmond Massé et Jean de Brébeuf arrivent en 1625 et restent avec les récollets.

¹¹⁸ Joseph Le Caron, « Advis au Roi sur les Affaires de la Nouvelle France », dans Lucien Campeau. *MNF II*, Doc. 43, p. 107.

¹¹⁹ J. Le Caron, « Advis au Roi... », p. 106.

¹²⁰ J. Le Caron, « Advis au Roi... », p. 107.

« [c]e qui a esté cultivé en ce lieu par les François est peu de chose¹²¹ ». Il n’y a, dit-il, et après avoir été persuadées par les pères récollets, « que 3 ou 4 familles qui en ont défriché 2 ou 3 arpents où ils sèment du blé d’Inde; et ce depuis peu de temps¹²² ». À part ces familles qui, comme les Hébert-Couillard ont réussi, bien que sans charrue¹²³, à semer du maïs sur quelques arpents, en général, « cette nation icy ne s’occupe point à cultiver la terre¹²⁴ ». Ainsi, malgré les efforts de certains individus comme les Hébert-Couillard et les missionnaires, qui réussissent à s’assurer une récolte minimale, la petite colonie reste débitrice de la métropole pour les produits de base¹²⁵. Ceux-ci font grandement défaut, car toujours selon Le Caron, De Caën n’avitaillé pas suffisamment ses vaisseaux¹²⁶.

Il est clair que le père Le Caron ne porte pas De Caën en son cœur et voit dans ce réformé un empêchement non seulement au développement de la colonie, mais aussi à la propagation de la foi catholique. Mais le tableau qu’il dépeint laisse entrevoir l’état misérable dans lequel vivent les premiers habitants de la colonie en devenir. Ces derniers sont soumis à des règles strictes d’une compagnie plus intéressée à ses profits qu’au développement, et qui contrôle la distribution et la production des vivres. Ainsi, ceux qui, grâce à leurs efforts, produisent plus de vivres que nécessaire doivent les vendre au commis

¹²¹ Charles Lalemant, « Le P. Charles Lalemant au P. Jérôme Lalemant, Kébec, 1^{er} août 1626 – à Paris », dans L. Campeau, *MNF II*, Doc. 50, p. 139-140.

¹²² C. Lalemant, « Le P. Charles Lalemant... », p. 139.

¹²³ La première charrue n’arrive en Nouvelle-France qu’en 1627. Jusque-là, les hommes « travaillaient ordinairement à bras pour labourer la terre » (S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 144).

¹²⁴ C. Lalemant, « Le P. Charles Lalemant... », p. 139. Voir Marcel Trudel, *Histoire de la Nouvelle-France. Tome III : La seigneurie des Cent-Associés. Tome 1 : Les événements* (Montréal, Fides, 1979), p. 24, et J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 38.

¹²⁵ « Lettre du P. Denis lamet Recollect au sieur des Boues, grand vicaire de Pontoise (15 Août 1620) », dans G. Sagard, *Histoire...*, p. 61.

¹²⁶ J. Le Caron, « Advis au Roi... », p. 106-109. Champlain met aussi en cause les compagnies pour les problèmes d’approvisionnement (S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 32); John A. Dickinson affirme au contraire que la mauvaise gestion de Champlain est en grande partie responsable des pénuries récurrentes (J. A. Dickinson, « Champlain... », p. 215).

de la compagnie au même prix que celui offert en France. Ces vivres et autres produits venant de la capitale leur sont par la suite vendus à un prix plus élevé¹²⁷. Louis Hébert, par exemple, après avoir donné deux ans de labeur au profit de la compagnie, reçoit la permission d'engager des travaux agricoles pour produire « soit pétun, blé d'inde, jardinage et autre agriculture¹²⁸ ». Il doit cependant offrir ces produits à la compagnie à prix équivalent à ceux en France pour les mêmes marchandises. Interdiction de vendre à quiconque d'autre que la compagnie, qu'il soit Français ou Autochtone¹²⁹. De Caën va jusqu'à empêcher Hébert de faire venir une charrue de France pour l'aider dans ses travaux¹³⁰. La situation reste fragile du point de vue alimentaire pour le petit groupe de Français qui tentent de se faire une vie nouvelle.

D'un autre côté, l'arrivée des Français affecte le mode de vie des Nêhiraw, qui désirent profiter de la présence de leurs nouveaux « frères » et délaissent progressivement leurs territoires traditionnels de chasse. Peuples nomades, ils ont l'habitude de se déplacer pour accéder aux diverses sources de nourriture. Alors que les Européens associent le nomadisme à une vie d'errance, ce mode de vie est en fait un système relationnel avec l'environnement qui implique une connaissance raffinée d'un territoire et de ses ressources. Depuis des millénaires, ces peuples ont développé des techniques de pêche et de chasse, spécifiquement adaptées à leur environnement et à son climat. Ils les mettent en pratique selon un calendrier précis. En automne, ils se retrouvent dans les environs de l'habitation pour la pêche annuelle aux anguilles¹³¹. Une fois l'hiver arrivé, ils retournent dans leurs

¹²⁷ J. Le Caron, « Advis au Roi... », p. 107.

¹²⁸ J. Le Caron, « Advis au Roi... », p. 113.

¹²⁹ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 183.

¹³⁰ J. Le Caron, « Advis au Roi... », p. 117.

¹³¹ Voir le chapitre « Dépossession et appropriation : *sipeknk* et anguilles ».

territoires de chasse respectifs. Quand les conditions sont bonnes, c'est une période d'abondance et de festivités¹³². En accord avec leur sens éthique de partage et d'entraide, les prises sont redistribuées dans la communauté et consommées rapidement¹³³. La survie de ces groupes nomades dépend toutefois de conditions climatiques favorables. Pour que la chasse hivernale soit fructueuse, il est nécessaire qu'il y ait au sol une couche de neige suffisante. Celle-ci rend la fuite difficile pour le gros gibier dont les pattes s'enfoncent dans la neige. De plus, elle facilite les déplacements des chasseurs munis de raquettes. Sans cette condition particulière, nous dit Sagard, « ils ne pourroient courir l'Esplan ny le Cerf, & par consequent il faudroit qu'ils mourussent de faim en temps d'hyver¹³⁴ ». Les hivers pluvieux amènent des épisodes de famine qui déciment les familles affaiblies. Pour ces raisons, la proximité des Français et leur promesse d'assistance encouragent la cohabitation. Plusieurs Nêhiraw délaissent alors leurs activités traditionnelles de subsistance pour concentrer leurs efforts sur la traite et comptent sur l'assistance de leurs nouveaux alliés en cas de chasse infructueuse¹³⁵. L'accès à la farine leur apporte un sentiment de sécurité¹³⁶. Ils deviennent ainsi de plus en plus dépendants des produits européens, si bien que l'on parle encore de nos jours des périodes « d'avant la farine » et « d'après la farine¹³⁷ ». Ainsi la traite transforme les habitudes de vie et d'alimentation des Autochtones qui fréquentent l'habitation.

¹³² G. Sagard, *Histoire...*, p. 27, 907.

¹³³ E. Anderson, *The Betrayal of Faith...*, p. 52, 215.

¹³⁴ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 104; J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 55.

¹³⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 583.

¹³⁶ Jean-Paul Lacasse reprend les propos de Sylvie Vincent sur l'impact important qu'a eu l'arrivée des Français sur le mode de vie des Innu (J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*), p.36.

¹³⁷ Sylvie Vincent, « L'histoire montagnaise jusqu'au 15 novembre : quatre siècles de dépossession », *Possibles*, 1, 3-4 (1977), p. 14. Aussi citée dans J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 21, 36. Voir le chapitre « Maïs, blé, sagamité et bannique ».

Toutefois, dans cette relation alimentaire qui s'installe entre Français et Autochtones, on rencontre de part et d'autre des difficultés d'interprétation. On doit se contenter d'un processus de traduction qui fonctionne peu. On décode les actions de l'Autre à travers des ontologies relationnelles différentes. Les sources écrites insistent beaucoup, par exemple, sur la vulnérabilité des Nêhiraw. Les auteurs coloniaux y dépeignent les peuples nomades comme des êtres soumis à la dérive et condamnés à une vie d'errance, de peines et de famines. Ils mettent en valeur la générosité des administrateurs qui partagent avec les Autochtones des vivres peu abondants. Ils insistent sur le fait que beaucoup d'entre eux n'hésitent pas à réclamer de la nourriture aux Français, ce qui incommode ces derniers. Mary Black-Rogers a analysé la sémantique qui entoure ces demandes. Elle démontre le fossé qui existe entre les perceptions européennes et autochtones de bienséance. Ainsi, il est difficile pour les Français de comprendre une approche qui consiste à se dévaloriser face à celui dont on espère quelque chose. La formulation utilisée pour établir une relation est par conséquent mal interprétée et perçue comme un acte de mendicité, alors que pour les Nêhiraw, recevoir de la nourriture des Français est un geste qu'ils initient dans le but d'établir un lien de réciprocité¹³⁸. En opposition à l'usage européen qui considère toute manifestation de faiblesse comme un manque de noblesse morale, chez les peuples tant algonquiens qu'iroquoiens, une démonstration ostentatoire de force est non seulement contraire à l'étiquette, mais perçue comme un acte abject et imprudent¹³⁹. L'image de faiblesse qu'ils offrent sert plutôt à mettre à l'aise leurs interlocuteurs et à leur éviter de

¹³⁸ Mary Black-Rogers, « Varieties of “Starving”: Semantics and Survival in the Subarctic Fur Trade, 1750-1850 », *Ethnohistory*, 33, 4 (1986), p. 368.

¹³⁹ M. Black-Rogers, « Varieties of “Starving”... », p. 368; R. B. Herrmann, *No Useless Mouth: Waging War...*, p. 30. Sur le même thème, voir D. K. Richter, « “Believing That Many of the Red People Suffer...” ».

paraître prétentieux, l'étiquette voulant qu'au contraire du concept de politesse européen, l'on n'offre pas de nourriture avant qu'elle n'ait été demandée¹⁴⁰.

Les missionnaires et la nourriture

Malgré le fossé culturel énorme qui les sépare, les récollets réussissent à développer un lien privilégié avec plusieurs individus de la communauté nêhiraw. Pour cet ordre de mendiants dont les membres ont fait vœu de pauvreté¹⁴¹, le dénuement des Nêhiraw s'apparente au modèle de l'idéal franciscain. Sagard va jusqu'à affirmer que s'ils étaient chrétiens, « ils seroient bons freres Mineurs... car ils ont bien peu de soin du lendemain, s'appuyans sur la divine Providence, qui nourrit les oyseaux du Ciel¹⁴² ». Les récollets établissent donc facilement une relation de confiance avec les Nêhiraw, pour qui générosité et réciprocité sont des valeurs sociales de base¹⁴³. Plusieurs d'entre eux agrémentent la maigre pitance des frères avec leurs dons d'original et d'anguilles¹⁴⁴. En retour, et malgré leur situation précaire, les récollets assistent régulièrement ceux qui viennent frapper à leur porte et n'hésitent pas à partager leur nourriture avec ceux qui leur en font la demande¹⁴⁵.

¹⁴⁰ M. Black-Rogers « Varieties of “Starving”... », p. 367; R. B. Herrmann, *No Useless Mouth: Waging War...*, p. 30.

¹⁴¹ Il y a peu d'études sur les récollets. Les plus pertinentes sont celles de Frédéric Meyer (*Pauvreté et assistance spirituelle : les franciscains récollets de la province de Lyon aux XVII^e et XVIII^e siècles* [Saint-Étienne, Université de Saint-Étienne, 1997]) et de Dorothee Kaupp, plus spécifiquement sur les récollets en Nouvelle-France (« “Nos premiers missionnaires”. L'histoire des récollets dans les ouvrages franciscains au Canada, XIX^e-XX^e siècles », *Études d'histoire religieuse*, 75 [2009], p. 25-38).

¹⁴² G. Sagard, *Histoire...*, p. 107.

¹⁴³ M. Black-Rogers, « Varieties of “Starving”... », p. 370; E. Anderson, *The Betrayal of Faith...*, p. 36, 43, 215; J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 56.

¹⁴⁴ G. Sagard, *Histoire...*, p. 101, 606, 941, 944.

¹⁴⁵ Kakemistic et les membres sa famille reçoivent le soutien des frères mineurs : « Ce bon Père Joseph tout bruslant de charité luy accorda facilement tout ce qu'il desiroit nonobstant la pauvreté du Couvent & luy donna deux paires de raquettes, un sac de pois & un sac de grosses febves avec quelques autres petites choses propres à son voyage » (G. Sagard, *Histoire...*, p. 584). Le capitaine Nêhiraw Chiméouriniou reconnaît que lorsqu'il visite les récollets, ces derniers partagent volontiers leurs biens et leur nourriture : « si nous allons chez toy, tu nous faict part de tes biens & nous donne à manger & à nos enfans... » (G. Sagard, *Histoire...*, p. 560).

Afin de convaincre des parents de laisser leurs enfants à leurs soins, ils promettent en premier lieu de subvenir à leurs besoins matériels, car selon Sagard, les Nêhiraw « mettent toujours la nourriture avant l’instruction¹⁴⁶ ». Bien sûr, les récollets ne sont pas complètement désintéressés et espèrent toujours qu’en offrant un soutien alimentaire, ils vont attirer vers eux de futurs convertis.

Le manque de nourriture vient toutefois contrecarrer les efforts des missionnaires. Des parents bien disposés hésitent à laisser leurs enfants entre leurs mains, de peur que ces derniers soient mal nourris. Selon les dires de Sagard, le capitaine nêhiraw Chiméouriniou aurait avoué ne leur en avoir laissé que rarement, à cause justement de leur pauvreté¹⁴⁷. Bien que relativement autosuffisants grâce à leurs efforts pour cultiver le petit lot qui entoure leur couvent, les récollets dépendent principalement des dons faits par les administrateurs, des aumônes que Sagard décrit comme étant « des aumosnes qui nous sont eschagement [“d’une manière chiche¹⁴⁸”] données par les François¹⁴⁹ ». Bien sûr, on peut croire que les récriminations de Sagard, qu’il insère dans son *Histoire du Canada*, publiée en 1636 alors que les récollets se voient dépossédés de leur position privilégiée au Canada en faveur des jésuites, servent entre autres à justifier le peu de succès des conversions¹⁵⁰. Sagard instrumentalise la parole autochtone en sa faveur et dénigre à la fois les jésuites et Champlain. Non seulement les administrateurs de la compagnie ont mal subvenu aux besoins des missionnaires, leur donnant l’ordinaire réservé aux ouvriers, alors qu’en tant

¹⁴⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 560.

¹⁴⁷ G. Sagard, *Histoire...*, p. 560.

¹⁴⁸ *Dictionnaire de l’Académie française*, 1694.

¹⁴⁹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 560.

¹⁵⁰ Marie-Christine Pioffet, « Les entretiens en mer dans l’*Histoire du Canada* de Gabriel Sagard (1636). Entre la tradition des *problemata* et la propagande missionnaire », dans Agnès Cousson (dir.), *L’entretien au XVII^e siècle* (Paris, Classiques Garnier, 2018), p. 224.

que membres du clergé, ils auraient dû bénéficier des privilèges accordés à cet ordre¹⁵¹, mais le peu d'aide accordé ne leur a permis de prendre sous leur aile qu'un nombre très limité d'enfants¹⁵². Sagard soutient que les administrateurs « ne sont pas contans¹⁵³ » et se sont même permis de critiquer l'aide apportée par les récollets à certains Autochtones. Ainsi, le bon père Joseph aurait été « aucune fois blasmé, par ceux qui ne pouvoient approuver les liberalitez & cet excez de charité envers des personnes qui n'estoient pas encores Chrestiens n'y en termes de l'estre¹⁵⁴ ».

Les administrateurs, Champlain et la nourriture

Les administrateurs, dont l'unique préoccupation est la rentabilité commerciale de la traite, voient en effet d'un mauvais œil le fait que les missionnaires partagent de la nourriture avec les Autochtones. Ils craignent les répercussions négatives que peuvent entraîner la conversion et la sédentarisation sur le trafic du castor si les Nêhiraw et leurs alliés délaissent leurs activités de trappe pour s'adonner à la prière et à l'agriculture¹⁵⁵. De plus, pour les membres de la compagnie, la nourriture est un bien négociable, une monnaie

¹⁵¹ Joseph Le Caron affirme que cet affront place les récollets à un « rang où ne se seront jamais vu mettre ceux qui servent à l'autel » (J. Le Caron, « Advis au Roi... », p 106). Lucien Campeau, dans la note 15, p. 106, répond à Marcel Trudel qu'« [i]l n'est pas n'est pas opportun, ici, de rappeler les Récollets à l'humilité dont ils font profession, comme le fait M. Trudel... Il s'agit du statut reconnu dans le royaume au clergé ». En effet, dans la société française, divisée en trois ordres, tous les membres du clergé, considéré comme le premier ordre, ont droit à certains privilèges, dont une nourriture adaptée à leur état. Pour plus de détails, voir Pierre Blet, « L'ordre du clergé au XVII^e siècle », *Revue d'histoire de l'Église de France*, 54, 152 (1968), p. 5-26 et David Gentilcore, « The *Levitico*, or How to Feed a Hundred Jesuits », *Food & History*, 8, 1 (2010), p. 87-120.

¹⁵² G. Sagard, *Histoire...* p. 560, 943. Marie de l'Incarnation se plaindra de la même façon, encore dans les années 1640, que le manque de nourriture réduit les possibilités de conversions (Dominique Deslandres, « L'éducation des Amérindiennes d'après la correspondance de Marie Guyart de l'Incarnation », *Studies in Religion/Sciences religieuses*, 16, 1 (1987), p. 97.

¹⁵³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 559.

¹⁵⁴ G. Sagard, *Histoire...*, p. 584.

¹⁵⁵ Toujours selon Sagard : « nous n'avons eu aucun plus grand empechemens que de la part des François, car outre la mauvaise vie de plusieurs, la plupart ne desiroient pas en effect, qu'il se fit aucune conversion tant qu'ils apprehendoient qu'elle en diminuât le trafique du castor, seul & unique but de leur voyage » (G. Sagard, *Histoire...*, p. 168-169).

d'échange qu'ils savent essentielle pour acquérir les peaux convoitées. Ils sont conscients que la farine, les fèves et les pois représentent des produits de valeur pour les Autochtones qui peinent parfois à se nourrir adéquatement lorsqu'ils délaissent leurs activités traditionnelles de chasse pour satisfaire les attentes des Français. Afin de protéger leur monopole, les administrateurs exercent un contrôle sur la circulation de la nourriture, interdisant à toutes autres personnes que celles désignées par la compagnie d'en échanger avec les Autochtones. Ils introduisent ainsi dans une dynamique commerciale un bien considéré par les Nêhiraw comme un bien commun, et donc hors commerce¹⁵⁶.

Quant à Champlain, il se doit de maintenir de bonnes relations avec les diverses nations autochtones qui fréquentent la région. Il se voit, à certaines occasions, dans l'obligation morale de partager le peu de vivres disponibles pour ses hommes afin de secourir ceux qui se présentent à l'habitation dans un état misérable. Des incidents rares, mais sur lesquels il insiste dans ses récits pour démontrer à ses lecteurs l'indigence de ces peuples nomades et justifier le bien-fondé des efforts soi-disant civilisateurs déployés, entre autres, par les missionnaires. C'est toujours cependant avec une certaine retenue qu'il apporte cette aide, non seulement à cause du peu de vivres à sa disposition, mais aussi par crainte de la glotonnerie qu'il attribue aux Autochtones¹⁵⁷. Ces derniers, affirme-t-il, auraient tôt fait de venir à bout de toutes les provisions¹⁵⁸.

C'est surtout comme outil diplomatique que Champlain utilise la nourriture. À plusieurs occasions, il offre des festins dans le but de démontrer la largesse de la Couronne française envers ses alliés et de confirmer ainsi une position de puissance paternaliste sous

¹⁵⁶ J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 83-84.

¹⁵⁷ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 200.

¹⁵⁸ Paul Le Jeune, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1633* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1634), p. 95, par la suite *RNF 1633*.

une apparence de prodigalité désintéressée¹⁵⁹. Champlain n'a certainement pas compris toute la dimension sacrée de ces pratiques culturelles que sont les festins dans la spiritualité autochtone, mais il saisit l'importance que revêtent ces célébrations¹⁶⁰. Il est conscient aussi que cette démonstration de prodigalité augmente son image de marque aux yeux de ses alliés et lui confère une certaine autorité. Toutefois, les festins que Champlain offre à ses alliés autochtones ne s'inscrivent pas dans une relation de partage et de commensalité, car en général, il n'y participe pas. Champlain utilise le festin par stratégie politique et comme affirmation de pouvoir¹⁶¹. Afin de démontrer le soutien que les Français accordent au dénommé Miristou, que les Nêhiraw ont élu comme capitaine à la suite des manipulations de Champlain, ce dernier offre « un festin, & à tous ses compagnons tant hommes que femmes & enfans, afin que devant tous il fut receu capitaine¹⁶² ». Champlain précise que « pour plus de marque ie fis le festin de la valeur de 40. castors¹⁶³ ». Il cherche ainsi à affirmer sa domination afin de passer le message que « quand ils voudroient eslire un chef, [ce] seroit avec le consentement des François¹⁶⁴ ». Ainsi chacun utilise la

¹⁵⁹ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 244.

¹⁶⁰ Ces chercheurs démontrent la complexité symbolique qui entoure les festins chez les groupes tant algonquiens qu'iroquoiens : Jacques Leroux, *Cosmologie, mythologie et récit historique dans la tradition orale des Algonquins de Kitchisakik*, Thèse de doctorat (Anthropologie), Université de Montréal, 2003; Elisabeth Tooker, *Native North American Spirituality of the Eastern Woodlands: Sacred Myths, Dreams, Visions, Speeches, Healing Formulas, Rituals, and Ceremonials* (New York, Paulist Press, 1979), p. 72-76; G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 306.

¹⁶¹ Pour l'importance de la signification des festins, voir M. Dietler, « Theorizing the Feast... », p. 65-114.

¹⁶² S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 36-37.

¹⁶³ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 37. Une barrique de galettes pouvait valoir jusqu'à sept castors. Champlain précise que lorsqu'il offre des festins à des Autochtones, il le fait « suivant leur façon de faire » (S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* [1632], p. 43).

¹⁶⁴ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 37. « But reciprocity itself can entail non-equivalent relations of power and prestige and gift-giving can thus serve as an endless chain of domination of one giver to another » (R. Appelbaum, « Honor Eating... », p. 164).

nourriture comme monnaie d'échange à sa façon : les missionnaires pour des conversions, les administrateurs pour des castors, et Champlain pour assoir son pouvoir politique.

La notion de « kinship¹⁶⁵ » est mal comprise des Français, qui ont de la difficulté à adhérer au « principe de réciprocité inhérent à la relation fraternelle symbolique¹⁶⁶ ». Encore en 1633-1634, alors que le jésuite Paul Le Jeune passe l'hiver avec des Nêhiraw, le trope de frère, qui revient souvent, reste encore une source de malentendus et de conflits. Pour les Nêhiraw, les Français ne sont pas de bons frères parce qu'ils ne sont pas assez généreux et refusent l'obligation de tout partager. De leur côté, les Français trouvent que leurs alliés exigent trop d'eux, qu'ils sont trop importuns¹⁶⁷. En fait, cette importunité apparente est la conséquence du refus français de reconnaître pleinement la relation fraternelle telle qu'impliquée dans les relations. À ceci s'ajoutent les divergences dans le rapport à la nourriture. La dynamique qui entoure les dons de nourriture est en effet différente pour les Nêhiraw qui fréquentent le poste. La nourriture, qu'ils considèrent comme un bien commun, se situe hors commerce, du moins avec ceux qu'ils estiment être des proches¹⁶⁸. Ainsi, lorsque la chasse ou la pêche est bonne, ils n'hésitent pas à partager leurs prises avec leurs alliés français. Champlain reconnaît lui-même que les élans qui leur sont offerts arrivent à point alors que ses hommes manquent de vivres¹⁶⁹. Les missionnaires

¹⁶⁵ Peter Cook traduit « kinship » par « système de parenté ». Il se réfère à Pierre Bourdieu pour préciser que ce système « n'est pas simplement un ensemble de règles qui pré-déterminent les rapports entre personnes, mais plutôt un idiome servant à l'articulation de revendications et de stratégies complexes » (P. Cook, « Vivre comme frères... », p. 56).

¹⁶⁶ P. Cook, « Vivre comme frères... », p. 61; Mairi Cowan illustre la difficulté des religieuses de l'Hôtel-Dieu de Québec de bien comprendre le système de don et contre-don auquel elles participaient activement (Mairi Cowan, *The Possession of Barbe Hallay: Diabolical Arts and Daily Life in Early Canada* [Montréal et Kingston, McGill-Queen's University Press, 2022], p. 79).

¹⁶⁷ P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 95.

¹⁶⁸ J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 83-84.

¹⁶⁹ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 32. Pour les Innu, la « viande de caribou, considérée comme la viande la plus prestigieuse et la plus sacrée, n'est presque jamais vendue ou échangée alors que la viande d'un animal moins important pourra l'être avec moins de problème » (É. Duchesne, « “Le territoire c'est la valeur”... », p. 231).

profitent quant à eux des surplus d'anguilles qu'on leur apporte¹⁷⁰. On peut croire que les Nêhiraw n'aient pas vu de problème à échanger des castors pour de la nourriture provenant des administrateurs de la compagnie, qu'ils considèrent comme des étrangers, mais qu'ils se soient attendus à une autre relation avec ceux qu'ils voient comme leurs « frères » et dont ils attendent une aide inconditionnelle lorsqu'ils se trouvent dans le besoin, surtout pour la nourriture, qui est perçue comme « destinée à la subsistance de tous¹⁷¹ ».

Divisions

Ce n'est donc pas surprenant qu'un des conflits qui divisent les deux groupes prenne son origine autour d'une question de nourriture. C'est en effet une querelle à propos d'un pain qui est à l'origine d'une crise qui affecte les relations franco-autochtones à l'automne 1627. On soupçonne le capitaine nêhiraw Mahican Atic Ouche¹⁷² d'avoir assassiné deux Français après avoir eu un différend avec le boulanger de l'habitation, qui refusait de lui donner un bout de pain, et un refus subséquent, le lendemain, à une demande semblable, cette fois-ci de la part de la veuve Hébert pourtant reconnue pour son amitié avec les Autochtones¹⁷³. Bien sûr cette histoire de pain n'est pas la seule source de ressentiment des Nêhiraw envers les Français de l'habitation. Il y a de l'animosité quant au monopole qu'impose la compagnie sur les conditions de traite et certains Nêhiraw

¹⁷⁰ G. Sagard, *Histoire...*, p. 166.

¹⁷¹ J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 87. Émile Duchesne explique comment la dynamique de transfert alimentaire varie selon que l'échange se fait avec des membres de la société ou des étrangers, le don étant réservé aux proches et l'échange marchand, aux étrangers (É. Duchesne, « “Le territoire c'est la valeur”... », p. 231). L'anthropologue Marshal Sahlins soutient que « [t]raffic in food is traffic between foreign interest » (M. Sahlins, *Stone Age...*, p. 199). Voir aussi P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 95.

¹⁷² Mahican Atic Ouche est en fait Miristou qui, après avoir été reconnu comme capitaine grâce à l'appui de Champlain, a changé son nom pour celui-ci, qui veut dire « loup et cerf » (S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* [1632], p. 36).

¹⁷³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 896-897.

cherchent à établir des relations avec les Hollandais et les Anglais¹⁷⁴. Le refus de nourriture, qui peut paraître anodin, sert de révélateur. Il concrétise l'incompréhension des Français de l'habitation face à la profondeur de l'engagement « fraternel » qu'implique leur alliance avec les Nêhiraw dont ils partagent le territoire. Le meurtre des deux Français entraîne un froid entre les deux groupes en pleine période de pêche à l'anguille¹⁷⁵. Il s'ensuit une division entre les chefs autochtones qui fréquentent l'habitation. D'un côté, il y a ceux qui, comme le chef nêhiraw Erouachy, ne veulent pas mettre en péril leur alliance avec les Français, reconnaissant l'aide que ces derniers leur apportent en temps de famine¹⁷⁶. De l'autre côté, ceux qui, en réaction à l'incarcération d'un suspect et du refus de Champlain de le remettre en liberté, décident comme mesure de représailles que dorénavant, « ils n'assisteroient en rien les François ny d'anguilles, ny d'autres viandes¹⁷⁷ ».

L'interdépendance alimentaire qui s'est développée entre les Français et les Nêhiraw les rend ainsi vulnérables, les uns comme les autres, et contribue à maintenir les relations malgré un sentiment de méfiance réciproque qui s'installe progressivement¹⁷⁸. S'amorce ainsi un échange de nourriture, non plus basé sur un système d'échange « fraternel », mais sur des calculs stratégiques. Conscients des avantages d'être en bons termes avec les Français de l'habitation, plusieurs Nêhiraw récalcitrants font éventuellement « presens de vivres aux François, qui leur vinrent fort à propos comme la

¹⁷⁴ Les tensions sont exacerbées par le meurtre de deux ambassadeurs nêhiraw par des Haudenosaunee, alors qu'à la suite d'une demande de Champlain, ils avaient été envoyés pour négocier la paix.

¹⁷⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 903. Selon Champlain, les meurtres ont lieu entre le 3 et le 6 octobre 1627, soit pendant la période de la pêche aux anguilles. Voir Samuel de Champlain, *Au secours de l'Amérique française, 1632*, dir. par Éric Thierry (Québec, Septentrion, 2011), p. 409, note 121.

¹⁷⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 902-903.

¹⁷⁷ G. Sagard, *Histoire...*, p. 942.

¹⁷⁸ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 138; G. Sagard, *Histoire...*, p. 903.

manne aux enfans d'Israël dans le desert¹⁷⁹ ». Ces évènements surviennent en effet alors que les Français de l'habitation souffrent du manque de provisions à cause de la mauvaise gestion des administrateurs et des offensives anglaises qui affectent l'arrivée des vivres de la métropole¹⁸⁰. Ainsi lorsque des Nêhiraw que Champlain décrit comme étant tourmentés par la faim lui offrent trois jeunes filles, ce dernier se trouve dans une situation inconfortable. Il y a encore une certaine quantité de vivres à l'habitation, tels des pois, des fèves et du maïs, mais ces denrées sont réservées à la traite¹⁸¹. Bien que le magasin soit relativement bien garni, on rationne les hivernants, dont la diète ne se réduit souvent qu'à « sept onces de farine de pois par iour¹⁸² ». Chaque bouche compte et ce serait leur « oster la pitance¹⁸³ » que de nourrir les jeunes filles. Du Pont suggère d'attendre le navire de ravitaillement avant de les accueillir, mais Champlain, conscient de l'importance symbolique de cette offre, se voit contraint d'accepter les trois jeunes filles de peur de créer un incident diplomatique¹⁸⁴.

Malgré les tensions, la nourriture reste ainsi au cœur des relations franco-autochtones. Dans les conditions pour la remise en liberté du présumé assassin des deux Français, on retrouve, entre autres, la demande aux alliés nêhiraw de fournir huit canots et

¹⁷⁹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 942.

¹⁸⁰ Cette situation touche surtout Champlain et ses hommes. Du fait de l'attention qu'ils ont portée à leurs cultures, les missionnaires et la famille Hébert-Couillard ont des provisions qu'ils gardent jalousement. Voir G. Sagard, *Histoire...*, p. 168 et S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 114, 167, 180. Pour la situation difficile à l'habitation, voir aussi p. 110, 118, 130-131, 149-150, 160, 166, 170, 182-183, 188, et *id.*, *Au secours...* (dir. par É. Thierry), p. 14-15.

¹⁸¹ Les alliés autochtones, bien qu'attirés par les objets européens, n'ont pas l'habitude d'accumuler des biens. Les aliments, surtout des denrées non périssables comme les légumineuses et le maïs, qui sont nourrissants et se transportent aisément, sont particulièrement appréciés. Ces aliments sont essentiels à la traite.

¹⁸² S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 180.

¹⁸³ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 140. Les hommes sont réduits à un régime journalier de « sept onces de farine de pois » (p. 180). Champlain se plaint de l'arrivée de dix matelots sous la gouverne d'un dénommé Desdames (p. 161) : « ces onze hommes estoient autant de bouches augmentées pour manger nos pois » (p. 164). Voir aussi p. 208 et G. Sagard, *Histoire...*, p. 940.

¹⁸⁴ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 140-141.

des hommes afin d'aller chercher du maïs auprès des Abenaquioicts¹⁸⁵. On ajoute « que le temps venu de la pesche des anguilles, ils ...en feroient fournir raisonnablement [aux Français] par leurs compagnons en payant¹⁸⁶ ». En effet, Champlain se plaint que depuis les frictions récentes entre les deux groupes, « les Sauvages habiles à cette pesche » donnent fort peu de leurs prises et les vendent bien cheres, « chacun donnans leurs habits & commoditez pour le poisson¹⁸⁷ ». Tout comme les Stadaconéens avec Cartier, les Nêhiraw, dans cette période de tension avec les Français, commercialisent la nourriture, officialisant ainsi le passage d'une économie de don à une économie d'échange commercial qui confirme la distance qu'ils ressentent à l'égard de leurs alliés.

Le manque de nourriture se fait sentir au point que Champlain considère le rapatriement de plusieurs de ses hommes¹⁸⁸. Entre-temps, il espère que ceux qui restent pourront survivre jusqu'au temps des récoltes prévues sur les terres des pères récollets et jésuites et de la famille Hébert-Couillard. Il considère même aller en guerre contre les Haudenosaunee « et de forcer un de leurs villages ou de mourir en la peine pour avoir des blés, et là de [s']y fortifier en y passant le reste de l'été de l'automne et de l'hiver, plutôt que de mourir de faim les uns et les autres à l'habitation...¹⁸⁹ ». Il renonce toutefois à cette idée. Il cherche plutôt à renforcer ses alliances et à en développer de nouvelles. Les Français se voient contraints de quémander de la nourriture à leurs alliés. Les Nêhiraw restés fidèles aux Français devant l'avance anglaise offrent de nourrir vingt-cinq personnes pendant l'hiver et assurent que certains des leurs resteront près de l'habitation pour

¹⁸⁵ Les Abenaquioicts seraient les Waban-Aki ou les Abénakis; voir J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 18, 222.

¹⁸⁶ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 191-192.

¹⁸⁷ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 167.

¹⁸⁸ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 170.

¹⁸⁹ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 170.

l'assister avec des anguilles et des produits de la chasse¹⁹⁰. Le néophyte Napagabiscou invite les pères récollets à se réfugier au pays des Algonquins, où ils seront nourris¹⁹¹. Champlain envoie demander à Juan Chou, chef mi'gmaq de Miscou¹⁹², d'accueillir des Français pour l'hiver. En échange, il promet qu'une fois ravitaillé, il fournira une « barrique de galette & deux robes de castor pour chaque homme¹⁹³ » accueilli. Les Mi'gmaq acceptent de nourrir jusqu'à vingt personnes, hommes, femmes et enfants, et de les traiter « comme de leurs propres parents¹⁹⁴ ». Sur les conseils d'Erouachy, Champlain envoie un messenger chez les Abénaquis. Il espère qu'ils accepteront de soulager les Français, « tant de leurs grains comme prendre parti de mes compagnons pour hiverner avec eux¹⁹⁵ ». Ils acceptent de prendre de vingt à vingt-cinq personnes, qu'ils assurent de nourrir comme eux-mêmes¹⁹⁶, et promettent de fournir du maïs une fois les moissons faites et lorsqu'ils ramèneront les Français restés avec eux¹⁹⁷. En retour, Champlain s'engage à les soutenir en cas de mauvaises récoltes et dans leurs conflits avec les Haudenosaunee¹⁹⁸. Mais affaiblis par le manque de nourriture, sans munitions, les Français perdent Québec aux mains des Anglais en 1629.

Conclusion

Les Mi'gmaq et les Iroquoiens du Saint-Laurent, limités par la barrière de la langue, se servent du don de nourriture pour communiquer leur volonté d'établir de bonnes

¹⁹⁰ G. Sagard, *Histoire...*, p. 974-975, 979.

¹⁹¹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 928.

¹⁹² Sagard parle plutôt des Mi'gmaq de Gaspé.

¹⁹³ S. de Champlain, *Au secours...* (dir. par É. Thierry), p. 447, note 201.

¹⁹⁴ G. Sagard, *Histoire...*, p. 978-979. Selon Sagard, Champlain trouve l'offre peu généreuse vu l'accès privilégié au gibier et poissons.

¹⁹⁵ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 176. Voir aussi p. 209-210 (la page 209 est par erreur numérotée 197).

¹⁹⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 979.

¹⁹⁷ G. Sagard, *Histoire...*, p. 980.

¹⁹⁸ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 176-178.

relations avec Cartier et ses hommes. Les Nêhiraw, les Passamaquoddy et les Mi'gmaq font de même avec Pierre de Chauvin, Dugua de Mons et Champlain. Bien que signifiant universel d'hospitalité et de dispositions pacifistes, ce mode de communication sous-entend malgré tout des nuances selon les cultures. Dans les sociétés autochtones du nord-est de l'Amérique, le don et le contre-don font partie d'une dynamique relationnelle qui scelle les liens entre des membres d'une parenté élargie (kinship), basée sur la confiance et la réciprocité¹⁹⁹. Dans ces cercles de parenté, la nourriture essentielle à la survie est hors commerce. Le fait qu'elle soit destinée à être physiquement absorbée par le receveur exacerbe la dimension symbolique du don et en amplifie sa signification. Lorsque la nourriture ne s'inscrit plus dans une dynamique de don et de contre-don, mais devient un produit économique, la nature même de l'échange est transformée et remet en question le lien qui unit les deux groupes²⁰⁰. Cette transition vers un échange marchand de la nourriture provoque des malaises entre les deux groupes. Déjà au 16^e siècle, les rapports franco-autochtones sont empreints de ressentiment.

Selon la tradition orale innu, les Nêhiraw auraient toléré la présence des Français à *Uepishtikueiau* à la suite de leur promesse qu'ils s'assureraient que leurs alliés ne connaîtraient plus jamais la faim²⁰¹. Ils auraient permis aux Français de s'installer sur leur territoire de pêche, convaincus que cette alliance leur serait profitable. Ces nouveaux frères leur apporteraient non seulement un appui militaire, mais aussi un soutien alimentaire. Cet

¹⁹⁹ Pour les Innu, par exemple, « kinship, or its absence, defined trust or distrust » (Kenneth M. Morrison, *The Solidarity of Kin: Ethnohistory, Religious Studies, and the Algonkian-French Religious Encounter* [Albany, State University New York Press, 2002], p. 121).

²⁰⁰ Voir supra, p. 57, note 169.

²⁰¹ S. Vincent, « Les sources orales innues... », p. 60.

apport de nourriture permettrait de compenser la réduction des ressources alimentaires entraînées par leur activité à la traite des fourrures.

Les nouveaux arrivants ont été incapables de maintenir cette promesse, ayant eux-mêmes de la difficulté à subvenir à leurs propres besoins et dépendant à maintes reprises de la générosité de leurs hôtes pour survivre. Les espoirs de produire des récoltes abondantes et d'établir un système agricole européen ont été, lors des premières années, contrecarrées par la cupidité de la compagnie, qui a favorisé la traite aux dépens de l'établissement. Les missionnaires se sont vus dans l'impossibilité de subvenir aux besoins des néophytes qui auraient voulu tenter l'aventure sédentaire pendant les premières années nécessaires à la production. Au lieu de voir la nourriture comme un bien commun, les Français installés à *Uepishtikueiau* l'ont utilisée chacun à leur façon : les missionnaires comme appât pour attirer de nouveaux croyants, Champlain avec ostentation pour manipuler les différentes factions autochtones, et les administrateurs simplement comme bien économique pour stimuler la traite. La non-reconnaissance, de la part des nouveaux arrivants, de la nourriture comme un bien commun inscrit dans un concept de relation fraternelle a ainsi provoqué ressentiments et frictions, et teinté les relations entre les deux groupes jusqu'à nos jours. L'Innu Pierre Mesténapéo, résume bien le rôle essentiel qu'a joué l'aliment dans les rencontres franco-autochtones et le sentiment de trahison ressenti par ses ancêtres en affirmant que « [t]out cela est arrivé à cause de la nourriture²⁰² ».

²⁰² Pierre Mesténapéo, Nutashkuan, 1993, cité dans S. Vincent, « Les sources orales innues... », p. 62.

Chapitre 2 – L’aliment comme clé d’interprétation. Le corps autochtone et le système galénique

Pource que nostre complexion suit la nourriture, il faut que la nourriture sauvage soit suivie d’une complexion & nature sauvage.

Pierre D’Avity, *Les Estats, Empires et Principautez du monde*, 1619¹.

Dès les premières rencontres, le corps autochtone suscite la curiosité des Français². Dans l’univers mental européen du début de l’époque moderne, la perception de l’Autre est façonnée à la fois par la vision chrétienne d’une humanité homogène, issue d’une lignée généalogique unique, et par des théories héritées du monde gréco-romain. C’est à partir de ces théories que l’on explique, depuis l’Antiquité, les variations identitaires observées entre différents groupes. Reprises par le physicien Galien au 2^e siècle de notre ère, elles supportent la vision d’une essence humaine caractérisée par sa fluidité et où s’entrecroisent nature et culture. Ainsi, l’on croit encore au début de l’ère moderne que les caractéristiques physiques et morales de chaque être humain sont soumises à l’influence d’éléments extérieurs tels le climat, l’air ambiant et la nourriture consommée. Les variations identitaires observées entre différents groupes – couleur de la peau, des cheveux, pilosité, etc. – résultent de facteurs environnementaux tout autant que d’habitudes culturelles. Parmi ces habitudes, le régime alimentaire joue un rôle primordial. Dans la pensée renaissante, tant religieuse que médicale, la nature et la culture sont intimement reliées et sont tout aussi indissociables que le corps et l’âme, qui se caractérisent, l’un comme l’autre, par une fluidité soumise à des variations extérieures.

¹ Cité dans Joëlle Gardette, *Les Innus et les Euro-Canadiens : dialogues des cultures et rapport à l’Autre à travers le temps (XVII^e-XX^e siècles)* (Québec, Presses de l’Université Laval, 2008), p. 54.

² S. Chaffray, *Le corps amérindien...*

Cette vision d'une nature à la fois universelle et fluide est toutefois remise en question avant même la fin du siècle. Le rejet, par les Mi'gmaq, les Wendat et d'autres nations autochtones, de produits alimentaires considérés par les Européens comme essentiels à l'équilibre humoral provoque, tout au long du 17^e siècle, des réflexions sur l'universalité et la mutabilité du corps humain. Les interrogations suscitées amènent certains observateurs coloniaux à contester ce principe de mutabilité inscrit dans le système galénique. L'utilisation de la nourriture comme clé d'interprétation de l'Autre autochtone a ainsi servi de prétexte de différenciation et a contribué à faire germer l'idée d'une de frontière biologique entre Français et Autochtones qui a, par la suite, servi à justifier le projet colonialiste³. Pour comprendre le lien qui existe entre le concept de frontière physiologique et la nourriture, il est nécessaire en premier lieu de comprendre comment les nouveaux arrivants ont cherché à traduire le corps autochtone à partir de principes alimentaires issus des théories galéniques et incrustés dans leur « outillage mental⁴ », dans le but de cerner le « tempérament » de ces êtres jusqu'alors inconnus.

Le système galénique

Deux théories issues des concepts galéniques façonnent la pensée renaissante et affectent le rapport des Français avec la nourriture et leur perception du corps humain : la théorie des humeurs et la théorie des climats. La théorie des humeurs est à la base de multiples traités produits dans les premières années du 17^e siècle. Les ouvrages comme *Le Thresor de santé, ou, mesnage de la vie humaine*, *Le pourtraict de la santé* et *Le gouvernement necessaire a chacun pour vivre longuement en santé*, pour n'en citer que

³ Rachel Slocum démontre le lien entre nourriture et racisme dans « Race in the Study of Food », *Progress in Human Geography*, 35, 3 (2011), p. 303-327.

⁴ Lucien Febvre, *Le problème de l'incroyance au XVI^e siècle. La religion de Rabelais* (Paris, Albin Michel, 1947), p. 166.

quelques-uns, révèlent la complexité de cette théorie et du système médical qui en découle⁵. Quant à la théorie des climats, telle que présentée par Jean Bodin dans *Les six livres de la République*, elle sert à justifier un mode de gouvernement adapté à chaque peuple selon leur tempérament commun⁶. Ces deux théories partagent la vision de la fluidité de l'équilibre humoral et de l'importance d'une nourriture adéquate adaptée à chaque tempérament pour le maintien de cet équilibre. Une étude approfondie de la littérature qui porte sur ces théories démontre la complexité des concepts galéniques et la variété d'interprétations proposées par les soi-disant experts en la matière. Bien que les subtilités de ces théories restent matières de gens lettrés, les principes de base sont reconnus par la population en général⁷. Cette littérature permet d'appréhender le mode de pensée des observateurs français qui ont produit les premiers textes coloniaux de la Nouvelle-France et de traduire leurs observations sur les cultures alimentaires autochtones qu'ils rencontrent.

La théorie des humeurs

La théorie des humeurs inspirée des œuvres d'Hippocrate, reprise au 2^e siècle par le médecin grec Galien et redécouverte au Moyen Âge par le biais de la culture arabe⁸, est

⁵ Anonyme, *Le Thresor de santé, ou mesnage de la vie humaine. Divisé en dix Livres* (A Lyon, Chez Jean Ant. Huguetan, 1607); Joseph Du Chesne, *Le pourtraict de la santé. Où est au vif représentée la Reigle universelle & particuliere, de bien sainement & longuement vivre* (A Paris, Chez Claude Morel, 1627); Nicolas Abraham, S^r. de la Framboisiere, *Le gouvernement necessaire a chacun pour vivre longuement en santé* (A Paris, Chez Michel Sonnius, 1600).

⁶ Jean Bodin, *Les six livres de la République* (Paris, Chez Iacques du Puys, 1577).

⁷ Rebecca Earle soutient, au sujet des principes galéniques, qu'« ordinary people in other words believed these practices to be useful in maintaining good health. Similarly, ideas about the causes of disease were shared by the learned and unlettered alike » (R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 35).

⁸ Gotthard Strohmaier, « Reception and Tradition: Medicine in the Byzantine and Arab World », dans Mirko D. Grmek, Bernardino Fantini et Antony Shugaar (dir.), *Western Medical Thought from Antiquity to the Middle Ages* (Cambridge, Harvard University Press, 1998), p. 139-169; Marianne Brisville, « Santé et alimentation dans l'Occident islamique médiéval », *Histoire, médecine et santé*, 17 (2020), p. 41-55.

le fondement du système médical dominant dans la France de la Renaissance. Selon ce système dit galénique, le corps humain est le « microcosme du macrocosme⁹ ». Les quatre éléments qui composent l'univers – l'air, l'eau, le feu et la terre – se manifestent dans l'organisme sous forme de quatre humeurs variables : le sang, le flegme, la bile jaune et la bile noire. Ces dernières sont à leur tour associées à une combinaison binaire spécifique de quatre qualités : chaud, froid, sec et humide. On considère que la santé, tant mentale que physique, résulte d'un équilibre entre toutes ces humeurs et leurs qualités¹⁰. La prédominance de l'une d'elles chez un individu détermine sa nature ou, comme on dit à l'époque, son « tempérament » ou sa « complexion ». Ces deux termes se confondent en effet pour décrire une nature humaine muable et fluide. Furetière voit dans le « temperament » la « [c]omplexion, habitude ordinaire du corps de l'homme, sa constitution naturelle, la disposition de ses humeurs¹¹ ». Quant au *Dictionnaire de l'Académie Française* de 1694, il décrit le terme « complexion » comme « [t]emperament, constitution du corps¹² ». Ce tempérament, qu'il soit sanguin, mélancolique, colérique ou flegmatique, définit l'essence même d'une personne dans son corps, son esprit et son âme, qui sont considérés comme étant intrinsèquement liés et interdépendants¹³.

⁹ Stefanie Buchenau, Claire Grignon, Marie Gaille, Delphine Kolesnik-Antoine et Anne-Lise Rey, « Découvertes médicales et philosophie de la nature humaine (XVII^e et XVIII^e siècles) », *Revue de synthèse*, 134, 4 (2013), p. 541.

¹⁰ Laurence W. B. Brockliss et Colin Jones, *The Medical World of Early Modern France* (Oxford, Clarendon Press, 1997), p. 113-114; K. Albala, *Eating Right...*; Georges Vigarello, *Histoire des pratiques de santé : le sain et le malsain depuis le Moyen Âge* (Paris, Seuil, 1999), p. 44-45.

¹¹ Antoine Furetière, *Dictionnaire Universel contenant generalement tous les Mots François Tant vieux que modernes, & les Termes de toutes les sciences et des Arts* (La Haye et Rotterdam, Chez Arnout & Reinier Leers, 1690).

¹² *Dictionnaire de l'Académie Française* (A Paris, Chez la Veuve de Jean Baptiste Coignard et chez Jean Baptiste Coignard, 1694).

¹³ Galien, *Œuvres anatomiques, physiologiques et médicales. Tome Premier*, trad. par Charles Daremberg (Paris, J. B. Baillière, 1854), p. 47-91; Virginia Langum, « Cold Characters: Northern Temperament in the Premodern Imaginary », dans Dolly Jørgensen et Virginia Langum (dir.), *Visions of North in Premodern Europe* (Turnhout, Brepols, 2018), p. 123-144; Fay Bound Alberti, *This Mortal Coil: The Human Body in History and Culture* (New York, Oxford University Press, 2016), p. 11-13, 96-97.

L'influence de l'alimentation

Le tempérament n'est toutefois pas immuable. L'équilibre fragile des humeurs qui le définit est particulièrement sensible aux influences extérieures, dont les principales sont le climat et l'alimentation, les deux étant intimement liés. Selon Galien, « [t]out ce qui nourrit est transformé dans l'organisme suivant certaine qualité, et à leur tour les parties nourries sont *altérées* par ce qui les nourrit¹⁴ ». On reconnaît ainsi aux produits alimentaires, tout comme aux tempéraments, une combinaison de qualités humorales, soit chaud, sec, froid ou humide, qui, sur une échelle de quatre degrés, indique l'effet de l'aliment et sa puissance d'action sur le système digestif et les humeurs. On considère le clou de girofle, par exemple, comme étant chaud et sec au troisième degré à cause de son goût puissant et volatil, deux caractéristiques associées à ces qualités¹⁵. L'aliment, une fois ingéré et cuit par l'estomac, agit directement sur le corps et sert ainsi à maintenir ou à rétablir l'équilibre humoral. Une nourriture inadéquate ou mal adaptée peut donc avoir des répercussions qui vont au-delà de

Pour une discussion théologique sur la relation âme-corps, voir Jérôme Baschet, « Âme et corps dans l'Occident médiéval : une dualité dynamique, entre pluralité et dualisme », *Archives de sciences sociales des religions*, 112 (2000), p. 5-30; Thierry Lavabre-Bertrand, « La conception ternaire corps/esprit/âme dans la pensée médicale au cours des âges », *Cahiers d'études du religieux. Recherches interdisciplinaires*, 12 (2013), <http://journals.openedition.org/cerri/1245>; Julie R. Solomon, « You've Got to Have Soul: Understanding the Passions in Early Modern Culture », dans Stephen Pender et Nancy S. Struever (dir.), *Rhetoric and Medicine in Early Modern Europe* (Surrey, Ashgate, 2012), p. 195-228. Cette connexion entre corps et esprit/âme se retrouvait chez les Européens comme chez plusieurs peuples autochtones (Allan Greer, « The Exchange of Medical Knowledge between Natives and Jesuits in New France », dans Luis Millones Figueroa et Domingo Ledezma [dir.], *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo: Jesuit Knowledge, Natural Histories and the New World* [Madrid/Frankfurt, Iberoamericana/Vervuert, 2005], p. 136-137).

¹⁴ Galien, *Œuvres anatomiques*..., p. 101.

¹⁵ Pour une description plus détaillée du « tempérament » des divers aliments, voir K. Albala, *Eating Right*..., p. 81-85 et David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450-1800* (London, Bloomsbury, 2016), p. 15-26. Jean Céard expose la complexité qui entoure la définition des qualités des aliments (Jean Céard, « La diététique dans la médecine de la Renaissance », dans Jean-Claude Margolin [dir.], *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours de mars 1979, Centre d'études supérieures de la Renaissance* [Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1982], p. 21-36).

la santé physique et affecter la moralité et la spiritualité d'un individu¹⁶. La médecine et la religion se rejoignent dans cette vision unifiée du corps et de l'âme, voyant dans l'un le reflet de l'autre¹⁷, car toujours selon Galien, « les mœurs de l'âme sont la conséquence des tempéraments du corps¹⁸ ».

Les aliments n'affectent pas les humeurs uniquement par leurs propriétés définies par le système galénique. Le mode de préparation auquel ils sont soumis a une répercussion directe sur le type d'humeur qui se répand dans le corps avec la digestion. Les physiciens de l'époque voient l'estomac comme une sorte de cuvette dans laquelle s'effectue la « coction », ou cuisson, des aliments ingérés. Pour faciliter son travail, il est nécessaire que les aliments, surtout les viandes, soient bien cuits avant d'être mangés. Une fois le processus de cuisson terminé, les nutriments sont assimilés par le foie et les autres organes, où ils se transforment en humeurs fluides qui s'infiltrent à travers le corps. Cette « coction » des aliments est une étape primordiale, car une cuisson trop courte ou trop longue entraîne, croit-on, une putréfaction des aliments, dont l'essence viciée se répand alors dans le corps sous forme d'humeurs malignes ou même de vers¹⁹. Il est donc particulièrement important de cuire les aliments avant de les consommer afin de faciliter le travail de coction qui doit s'effectuer dans l'estomac, car « [r]ien de pis que la crudité, étant entendue ici comme des

¹⁶ Des régimes particuliers sont recommandés pour chaque type de tempérament (N. Abraham, S^r. de la Framboisière, *Le gouvernement nécessaire...*, p. 170-200).

¹⁷ J. Baschet, « Âme et corps... », p. 5-30; Owsei Temkin, *Galenism: Rise and Decline of a Medical Philosophy* (Ithaca, Cornell University Press, 1973), p. 39; Fay Bound Alberti, *Matters of the Heart: Medicine, Emotion and Disease, 1700-1950* (New York, Palgrave Macmillan, 2006), p. 5-7.

¹⁸ Galien, *Œuvres anatomiques...*, p. 47-91.

¹⁹ K. Albala, *Eating Right...*, p. 59-60. Pour le rôle fondamental de la digestion dans la répartition des humeurs, voir Robert Appelbaum, *Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections. Literature, Culture and Food Among the Early Moderns* (Chicago, University of Chicago Press, 2006), p. 49-52.

humeurs crues et nocives que produisent les aliments non cuits ou mal cuits²⁰ ». La cuisson de la viande est non seulement signe de civilisation – seuls les animaux ou les êtres sauvages mangent leur viande crue –, mais elle est essentielle au maintien d'un tempérament équilibré²¹. Dans un cercle ininterrompu, la consommation de viande crue rend l'homme animal, et l'âme animale recherche la viande crue. On comprend ainsi que devant un Autre difficile à définir et dont on doute même de l'humanité, le motif « sauvage » soit devenu indissociable du cru dans une ontologie où l'aliment fait le tempérament²².

La théorie des climats

Tout comme la théorie galénique, la « théorie des climats », qui soutient que l'environnement naturel affecte le caractère physique et moral des humains, s'inspire des travaux d'Hippocrate, cette fois-ci plus spécifiquement de son œuvre *Des Airs, des eaux, des lieux*, et perdure à travers les siècles²³. Selon cette théorie, l'environnement joue un rôle primordial dans la définition humorale et contribue à la coloration de l'épiderme. On

²⁰ Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle* (Paris, Seuil, 2002), p. 109.

²¹ Au moins depuis l'Antiquité grecque, l'association viande crue-bestialité est profondément ancrée dans l'imaginaire collectif du monde occidental, donc bien avant que Claude Lévi-Strauss ne confine au 20^e siècle l'opposition cru/cuit dans un paradigme structuraliste et dualiste de nature/culture. Voir C. Lévi-Strauss, *Mythologiques. Vol. I...*; M. Montanari, « Food Systems... »; *id.*, *Food, a Culinary...*, p. 75-76. On attribue aux animaux la capacité de digérer la viande crue à cause de la chaleur élevée de leur corps (K. Albala, *Eating Right...*, p. 71).

²² Pour une discussion sur la persistance de l'image cannibale, voir V. Seth, *Europe's Indians...*, p. 51-58 et Pierre H. Boulle, *Race et esclavage dans la France de l'Ancien Régime* (Paris, Perrin, 2007), p. 207-208, note 16. Ce dernier remarque que l'assimilation des Autochtones de l'Amérique du Nord avec la figure mythique du Wildermann est encore présente dans le *Dictionnaire Universel* de Furetière publié en 1690 sous « Sauvage », ainsi que dans le *Dictionnaire de Trévoux* de 1732. Il semble que la question initiale qui soit venue en tête à Voltaire lorsqu'il rencontra pour la première fois des Autochtones d'Amérique est de savoir s'ils mangeaient de la chair humaine. Voir Frédéric Deloffre, « Du vrai sauvage au bon sauvage : La Hontan, Robert Challe, et “la Grande Gueule” », *Revue de l'Université d'Ottawa*, 56, 1 (1986), p. 67, cité dans David Allen Harvey, « The Noble Savage and the Savage Noble: Philosophy and Ethnography in the Voyages of the Baron de Lahontan », *French Colonial History*, 11 (2010), p. 164.

²³ Mario Pinna, « Un aperçu historique de la “théorie des climats” », *Annales de géographie*, 547 (1989), p. 322-325. Voir aussi Levinus Lemnius, *Les Occultes Merveilles et Secretz de Nature, avec plusieurs enseignemens des choses diverses, tant par raison probable, que par coniecture artificielle : exposées en deux livres, de non moindre plaisir que profit au lecteur studieux*, trad. par I. G. P. (A Paris, Galiot du Pré, 1574), p. 82-83.

croit par exemple que c'est l'exposition excessive au soleil, qui attire le sang à la surface de la peau, qui confère aux Africains leur couleur noire²⁴. On soutient toutefois qu'un Africain perdrait progressivement sa pigmentation s'il vivait dans un climat plus tempéré²⁵. En conséquence, les personnes qui vivent sous les mêmes parallèles, donc dans des environnements semblables influencés par les mêmes planètes, partagent des traits physiques et des caractéristiques humorales similaires²⁶. On attribue ainsi des particularités distinctives à des peuples selon la latitude à laquelle ils vivent. À une époque où l'astrologie a encore beaucoup d'importance, on croit à l'effet occulte des planètes spécifiques à chacune de ces zones géographiques sur l'organisme humain²⁷. Leur influence, associée au climat ainsi qu'à la qualité et au degré d'humidité de l'air ambiant, contribue à déterminer le tempérament des humains, mais aussi des animaux et des plantes qui habitent ces différentes zones²⁸.

²⁴ Marian J. Tooley, « Bodin and the Mediaeval Theory of Climate », *Speculum*, 28, 1 (1953), p. 73; R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 21.

²⁵ Roxann Wheeler, *The Complexion of Race: Categories of Difference in Eighteenth-Century British Culture* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000), p. 5; Dror Wahrman, *The Making of the Modern Self: Identity and Culture in Eighteenth-Century England* (New Haven, Yale University Press, 2004), p. 88-96. Cette théorie, qui prévaut dans certains milieux encore jusqu'au 19^e siècle, est toutefois remise en question déjà au 17^e siècle par François Bernier. Voir Siep Stuurman, « François Bernier and the Invention of Racial Classification », *History Workshop Journal*, 50 (2000), p. 5. Selon Jean Riolan (1577-1657), médecin du roi, c'est en fait la surpeau, une mince couche protectrice de la peau, qui aurait cette teinte noire chez les Africains à la naissance. Cette surpeau a selon lui peu de tempérament et « tient lieu d'excrément, comme le poil » par-dessus la peau, qui est complètement blanche (Guillaume Linte, « La couleur de la peau dans le discours médical [1730-1770] », *Dix-huitième siècle*, 51, 1 [2019], p. 264-265).

²⁶ Lescarbot s'efforce de justifier pourquoi les habitants du Brésil, vivant aux mêmes parallèles que les Africains, n'ont pas la peau aussi noire par de multiples déductions sur le plan géographique, et soutient que l'abondance de cours d'eau au Brésil et les pluies abondantes tempèrent les effets du soleil sur la peau (M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 716-717).

²⁷ M. J. Tooley, « Bodin... », p. 70.

²⁸ J. Bodin, *Les six livres de la République...*; M. J. Tooley, « Bodin... », p. 64-83; Thierry Hoquet, « Biologisation de la race et racialisation de l'humain : Bernier, Buffon, Linné », dans Nicolas Bancel, Thomas David et Dominic Thomas (dir.), *L'invention de la race : des représentations scientifiques aux exhibitions populaires* (Paris, La Découverte, 2014), p. 30. Pour un résumé de l'histoire de la théorie du climat de l'Antiquité à l'époque moderne, voir Manfred Beller, « Climate », dans Manfred Beller et Joep Leerssen (dir.), *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters. A Critical Survey* (Amsterdam, Rodopi, 2007), p. 298-304. Pour l'effet de l'environnement sur les plantes et les animaux, voir Galien, « Preuve tirée de la transformation que subissent les plantes et les animaux suivant les terrains et les localités », dans *Œuvres anatomiques...*, p. 101.

Ces deux théories prévalentes à l'époque des grandes découvertes ont en commun le concept de la fluidité du corps humain. L'environnement dans lequel il évolue et la nourriture qu'il consomme affecte la nature d'un individu tout comme son âge, son sexe et sa situation sociale. On ne retrouve pas à cette époque la dichotomie nature/culture, mise de l'avant, entre autres, par les travaux de Lévi-Strauss. Nature et culture sont intimement imbriquées et indissociables. Tout changement de « culture » affecte systématiquement la « nature » de l'être. Les nouveaux arrivants jugent l'Autre autochtone à partir de ces principes. Cet Autre est différent, mais a la possibilité de se transformer. L'idée d'une fixité de la race n'existe pas.

Les origines de la pensée raciste

L'origine du concept de race en Occident reste un sujet litigieux parmi les historiens. Pour plusieurs d'entre eux, l'idée même d'une frontière biologique divisant le genre humain en différents groupes est une création du siècle des Lumières, le résultat de l'éveil scientifique amorcé au siècle précédent et intrinsèquement lié au développement de l'histoire naturelle. L'évolution de la connaissance médicale et scientifique, associée au concept de « dégénération » développé par Buffon au milieu du 18^e siècle, serait ainsi à l'origine de cette pensée raciste²⁹. D'autres chercheurs soutiennent que les théories raciales

²⁹ Pour un survol de la littérature sur le concept de race, voir Jean-Frédéric Schaub, « Temps et race », *Archives de philosophie*, 81, 3 (2018), p. 455-475; Patrick Wolfe, « Race and Racialisation: Some Thoughts », *Postcolonial Studies: Culture, Politics, Economy*, 5, 1 (2002), p. 51-62; Claude-Olivier Doron, « Race and Genealogy: Buffon and the Formation of the Concept of "Race" », *Humana. Mente Journal of Philosophical Studies*, 22 (2012), p. 75-109; *id.*, *L'homme altéré : races et dégénérescence (XVII^e-XIX^e siècles)* (Ceyzérieu, Champ Vallon, 2016); *id.*, « Histoire épistémologique et histoire politique de la race », *Archives de philosophie*, 81, 3 (2018), p. 477-499; Joan-Pau Rubiés, « Were Early Modern Europeans Racist? », dans Amos Morris-Reich et Dirk Rupnow (dir.), *Ideas of 'Race' in the History of the Humanities* (Cham, Palgrave Macmillan, 2017), p. 33-87; Kenan Malik, *The Meaning of Race: Race, History and Culture in Western Society* (New York, Palgrave MacMillan, 1996).

ont en fait leur origine dans la pensée philosophique de la Renaissance³⁰. Certains, comme Adriano Prosperi et Jean-Frédéric Schaub, se démarquent en affirmant que des pratiques racistes ont vu le jour dans l'Espagne du 15^e siècle, lorsque les Rois Catholiques ont instauré le principe de sang impur basé sur une « transmission intergénérationnelle et corporelle de l'infamie³¹ ». Cette « tache indélébile³² » aurait marqué jusqu'aux *conversos* et *moriscos*, ainsi qu'on désignait les juifs et les musulmans convertis au christianisme, et justifié leur ostracisation³³. En contexte colonial, les Européens auraient transféré cette notion de souillure héréditaire aux Autochtones pour justifier une discrimination systémique à leur égard, fondée sur leur sang prétendument impur.

Devant l'abondance d'interprétations, Claude-Olivier Doron insiste sur la pluralité des « concepts de race inséparables de grammaires déterminées qui impliquent des règles de construction d'objets/sujets spécifiques... [qui] ne peuvent être isolés d'enjeux stratégiques qui varient selon les époques³⁴ ». Ainsi la rencontre franco-autochtone amène des réflexions spécifiques ancrées à la fois dans la mentalité française de l'époque et dans la situation particulière de la Nouvelle-France, où les Français se retrouvent en minorité face aux nations autochtones qu'ils désirent franciser. Les historiens Saliha Belmessous et Guillaume Aubert voient dans l'expérience coloniale, plutôt que dans les préconceptions européennes, le creuset de la perception raciale en Nouvelle-France. Aubert soutient que le racisme qui s'est développé dans les colonies françaises est plutôt issu d'un malaise

³⁰ Justin E. H. Smith, *Nature, Human Nature, and Human Difference: Race in Early Modern Philosophy* (Princeton, Princeton University Press, 2015); S. Stuurman, « François Bernier... », p. 1-21; T. Hoquet, « Biologisation de la race... », p. 25-42.

³¹ Jean-Frédéric Schaub, *Pour une histoire politique de la race* (Paris, Seuil, 2015), p. 86.

³² J.-F. Schaub, *Pour une histoire...*, p. 82.

³³ Adriano Prosperi, *Il seme dell'intolleranza. Ebrei, eretici, selvaggi : Granada 1492* (Rome, Laterza, 2011), p. 105-115.

³⁴ C.-O. Doron, « Histoire épistémologique... », p. 489.

initialement éprouvé par la noblesse française devant une bourgeoisie montante qui, par des mésalliances, contaminait la pureté de son sang. Le désir de préserver la pureté du sang se serait ensuite étendu à tous les Français qui, dans les colonies, risquaient une contamination similaire à cause d'alliances avec des Autochtones d'Amérique ou des esclaves africains³⁵. Quant à Belmessous, elle affirme que le concept de race basé sur une différence physiologique plutôt que culturelle fait son apparition en Nouvelle-France, à la suite du désenchantement amené par l'échec évident du projet de francisation des Autochtones³⁶. Elle voit toutefois ce dernier comme un projet d'assimilation plutôt que de transformation³⁷. Or dans ce projet, amorcé dès le début de la colonie, ce n'est pas la culture des Autochtones que l'on essaie de changer en « l'assimilant », mais sa nature même. Ainsi la thèse selon laquelle Belmessous comme Aubert soutiennent que le processus de racialisation s'amorce alors que l'on inscrit la différence non plus dans la culture, mais dans la nature même de l'Autre, soulève plusieurs problèmes. Elle suppose à tort que les colonisateurs français avaient une perception uniforme et généralisée de l'Autre autochtone. Or, tout au long de l'histoire de la Nouvelle-France, divers points de vue se sont affrontés et les débats à ce sujet ont continué au-delà du 18^e siècle. Plus fondamentalement, l'opposition binaire nature/culture proposée pour justifier la naissance d'une pensée raciste est réductrice et occulte la complexité de l'univers mental des observateurs européens du 17^e siècle³⁸.

³⁵ Guillaume Aubert, « “The Blood of France”: Race and Purity of Blood in the French Atlantic World », *William and Mary Quarterly*, 61, 3 (2004), p. 439-478.

³⁶ Saliha Belmessous, « Assimilation and Racialism in Seventeenth and Eighteenth-Century French Colonial Policy », *American Historical Review*, 110, 2 (2005), p. 322-349.

³⁷ S. Belmessous, « Assimilation and Racialism... », p. 330.

³⁸ Pour une discussion sur la persistance d'une vision dualiste colonialiste imposée au passé, voir Oliver J. T. Harris et Craig N. Cipolla, *Archaeological Theory in the New Millennium: Introducing Current Perspectives* (London, Routledge, 2017), p. 27-33.

Des mangeurs de viandes crues

À l'époque des grandes découvertes, pêcheurs, marins, pilotes et marchands se retrouvent dans les auberges et les tavernes des villes portuaires et échangent des récits fabuleux sur les contrées lointaines et exotiques dont ils reviennent. Les multiples récits de voyage qui circulent dans les milieux initiés offrent des représentations des habitants du Nouveau Monde où s'entremêlent semi-vérités et visions fantaisistes, témoignages oculaires et extravagances, souvent inspirés des textes antiques³⁹. Des images circulent où l'on retrouve un amalgame de symboles exotiques, bibliques et classiques. Ces représentations, images chocs, qui illustrent souvent des pratiques cannibales associées à des peuples dits « sauvages » et « non-civilisés », servent à perpétuer des clichés et à alimenter des visions fantaisistes des peuples d'Amérique⁴⁰. On se questionne sur l'humanité même de ces êtres dont la Bible ne parle pas⁴¹. On raconte qu'ils se nourrissent de viandes crues, comme les animaux⁴².

³⁹ Michael Wintroub, *The Voyage of Thought: Navigating Knowledge across the Sixteenth-Century World* (Cambridge, Cambridge University Press, 2017), p. 35-37.

⁴⁰ M. Wintroub, *The Voyage of Thought...*, p. 35-52; S. Colin, « The Wild Man and the Indian... », p. 5-36; Rudolf Hirsch, « Printed Reports on the Early Discoveries and Their Reception », dans Fredi Chiapelli, Michael J. B. Allen et Robert L. Benson (dir.), *First Images of America. Vol. 2* (Berkeley, University of California Press, 1976), p. 538-562; Margaret Hodgen, *Early Anthropology in the Sixteenth and Seventeenth Centuries* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1998), p. 409; G. Jahoda, *Images of Savages...*, p. 98.

⁴¹ Bien que le *Sublimis Deus*, cette Bulle pontificale promulguée par le pape Paul III en 1537, reconnaisse l'humanité des peuples d'Amérique, les débats à ce sujet perdurent pendant plusieurs années. Voir à ce sujet Michel Fabre, « La controverse de Valladolid ou la problématique de l'altérité », *Le Télémaque*, 29, 1 (2006), p. 7-16; Lewis Hanke, *Aristotle and the American Indians: A Study in Race Prejudice in the Modern World* (Chicago, Henry Regnery Company, 1959); *Bulle: Sublimis Deus* <http://nsae.fr/wp-content/plugins/Bulle-Sublimis-Deus.pdf>.

⁴² Pour une discussion sur la triade viande crue-bestialité-cannibalisme associée aux habitants de l'Amérique, voir Vitellius, « A XVI, 1502, 1503 », dans Charles Lethbridge Kingsford (dir.), *Chronicles of London* (Oxford, Clarendon Press, 1905), p. 258, mentionné dans Henry Percival Biggar, *The Precursors of Jacques Cartier, 1497-1534: A Collection of Documents Relating to the Early History of the Dominion of Canada* (Ottawa, Government Printing Bureau, 1911), p. 100; Eusèbe de Césarée, *Eusebii Caesariensis Episcopi Chronicon: quod Hieronymus presbyter divino eius ingenio Latinum facere curavit/ & usque in Valentem Caesarem Romano adiecit eloquio* (Parisii, Henricus Stephanus, 1512); James Alexander Williamson et Raleigh Ashlin Skelton (dir.), *The Cabot Voyages and Bristol Discovery under Henry VII*

C'est avec ces a priori que Cartier juge les Autochtones qu'il rencontre lors de ses expéditions au nord-est de l'Amérique. Il a sûrement entendu parler de ces sept hommes (probablement des Béothuk, des Mi'gmaq ou des Inuit⁴³) qui auraient été amenés à Rouen par Thomas Aubert, pilote à la solde de l'armateur dieppois Jean Ango. En 1512, on les décrit dans le *Chronicon* d'Eusèbe de Césarée comme des consommateurs d'eau et de viande cuite. Toutefois, au fil des années et des versions, des variantes s'installent. Dans l'*Historiae Venetae* de Pietro Bembo publiées en 1551, on dépeint les mêmes hommes comme étant des mangeurs de viande crue, en ajoutant qu'ils boivent le sang « comme nous le vin⁴⁴ ». À l'époque des grandes découvertes, la consommation de viande crue est toujours associée à la sauvagerie, à la non-civilisation⁴⁵. Cette association du cru avec la bestialité s'étend jusqu'au cannibalisme⁴⁶. Le motif cannibale est en effet utilisé depuis l'Antiquité comme définition ultime de l'altérité. Pline et Aristote décrivent les nomades des régions qui bordent les frontières nord de l'empire comme des bêtes qui se nourrissent de viandes crues et de chair humaine⁴⁷. Cette perception se perpétue à travers les époques

(Farnham, Ashgate, 2010), p. 222; Vincent Masse, « Les “sept hommes sauvages” de 1509 : fortune éditoriale de la première séquelle imprimée des contacts franco-amérindiens », dans Andreas Motsch et Grégoire Holtz (dir.), *Éditer la Nouvelle-France* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2011), p. 83-106; M. Wintroub, *The Voyage of Thought...*, p. 35-41; Joyce M. Wright, « True Peoples and Their Monsters: Speculations on the Other in the Age of Exploration », *Terræ Incognita*, 37 (2005), p. 1-15.

⁴³ Eugène Guénin, *Ango et ses pilotes : d'après des documents inédits tirés des archives de France, de Portugal et d'Espagne* (Paris, Imprimerie Nationale, 1901), p. 3.

⁴⁴ « [C]arne vescabantur cruda sanguinemque uti nos vinum bibebant » (Pietro Bembo, *Historiae Venetae. Libri XII* [Venice, 1551], p. 112b).

⁴⁵ Voir Marcel Detienne et Jean-Paul Vernant, *La cuisine du sacrifice en pays grec* (Paris, Gallimard, 1979); M. Montanari, *Food Is Culture...*; *id.*, « Food Systems... », p. 69-78; C. Lévi-Strauss, *Mythologiques. Vol. I*; *id.*, *Mythologiques. Vol. III...*; Mireille Corbier, « Le statut ambigu de la viande à Rome », *Dialogues d'histoire ancienne*, 15, 2 (1989), p. 133.

⁴⁶ A. Pagden, *The Fall of Natural Man...*, p. 89; Richard Sugg, *Mummies, Cannibals and Vampires: The History of Corpse Medicine from the Renaissance to the Victorians*, 2^e éd. (London, Routledge, 2016), p. 200-205.

⁴⁷ Benjamin Isaac, *The Invention of Racism in Classical Antiquity* (Princeton, Princeton University Press, 2004), p. 209.

et ne se limite pas au monde occidental⁴⁸. À partir des découvertes de Christophe Colomb, le cannibalisme s'inscrit dans la majorité des récits qui touchent l'Amérique, ornement indissociable du Nouveau Monde peuplé d'êtres qu'on hésite à voir comme des humains à part entière⁴⁹. Bien qu'aucun texte ne décrive les habitants d'Amérique comme étant des êtres couverts de poils, l'imagerie européenne associe rapidement leur côté « sauvage », habitant des forêts, à la figure mythique du *Wilder Mann* issue du folklore germanique médiéval. Cet « Homme Sauvage », poilu, mi-animal, mi-humain, mi-ogre et mi-démon, soupçonné de cannibalisme, sert au 16^e siècle de modèle pour les habitants de l'Amérique⁵⁰. De telles figures sont crédibles dans un monde où l'on se réfère encore à l'*Histoire Naturelle* de Pline, dans laquelle on trouve la description de monstres fabuleux, de cyclopes, d'hommes sauvages aux pieds tournés derrière les jambes⁵¹. Si, comme l'affirme Michael Wintroub, Cartier a fréquenté la maison de l'armateur Dieppois Jean

⁴⁸ Bien que le motif cannibale fasse partie de l'imaginaire européen, on le retrouve aussi dans les témoignages de voyageurs ottomans du début de l'ère moderne, qui associent des pratiques cannibales aux peuples de la mer Caspienne, qu'ils considèrent comme non civilisés (Eric R. Dursteler, « Infidel Foods: Food and Identity in Early Modern Ottoman Travel Literature », *Osmanlı Araştırmaları/The Journal of Ottoman Studies*, XXXIX [2012], p. 152-154). L'association cannibalisme-Autre se retrouve aussi chez certains peuples autochtones (Sarah Winnemucca Hopkins, *Life Among the Piutes: Their Wrongs and Claims* [Boston, Cupples, Upham, and Co. 1883], p. 11, 15, 20, 29).

⁴⁹ Stephen Greenblatt, *Marvelous Possessions: The Wonder of the New World* (Chicago, University of Chicago Press, 1991), p. 68, et V. Seth, *Europe's Indians...*, p. 53-54.

⁵⁰ Furetière note, dans l'édition de 1690 de son *Dictionnaire Universel*, que « [p]resque toute l'Amérique s'est trouvée peuplée de *Sauvages*. La plus-part des *Sauvages* sont Anthropophages. Les *Sauvages* vont nus, & sont velus, couverts de poils ». Dans l'édition de 1727, la référence à l'anthropophagie n'apparaît plus, et bien que la généralisation disparaisse, on conserve toujours la référence à la pilosité : « il y a des *Sauvages* qui vont nus, & sont velus, couvert de poil » (A. Furetière, *Dictionnaire Universel...*, 1690; *id.*, *Dictionnaire Universel, Contenant généralement tous les Mots François tant vieux que modernes, & les Termes de toutes les sciences et des Arts* [A La Haye, Chez Pierre Husson, Thomas Johnson, Jean Swart, Jean van Duren, Charles Le Vier, La Veuve van Dole 1727]). Voir aussi S. Colin, « The Wild Man and the Indian... », p. 5-36; Richard Bernheimer, *Wild Men in the Middle Ages* (New York, Octagon Books, 1970), p. 21-25; François-Marc Gagnon et Denise Petel, *Hommes effarables et bestes sauvages* (Montréal, Boréal, 1986), p. 92-99; M. Wintroub, *The Voyage of Thought...*, p. 41.

⁵¹ J. M. Wright, « True Peoples... », p. 1-15; Pline, *Histoire Naturelle de Pline. Tome Premier*, trad. par É. Littré (Paris, J. J. Dubochet, Le Chevalier et Com., 1848). Pour cette raison, Cartier ne remet pas en doute les dire de Donnacona, qui lui parle d'êtres qui « ne mangent point, & n'ont point de fondement, & ne digerent point : ains font seulement eau par la verge » et d'autres qui « n'ont que une iambe » (J. Cartier, *Briefrecit...*, p. 40).

Ango, il a sûrement pu admirer la *Frise des Sauvages*, dans l'église Saint-Jacques, où la représentation de Tupinambas s'inspire d'un amalgame de détails réalistes et imaginaires issus de l'imagerie du *Wilder Mann* et de scènes de cannibalisme⁵².

Toutefois, même dans l'acte atroce de dévorer un être humain, le cru amène une dimension amplifiée de bestialité⁵³. Jean de Léry tout comme le cosmographe André Thevet font tous deux une distinction entre cannibalisme et anthropophagie. Pour eux, les Tupinambas qui cuisent leurs victimes sont perçus comme des anthropophages pratiquant une forme de cannibalisme d'honneur, de vengeance. La cuisson amène une dimension policée à l'acte et distingue les Tupinambas des Ouetacas, peuple cannibale du Brésil, qui, en dévorant leurs proies crues, révèlent par ce fait leur bestialité⁵⁴. Les jésuites n'hésiteront pas à jouer sur ce thème dans leur description des traitements réservés aux prisonniers sacrifiés par les Autochtones de la Nouvelle-France. Paul Le Jeune en particulier prend soin, dans ses *Relations*, de mentionner que les victimes ont été dévorées « quasi tout crus⁵⁵ », renforçant ainsi l'image de sauvagerie qu'il veut transmettre.

La rencontre avec l'Autre

C'est donc avec appréhension que Cartier s'approche des côtes américaines lors de son premier voyage. Au retour d'une expédition de reconnaissance dans la baie des

⁵² M. Wintroub, *The Voyage of Thought...*, p. 17, 35-41.

⁵³ Cette perception s'étend même à l'acte d'eucharistie (Frank Lestringant, *Une sainte horreur ou le voyage en eucharistie*, 2^e éd. [Genève, Droz, 2012], p. 99). Voir le chapitre « Chiens, ours et captifs ».

⁵⁴ Lestringant reprend les dires des Anciens au sujet des Cynocéphales : « S'il leur arrive toutefois de manger de la chair humaine, tant il est vrai que personne n'est parfait, du moins prennent-ils soin de la faire cuire et ne recherchent-ils que celle de leurs ennemis » (Frank Lestringant, *Le cannibale : grandeur et décadence* [Paris, Droz, 2016 (1994)], p. 49, 129). Voir aussi Sylvie Goutas, « L'étrangeté des Cannibales : ébauche du cru et du cuit chez Montaigne », *Chimères*, 27,1 (2003), p. 36; Mondher Kilani, « Le cannibalisme, une catégorie bonne à penser », *Études sur la mort*, 129, 1 (2006), p. 36-37.

⁵⁵ Paul Le Jeune, « Brieve Relation du Voyage de la Nouvelle-France 28 août 1632 », dans L. Campeau, *MNF II, Établissement à Québec (1616 -1634)* (Rome et Québec, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Presses de l'Université Laval 1979), Doc. 109, p. 305; *id.*, « "Relation Briesve" du P. Paul Le Jeune, du milieu d'un bois, 16 août 1632 », *MNF II*, p. 288, 292.

Chaleurs au début juillet 1534, le Malouin et ses hommes sont étonnés de voir un groupe de Mi'gmaq s'approcher de leurs barques et leur présenter comme offrande, sur des pièces de bois, des morceaux « de lou marin tout cuict⁵⁶ ». Ce « tout cuict » révèle la surprise de Cartier de se voir offrir autre chose que de la viande crue par des êtres qu'il considère comme mi-hommes mi-bêtes. Dans sa logique européenne, ces « gens effarables et sauvages⁵⁷ » ne peuvent que se nourrir de viande crue, comme les animaux, et peut-être même de chair humaine⁵⁸.

Cette idée semble bien ancrée chez Cartier, car malgré des témoignages ultérieurs faits par d'autres observateurs, tels Jean François de La Rocque de Roberval et Marc Lescarbot qui rejettent ses affirmations, le pilote malouin persiste tout au long de ses rencontres à renforcer l'association Autochtones-viandes crues⁵⁹. Peu à peu, et à la suite de

⁵⁶ J. Cartier, *Relation originale...* (dir. par H. Michelant et A. Ramé), p. 32. Cet extrait est issu d'un document manuscrit qui relate le premier voyage de Cartier en 1534, trouvé en 1867 par le libraire et médiévaliste Henri Michelant et connu sous le nom de document Moreau 841. Il semble être le texte de base dont Ramusio se serait inspiré pour la version italienne de la relation de Cartier qu'il publie en 1556. (Jacques Cartier, « Prima Relazione di Jacques Cartier della Terra Nuova detta la nuova Francia, trovata nell'anno M.D. XXXIII », dans Giovanni Battista Ramusio, *Terzo volume delle navigationi et viaggi* [Venezia, Stamperia de Giunti, 1556], p.435-440). Une version anglaise par John Florio paraît en 1580, suivie d'une traduction française de la version italienne chez Raphaël du Petit Val en 1598 et d'une seconde version anglaise par Hakluyt en 1600. Chacune de ces versions diffère d'une façon ou d'une autre. Comparant l'extrait qui mentionne la rencontre aux loups-marins décrite ci-haut, on voit que la version Ramusio indique « pezzi di lupi marini cotti », les pièces de loup-marin sont « cuites » et non « tout cuict ». On retrouve les mêmes termes dans la première édition française de ce voyage initial de Cartier parue chez Raphaël du Petit Val en 1598, soit « pieces de Loups-marins cuites ». Ce n'est pas une surprise puisque Petit Val affirme lui-même que son édition se base sur celle de Ramusio, qu'il affirme avoir fait traduire par un de ses amis. Dans les deux versions anglaises, l'offrande de loup-marin se présente comme suit : « pieces of Seales readie sodde » dans le texte traduit par John Florio publié à Londres en 1580, et « pieces of Seales ready sodden » dans la publication de Richard Hakluyt de 1600. Mais si, comme le suggère Michel Bideaux, le manuscrit Moreau 841 est le texte de base, c'est le seul dans lequel on retrouve le « tout » qui précède le mot « cuict » (J. Cartier, *Relations...* [dir. par M. Bideaux], p. 54).

⁵⁷ J. Cartier, *Relation originale...* (dir. par H. Michelant et A. Ramé), p. 12.

⁵⁸ O. P. Dickason, *The Myth of the Savage...*, p. 72; F.-M. Gagnon et D. Petel, *Hommes effarables...*, p. 92-99; S. Colin, « The Wild Man and the Indian... », p. 5-36; V. Seth, *Europe's Indians...*, p. 52.

⁵⁹ J. Cartier, *Relation originale...* (dir. par H. Michelant et A. Ramé), p. 37; J. Cartier, *Brief recit...*, p. 31b. Beaucoup de Français, tout comme Cartier, considèrent que le boucanage, technique de préservation utilisée par les Autochtones, n'apporte pas à la viande un degré de cuisson adéquat. Par conséquent, ils considèrent les anguilles et autres aliments fumés comme étant crus, d'où la confusion parfois dans les textes. Marie de l'Incarnation se plaint de l'odeur nauséabonde de morceaux de boucan que

contacts de plus en plus fréquents entre Français et Autochtones, ce motif de viande crue s'estompe⁶⁰. Déjà, de La Rocque de Roberval, qui agit lors du troisième voyage de Cartier comme lieutenant général au pays du Canada, contredit ce dernier et affirme qu'en ce qui concerne leurs vivres, les Stadaconéens « les font sécher et ensuite griller et ce tant le poisson que la chair⁶¹ ». De même, Marc Lescarbot, qui séjourne à Port-Royal en 1606-1607, réfute les affirmations du pilote malouin au sujet de la consommation de viande crue chez les Iroquoiens, qui selon lui proviennent d'une imagination fertile. Lescarbot avise ses lecteurs, en parlant des Mi'gmaq, qu'il « ne faut pas penser qu'ils mangent la chair crüe, comme quelques-uns s'imaginent », car ils ont toujours avec eux de quoi faire du feu pour cuire leurs proies⁶². La crainte de consommer de la viande insuffisamment cuite chez

des Autochtones lui apportent et qu'ils mangent « tout cru avec un plaisir incroyable » (M. de l'Incarnation, « Lettre XVI », dans *Lettres...*, p. 28).

⁶⁰ Il s'estompe, mais ne disparaît pas. La fascination de l'homme sauvage se nourrissant de viande crue reste profondément imprégnée dans l'imaginaire encore à la fin du 17^e siècle, comme le démontre l'anecdote rapportée par le chroniqueur Pierre-Ignace Chavatte. Celui-ci raconte qu'en 1689, à Lille, un enfant que l'on disait sauvage aurait été enchaîné devant une foule comme divertissement. Les gens s'amusaient à lui lancer de la viande crue pour le nourrir. Mais la supercherie fut découverte après que l'enfant se fut précipité sur un morceau de pain qu'une femme lui avait lancé. Un enfant sauvage ne pouvait que désirer de la viande crue. Le désir de pain était, pour ces gens, la preuve que l'enfant était civilisé. Cette anecdote est tirée de *Chronique mémorial des choses mémorables par moy Pierre-Ignace Chavatte (1657-1693)* dans Florent Quellier, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle* (Paris, Belin 2015), p. 28. Encore au 18^e siècle, l'explorateur et naturaliste français Antoine-Simon Le Page du Pratz sent le besoin de préciser que les Autochtones de Louisiane « ne mangent jamais de chair crue, comme tant de personnes se sont faussement imaginé » (Antoine-Simon Le Page du Pratz, *Histoire de la Louisiane, Contenant la Découverte de ce vaste Pays; sa Description géographique; un Voyage dans les Terres; l'Histoire Naturelle; les Mœurs, Coûtumes & Religion des Naturels, avec leurs Origines; deux Voyages dans le Nord du nouveau Mexique, dont un jusqu'à la Mer du Sud; ornée de deux Cartes & de 40 Planches en Taille-douce. Tome troisième* [Paris, De Bure L'Ainé, La Veuve Delaguette et Lambert, 1758], p. 11). Le motif de consommateur de viande crue a servi à justifier des propos racistes envers les Inuit (Peter C. Mancall, « The Raw and the Cold: Five English Sailors in Sixteenth-Century Nunavut », *William and Mary Quarterly*, 70, 1 [2013], p. 5-6; J. Chaplin, *Subject Matter...*, p. 55; B. Arendt « Caribou to Cod... », p. 81-101. On peut également lire dans Lope Martínez de Isasti, *Compendio Historial de la MNYML provincia de Guipuzcoa* [San Sebastian, Ignacio Ramon Baroja, 1850], p. 154 : « se llaman esquimaos, que son inhumanos porque suelen dar asalto á los nuestros... y matar y comerlos »). Merci à Miren Egaña Goya pour cette référence.

⁶¹ Jean François de La Rocque de Roberval, « Le voyage de Roberval au Canada », dans Charles-André Julien, René Herval et Théodore Beauchesne (dir.), *Jacques Cartier : voyages au Canada, avec les relations des voyages en Amérique de Gonneville, Verrazano et Roberval* (Paris, Éditions La Découverte, 1992), p. 268.

⁶² M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 812.

les nouveaux arrivants qui séjournent avec leurs alliés autochtones reste toutefois bien présente. À de multiples occasions, les missionnaires se plaignent de devoir consommer la viande à « demy-crue⁶³ » offerte par leurs hôtes.

De bêtes à humains

Ainsi, au fil des interactions entre les Européens et les diverses nations du nord-est de l'Amérique, les témoignages écrits basés sur les expériences personnelles – l'œil-écrit tel que défini par François Hartog⁶⁴ – remettent en question ces images d'êtres « effarables et sauvages » dépeintes par Cartier. Comme l'affirme Marc Lescarbot, il « n'y a point parmi eux de ces hommes prodigieux desquels Pline fait mention, qui n'ont point de nez au visage ou de lèvres... item qui ont des têtes de chiens..., & semblables monstres⁶⁵ ». Encore au milieu du 17^e siècle, le jésuite Francesco Giuseppe Bressani, en parlant des Wendat, sent le besoin de préciser qu'« il ne faut pas se les représenter comme des êtres à moitié brutes, couverts de poils, noirs et difformes⁶⁶ » et rejette toute association avec la figure mythique de l'« Homme Sauvage » qui persiste toujours dans l'imaginaire collectif⁶⁷. Les observateurs veillent plutôt à proposer, dans les textes coloniaux, la vision

⁶³ P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 88, 90; *id.*, « “Relation Briesve”... », p. 617-618; François Joseph Le Mercier, « Relation de ce qui s'est passé en la mission de la Compagnie de Iesus au pays des Hurons en l'année 1637 », p. 26 (par la suite « RH 1637 »), dans Paul Le Jeune, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France, en l'année 1637* (A Rouen, Chez Iean le Boullenger, 1638) (par la suite *RNF 1637*); C. Le Clercq, *Nouvelle relation...*, p. 120-121.

⁶⁴ François Hartog, *Le miroir d'Hérodote* (Paris, Gallimard, 1980), p. 275; Frank Lestringant, *L'atelier du cosmographe : ou l'image du monde à la Renaissance* (Paris, Albin Michel, 1991), p. 28.

⁶⁵ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 721.

⁶⁶ Francesco Giuseppe Bressani, *Relation Abrégée de Quelques Missions des Peres de la Compagnie de Jésus dans la Nouvelle-France*, trad. par R. P. Félix Martin (Montréal, Lovell, 1852 [1653]), p. 75. Lahontan reprend cette recommandation dans ses *Mémoires*, publiés en 1703, et démontre ainsi la pérennité de cette image (Louis-Armand de Lahontan, *Mémoires de l'Amérique Septentrionale, ou la suite des voyages de Mr le Baron de Lahontan. Tome second* (A La Haye, Chez les Freres L'Honoré, 1703), p. 93.

⁶⁷ O. P. Dickason, *The Myth of the Savage...*, p. 72; S. Colin, « The Wild Man and the Indian... »; F.-M. Gagnon et D. Petel, *Hommes effarables...*, p. 92-99; M. Wintroub, *The Voyage of Thought...*, p. 41; R. Bernheimer, *Wild Men...*, p. 21-25.

d'une humanité homogène inspirée du monogénisme biblique⁶⁸. Les Autochtones rencontrés « sont bien formés en perfection naturelle⁶⁹ ». Il est en effet nécessaire pour les observateurs de foi chrétienne d'intégrer les peuples autochtones, jusqu'alors inconnus, dans cette grande famille humaine que l'on conçoit issue d'une lignée généalogique unique dans laquelle Adam et Ève tiennent lieu de géniteurs originels⁷⁰.

Les variations de la grande famille humaine

La remarque de Roberval à propos des Autochtones qu'il rencontre illustre bien comment on explique les variations remarquées chez les différents groupes humains. Ainsi, il affirme : « s'ils étaient vêtus à la façon de nos Français, ils seraient aussi blancs...⁷¹ ». En effet, bien qu'à la base on reconnaisse une nature universelle à tous les humains, cette nature ne s'exprime pas par des caractéristiques physiques immuables. On considère les diverses nuances de pigmentation chez les humains – qui, croit-on, naissent tous blancs – comme étant le résultat d'éléments extérieurs, tels le climat et la puissance du soleil, ou de pratiques culturelles comme l'usage d'huiles et de peinture, et même de vêtements. La couleur de la peau, qui prend une dimension si importante aux siècles suivants dans les

⁶⁸ Yvon Le Bras soutient que « La nécessité de concilier la présence énigmatique du « sauvage américain » avec les enseignements des Écritures sous-entend en effet le discours ethnographique jésuite et en oriente à tel point le sens qu'il est permis d'y voir moins une expression de la différence que l'impérieuse nécessité de la nier » (Yvon Le Bras, « Les Relations du père Jean de Brébeuf en Huronie : écriture missionnaire et ethnographique », dans Guy Poirier, Marie-Christine Gomez-Géraud, et François Paré (dir.), *De l'Orient à la Huronie, Du récit de pèlerinage au texte missionnaire*, [Québec, Les Presses de l'Université Laval, 2011], p.142.

⁶⁹ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 722.

⁷⁰ Pour une discussion sur l'influence de la religion chrétienne et de la doctrine du monogénisme sur la perception raciale, voir Colin Kidd, *The Forging of Races: Race and Scripture in the Protestant Atlantic World, 1600-2000* (Cambridge, Cambridge University Press, 2006), p. 19-29. Selon cette doctrine, la race humaine issue d'Adam et Ève aurait survécu au Déluge grâce à Noé et ses trois fils, Japhet, Sem et Cham, et leurs femmes.

⁷¹ J. F. de La Rocque de Roberval, « Le voyage de Roberval ... », p. 268.

phénomènes de racialisation, ne sert en aucune façon comme déterminant d'altérité au début de l'époque moderne⁷².

Lescarbot, par exemple, affirme que tous les Autochtones d'Amérique naissent blancs, mais acquièrent le teint « bazanez comme les Hespagnols⁷³ » à cause des huiles dont ils enduisent leurs corps nus. Champlain attribue leur « couleur basanee, pour la quantité de certaine peinture dont ils se frottent, qui les fait devenir olyuatres⁷⁴ ». Le jésuite Paul Le Jeune, tout comme Sagard, ajoute à l'usage de peintures et d'huiles dont ils s'enduisent la peau l'effet du soleil sur leur corps demi-nu pour justifier la peau cuivrée des Autochtones⁷⁵. « S'ils estoient bien couverts ou s'ils ne se gressoient pas [dit-il], ils seroient aussy blancs qu'en France⁷⁶. » Au 18^e siècle, on cherche toujours à expliquer le teint cuivré des Autochtones par des éléments extérieurs. Le père François Nau, qui séjourne au Sault Saint-Louis (Kahnawà:ke) dans les années 1730, déduit que c'est la fumée constamment présente dans les maisons longues qui confère une pigmentation olivâtre à la peau⁷⁷.

Pour les observateurs coloniaux, toutes ces habitudes culturelles, qu'elles soient l'usage de teintures ou d'huiles, la fumée des maisons longues ou l'exposition au soleil

⁷² Pour des discussions sur l'évolution de la pensée raciale à partir de la couleur de la peau, voir : R. Wheeler, *The Complexion of Race...*; D. Wahrman, *The Making of the Modern Self...*, p. 83-126; Sophie White, « «To Ensure that He Not Give Himself Over to the Indians»: Cleanliness, Frenchification, and Whiteness », *Journal of Early American History*, 2, 2 (2012), p. 111-149; G. Linte, « La couleur de la peau... », p. 261-274.

⁷³ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 715.

⁷⁴ S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 12.

⁷⁵ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 179; P. Le Jeune, « Brieve Relation... », p. 303.

⁷⁶ P. Le Jeune, « «Relation Briesve"... », p. 285.

⁷⁷ François Nau, « Lettre du Père François Nau au Père Bonin », dans *Rapport de l'archiviste de la Province de Québec pour 1926-1927* (L. Amable Proulx, 1927), p. 282. On retrouve une explication similaire chez le jésuite Pierre-François-Xavier de Charlevoix qui soutient, à la même période, que les Autochtones ont la peau foncée à cause du soleil, des huiles qu'ils utilisent pour se frictionner et de la fumée de leurs habitations (Pierre-François-Xavier de Charlevoix, *Journal d'un Voyage fait par ordre du roi dans l'Amérique septentrionale; Adressé à Madame la Duchesse de Lesdiguières. Tome sixième* (A Paris, Chez Rollin Fils, 1744), p. 15-16.

intensifiée par la mode vestimentaire minimale, ont un effet direct sur la nature même des Autochtones et contribuent à transformer la blancheur originelle de leur peau. La couleur de la peau devient ainsi l'expression d'une « nature » et d'une « culture » qui, étant indissociables, se reflètent dans le tempérament de chaque être vivant. Le médecin royal Jean Riolan, grand défenseur des théories galéniques, considère la pigmentation de la peau comme le reflet de la constitution humorale de l'individu. Selon lui, « [l]es sanguins sont d'ordinaire plus rouges, les bilieux plus jaunes, les melancholiques plus bruns, & les pituiteux plus pales⁷⁸ ».

Le philosophe et théoricien Jean Bodin se réfère plutôt à la théorie des climats pour expliquer les variations observées chez les humains et sépare la terre à partir de l'équateur en trois régions climatiques :

[la] première sera de trente degré depuis L'equateur en ça, que nous attribuerons aux regions ardantes, & peuples medidionaux : & les trente degrez suivans, aux peuples moyens, & regions temperees, iusques au soixantième degré vers le Pole : & de là iusques au pole seront les trentes degrez des peuples Septentrionaux, & regions de froideur excessive. La mesme division se pourra faire des peuples delà L'equateur, tirant vers le Pole antartique...⁷⁹.

Bodin justifie de cette façon des distinctions physiques et morales entre différents groupes selon l'environnement dans lequel ils vivent, opposant les Septentrionaux aux Méridionaux, les habitants des plaines aux habitants des montagnes, ceux qui vivent en milieux humides ou venteux à ceux qui vivent dans les régions désertiques, attribuant à chaque population des tempéraments communs. Il propose, dans son *Livre V* sur le naturel des peuples, une série de caractéristiques précises pour les habitants de chacune des

⁷⁸ Jean Riolan, *Manuel anatomique et pathologique, ou abrégé de toute l'anatomie* (Paris, G. Meturas, 1661), p. 89, cité dans Guillaume Linte, « La couleur de la peau... », p. 264.

⁷⁹ J. Bodin, *Les six livres de la Republique...*, p. 519.

régions⁸⁰. Les Septentrionaux seraient, entre autres, plus grands et plus forts que les Méridionaux, qui seraient petits et de teint foncé, mais plus vifs d'esprit⁸¹. Selon Bodin, les peuples qui résident en régions moyennes, comme les Français, seraient, bien sûr, les plus tempérés tant de corps que d'esprit. Il soutient qu'ils ont « plus de force que ceux du midy, & moins de ruzes : & plus d'esprit que ceux du Septentrion, & moins de force; et sont plus propres à commander & gouverner les Republicques, & plus iustes en leurs actions⁸² ». Il admet que l'Espagnol, qu'il considère comme étant méridional, est « plus froid, plus melancholic, plus arrêté, plus contemplatif, & par conséquent plus ingénieux que le François : qui est bilieux & cholere », mais dans un élan chauviniste, il ajoute que ce tempérament colérique rend le Français « plus actif, prompt, & diligent⁸³ ».

Le discours de Bodin se veut un guide de gouvernance⁸⁴. Il est d'avis qu'un gouverneur averti doit connaître l'humeur de ses sujets, « car l'un des plus grands, & peut estre le principal fondement des Republicques, est d'accomoder l'estat au naturel des citoyens, & les edits & ordonnances à la nature des lieux, des personnes & du temps⁸⁵ ». La connaissance du tempérament d'un peuple permet de mieux le contrôler. On peut se demander à quel point les conseils de Bodin ont été mis en pratique, mais il est clair que tant les Espagnols que les Anglais et les Français cherchent à définir le tempérament des

⁸⁰ Levinus Lemnius propose aussi, dans *De habitu et constitutione corporis*, publié en 1561, les caractéristiques physiques et morales associées aux diverses populations européennes ainsi qu'une description approfondie des divers tempéraments inspirés des théories galéniques (Levinus Lemnius, *The Touchstone of Complexions: Expedient and profitable for all such as bee desirous and carefull of their bodily health*, trad. par Thomas Newton [London, E. A. for Michael Sparke, 1633]). Voir aussi J. Chaplin, « Natural Philosophy... », p. 236.

⁸¹ J. Bodin, *Les six livres de la Republique...*, p. 519.

⁸² J. Bodin, *Les six livres de la Republique...*, p. 522.

⁸³ J. Bodin, *Les six livres de la Republique...*, p. 526.

⁸⁴ Samuel Lindholm, « Governing According to Nature: Jean Bodin on Climates, Humours, and Temperaments », dans Marco Piasentier et Sara Raimondi (dir.), *Debating Biopolitics: New Perspectives on the Government of Life* (Cheltenham, Edward Elgar Publishing, 2022), p. 49-67.

⁸⁵ J. Bodin, *Les six livres de la Republique...*, p. 518.

peuples qu'ils rencontrent en Amérique. D'après Rebecca Earle, les observateurs coloniaux espagnols attribuent aux Autochtones, qu'ils considèrent comme faibles et efféminés, un tempérament flegmatique qui contraste avec le tempérament colérique de leurs concitoyens⁸⁶. La cause de cet état est, selon eux, une diète inadéquate parce que pauvre en viande. Quant aux Anglais, ils semblent hésiter entre le tempérament flegmatique et mélancolique pour décrire les Autochtones. Alors que John Smith voit les habitants de la Virginie comme étant plutôt mélancoliques, l'ecclésiastique britannique Peter Heylyn les trouve flegmatiques⁸⁷, des perceptions pour le moins condescendantes, car ces deux tempéraments sont associés à la paresse et à l'indolence⁸⁸.

Il n'est donc pas surprenant que Champlain ait à son tour tenté de déterminer le tempérament des Autochtones qu'il rencontre. Dans *Des Sauvages*, qu'il publie en 1603 au retour de sa première expédition en Amérique du Nord, il soutient que tous ces peuples⁸⁹, bien que rieurs, démontrent un caractère saturnien qui s'apparente au tempérament mélancolique⁹⁰. « Ils parlent fort poezément », nous dit Champlain, « & s'arrestent aussi tost en songeant une grande espace de temps...⁹¹ ». L'association quasi

⁸⁶ R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 44-45.

⁸⁷ T. Eden, « Food, Assimilation... », p. 35; J. Chaplin, *Subject Matter...*, p. 256. Pour les croyances populaires associées aux divers tempéraments, voir Robert Mandrou, *De la culture populaire aux XVII^e et XVIII^e siècles : la Bibliothèque bleue de Troyes* (Paris, Stock, 1964), p. 180-181.

⁸⁸ D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 15.

⁸⁹ S. Champlain se réfère ici à ceux qu'il nomme les « Estechemins, Algoomequins, & Montagnes » (S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 8). Comme le notent Alain Beaulieu et Réal Ouellet, Champlain englobe sous l'appellation d'« Estechemin » les Wolastoqiyik et les Passamaquoddy. (S. de Champlain, *Des Sauvages...* [dir. par A. Beaulieu et R. Ouellet], p. 101, note 3).

⁹⁰ Au 18^e siècle, le jésuite Louis Nicolas affirme que même les chiens des Autochtones sont de tempérament mélancolique, comme leurs maîtres (Louis Nicolas, *The Codex Canadensis and the Writings of Louis Nicolas: The Natural History of the New World, Histoire Naturelle des Indes Occidentales*, dir. par Marc Gagnon, Nancy Senior et Réal Ouellet [Tulsa, Montréal et Kingston, Gilcrease Museum et McGill-Queen's University Press, 2011], p. 446; Denys Delâge, « Regards croisés sur les chiens en contexte colonial canadien », dans Frédéric B. Laugrand et Jarich G. Oosten [dir.], *La nature des esprits dans les cosmologies autochtones / Nature of Spirits in Aboriginal Cosmologies* [Québec, Presses de l'Université Laval, 2007], p. 281).

⁹¹ S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 8.

générale des Autochtones d'Amérique au tempérament mélancolique est révélatrice d'un certain malaise ressenti par les Européens. En effet, ce tempérament, dominé par la bile noire qui engendre tristesse et lenteur, est considéré comme le moins désirable⁹². On y rattache un esprit vif, porté vers les lettres, mais aussi une tendance à la rancune, à l'exaltation, voire la folie⁹³. Les individus chez lesquels le tempérament mélancolique domine sont aussi reconnus pour avoir un appétit démesuré et vorace⁹⁴, un défaut longtemps reproché aux Nêhiraw et aux Wendat pour leurs festins à tout manger. Champlain estime toutefois que le bon jugement des peuples nomades les rendrait aptes à l'agriculture, ce qui les sortirait de la misère, dans laquelle ils se trouvent parfois obligés, affirme-t-il, de se manger entre eux quand en hiver le gibier vient à manquer⁹⁵.

Les craintes européennes

Comme toute variation dans l'environnement a un effet direct sur le tempérament et remet en question l'identité même d'une personne, un séjour dans un climat différent provoque donc beaucoup d'anxiété à l'époque des contacts, car tout changement radical

⁹² Marsilio Ficino, *De le tre Vite, cioè, A qual guisa si possono le persone letterate mantenere in sanità. Per qual guisa si possa l'huomo prolungare la vita. Con che arte, e mezzi ci possiamo questa sana, e lunga vita prolungare per via del cielo. Recato tutto di latino in buona lingua volgare* (Venetia, Michele Tramezzino, 1548) p. 4a-6a; Timothy Bright, *A Treatise of Melancholy. Contayning the causes thereof, & reasons of the straunge effects it worketh in our minds and bodies: with the Phisicke cure, and spirituall consolation for such as have thereto adioyned afflicted conscience* (London, John Windet, 1586); Huarte voit la mélancolie comme « the grossest and earthiest humours of our body » (Juan Huarte de San Juan, *Examen de Ingenio. The Examination of mens Wits. In whicch, by discovering the varietie of natures, is shewed for what profession each one is apt, and how far he shall profit therein*, trad. par M. Camillo Camiillis [London, Printed by Adam Islip, 1594], p. 73); Raymond Klibansky, Erwin Panofsky et Fritz Saxl, *Saturn and Melancholy: Studies in the History of Natural Philosophy, Religion, and Art*, dir. par Philippe Despoix et Georges Leroux (Montréal, McGill-Queen's University Press, 2019 [1964]); p. 13-14, 58, 102. Le lien entre une humeur spécifique et un tempérament s'est développé à travers les époques et a pris de l'ampleur au cours du Moyen Âge et de la Renaissance. La mélancolie, reliée à un esprit vif, mais aussi à la folie, s'est progressivement transformée, passant de tempérament à maladie.

⁹³ L. Lemnius, *Les Occultes Merveilles...*, p. 85-86.; M. J. Tooley, « Bodin... », p. 75-76; R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 26-27; T. Eden, « Food, Assimilation... », p. 32.

⁹⁴ R. Appelbaum, *Aguecheek's Beef...*, p. 226.

⁹⁵ S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 8. Cette référence au cannibalisme disparaît des publications subséquentes et est remplacée par « quelquefois ils sont contraints de vivre de certains coquillages, & de manger leur chiens & peaux... » (S. de Champlain, *Les Voyages...* [1613], p. 192).

dans le milieu de vie peut avoir des répercussions néfastes sur la santé⁹⁶. Les Européens, qui se considèrent tous comme vivant dans une zone tempérée, donc idéale, redoutent alors particulièrement les tropiques dont ils considèrent le climat humide et chaud comme extrêmement nocif pour leur constitution⁹⁷. Earle a démontré l'angoisse qu'une telle croyance a occasionnée chez les Espagnols à leur arrivée dans l'hémisphère sud du Nouveau Monde. Confrontés à un autre climat et à une diète exotique, ils ont craint de perdre leur identité ibérique et de se transformer en Autochtones⁹⁸. Afin de prévenir cette issue, les Espagnols qui se sont aventurés en Amérique ont déployé tous les efforts possibles pour s'assurer un approvisionnement en denrées essentielles à la base de leur alimentation : blé, huile, vin et animaux d'élevage⁹⁹. Les colons anglais qui se sont installés en Virginie ont eu des craintes similaires et ne se sont résignés qu'en dernier recours à consommer une nourriture qu'ils jugeaient contraire à leur nature¹⁰⁰.

Les Français qui arrivent en Acadie et dans la vallée du Saint-Laurent au début du 17^e siècle ne partagent pas les mêmes craintes. À quelques exceptions près, la faune et la flore qu'ils y découvrent s'apparentent à celles de la France¹⁰¹. Tout laisse croire que sur

⁹⁶ Toute migration vers un climat non adapté à sa complexion était considérée comme extrêmement dangereuse. Voir R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 22; Anya Zilberstein, *A Temperate Empire: Making Climate Change in Early America* (New York, Oxford University Press, 2016); Andrew Wear, « Place, Health, and Disease: The *Airs, Waters, Places* Tradition in Early Modern England and North America », *Journal of Medieval and Early Modern Studies*, 38, 3 (2008), p. 443-465. Cette perception était encore bien présente au 19^e siècle; voir Warwick P. Anderson, *The Cultivation of Whiteness: Science, Health, and Racial Destiny in Australia* (Carlton, Melbourne University Press, 2005), p. 73-94.

⁹⁷ Tant les Espagnols que les Français et les Anglais, tout comme les Grecs dans l'Antiquité, percevaient leur propre environnement comme tempéré, et donc comme celui où l'on trouvait les populations les plus équilibrées. Voir A. Wear, « Place, Health, and Disease... », p. 449. Les climats extrêmes, froids comme chauds, étaient perçus comme étant particulièrement dommageables. Voir K. O. Kupperman, « Fear of Hot Climates ... », p. 213-240.

⁹⁸ R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 19-53.

⁹⁹ R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 25, 41, 45.

¹⁰⁰ T. Eden, « Food, Assimilation... », p. 35; M. L. Finch, *Dissenting Bodies...*, p. 71-72.

¹⁰¹ Christopher M. Parsons démontre l'impression de similitude et de familiarité ressentie par les premiers Français arrivés en Amérique du Nord (Christopher M. Parsons, *A Not-So-New World : Empire and Environment in French Colonial North America* [Philadelphia, University of Pennsylvania Press,

ces terres qui « regardent la France¹⁰² », on saura retrouver un environnement qui permettra aux Français de produire les aliments qu'ils considèrent comme essentiels au maintien de leur tempérament, tels le blé et la vigne. De multiples témoignages décrivent la fertilité de ces terres¹⁰³. L'assurance de pouvoir produire une nourriture adaptée à leur tempérament – du blé pour le pain, de la vigne pour le vin – permet aux Français d'espérer envisager de fonder une colonie dans cette terre nouvelle sans craindre, comme les Espagnols et les Anglais, de perdre de leur identité humorale. Par conséquent, ils n'ont pas à se soucier des répercussions de cette terre jumelle située aux mêmes parallèles, car l'essence même des êtres qui l'habitent, comme l'affirme Biard, relève des mêmes principes, et est tempérée par les mêmes constellations¹⁰⁴.

Il faut toutefois peu de temps pour comprendre que ces terres parallèles possèdent leur climat propre, qui s'apparente peu à celui de la douce France. Les rigueurs de l'hiver 1604 s'avèrent fatales pour l'habitation sur l'île Sainte-Croix, où Jean de Poutrincourt, Samuel de Champlain et leurs hommes se voient emprisonnés par les glaces et incapables de s'approvisionner¹⁰⁵. Champlain attribue le froid extrême qui sévit aux « vents du nord & norouest, qui passent par-dessus de hautes montaignes qui sont toutes couvertes de neiges¹⁰⁶ », et aussi au fait que le pays n'est pas labouré. Biard arrive à des

2018]). Michel Bideaux remarque aussi à quel point Cartier s'intéresse peu à la flore et à la faune qu'il observe, comme si elle lui était déjà familière (J. Cartier, *Relations...* [dir. par M. Bideaux], p. 139).

¹⁰² M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 17.

¹⁰³ Quelques mentions parmi plusieurs : J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 137, 139, 147; J. Cartier, *Relation originale...* (dir. par H. Michelant et A. Ramé), p. 19; M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 497.

¹⁰⁴ P. Biard, « Avant-Propos », *Relation...*, p. 4b et 5b.

¹⁰⁵ Selon Sam White, les premières années du 17^e siècle, dans le nord-est du Canada, se sont avérées particulièrement froides sous l'effet de la petite période glaciaire (Sam White, *A Cold Welcome: The Little Ice Age and Europe's Encounter with North America* [Cambridge, Harvard University Press, 2018], p. 186-189).

¹⁰⁶ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 52-53.

conclusions semblables pour expliquer le froid ressenti, alors que ces terres qui sont « en mesme climat et mesme elevation par reigle d’Astrologie [que la France] ... [devraient] avoir mesme influences, mesmes inclinations¹⁰⁷ ». Pour le jésuite, l’abondance de rivières et de lacs contribue à exacerber la froidure hivernale¹⁰⁸. Mais tout comme Champlain, il est convaincu qu’en s’appropriant les espaces occupés par les forêts pour les transformer en terres cultivées, on réussirait à produire une réplique climatique de la mère patrie¹⁰⁹. En fait, pour ces observateurs, il ne manque que la main de l’homme civilisé pour « désensauvager » tant l’environnement que les humains qui peuplent cette « nouvelle » France. La transformation de l’environnement et l’adoption d’un régime alimentaire à la française issu de celui-ci ne pourraient qu’agir sur la nature des Autochtones.

Le corps autochtone

Dès les premières rencontres, le corps autochtone suscite la curiosité des Français¹¹⁰. Marc Lescarbot, qui bien qu’avocat de formation s’intéresse à la médecine, remarque lors de son séjour à Port-Royal, de 1606 à 1607, que les Mi’gmaq jouissent d’une bonne santé, et ce, malgré le fait qu’ils ne consomment ni vin, ni épices, ni sel, des aliments reconnus comme essentiels au maintien d’un bon équilibre humoral¹¹¹. Selon les théories galéniques, ces aliments contribuent par leurs qualités chaudes et sèches à « échauffer »

¹⁰⁷ P. Biard, *Relation...*, p. 9.

¹⁰⁸ P. Biard, *Relation...*, p. 23.

¹⁰⁹ Colin Coates et Dagomar Degroot, « “Les bois engendrent les frimas et les gelées” : comprendre le climat en Nouvelle-France », *Revue d’histoire de l’Amérique française*, 68, 3-4 (2015), p. 197-219; C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*

¹¹⁰ S. Chaffray, *Le corps amérindien...*

¹¹¹ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 762. Lescarbot connaît bien les principes galéniques. En 1602, il traduit le texte latin de François Citois, médecin particulier de Richelieu, qui explique à partir de la théorie galénique le cas d’une jeune fille ayant survécu trois années sans manger (François Citois, *Histoire merveilleuse de l’absence triennale d’une fille de Confolens en Poictou*, trad. par Marc Lescarbot [Paris, J. de Heuqueville, 1602]). Voir aussi Thomas Pfeiffer, *Marc Lescarbot : pionnier de la Nouvelle-France* (Paris, L’Harmattan, 2012), p. 13 et Yves Lignereux, « Nourritures carnées au Moyen Âge : situation dans les *castra* entre Pyrénées et Languedoc (XIII^e-XV^e s.) », *Bull. CEHM*, 76 (2011), p. 19-28.

l'estomac, facilitant ainsi sa fonction première qui est, selon Galien, de cuire les aliments ingérés. Cette action essentielle permet de corriger les « crudités » (par « crudité », il faut entendre « mauvetés d'estomac¹¹² ») engendrées par une nourriture perçue comme trop « humide », tel le poisson, base du régime mi'gmaw¹¹³. Sans cet apport calorifique, on croit que les aliments mal cuits ou digérés se putréfient dans l'estomac et provoquent des humeurs néfastes qui se répandent dans le corps¹¹⁴. Lescarbot, qui ne doute pas que la constitution physiologique autochtone s'apparente à celle des Français, se doit de trouver une explication au fait que malgré l'absence de ces ingrédients, les Mi'gmaq jouissent d'une bonne santé. Il infère que le tabac, dont « ilz prennent la fumée préque à toute heure¹¹⁵ », a des qualités chaudes et sèches semblables à celles attribuées aux épices, au sel et au vin, et qu'il leur sert de substitut en agissant de façon comparable sur leur tempérament¹¹⁶. Quinze ans plus tard, lors de son séjour chez les Wendat en 1623, Sagard juge toujours cette remarque pertinente et répète dans son *Histoire du Canada* qu'il n'y a personne « en tous ces pays là qui n'en use, [du tabac] pour à faute de vin, et d'espices, eschauffer cet estomach, & aucunement corrompre tant de cruditez provenantes de leur mauvaise nourriture¹¹⁷ ». Les deux observateurs considèrent ainsi que ces peuples jusqu'alors inconnus des Européens partagent, comme tous les autres humains, une physiologie qui fonctionne selon les principes galéniques. L'estomac autochtone a tout

¹¹² Jean Nicot, *Thresor de la langue francoyse, tant ancienne que moderne* (Paris, Chez David Douceur, 1606).

¹¹³ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 762. Pour les effets néfastes associés à la consommation de poisson, voir M. Lescarbot, *Relation Derniere...*, p. 27 et D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 19.

¹¹⁴ K. Albala, *Eating Right...*, p. 59-61.

¹¹⁵ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 762.

¹¹⁶ Le médecin espagnol Nicolas Monardes avait défini les qualités humorales du tabac comme étant semblables à celles des épices et du vin, soit chaudes et sèches (Nicolas Monardes, *De Simplicibus Medicamentis ex Occidentali India delatis, Quorum in Medicina Usus Est* [Antuerpiæ, Christophori Plantini, 1574], p. 21).

¹¹⁷ G. Sagard, *Histoire...*, p. 240.

autant besoin que l'estomac français de substances chaudes et sèches pour éliminer les humidités excessives. Par extension, cette similarité physiologique s'étend à l'âme et à l'esprit des Autochtones, l'une et l'autre réagissant aux mêmes fluctuations d'humeurs.

La croyance en une nature similaire et malléable permet d'envisager la possibilité d'éliminer toutes les frontières existantes entre Français et Autochtones et d'entreprendre un processus de francisation. Les autorités coloniales espèrent qu'après l'adoption des usages français – la langue, le vêtement et, surtout, la nourriture –, les Autochtones verront, à travers l'effet entrecroisé de nature et culture, leur essence se métamorphoser et développeront une « seconde nature¹¹⁸ ». Vêtus et nourris à la française, non seulement les Autochtones retrouveraient leur peau blanche initiale¹¹⁹, mais leur essence même se transformerait pour devenir semblable à celle des Français¹²⁰. Une fois ce « dressage du corps¹²¹ » accompli, ils seraient alors à même de devenir des citoyens à part entière du royaume de France¹²². Le père capucin Claude d'Abbeville fait une expérience qui se révèle concluante avec de jeunes Tupinambas ramenés du Brésil en France en 1613.

¹¹⁸ Galien, *Œuvres anatomiques...*, p. 101; R. Earle, « Climate, Travel and Colonialism... », p. 22-37.

¹¹⁹ J. F. de La Rocque de Roberval, « Le voyage de Roberval... », p. 268. Pour une discussion à propos du transfert de la « nature » à travers le vêtement, voir Sophie White, *Wild Frenchmen and Frenchified Indians* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2012) et D. Wahrman, *The Making of the Modern Self...*, p. 25.

¹²⁰ Isaac de la Peyrère soutient que la peau d'un juif converti deviendrait aussi pâle que celle d'un chrétien (G. Aubert, « "The Blood of France"... », p. 450, note 23).

¹²¹ S. Chaffray, *Le corps amérindien...*, p. 3.

¹²² Plusieurs chercheurs se sont penchés sur ce projet de « francisation » : Gilles Havard, « "Les forcer à devenir Cytoyens" : État, Sauvages et citoyenneté en Nouvelle-France (XVII^e-XVIII^e siècle) », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 64, 5 (2009), p. 985-1018; S. White, « "To Ensure..." », p. 111-149; Saliha Belmessous, « Être français en Nouvelle-France : identité française et identité coloniale aux dix-septième et dix-huitième siècles », *French Historical Studies*, 27, 3 (2004), p. 507-540; Cornelius J. Jaenen, « The Frenchification and Evangelization of the Amerindians in the Seventeenth Century New France », *CCHA Study Sessions*, 35 (1968), p. 57-71; George F. Stanley, « The Policy of "Francisation" as Applied to the Indians During the Ancien Regime », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 3, 3 (1949), p. 333-348. Denys Delâge soutient que l'Autre est avant tout « celui qui ne relève ni du pape ni du roi », dans « L'histoire des Autochtones d'Amérique du Nord : acquis et tendances », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 57, 5 (2002), p. 1343.

Instruits, nourris et habillés à la française, puis baptisés, ceux qu'il décrivait au départ avec mépris comme « ces Animaux Cannibales & Anthropophages¹²³ » se sont si bien transformés que d'Abbeville clame qu'il était pratiquement impossible de les distinguer de bons Français catholiques¹²⁴.

Le résultat positif de cette expérience laisse croire que de telles transformations sont envisageables en Nouvelle-France. Il est cependant nécessaire de ne pas brusquer les choses, tout changement draconien pouvant entraîner des conséquences fâcheuses¹²⁵. Autant on se méfie des effets négatifs que peuvent avoir des aliments autochtones sur le tempérament européen, autant on est conscient que la diète européenne peut être néfaste pour les Autochtones. Le chroniqueur Antonio de Herrera y Tordesillas voit dans la consommation d'aliments « européens » une des raisons de la mortalité indigène dans les colonies espagnoles¹²⁶. William Wood, qui séjourne en Nouvelle-Angleterre, soutient que la diète anglaise est si contraire à l'estomac algonquin qu'elle peut entraîner de graves maladies et même la mort¹²⁷. Dans les premières années de l'éphémère séminaire autochtone établi par les jésuites à Québec, on attribue la mort de deux jeunes Wendat, Tsiko et Satouta, non seulement à une « trop grande repletion¹²⁸ », mais aussi au « changement d'air & d'exercice & notamment de nourriture¹²⁹ ». En raison de ces

¹²³ Claude D'Abbeville, *Histoire de la mission des Peres Capucins en l'Isle de Maragnan et terres circonvoisines ou est traicte des singularitez admirables & des Meurs merueilleuses des Indiens habitans de ce pais Avec les missives et advis qui ont este envoyez de nouveau* (Paris, François Huby, 1614), p. 372b, cité dans Sara E. Melzer, *Colonizer or Colonized: The Hidden Stories of Early Modern French Culture* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2012), p. 94.

¹²⁴ Melzer, *Colonizer or Colonized...*, p. 94.

¹²⁵ Galien, *Œuvres anatomiques...*, p. 101.

¹²⁶ R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 173.

¹²⁷ M. A. LaCombe, *Political Gastronomy...*, p. 61.

¹²⁸ P. Le Jeune, *RNF 1637*, p. 185, 187. « Plénitude, grande abondance d'humeurs, dont une personne est remplie », *Dictionnaire de l'Académie Française...*, 1694.

¹²⁹ P. Le Jeune, *RNF 1637...*, p. 186.

incidents, les jésuites décident de modifier le menu des jeunes pensionnaires. Le Jeune informe son supérieur que « pour obvier à cela [la trop grande réplétion] nous donnons à manger... partie à la Huronne, partie à la Française, cela fait qu'ils se portent mieux¹³⁰ ». On adapte donc la diète pour introduire la culture alimentaire française par étape, afin de s'assurer que le « tempérament » autochtone s'habitue progressivement au changement de nourriture. Une telle introduction graduelle d'aliments nouveaux est en effet recommandée par Galien afin d'éviter un déséquilibre trop brusque dans les humeurs, qui entrainerait diverses maladies même chez des personnes en parfaite santé¹³¹.

Cependant, malgré l'effort soutenu des missionnaires et des religieuses, l'espoir de voir les peuples autochtones se transformer au contact des Français s'évanouit progressivement. Au début, les efforts déployés semblent porter fruit. Dans les années 1640, l'ursuline Marie de l'Incarnation se réjouit de la transformation qu'elle observe tant chez les jeunes pensionnaires, qui dit-elle « perdent tout ce qu'elles ont de sauvage si tôt qu'elles sont lavées des eaux du saint baptême¹³² », que chez les néophytes autochtones, des « loups devenus agneaux¹³³ ». Deux décennies plus tard, dans une lettre adressée à une supérieure du monastère de Saint-Denys, en France, dans le but de recruter de nouvelles ursulines, elle affirme avoir réussi à franciser plusieurs jeunes filles autochtones, « tant Huronnes, qu'Algonquines¹³⁴ », comme désiré par Sa Majesté. Ces dernières, ajoute-t-elle, se sont depuis mariées avec des Français avec lesquels elles font « bon ménage ». L'une d'entre elles est si instruite « qu'il n'y a personne qui la put

¹³⁰ P. Le Jeune, *RNF 1637...*, p. 187.

¹³¹ Galien, « Des habitudes », dans *Œuvres anatomiques...*, p. 92-110. Voir aussi R. Earle, « Climate, Travel and Colonialism... », p. 27.

¹³² M. de l'Incarnation, « Lettre XVII », dans *Lettres...*, p. 338.

¹³³ M. de l'Incarnation, « Lettre XXXI », dans *Lettres...*, p. 387.

¹³⁴ M. de l'Incarnation, « Lettre LXXIX », dans *Lettres...*, p. 630.

distinguer ni se persuader qu'elle fut née Sauvage¹³⁵ ». Cette lettre contraste toutefois grandement avec celle qu'elle écrit à son fils au début du même mois, dans laquelle elle se plaint des jeunes filles autochtones dont elle a la charge, affirmant que « c'est une chose très difficile, pour ne pas dire impossible de les franciser ou civiliser¹³⁶ ».

Pourtant, tous les efforts avaient été déployés. Dès que l'on recevait les jeunes filles, on les lavait à grande eau, ce qui pour les Européens n'était pas dans les usages. À l'époque on préférait un lavage à sec à l'aide d'un linge, car on croyait que l'eau, tout comme l'air, pouvait s'infiltrer dans le corps par les pores et en corrompre les humeurs. Ce rituel infligé aux jeunes Autochtones qui arrivaient au couvent permettait toutefois d'éliminer non seulement les vermines, mais aussi cette graisse qui, comme on le croyait, contribuait à teinter leur peau¹³⁷. Elles étaient par la suite vêtues et nourries à la française¹³⁸. Whitney Hahn et Mairi Cowan affirment que les ursulines avaient intégré certaines denrées autochtones, comme la viande d'original et le maïs. La viande d'original, beaucoup moins chère que la viande de bœuf, se retrouvait au menu entre autres pour cette raison, mais aussi parce que les chasseurs, tant français qu'autochtones, offraient régulièrement ce produit de leur chasse en soutien au couvent¹³⁹. La quantité de maïs répertoriée dans

¹³⁵ M. de l'Incarnation, « Lettre LXXIX... », p. 630.

¹³⁶ M. de l'Incarnation, « Lettre LXXVIII », dans *Lettres...*, p. 627. Takao Abé a démontré la dichotomie qui peut exister entre les lettres officielles de missionnaires et leur correspondance personnelle. Voir Takao Abé, « What Determined the Content of Missionary Reports? The Jesuit Relations Compared with the Iberian Jesuit Accounts », *French Colonial History*, 3 (2003), p. 69-83. Sur Marie de l'Incarnation et son engagement dans l'éducation des jeunes filles autochtones, voir Natalie Zemon Davis, *Women on the Margins: Three Seventeenth-Century Lives* (Cambridge, Harvard University Press, 1997), p. 63-139; D. Deslandres, « L'éducation des Amérindiennes... », p. 91-110; Colette H. Winn, « La rencontre franco-amérindienne d'après la correspondance de Marie de l'Incarnation (1639-1672) », *French Forum*, 43, 2 (2018), p. 253-268.

¹³⁷ M. de l'Incarnation, « Lettre XIII », dans *Lettres...*, p. 327; Georges Vigarello, *Le propre et le sale : l'hygiène du corps depuis le Moyen Âge* (Paris, Seuil, 1985), p. 19; S. White, « "To Ensure..." », p. 144.

¹³⁸ M. de l'Incarnation, « Lettre LXXIX », dans *Lettres...*, p. 631.

¹³⁹ B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 116.

l'inventaire est minime et il est impossible de savoir en quelle proportion il servait aussi de nourriture pour les animaux de basse-cour¹⁴⁰. En général, la diète servie aux jeunes Autochtones était définitivement basée sur la culture alimentaire française.

Toutefois, même les sucreries et les confitures envoyées de France pour les jeunes filles ne semblent pas avoir réussi à les séduire, car malgré toutes ces attentions, Marie de l'Incarnation avoue à son fils, parlant de jeunes Iroquoises : « Je ne sçay pas si elles seront plus capables d'être civilisées que les autres, ni si elles retiendront la politesse Française dans laquelle on les éleve. Je n'attends pas ça d'elles, [dit-elle] car elles sont Sauvages & cela suffit pour ne le pas espérer¹⁴¹ ». La cause est cette « humeur sauvage¹⁴² » dont elles ne peuvent se défaire. La « naissance Sauvage », affirme-t-elle, rend les hommes « naturellement inconstans¹⁴³ ». Les expériences décevantes semblent avoir convaincu l'ursuline que l'humeur autochtone ne peut être altérée. Tous les efforts pour concrétiser le fantasme de francisation semblent se heurter à cette « humeur » qui englobe à la fois le corps et l'âme autochtone.

Une remise en question

Ce constat d'échec de la francisation amène certains observateurs à remettre en question non seulement les dogmes établis, mais leur vision de la nature même du corps autochtone. Ainsi vers le milieu du 17^e siècle, le jésuite Francesco Giuseppe Bressani s'interroge sur la nature des Wendat avec qui il vit. Il remarque : « leur santé est meilleure que la nôtre, et ils ignorent jusqu'au nom de bien des maladies communes en Europe¹⁴⁴ ».

¹⁴⁰ W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... ».

¹⁴¹ M. de l'Incarnation, « Lettre LXXVIII... », p. 627

¹⁴² M. de l'Incarnation, « Lettre CXII », dans *Lettres...*, p. 258, id., « Lettre LXXVIII... », p. 627.

¹⁴³ M. de l'Incarnation, « Lettre LXXIX », dans *Lettres...*, p. 184.

¹⁴⁴ F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 75-76.

Ce jésuite humaniste, que Marie de l'Incarnation décrit comme un « homme éminemment docte¹⁴⁵ », propose dans sa *Relation* publiée en 1653 une description du physique des Wendat. Il note, entre autres, que tout comme les Autochtones d'Amérique du Sud, « ils sont sans barbe, et n'ont de poil que sur la tête¹⁴⁶ ». Il en déduit que, contrairement à l'idée reçue selon laquelle le tempérament des habitants des zones nordiques diffère de celui des habitants des zones torrides, « les deux extrêmes de la chaleur et du froid sont peut-être la cause des mêmes effets¹⁴⁷ ». Cette observation va à l'encontre du déterminisme climatique de Jean Bodin reconnu à l'époque. Selon cette théorie, les peuples septentrionaux avaient, à l'inverse des peuples des régions tropicales, « les parties extérieures froides & les intérieures fort chaudes¹⁴⁸ », caractéristiques qu'ils partageaient avec la faune fréquentant les mêmes écosystèmes. Inspiré par cette théorie, le cosmographe André Thevet avait, au siècle précédent, attribué la robustesse des peuples autochtones du Canada au climat rude, qui faisait que leur « chaleur naturelle [était] serrée & contrainte dedans par le froid extérieur », et ce, à l'opposé des peuples vivant sous les Tropiques, qu'il affirmait être « chauds seulement par dehors, & froids au-dedans » à cause de la température élevée de l'air ambiant, qui aspirait leur chaleur interne. Les peuples septentrionaux étaient donc avantagés, car leur chaleur interne assurait une bonne « coction » des viandes dans

¹⁴⁵ M. de l'Incarnation, « Lettre LXIII », dans *Lettres...*, p. 450. Bien qu'hommes de foi, les Jésuites s'intéressent beaucoup aux sciences et à la médecine en particulier. Des études démontrent que la collection de livres médicaux la plus importante en Nouvelle-France appartenait aux Jésuites. Voir, Renald Lessard, « De France à Nouvelle-France : la pratique médicale canadienne aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 95, 4, (1988), p. 421-433 et Antonio Drolet, « La bibliothèque du Collège des Jésuites », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 14, 4, (1961), p.487-544.

¹⁴⁶ F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 75.

¹⁴⁷ F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 75.

¹⁴⁸ N. Abraham, S^r. de la Framboisiere, *Le gouvernement necessaire...*, p. 250-251; M. J. Tooley, « Bodin... », p. 64-68; Richard Spavin, « Jean Bodin and the Idea of Anachronism », dans Sara Miglietti et John Morgan (dir.), *Governing the Environment in the Early Modern World: Theory and Practice* (Oxon, Routledge, 2017), p. 38-55; Mario Pinna, *La teoria dei climi : una falsa dottrina che non muta da Ippocrate a Hegel* (Roma, Società geografica italiana, 1988). Voir aussi J. Bodin, *Les six livres de la République...*, p. 530.

l'estomac¹⁴⁹ ». Or, Bressani affirme avoir constaté que certains animaux digèrent « aussi facilement sous l'influence d'un froid violent, que par la force de la chaleur naturelle¹⁵⁰ ».

Intrigué, le jésuite n'hésite pas à pratiquer la vivisection d'une merluche dans l'espoir de trouver réponse à ses questions. Aucun historien ne semble avoir porté attention à cet extrait qui, étrangement, parle de merluche au milieu d'un paragraphe consacré au corps autochtone. Ce type d'intervention sur des animaux était fréquent déjà à cette époque, ces derniers servant de substituts aux humains pour les études anatomiques¹⁵¹. En partant du principe que tous les êtres vivants provenant d'un environnement spécifique possèdent une base humorale semblable, donc les mêmes qualités physiologiques, on soutenait que l'observation de l'anatomie animale permettait de comprendre celle des humains. Bressani affirme avoir observé à l'intérieur de ce poisson, qu'il dit « très vorace », un estomac d'« un froid tel que [sa] main pouvait à peine le supporter¹⁵² ». Un estomac froid dans un corps vivant est en soi une anomalie. La fonction même de l'estomac étant de cuire les aliments afin de les redistribuer par la suite sous forme d'humeurs, l'estomac d'un poisson qui mange beaucoup aurait dû être particulièrement actif, donc très chaud. Cette singularité ne peut que surprendre le jésuite et susciter chez lui des réflexions sur la validité des théories héritées de l'Antiquité¹⁵³.

¹⁴⁹ André Thevet, *Les singularitez de la France antarctique, autrement nommée Amerique : & de plusieurs Terres & Isles decouvertes de nostre temps* (A Paris, Chez les heritiers de Maurice de la Porte, 1558), p. 153a.

¹⁵⁰ F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 75.

¹⁵¹ Anita Guerrini, *The Courtier's Anatomists: Animals and Humans in Louis XIV's Paris* (Chicago, University of Chicago Press, 2015), p. 4.

¹⁵² F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 75-76.

¹⁵³ Ce phénomène n'est pas unique. Le jésuite José de Acosta, tout en reconnaissant l'origine adamique de tous les humains, remettait déjà en cause au 16^e siècle les théories climatiques des Anciens. Voir J. E. H. Smith, *Nature, Human Nature...*, p. 72.

On peut supposer qu'à travers cet exercice, Bressani cherche à comprendre la structure de l'estomac autochtone, qu'il soupçonne d'être différent de celui des Européens. La présence de l'expérience de vivisection, que Bressani insère dans sa description du corps autochtone dans sa *Relation*, suggère qu'il compare ce poisson vorace aux Wendat, dont les festins à tout manger le scandalisent¹⁵⁴. L'expérience en soi est révélatrice du malaise que le jésuite ressent face à une différence qu'il cherche à expliquer à partir de paradigmes qui commencent à être remis en question¹⁵⁵. Au contraire de Lescarbot et de Sagard, Bressani constate que l'estomac autochtone réagit différemment au froid que celui des Français. Sa conclusion reste vague et évasive. La raison, dit-il, serait l'absence d'éléments du régime alimentaire européen pour lesquels les Wendat n'ont même pas de nom¹⁵⁶. Bien qu'il ne soit pas exprimé clairement, on sent chez le jésuite le germe d'un concept de différenciation physiologique.

Bressani n'est pas le seul à réévaluer les dogmes établis à partir d'observations sur l'alimentation. Quelques années plus tard, on retrouve dans la *Relation de ce qui s'est passé en Nouvelle-France és années 1657-1658* un long chapitre intitulé « De la diversité des actions & des façons de faire des François, ou des Europeans, & des Sauvages¹⁵⁷ » où l'auteur, malheureusement anonyme¹⁵⁸, s'intéresse aux différences qu'il note entre

¹⁵⁴ Les jésuites et autres missionnaires voient d'un très mauvais œil les festins à tout manger auxquels plusieurs nations autochtones s'adonnent. La glotonnerie, expression de la gourmandise, est considérée comme un péché capital. L'Église l'associe à l'animalité et à la luxure (Florent Quellier, *Gourmandise : histoire d'un péché capital* [Paris, Armand Colin, 2010]).

¹⁵⁵ Parallèlement au système galénique, une vision plus mécanique du corps commence à se développer déjà au 17^e siècle. Voir Peter Sahllins, *1668: The Year of the Animal in France* (New York, Zone Books, 2017), p. 13, 32-33, 168-169 et A. Guerrini, *The Courtier's Anatomists...*, p. 62-63, 98.

¹⁵⁶ F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 76.

¹⁵⁷ *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des PP. de la Compagnie de Jesus en la Nouvelle France, és années 1657. & 1658* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1659), p. 103 (par la suite *RNF 1657 & 1658*).

¹⁵⁸ Thwaites attribue ce texte à Paul Le Jeune (Reuben Gold Thwaites [dir.], *The Jesuit Relations and Allied Documents: Travels and Explorations of the Jesuit Missionaries in New France. Vol. 44* [Cleveland, The Burrows Brothers Company, 1896-1901], p. 17).

Européens et Autochtones¹⁵⁹. Sur plus de vingt-cinq pages, il énumère tout ce qui distingue les Français de ceux qu'il décrit comme étant « quasi nos Antipodes en leurs façons de faire¹⁶⁰ ». Il ne voit pas dans ces différences uniquement une conséquence de l'environnement, mais plutôt l'effet d'un certain déterminisme physiologique jumelé à des facteurs culturels. Par exemple, selon lui, les organes correspondant aux cinq sens ont un « tempérament » différent chez les Européens et les Autochtones. L'acuité des sens que le jésuite reconnaît aux Autochtones serait le résultat d'une combinaison complexe de qualités innées accentuées par leurs habitudes de vie¹⁶¹. Selon lui, leur vision supérieure vient de ce qu'ils ont tous les yeux « tous noirs & plus petits que les autres¹⁶² », mais aussi du fait qu'ils ne consomment aucun de ces aliments « capables de déssecher, & d'alterer le tempérament de l'œil¹⁶³ ».

Toutefois, pour démontrer l'écart sensoriel qui sépare les Français des Autochtones, c'est au goût que l'auteur s'attarde, en utilisant encore une fois les épices et le tabac comme marqueurs identitaires. Pour illustrer que « ce qui est du sucre aux uns, est de l'absynte aux autres », il fait remarquer que « le girofle, la muscade, & semblable odeurs, qui nous sont agréables, leur sont fades : & le tabac, qui fait mal au cœur à ceux qui n'ont point accoutumé de le sentir, fait une des plus grandes de leurs delices¹⁶⁴ ». Les épices et le sel reviennent aussi dans la liste des aliments qui, selon lui, font horreur aux Autochtones. Ainsi, il remarque que les sauces et les ragoûts épicés appelés « saupiquets, qui font les

¹⁵⁹ L'auteur ne fait pas de distinction entre les diverses nations autochtones et les considère comme un groupe relativement homogène dans leur façon de vivre, tout comme il assimile ici les Français aux Européens.

¹⁶⁰ *RNF 1657 & 1658*, p. 103.

¹⁶¹ *RNF 1657 & 1658*, p. 103.

¹⁶² *RNF 1657 & 1658*, p. 108.

¹⁶³ *RNF 1657 & 1658*, p. 108.

¹⁶⁴ *RNF 1657 & 1658*, p. 104.

delices des friands seroient icy un petit enfer au gosier¹⁶⁵ » des Autochtones. De même il ajoute que pour ces derniers, « le sel, qui assaisonne toutes les viandes qu'on mange en Europe, les rend ameres au goust¹⁶⁶ ». Cette spécificité sensorielle, où l'inné s'entremêle à la culture, forme un « tempérament » propre aux Autochtones qui explique à ses yeux la « grande diversité qu'il y a entre les sens des Sauvages, & des François, ou des Europeans¹⁶⁷ ». L'auteur introduit de surcroît la notion de goût au sens de jugement esthétique¹⁶⁸. Les Autochtones auraient un goût différent, et généralement totalement opposé à celui des Européens en ce qui touche la musique, la beauté et la nourriture. Ils ne rejettent pas les épices et le sel parce qu'ils ne les connaissent pas, ils les rejettent parce qu'ils ne les aiment pas¹⁶⁹. Ce « goût », que l'on associe généralement à la culture, est considéré au 17^e siècle comme un attribut réservé aux élites par nature. Bien qu'Antoine Gombauld de Méré juge que le bon goût peut s'acquérir avec beaucoup d'effort, le moraliste et libertin Charles de Saint-Évremond, issu lui-même de l'éducation jésuite, affirme : « Le goût est un sentiment qu'on ne sauroit apprendre, ni enseigner; il faut qu'il soit né avec nous...¹⁷⁰ ». Culture et nature s'entrecroisent dans la notion de goût au sens

¹⁶⁵ RNF 1657 & 1658, p. 106-107. « Saupiquet : Mets assaisonné avec du sel & des espices pour irriter l'appetit » (A. Furetière, *Dictionnaire Universel...*, 1690).

¹⁶⁶ RNF 1657 & 1658, p. 105.

¹⁶⁷ RNF 1657 & 1658, p. 103-104.

¹⁶⁸ Cette sensibilité au « goût » – dans le sens de « bon goût » – se développe dans la France de Louis XIV et devient une marque essentielle de distinction au siècle suivant. Voir Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût », dans Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée. Tome 3 : De la Renaissance aux Lumières* (Paris, Seuil, 1999), p. 261-302, et Michael Moriarty, *Taste and Ideology in Seventeenth-Century France* (Cambridge, Cambridge University Press, 1988).

¹⁶⁹ Nicolas Denys, *Histoire Naturelle des Peuples, des Animaux, des Arbres & Plantes de l'Amérique Septentrionale, & de ses divers Climats. Tome second* (A Paris, Chez Claude Barbin, 1672), p. 363; C. Le Clercq, *Nouvelle relation...*, p. 118.

¹⁷⁰ Cité dans M. Moriarty, *Taste and Ideology...*, p. 62. Dans un même ordre d'idée, Carla Cevasco soutient que, dans le but de déshumaniser les peuples autochtones qu'ils considèrent comme étant dénués de « goût », certains auteurs coloniaux de la Nouvelle-Angleterre ne leur reconnaissent pas la capacité de ressentir du dégoût (Carla Cevasco, « “Nothing Which Hunger Will not Devour”: Disgust and Sustenance in the Northeastern Borderlands », *Early American Studies*, 19, 2 [2021], p. 264-293).

propre comme au sens figuré et illustrent la porosité de la frontière qui divise les deux concepts. Mais tout comme le sang pur revendiqué par la noblesse, le « bon goût », indissociable du sens du goût revendiqué par « l'honnête homme », sert à définir des frontières étanches entre classes sociales¹⁷¹.

Ces aliments qui divisent

Il semble qu'après un siècle ou presque de cohabitation et d'échanges, les aliments auxquels les Français attribuent, en plus des effets sur le corps et l'âme, une grande valeur symbolique (sel, épices, vin) n'aient pas trouvé place dans les cultures culinaires de leurs alliés¹⁷². Lors de son séjour chez les Wendat, Sagard affirme n'avoir mangé « jamais rien de sallé ny espicé¹⁷³ ». Une décennie plus tard, Le Jeune aussi fait régulièrement remarquer que les Nêhiraw n'utilisent pas de sel¹⁷⁴. Bien sûr, chez les Français comme chez les Autochtones, certains n'hésitent pas à franchir les frontières alimentaires pour diverses motivations, mais ils restent rares¹⁷⁵. Le vin, dont l'absence dans les cultures alimentaires autochtones est régulièrement signalée, reste un produit à part. La charge symbolique que lui accordent la civilisation occidentale et la religion catholique en fait un aliment à la fois du corps et de l'âme pour les Français. Associé au sang du Christ, le vin est le fluide vital par excellence¹⁷⁶. Dans ce monde très hiérarchisé, le vin est perçu comme un symbole de

¹⁷¹ M. Moriarty, *Taste and Ideology...* Sur la croyance d'une transmission intergénérationnelle du sang noble, voir G. Aubert, « "The Blood of France"... », p. 439-478.

¹⁷² Voir le chapitre « Épices et tabac ».

¹⁷³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 222.

¹⁷⁴ P. Le Jeune, « Brieve Relation... », p. 318; *id.*, *RNF 1633*, p. 24, 192; *id.*, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1633* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1634), p.128 (par la suite *RNF 1634*). Les missionnaires se plaignent régulièrement de l'absence de sel dans les diverses cultures alimentaires autochtones. Nicolas Denys et Chrestien Le Clercq font toujours cette constatation au sujet des Mi'gmaq à la fin du 18^e siècle; voir N. Denys, *Histoire Naturelle...*, p. 363 et C. Le Clercq, *Nouvelle relation...*, p. 118.

¹⁷⁵ « ... le palais de quelques François s'accommode au boucan & celui de quelques Sauvages, aux viandes salées » (*RNF 1657 & 1658*, p. 105-106). Voir le chapitre « Chiens, ours et captifs ».

¹⁷⁶ Selon Catherine Ferland, l'association entre le vin et le sang du Christ faite par les missionnaires serait une des raisons de l'aversion première de certains Autochtones envers le produit

civilisation. On estime qu'un repas sans vin est une aberration, un « caninum prandium » (repas pour chien), car seuls les chiens, dit-on, n'aiment pas le vin¹⁷⁷. Paul Le Jeune et Barthélémy Vimont remarquent que la « passion entièrement deregulée¹⁷⁸ » que certains Autochtones ont pour le vin ne provient pas du « goust qu'ils trouvent en les beuvant¹⁷⁹ », mais de l'effet qu'il procure. En niant aux Autochtones la possibilité de développer un « goût » pour le vin, ces jésuites s'approprient un privilège touchant les sens et contribuent, comme Bressani, à l'émergence de l'idée d'une frontière physiologique et hiérarchique entre Européens et Autochtones¹⁸⁰.

Cette perception réapparaît au tout début du 18^e siècle, lorsque le baron de Louis-Armand de Lahontan remarque dans ses *Mémoires* que les Autochtones, de façon générale, ne peuvent toujours pas « souffrir le goût du sel, ni des épiceries¹⁸¹ ». Selon lui, ils s'étonnent même que les Français puissent vivre jusqu'à trente ans à cause de l'usage immodéré qu'ils ont des vins et des épices¹⁸². Lahontan reprend ce thème dans ses *Dialogues*, où il donne la parole à Adario, personnage imaginaire inspiré du fameux chef wendat Kondiaronk. Pour Adario, ces aliments ne servent qu'à ruiner la santé¹⁸³.

(Catherine Ferland, *Bacchus en Canada : boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France* [Québec, Septentrion, 2010], p. 230).

¹⁷⁷ Thomas Cohan, *The Haven of Health, Chiefly gathered for the comfort of Students, and consequently of all those that have a care of their health ; amplified upon five words of Hypocrates, written Epid. 6. Labor, Cibus, Potio, Somnus, Venus*, 4^e éd. (London, Anne Griffin, 1636 [1584]), p. 240, cité dans K. Albala, *Eating Right...*, p. 74 et D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 162-163.

¹⁷⁸ P. Le Jeune, *RNF 1637...*, p. 104. Voir aussi Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1642 & 1643* (Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1644), p. 131 (par la suite *RNF 1642 & 1643*).

¹⁷⁹ P. Le Jeune, *RNF 1637*, p. 105.

¹⁸⁰ Pour Catherine Ferland, l'absence de vin ou d'autres boissons fermentées chez les Autochtones du nord-est de l'Amérique va jusqu'à remettre en cause leur humanité aux yeux des missionnaires (C. Ferland, *Bacchus en Canada...*, p. 228).

¹⁸¹ L.-A. de Lahontan, *Mémoires de l'Amérique Septentrionale...*, p. 99.

¹⁸² L.-A. de Lahontan, *Mémoires de l'Amérique Septentrionale...*, p. 99.

¹⁸³ Louis-Armand de Lahontan, *Suite Du Voyage De l'Amérique, Ou Dialogues De Monsieur le Baron de Lahontan Et d'un Sauvage, Dans l'Amérique. Contenant une description exacte des mœurs & des coutumes de ces Peuples Sauvages* (A Amsterdam, Chez la Veuve de Boeteman, 1704), p. 65. Le récollet Chrestien Le Clercq rapporte un discours similaire d'un chef Mi'gmaq, qui soutient que ceux parmi les

D'ailleurs, précise-t-il, « il faut que vous soyez d'une autre nature que nous; car vos vins, vos eaux de vie, & vos épiceries nous rendent malades à mourir; au lieu que sans ces drogues vous ne sçauriez presque pas vivre en santé¹⁸⁴ ». À travers la voix d'Adario, Lahontan exprime sa propre pensée. Selon lui, ce n'est pas le goût des épices que le chef wendat rejette, mais plutôt l'effet qu'elles ont sur le tempérament autochtone dont il affirme la différence.

Nos tempéramens & nos Compléxions sont aussi différentes des vôtres que la nuit du jour. Et cette grande différence que je remarque généralement en toutes choses entre les Européens & les Peuples du Canada, me persuaderoit quasi que nous ne descendons pas de vôtre Adam prétendu¹⁸⁵.

Au contraire de Lescarbot, qui voyait dans les habitants du Canada des cousins lointains des Gaulois¹⁸⁶, Lahontan évoque une race différente, non issue d'Adam. Sa réflexion, influencée par le courant libertin, se nourrit entre autres des théories préadamites et polygénistes telles que défendues par le libre penseur Isaac de La Peyrère¹⁸⁷. Dans son controversé *Prae-Adamitae* publié en 1655, ce libertin érudit propose le polygénisme comme explication à l'existence des peuples autochtones d'Amérique et soutient que ces derniers seraient si anciens qu'ils auraient été créés avant Adam lui-même. En attribuant

siens qui continuent de s'alimenter à la façon des ancêtres vivent plus longtemps (C. Le Clercq, *Nouvelle relation...*, p. 83-84).

¹⁸⁴ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 82.

¹⁸⁵ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 77-78.

¹⁸⁶ Marie-Christine Pioffet, « Gaulois et Souriquois à travers les mailles de la généalogie lescarbotienne », dans Pierre Guillaume et Laurier Turgeon (dir.), *Regards croisés sur le Canada et la France. Voyages et relations du XVI^e au XX^e siècle* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2007), p. 38.

¹⁸⁷ Il faut noter que l'attribut de libertin auquel on associe Lahontan correspond à une qualité de libre penseur, qui remet en question les idées politiques et religieuses établies. Le libertin érudit du 17^e siècle se distingue de celui du 18^e siècle, plus associé à la frivolité et à la liberté sexuelle. Voir René Pintard, *Le libertinage érudit dans la première moitié du XVII^e siècle* (Genève et Paris, Slatkine, 1983) et Jean-Pierre Cavaillé, « Libertinage, irréligion, incroyance, athéisme dans l'Europe de la première modernité (XVI^e-XVII^e siècles). Une approche critique des tendances actuelles de la recherche (1998-2002) », *Les dossiers du Grihl*, 1, 2 (2007), <https://journals.openedition.org/dossiersgrihl/279>. Sur Lahontan perçu comme libertin, voir Réal Ouellet, « À la découverte de Lahontan », *Dix-huitième siècle*, 27 (1995), p. 323-333.

plusieurs origines à l'espèce humaine, il cherche à expliquer les diversités observées chez les peuples de différentes parties du monde¹⁸⁸. Lahontan s'inspire de ces théories qui lui permettent de s'attaquer aux dogmes de l'Église, tels que le monogénisme, et aux jésuites, qu'il tient en grande aversion¹⁸⁹.

Malgré cette flèche dirigée aux jésuites et à leurs enseignements, Lahontan ne rejette pas les principes de mutabilité. Il y insère cependant une certaine dimension hiérarchique. Au contraire du phénomène décrit par Joyce Chaplin, selon qui les nouveaux arrivants en Nouvelle-Angleterre auraient vu dans les épidémies qui décimaient les Autochtones l'expression d'une infériorité physique¹⁹⁰, Lahontan fait plutôt l'éloge de la supériorité physique de ces derniers. Selon lui, « les peuples de Canada sont d'une meilleure complexion que ceux de l'Europe, plus infatigables & plus robustes¹⁹¹ ». Tout comme d'autres observateurs avant lui, il remarque que plusieurs maladies présentes en France ne se retrouvent pas chez les Autochtones, comme la goutte par exemple¹⁹². Il en conclut ceci : « étant exempts des passions qui tourmentent nos ames, ils sont en même-temps à couvert des infirmités dont nous sommes accablés¹⁹³ ». Toujours dans la vision galénique, il attribue leur vulnérabilité face aux épidémies à leur consommation élevée de

¹⁸⁸ Giuliano Gliozzi, *Adam et le Nouveau Monde. La naissance de l'anthropologie comme idéologie coloniale : des généalogies bibliques aux théories raciales (1500-1700)*, trad. par Arlette Estève et Pascal Gabellone (Lecques, Théétète, 2000).

¹⁸⁹ Dominique Tombal, « Le polygénisme aux XVII^e et XVIII^e siècles : de la critique biblique à l'idéologie raciste », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 71, 4 (1993), p. 850-874; Richard H. Popkin, *Isaac la Peyrère (1596-1676): His Life, Work and Influence* (Leiden, Brill, 1987); Susan Pinette, « The Importance of the Literary, Lahontan's Dialogues and Primitivist Thought », *Prose Studies*, 28, 1 (2006), p. 41-53; Grégoire Holtz, « L'œil du diable? Les *Relations* des missionnaires lues par les libertins », dans Guy Poirier (dir.), *Textes missionnaires dans l'espace francophone. Tome 1* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2016), p. 123-144.

¹⁹⁰ J. Chaplin, *Subject Matter...*

¹⁹¹ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 88.

¹⁹² L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 78.

¹⁹³ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 88.

poisson et à la mauvaise qualité de l'air dans leurs villages¹⁹⁴. Mais cette supériorité physique qu'il leur accorde est, selon lui, le résultat d'un esprit peu stimulé n'ayant d'autres préoccupations que la chasse¹⁹⁵. En effet, le baron soutient que les Européens sacrifieraient en quelque sorte leur santé à leur curiosité et aux activités intellectuelles que celle-ci entraîne. Il explique longuement comment de telles activités empêchent un fonctionnement adéquat du système physiologique et entraînent une « coction » imparfaite dans l'estomac, provoquant chez les Européens une multitude de maladies inconnues des Autochtones. Encore ici, la culture reste indissociable de la nature. Mais pour Lahontan, la fluidité du tempérament devient à sens unique, car alors qu'il affirme que « que le Huron se peut faire aisément François », il soutient qu'il « ne voit point de métamorphose plus extravagante à un François que celle de Huron¹⁹⁶ ». Un Français, selon lui, serait incapable de s'habituer à la nourriture et au mode de vie des Wendat¹⁹⁷. Parlant de la tranquillité qu'il voit chez les Wendat, Lahontan ajoute péjorativement que seul « un homme qui sauroit se borner seroit Huron. Or personne ne le veut être¹⁹⁸ ». Lahontan introduit ainsi, par son apologie du corps autochtone, une vision hiérarchique des peuples en associant un corps sain à un esprit limité. Cette vision, bien que contraire en apparence à celle des colons de la Nouvelle-Angleterre, sert tout autant à « mettre l'autre à distance pour penser sa colonisation¹⁹⁹ », comme l'écrit Stéphanie Chaffray.

¹⁹⁴ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 78-79.

¹⁹⁵ Sur l'association raison-civilisation, voir J. E. H. Smith, *Nature, Human Nature...*, p. 84-85.

¹⁹⁶ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 64.

¹⁹⁷ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 64.

¹⁹⁸ L.-A. de Lahontan, *Suite du Voyage de l'Amérique, ou Dialogues...*, p. 62.

¹⁹⁹ S. Chaffray, *Le corps amérindien...*, p. 33.

Conclusion

Dans l'univers mental des premiers observateurs coloniaux, la nourriture joue un rôle indéniable comme clé d'interprétation de l'Autre. Les études consacrées à l'émergence d'une frontière raciale entre Européens et Autochtones portent rarement attention à cette dimension²⁰⁰ et s'attardent plutôt à l'interprétation du corps à partir de signes extérieurs comme la couleur de la peau. La réintégration de l'aliment dans une ontologie où s'entrecroisent et se fusionnent « nature » et « culture » permet de comprendre les réflexions qu'a provoquées, tout au long du 17^e siècle, le rejet par les Mi'gmaq, les Nêhiraw et les Wendat d'aliments jugés essentiels à l'équilibre humoral par les Français. À la fin du siècle, au lieu d'interpréter le rejet d'aliments européens comme une forme de résistance, les observateurs coloniaux associent l'absence de ces produits dans les régimes autochtones à une différence qui serait tout aussi physiologique que culturelle. Cette remise en question des principes galéniques les porte vers une réflexion sur l'immutabilité de l'identité (essence) autochtone et, par conséquent, sur l'impossibilité d'entamer un processus de francisation chez des peuples qu'ils reconnaissent alors comme différents non seulement par leur culture, mais par leur nature même. Toutes ces réflexions visant à définir l'Autre par le biais de son alimentation ont contribué à approfondir l'idée d'une frontière biologique entre Autochtones et Français.

²⁰⁰ Rebecca Earle et Trudy Eden sont parmi les rares historiennes à faire un lien entre alimentation et frontière raciale à l'époque du contact.

Chapitre 3 – Dépossession et appropriation : sipeknk et anguilles

The American wild plants disappear before European weeds, just as the aborigines do before the immigrants.

Johann Georg Kohl, *Travels in Canada...*, 1861¹.

Dans les récits mi'gmaw, on retrouve de jeunes filles qui se perdent dans la forêt alors qu'elles sont à la recherche de racines, des *sipeknk* (l'*Apios americana*), que leur mère les a envoyées chercher pour le repas. Quant aux jeunes garçons, c'est à eux que revient de pêcher les *ka't* (anguilles) qui servent à préparer la soupe². L'anguille et le *sipeknk*, que les Français désignent par « patate en chapelet » à cause de ses tubercules reliés les uns aux autres par un fil, font partie intégrante de la culture culinaire mi'gmaw et sont profondément inscrits dans le territoire du Mi'gma'gi. Ainsi, la longue bande de terre qui relie Halifax à Truro, traversée par la rivière Shubenacadie, a pour nom *Sipkene'katik*, l'endroit où les *sipeknk* poussent³. De même, l'importance de l'anguille dans la culture mi'gmaw se reflète dans les multiples noms de lieux qui indiquent sa présence, comme *Wipkume'kaqn* (l'endroit des anguilles)⁴, *Ooptomagogin* (endroit pour anguilles, Eel

¹ Johann Georg Kohl, *Travels in Canada: And Trough the States of New York and Pennsylvania*, trad. par Percy Sinnett (London, G. Manwaring, 1861), p. 182.

² R. H. Whitehead, *Stories...*, p. 1, 67, 171; Elsie Clews Parsons, « Micmac Folklore », *The Journal of American Folklore*, 38, 147 (1925), p. 66; Silas Tertius Rand et Helen Livermore Webster, *Legends of the Micmacs* (New York, Longmans, Green, and co., 1894), p. 160, 300, 360.

³ Jonathan A. Percy, A. J. Evans, Peter G. Wells et Susan J. Rolston (dir.), *The Changing Bay of Fundy: Beyond 400 Years. Proceedings of the 6th Bay of Fundy Workshop, Cornwallis, Nova Scotia, September 29th-October 2nd, 2004* (Atlantic Region Occasional Report, 2005), p. 3-1; Sherry Pictou, *Wolastoqiyik and Mi'kmaq Grandmothers-Land/Water Defenders Sharing and Learning Circle: Generating Knowledge for Action*, https://www.kairoscanada.org/wp-content/uploads/2021/09/Grandmothers_Land_Defense_Report_Pictou_2021.pdf.

⁴ Thomas Peace, « A Reluctant Engagement: Alliances and Social Networks in Early-18th-Century Kespukwitk and Port Royal », *Acadiensis*, 49, 1 (2020), p. 18.

Brook), *Nesogwaakade* (endroit pour anguilles ou pièges d'anguilles, Lawrencetown) et *Nesakunehkik* (barrage d'anguilles, Onslow)⁵.

Ces aliments aussi appréciés des Wolastoqiyik, des Nêhiraw et des Haudenosaunee, ne sont que deux exemples des multiples ressources alimentaires auxquelles les Français ont accès dès leur arrivée en Amérique du Nord. Ce qui les distingue est la réaction qu'elles suscitent chez ces derniers. Les Français trouvent dans l'anguille un poisson qui leur est familier et qu'ils apprécient pour sa chair grasse et onctueuse. Tout comme les Autochtones, ils profitent de l'abondance de l'anguille et de sa facilité de conservation pour en faire de précieuses provisions. Ils montrent toutefois beaucoup moins d'enthousiasme envers l'*Apios americana*, une plante qui leur est inconnue. Le fait que celle-ci se retrouve à l'état sauvage et que sa partie comestible soit une racine engendre chez les nouveaux arrivants une méfiance envers cette ressource et une réticence à s'en alimenter autrement qu'en période de disette. Ces réactions opposées permettent d'apprécier à quel point l'ontologie alimentaire des nouveaux arrivants a affecté leur capacité d'adaptation à des aliments qui leur étaient inconnus versus ceux déjà intégrés à leur culture culinaire. L'*Apios americana* est resté associé aux cultures alimentaires autochtones et le désintérêt pour cette ressource a entraîné une érosion de son habitat naturel. Les nouveaux arrivants se sont approprié les terres riches où croissaient ces tubercules pour y faire leurs cultures. L'engouement des colons français pour l'anguille a aussi entraîné un processus de dépossession de sites autochtones reconnus pour leur richesse en ressources alimentaires.

⁵ Michael Weiler, *Mi'kmaq and the American Eel: Traditional Knowledge Relating to the American Eel by Mainland Nova Scotia Mi'kmaq* (AFSAR Project #1734, Report to Environment Canada & Fisheries & Oceans, Canada, June 2011), p. 16-17, https://sportdocbox.com/Game_and_Fish/82522701-Mi-kmaq-and-the-american-eel.html.

Bien que très différents, ces deux cas reflètent une dynamique de rencontre dont les effets ont provoqué un bouleversement dans le mode de subsistance des peuples autochtones du nord-est de l'Amérique⁶.

L'Apios americana, sipeknk, chiquebi, schoneschioronon ou la patate en chapelet

L'aire d'habitation de l'*Apios americana* s'étend de la Floride à Gaspé, et des Grandes Plaines jusqu'aux Maritimes. Il y a toutefois deux types d'*Apios americana*. L'un est diploïde, ce qui veut dire qu'il peut se reproduire à partir de graines produites une fois ses fruits arrivés à maturité. L'autre est de type triploïde, ce qui implique que les rares graines qu'il produit sont infertiles et qu'il ne peut donc être multiplié que par voie végétative. Seul l'*Apios americana* de type triploïde se retrouve au nord du Massachusetts. Il n'a donc pu être introduit dans les régions plus septentrionales qu'à la suite d'interventions humaines. Le fait que les spécimens trouvés en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick, au Vermont et en Ontario proviennent du même clone indique que ce type d'*Apios* s'est implanté sur ce vaste habitat à la suite d'échanges ou de commerce entre les différents peuples de ces régions⁷. Toutefois, comme l'*Apios* est une plante envahissante et peut prendre quelques années pour arriver à maturité, elle est peu adaptée

⁶ Paul Daniel N., *We Were Not the Savages: A Mi'kmaq Perspective on the Collision Between European and Native American Civilizations* (Halifax, Fernwood, 2000), p. 166-167.

⁷ Ernest Small, *North American Cornucopia: Top 100 Indigenous Food Plants* (Boca Raton, CRC Press, 2014), p. 338; Anne Bruneau et Gregory J. Anderson, « Reproductive Biology of Diploid and Triploid *Apios Americana* (Leguminosae) », *American Journal of Botany*, 75, 12 (1988), p. 1876; Peter L. Pearson, « Triploidity », dans Sydney Brenner et Jeffrey H. Miller (dir.), *Encyclopedia of Genetics* (San Diego, Academic Press, 2002), p. 2055; Janet A. E. Seabrook et Leo. A. Dionne, « Studies on the Genus *Apios*. I. Chromosome Number and Distribution of *Apios americana* and *A. priceana* », *Canadian Journal of Botany*, 54, 22 (1976), p. 2567, 2571; Andrew MacDougall, « Did Native Americans Influence the Northward Migration of Plants During the Holocene? », *Journal of Biogeography*, 30, 5 (2003), p. 639-640.

à la grande culture et par conséquent n'a jamais été « cultivée » à proprement parler⁸. Les peuples nomades comme les Mi'gmaq, les Waban-Aki, les Wolastoqiyik et les Nêhiraw, et même les Haudenosaunee, qui pratiquaient l'agriculture, ont plutôt encouragé sa propagation, l'introduisant à des endroits opportuns – près des villages par exemple – ou à des endroits fréquentés régulièrement lors de déplacements⁹. Ce mode de gestion des ressources, qui implique l'encouragement et la protection, se rapproche de techniques horticoles¹⁰. Il suffit, en effet, de planter des tubercules dans un endroit approprié pour qu'ils se propagent rapidement. Par la suite, une récolte régulière mais partielle, en prenant soin de laisser quelques tubercules dans le sol, assure la conservation de la plante et des récoltes successives¹¹. L'ethnobiologiste Gretchen Beardsley affirme que « [a]s a valuable plant it would certainly be protected and encouraged and perhaps, on occasion transplanted

⁸ Frederick Wilkerson Waugh, *Iroquois Foods and Food Preparation* (Ottawa, Government printing Bureau, 1916), p. 120; Gretchen Beardsley, « The Groundnut as Used by the Indians of Eastern North America », *Papers of the Michigan Academy of Science, Arts and Letters*, 25 (1939), p. 513. À la suite d'une épidémie de mildiou qui a affecté la récolte de pomme de terre dans les provinces maritimes au milieu du XIX^e siècle, le commissaire aux Affaires indiennes, Abraham Gesner, a suggéré de remplacer cette culture par celle de l'*Apios americana*. Sa suggestion fut rejetée après des expériences au cours desquelles on jugea que l'*Apios americana* n'était pas approprié pour la culture de plein champ (Elizabeth Haigh, « They Must Cultivate the Land: Abraham Gesner as Indian Commissioner, 1847-1853 », *Journal of the Royal Nova Scotia Historical Society*, 3 [2000], p. 58).

⁹ F. W. Waugh, *Iroquois Foods...*; J. Rousseau, « Ethnobotanique abénakise... », p. 145-182. Pour les peuples algonquiens, voir Kevin J. M. Leonard, *Mi'kmaq Culture During the Late Woodland and Early Historic Periods*, Thèse de doctorat (Anthropologie), University of Toronto, 1996, p. 145-147; Harriet V. Kuhnlein et Nancy J. Turner, *Traditional Plant Foods of Canadian Indigenous Peoples: Nutrition, Botany and Use* (Philadelphia, Gordon and Breach Science Publishers, 1991), p. 193; Meredith Jean Black, *Algonquin Ethnobotany: An Interpretation of Aboriginal Adaptation in Southwestern Quebec* (Ottawa, University of Ottawa Press, 1980), p. 97; Jason Hall, « Maliseet Cultivation and Climatic Resilience on the Wəlastəkw/St. John River During the Little Ice Age », *Acadiensis*, 44, 2 (2015), p. 12-13.

¹⁰ « When intent enters the human-plant symbiotic relationship, a cognitive threshold has been achieved, and the path to horticulture is begun » (K. Leonard, *Mi'kmaq Culture...*, p. 145). Voir aussi William E. Doolittle, *Cultivated Landscape of Native North America* (Oxford, Oxford University Press, 2000), p. 23-41; Patty Jo Watson, « Early Plant Cultivation in the Eastern Woodlands of North America », dans David R. Harris et Gordon C. Hillman (dir.), *Foraging and Farming: The evolution of Plant Exploitation* (London, Unwin Hyman, 1989), p. 563-564; J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 44; Kat Anderson, *Tending the Wild: Native American Knowledge and the Management of California's Natural Resources* (Berkeley, University of California Press, 2005), p. 48-61.

¹¹ K. Leonard, *Mi'kmaq Culture...*, p. 144-145.

to places near villages to make supply more convenient¹² ». La botaniste Janet A. E. Seabrook, qui s'est intéressée à l'aire de répartition de la plante, a observé que des colonies d'*Apios americana* se trouvaient régulièrement près des réserves. Elle a aussi remarqué leur présence « along rivers and most reliably along portage routes¹³ ». Les peuples iroquoiens, tout comme les peuples algonquiens, avaient l'habitude de laisser des caches de nourritures sur leurs routes régulières afin de subvenir à leurs besoins lors de leurs déplacements¹⁴. En introduisant l'*Apios americana* près du lit des rivières qu'ils fréquentaient, dans ce que l'archéologue Sarah H. Schlanger décrit comme des « persistent places¹⁵ », ils s'assuraient ainsi un approvisionnement fiable. Ils mettaient de plus à profit une caractéristique particulière de l'*Apios americana*, soit sa capacité flottante, qui lui permet de se relocaliser tout au long des rivières lors des débâcles du printemps. Comme l'explique le frère Marie-Victorin dans la *Flore laurentienne*, « arrachés en grande quantité par la glace en mouvement, au moment de la débâcle du Saint-Laurent, ces tubercules sont ensuite flottés, s'enracinant partout où le flot les dépose jusqu'à la limite de l'eau glacée¹⁶ ». Cette capacité flottante des tubercules explique comment un système fluvial entier a pu être colonisé par un seul clone. Une fois les racines introduites par l'humain sur le bord des cours d'eau, la nature contribuait à leur propagation lors des crues printanières. C'est donc grâce à un travail en symbiose entre l'agentivité humaine et la nature que l'*Apios*

¹² G. Beardsley, « The Groundnut... », p. 511.

¹³ Communication personnelle de Janet Seabrook dans K. Leonard, *Mi'kmaq Culture...* p. 151. John William Nelson, dans « The Ecology of Travel on the Great Lakes Frontier: Native Knowledge, European Dependence, and the Environmental Specifics of Contact », *The Michigan Historical Review*, 45, 1 (2009), démontre l'importance des ressources situées près des portages et de la connaissance autochtone pour la survie des voyageurs.

¹⁴ Pour cette pratique chez les Innu, voir J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 44. Pour les Outaouais et Anishinaabeg, voir J. W. Nelson, « The Ecology of Travel... ».

¹⁵ Voir le chapitre « Rencontres alimentaires : dons et contre-dons », note 83.

¹⁶ Marie-Victorin, *Flore laurentienne*, 3^e éd. (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1995 [1935]), p. 354; J. E. Seabrook et L. A. Dionne, « Studies on the Genus *Apios*... », p. 2571.

americana de type triploïde a pu se propager dans les zones plus nordiques et offrir un apport alimentaire de qualité à plusieurs peuples autochtones¹⁷.

Témoignages

C'est à Thomas Harriot que l'on doit la première référence à cette racine dans les écrits coloniaux. Dans *A Brief and True Report of the New Found Land of Virginia*, publié en 1590, il décrit ce tubercule qu'il nomme *openauk* comme « a kind of roots of round forme... growing many together one by another in ropes, or as thogh they were fastened with a string¹⁸ ». Il soutient que cette racine, qui une fois bouillie ou rôtie est de très bon goût, est appréciée par les peuples algonquins de la région¹⁹. Dans les écrits coloniaux français, c'est à Champlain que l'on doit ce qui semble être la première référence à l'*Apios americana*. Lors d'une escale à Sainte-Croix en 1603, il remarque que dans cette terre « fort tendre », on trouve « certaines petites racines de la grosseur d'une petite nois, ressemblant au goust comme treffes [sic], qui sont tres-bonnes roties & bouillies²⁰ ». Mais sa description est si vague²¹ que les chercheurs hésitent encore à déterminer s'il parle de l'*Helianthus tuberosus*, connu sous le nom de topinambour, ou de l'*Apios americana*²².

¹⁷ K. Leonard, *Mi'kmaq Culture...*, p. 144. Voir aussi Craig Cipolla et Amélie Allard, « Recognizing River Power: Watery Views of Ontario's Fur Trade », *Journal of Archaeological Method and Theory*, 26, 1 (2019), p. 1084-1105.

¹⁸ Thomas Harriot, *A Brief and True Report of the New Found Land of Virginia* (Francoforti ad Moenum, Typus I. Wecheli, sumtibus ver T. de Bry, 1590), p. 16.

¹⁹ T. Harriot, *A Brief and True Report...*, p. 16.

²⁰ S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 16.

²¹ Plusieurs auteurs associent cette description à des topinambours. Je pense toutefois, comme le botaniste Charles Carmichael Lacaita, que c'est une erreur. Voir Charles Carmichael Lacaita, « The "Jerusalem Artichoke" (*Helianthus tuberosus*) », *Bulletin of Miscellaneous Information (Royal Botanic Gardens, Kew)*, 9 (1919), p. 325. Champlain mentionne une autre racine au goût d'artichaut qui s'apparente plus au topinambour; voir S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 83. Marc Lescarbot aussi confond les deux plantes; voir V. Dickenson, « Cartier, Champlain... », p. 38, note 43.

²² Ce terme apparaît pour la première fois dans Jaques Philippe Cornut, *Canadensium plantarum, aliarumque nondum editarum historia. Cui adiectum est ad calcem Enchiridion botanicum Parisiense, Continens Indicem Plantarum, quae in Pagis, Siluis, Pratis, & Montosis iuxta Parisios locis nascuntur* (Paris, Simon Lemoyne, 1635), p. 200-202.

Ces deux plantes sont pourtant très différentes : le topinambour est de la même famille que les tournesols et produit une fleur jaune sur de longues tiges, alors que la patate en chapelet ressemble à une liane et produit des fleurs roses qui ressemblent à celles de la glycine. Les deux racines se distinguent aussi facilement, l'*Apios* étant aisément reconnaissable aux filaments qui unissent les tubercules, d'où le nom de patate en chapelet. C'est toutefois bien l'*Apios americana* que le géographe représente sur la carte qu'il produit en 1612 et qu'il nomme *pisque penay*²³.

En 1607, tiraillés par la faim, les Français de Port-Royal fouillent la terre pour y récupérer des racines qui sont comme celles décrites par Champlain, « bonnes comme Truffes²⁴ ». Au printemps 1613, encore une fois menacés de disette, les hivernants de l'habitation se résignent à récolter des racines sauvages. Pierre Biard, qui décrit l'évènement, affirme qu'ils doivent se contenter de peu, car les Mi'gmaq ont déjà récolté les tubercules, ne laissant que ceux nécessaires à assurer la multiplication. Il offre toutefois une description précise de ces racines, que les Mi'gmaq nomment *chiquebi* et qui sont « comme des truffes mais meilleures²⁵ », ce qui permet de les identifier comme étant bien celles de l'*Apios americana*. Elles croissent « sous terre enfilées l'une à l'autre en forme de chapelet²⁶ », écrit-il, expliquant ainsi l'origine du terme « patate en chapelet ». C'est

²³ Samuel de Champlain, *Carte géographique de la Nouvelle France faicte par le Sieur Samuel de Champlain Saint Tongeois Cappitaine ordinaire pour le Roy en la Marine, faict len 1612*, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53098793g>.

²⁴ M. Lescarbot, *Relation Dernière...*, p. 29. Au 18^e siècle, le terme « truffe » désigne le champignon très recherché, mais s'applique aussi à d'autres types de tubercules. Il y a encore à cette époque beaucoup de confusion autour de ce terme, qui désigne à la fois le topinambour et la pomme de terre. Voir Marthe Faribault, « L'*Apios* tubéreux d'Amérique: histoires de mots », *Recherches amérindiennes au Québec*, 21, 3 (1991), p. 66-67; Pierre Jean-Baptiste Le Grand D'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français, Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours. Tome Premier* (A Paris, Ph.-D. Pierres, 1782), p. 111.

²⁵ P. Biard, *Relation...*, p. 212-213.

²⁶ P. Biard, *Relation...*, p. 212-213.

cependant à Nicolas Denys que l'on doit la description la plus détaillée de cette racine appréciée des Mi'gmaq. Il est le seul à mentionner le système foliacé de la plante :

Il se trouve une racine qui jette un petit brain d'herbe, semblable à la veillée ou lisette, qui s'entortille à ce qu'elle rencontre & ne monte pas si haut, la rencontrant si vous foüillés au pied vous trouvés la racine, qui a des grains gros comme des chataignes enfilées, semblables à des chapelets, les grains distants les uns des autres d'environ un demy pied; il y a de ces racines là qu'on levera des dix à douze pas toûjours garnies, l'une manquant vous en trouvez une autre; les Sauvages en sont friants, elles ont le goust de chataigne lors qu'elles sont bouillies, & s'appellent des Chicamins²⁷.

L'*Apios americana* faisait-il partie du régime des Wendat? Sagard, qui offre généralement des descriptions assez précises sur les aliments autochtones, reste vague sur les racines consommées par les Wendat. Une d'elles, nommée *sondhrarates*, ressemble, écrit-il, au panais. Une autre, que les Wendat appellent *orasqueinta* et les Français « Canadiennes, ou pommes de Canada²⁸ » et qui est peu commune en Huronie (Wendaké), se consomme crue ou cuite. Sans donner plus de détails, il affirme que ce sont les meilleures, mais que les Wendat les gardent précieusement et ne les offrent qu'en échange de présents. Comme il ne donne aucune précision sur leur aspect ou leur goût, il est impossible de savoir si l'*Apios* se trouve parmi ces racines. Bien qu'il ne mentionne pas son goût, Le Jeune confirme par sa description que les Nêhiraw consomment l'*Apios*, cette racine, écrit-il, « que nos François appellent des chapelets, pour ce qu'elle est distinguée par des nœuds en forme de grains²⁹ ».

²⁷ N. Denys, *Histoire Naturelle...*, p. 353-354.

²⁸ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 330.

²⁹ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 132 (la page est numérotée 332 par erreur). Alors qu'il associe le goût des racines de martagon rouge à de la réglisse, il ne fait aucune mention du goût des patates en chapelet.

On apprend donc, par ces témoignages glanés dans les divers écrits coloniaux, que l'*Apios americana* fait partie de la diète des Mi'gmaq, des Nêhiraw et de plusieurs autres peuples algonquiens. Le témoignage de Mary Rowlandson, qui a vécu trois mois en captivité, en 1675, avec les Nipmucs, les Narragansetts et les Wampanoags, s'ajoute à celui de Harriot et confirme l'importance de cette racine (qu'elle nomme « groundnut ») pour ces derniers³⁰. Dans *The Sovereignty and Goodness of God*, elle la décrit comme le « chief and commonest food³¹ » de ses ravisseurs. Elle indique en avoir consommé pendant son périple sous différentes formes, soit bouillies, rôties, sous forme de gâteau, mélangées avec du porc et en un « mess of Venison and Ground-nuts, which was a choice Dish among them³² ». Ces racines ont permis aux ravisseurs de Mary de survivre pendant leurs déplacements. Pour ces derniers, le seul inconvénient de cette nourriture facilement disponible est que les endroits où les racines avaient été fraîchement récoltées indiquaient clairement le chemin parcouru aux Anglais qui tentaient de sauver les prisonniers³³. Au-delà de ces rares témoignages, les écrits offrent peu d'indications sur la place de cette racine dans la diète des différents peuples autochtones.

Archéologie

Les recherches archéobotaniques révèlent aussi peu d'information au sujet des racines comestibles. En effet, au contraire des grains, tel le maïs, qui sont protégés par un

³⁰ Rowlandson mentionne aussi des « harty-choaks », ce qui enlève tout doute qu'elle puisse avoir confondu l'*Apios* avec l'*Helianthus*, le topinambour (Mary White Rowlandson, *The Sovereignty & Goodness of God, Together, With the Faithfulness of His Promises Displaye; Being a Narrative Of the Captivity and Restauration of Mrs. Mary Rowlandson* [Cambridge, Samuel Green, 1682], p. 61).

³¹ M. Rowlandson, *The Sovereignty and Goodness of God...*, p. 61.

³² M. Rowlandson, *The Sovereignty and Goodness of God...*, p. 39. Voir aussi bouilli, p. 25, 28; rôti, p. 33; en gâteau, p. 47; avec du porc, p. 53. « Mess » est un terme archaïque pour désigner « food set on a table at one time. b: a prepared dish of soft food also: a mixture of ingredients cooked or eaten together » (*Merriam Webster Dictionary*, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/mess>).

³³ M. Rowlandson, *The Sovereignty and Goodness of God...*, p. 59.

tégument dur, les racines se décomposent rapidement³⁴. On retrouve donc difficilement leurs traces lors des fouilles. Toutefois, on ne peut présumer que leur apparente « invisibility in archaeobotanical assemblages³⁵ » est représentative du rôle qu'elles ont joué dans l'alimentation autochtone. Biard assure, en parlant de la présence des *chiquebi* autour de Port-Royal, qu'« il y en a beaucoup en certains endroits », mais qu'il est difficile d'en trouver puisque les Mi'gmaq s'assurent de bien les récolter, ce qui laisse entendre qu'ils y ont recours régulièrement³⁶. Lors de fouilles dans un cimetière mi'gmaw du 14^e siècle sur l'île Skull, au Nouveau-Brunswick, les archéologues ont découvert 75 grammes de tubercules d'*Apios americana*. Placées sur un bûcher funéraire en offrande, les racines avaient été carbonisées et par conséquent conservées. Selon Kevin Leonard, la présence d'un tel nombre de tubercules d'*Apios* dans un tel contexte reflète la valeur que les Mi'gmaq accordent à cet aliment³⁷.

Symbole de clan et plante sacrée

Divers indices nous informent sur l'importance de cette racine chez les Haudenosaunee. On retrouve, par exemple, la représentation visuelle de l'*Apios americana* sur un document daté de 1666 et généralement attribué au jésuite Pierre-Joseph-Marie Chaumonot parmi les symboles claniques de neuf familles iroquoiennes. « La Pomme de Terre qu'ils appellent *schoneschioronon*³⁸ » tient lieu de sixième famille, le seul végétal au

³⁴ K. Leonard, *Mi'kmaq Culture...*, p. 147.

³⁵ K. Leonard, *Mi'kmaq Culture...*, p. 150.

³⁶ P. Biard, *Relation...*, p. 212-213.

³⁷ K. Leonard, *Mi'kmaq Culture...*, p. 149 (ma traduction); Matthew W. Betts et Gabriel M. Hrynick, *The Archaeology of the Atlantic Northeast* (Toronto, University of Toronto Press, 2021), p. 227.

³⁸ *Mémoire au sujet des neuf familles iroquoises*, Bibliothèque et Archives Canada, FR CAOM COL C11A 2 f^o 263-269, <https://recherche-collection-search.bac-lac.gc.ca/fra/accueil/notice?app=fonandcol&IdNumber=2318448&q=Mémoire%20au%20sujet%20des%20neuf%20familles%20iroquoises>. Il y aurait eu à l'origine quinze familles iroquoiennes. Le système de clan est très flexible et varie selon les époques. Ainsi certaines d'entre elles ont disparu, comme le clan de

milieu de huit autres symboles claniques représentant des animaux : la tortue, le loup, le castor, le chevreuil, le grand pluvier, le petit pluvier et le kilion (sic). Dans une version seneca du récit de la création, un « Stringed-potato » jaillit du corps de la fille décédée de « Sky Woman » au côté de plantes sacrées comme le tabac et les Trois Sœurs, c'est-à-dire le maïs, la courge et le haricot³⁹. L'anthropologue seneca Arthur Caswell Parker soutient qu'au 19^e siècle, les peuples iroquoiens appréciaient et consommaient toujours « en quantité considérable » l'*Apios americana*, le *yoandjago*^{n'40}.

Désintérêt

Comment se fait-il alors qu'une source d'énergie aussi précieuse que la patate en chapelet (trois fois plus riche en protéines que la pomme de terre irlandaise)⁴¹ n'ait pas été davantage favorisée par les colons français et semble avoir quasi disparu de l'alimentation autochtone? Dans ses *Mémoires* de 1712 sur les seigneuries et habitations de Québec, de Trois-Rivières et de Montréal, l'arpenteur Gédéon de Catalogne dresse une liste des arbres et des plantes fruitières les plus communes. À la fin de sa liste, cependant, il reconnaît son ignorance sur « ... un nombre infini de plantes et simples dont les propriétés ne sont qu'asy connue qu'aux Sauvages qui par le moyen font de très belles cures⁴² ». Il semble que plus d'un siècle après le début de la cohabitation autochtone-française, les nouveaux arrivants

Schoneschioronon, alors que d'autres se sont fusionnées. De nos jours on reconnaît généralement huit familles (B. A. Mann, *Iroquoian Women...*, p. 95-97). On retrouve aussi un clan de la patate chez les Sauk, les Yuchi et les Muskoke; voir Marius C. Barbeau, « Iroquoian Clans and Phratries », *American Anthropologist*, 19, 3 (1917), p. 396.

³⁹ Arthur Caswell Parker, *Seneca Myths and Folk Tales* (Buffalo, Buffalo Historical Society, 1923), p. 64.

⁴⁰ Arthur Caswell Parker, « Iroquois Uses of Maize and Other Food Plants », *Bulletin of the 1910 New York State Museum* (Albany, University of the State of New York, 1910), p. 106.

⁴¹ Jackie Carlisi et Dennis Wollard, « History, Culture, and Nutrition of *Apios americana* », *Journal of Nutraceuticals, Functional & Medical Foods*, 4, 3-4 (2005), p. 85.

⁴² Gédéon de Catalogne, « Mémoire de Gédéon de Catalogne sur les plans des seigneuries et habitations des gouvernements de Québec, les Trois-Rivières et Montréal, 7 octobre 1712 », *Bulletin des recherches historiques*, XXI, IX (1915), p. 263. Pour plus de détails sur l'œuvre de Catalogne, voir C. M. Parsons, *A Not-So-New-World...*, p. 97-101, 108-109.

aient peu profité des connaissances botaniques autochtones⁴³. Ainsi, si certains habitants ont intégré l'*Apios americana* à leur diète, on en retrouve peu la trace. Les naturalistes Michel Sarrazin et Sébastien Vaillant, tout comme Catalogne, ne font aucune mention de la plante dans leur manuscrit du début du 18^e siècle⁴⁴. Quant aux descriptions de Jacques Philippe Cornut et de Louis Nicolas, elles laissent entendre que les spécimens qu'ils ont eus en leur possession ne venaient pas des régions au nord du Massachusetts, puisqu'ils y mentionnent les haricots produits par les types diploïdes de la plante typiques de régions plus méridionales⁴⁵. À une époque où l'arrivée des approvisionnements de France est très aléatoire et où la nourriture vient parfois à manquer, on se surprend du peu d'intérêt que les nouveaux arrivants ont porté à des aliments nutritifs et facilement disponibles tel l'*Apios americana*.

Une hiérarchie alimentaire

Une des raisons de ce désintérêt provient du fait que les racines ont mauvaise réputation. Dans la pensée de la Renaissance, tous les éléments qui forment l'univers ont leur place spécifique sur la *scala naturæ* inspirée de la pensée d'Aristote. Ainsi les humains ne sont pas les seuls à qui l'on attribue un rang sur une ligne progressive qui tend vers

⁴³ Stephen G. Monckton, *Huron Paleoethnobotany* (Toronto, Ontario Heritage Foundation, 1992), p. 3.

⁴⁴ Bernard Boivin, « La flore du Canada en 1708 : étude d'un manuscrit de Michel Sarrazin et Sébastien Vaillant », *Études littéraires*, 10, 1-2 (1977), p. 223-297.

⁴⁵ J. P. Cornut, *Canadensium plantarum...*, p. 200-202; L. Nicolas, *The Codex Canadensis...* (dir. par M. Gagnon, N. Senior et R. Ouellet), p. 409.

Dieu⁴⁶. Sur cette « échelle de la nature⁴⁷ », on retrouve tout en bas des échelons les minéraux, que l'on conçoit sans âme, suivis par les plantes, à l'âme dite végétative. Les animaux, à qui l'on accorde une âme sensitive et une forme de raison en ce qui a trait aux choses de la nature, s'élèvent un peu plus haut. Finalement, au sommet de l'échelle, juste avant les anges, on retrouve les humains, « la quatrième espèce d'ame & de vie... laquelle a tout ce qui est en toutes les autres premières espèces : & si a encore cecy d'avantage & de plus excellent, qu'elle est participante de raison et d'intelligence⁴⁸ ». Bien avant les efforts de classification de Linnæus au 18^e siècle, ce système linéaire est réappliqué à chacun de ces éléments – minéraux, plantes et animaux –, qui se retrouvent à leur tour organisés par catégorie selon leur proximité au divin. Ainsi, on considère les fruits qui s'épanouissent sous les rayons du soleil, à proximité du ciel, comme les éléments les plus nobles du monde végétal⁴⁹.

Dans cette même logique, les plantes qui se développent dans la terre, soit les alliées et les racines, se retrouvent au bas de l'échelle végétale. Dans le système

⁴⁶ Paul Le Jeune interprète à sa façon les trois stades de développement humain selon Aristote et situe les Nêhiraw au premier stade à cause de leur mode de vie nomade. Voir Denys Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec : histoire des origines. 2^e partie : le choc culturel : “Le diable rusé fait le singe partout” », *Les cahiers des Dix*, 62 (2008), p. 11, et Bronwen Catherine McShea, « Presenting the “Poor Miserable Savage” to French Urban Elites: Commentary on North American Living Conditions in Early Jesuit Relations », *Sixteenth Century Journal*, XLIV, 3 (2013), p. 683-684. On retrouve à l'intérieur même de la société française un système hiérarchique divisé en trois paliers. La noblesse et le clergé occupent le haut de l'échelle et jouissent de privilèges, alors que le reste de la population, le tiers état, leur est assujéti ayant pour devoir premier de nourrir l'état (Charles Loyseau, *Traité des ordres et simples dignitez*, [Chasteaudun, Abel L'Angelier, 1610], p.42.

⁴⁷ Pour une discussion sur « l'échelle de la nature », connue en anglais comme « the Great Chain of Being », voir Arthur O. Lovejoy, *The Great Chain of Being: A Study of the History of an Idea (The William James Lectures Delivered at Harvard University, 1933)* (Cambridge, Harvard University Press, 1964). Voir aussi M. Hodgen, *Early Anthropology...*, p. 386-430 et A. J. Grieco « Food and Social Classes... », p. 308.

⁴⁸ « P. de la Primaudaye, composition et situation de l'homme », dans Pol-P. Gossiaux (dir.), *L'homme et la nature. Genèse de l'anthropologie de l'âge classique, 1580-1750*, 2^e éd. (Bruxelles, De Boeck, 1995), p. 117.

⁴⁹ A. J. Grieco, « The Social Politics... », p. 194; D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 63-64; M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 124-125.

galénique prévalent à l'époque, les racines sont perçues comme des aliments inférieurs. Privées des rayons civilisateurs du soleil, elles sont considérées comme tout juste bonnes pour les estomacs robustes des paysans et du bétail⁵⁰. Même cultivées, elles restent une nourriture de misère. Le moraliste français du 17^e siècle Jean de La Bruyère dépeint les paysans français qui travaillent la terre comme des animaux à visage humain qui se retirent la nuit dans leur repaire pour se nourrir de pain noir, d'eau et de racines. Sa description exprime bien le mépris qu'il ressent pour ces pauvres hères et leur alimentation :

L'on voit certains animaux farouches, des mâles & des femelles répandus dans la campagne, noirs, livides & tout brûlez du Soleil, attachez à la terre qu'ils fouillent, & qu'ils remuent avec une opiniâtreté invincible, ils ont comme une voix articulée, & quand ils se levent sur leurs pieds, ils montrent une face humaine, & en effet ils sont des hommes; ils se retirent la nuit dans des tanières où ils vivent de pain noir, d'eau, & de racines⁵¹...

Cette perception est si bien ancrée que Pierre Boucher, dans son *Histoire Veritable* de la Nouvelle-France, fait la promotion de la fertilité des terres de la Nouvelle-France, qu'il soutient être idéales pour la culture de différents grains afin de « désabuser ceux qui croient que l'on ne vit dans ce Pays-icy que de racines⁵² ». Les habitants cultivent bien sûr des racines, tels les navets, les betteraves, les carottes et les panais, mais il est difficile de savoir en quelle proportion celles-ci sont consommées par goût ou par nécessité, ou si elles servent à nourrir le bétail⁵³. Les légumes qui poussent hors du sol, tels le chou, les

⁵⁰ N. Abraham, S^r. de la Framboisière, *Le gouvernement nécessaire...*, p. 86; M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 117-127. Les tubercules sont considérés comme de la nourriture pour les animaux; seulement dans les périodes de disette peut-on manger « comme un cochon » (M. Ferrières, *Histoire des peurs...*, p. 140-141).

⁵¹ Jean de La Bruyère, *Les Caracteres de Theophraste, Traduits du Grec, avec les Caracteres ou Mœurs de ce Siecle*, 6^e éd. (Paris, Chez Estienne Michallet, 1691), p. 410. Pour la place des paysans dans la société française de l'époque, voir Paul Freedman, « Sainteté et sauvagerie. Deux images du paysan au Moyen Âge », trad. par Françoise Marin, *Annales. Histoire, sciences sociales*, 47, 3 (1992), p. 539-560.

⁵² Pierre Boucher, *Histoire Veritable et Naturelle des Mœurs & Productions du Pays de la Nouvelle France, Vulgairement dite le Canada* (A Paris, Chez Florentin Lambert, 1664), p. 81-82.

⁵³ P. Boucher, *Histoire Veritable...*, p. 83-84.

pois, les citrouilles et les haricots, sont plus populaires⁵⁴. Une lettre signée par Vaudreuil de Cavagnal et Bigot, datée du 8 août 1758, démontre bien à quel point les Français sont peu attirés par les racines. Parlant du projet d'introduire la culture de la pomme de terre en Nouvelle-France, Vaudreuil soutient que :

[E]lles sont connües en Canada; mais l'habitant n'en a jamais cultivé parce qu'il est accoutumé au pain de froment... Cette plante produiroit une ressource En Canada si on la cultivoit en certaine quantité; les habitans n'en mangeroient point dans les commencements par l'habitude où ils ont toujours Été d'avoir de bon pain; mais ils en feroient usage pour leurs bestiaux; Si la disete continuoit à se faire sentir, ils seroient bien forcés d'y avoir recourt⁵⁵.

Le commentaire « il n'y aura que les misérables qui vivront de la dernière en attendant qu'ils puissent faire mieux⁵⁶ » démontre bien le mépris ressenti non seulement envers les légumes racines, mais surtout envers ceux qui les consomment⁵⁷. Ce ne sont que les miséreux qui consomment la pomme de terre, qui selon la supérieure de l'Hôtel-Dieu de Québec, Marie-Andrée Duplessis de Ste-Hélène, « ne convient qu'aux cochons⁵⁸ ». Par contre, on reconnaît la facilité de culture de cette racine. Bigot en fournit aux Acadiens

⁵⁴ R.-L. Séguin, « Le menu quotidien... », p. 65-90; Y. Desloges, *À table...*, p. 125.

⁵⁵ *Lettre de Vaudreuil de Cavagnal et Bigot au ministre* Archives des Colonies, Série C11A, Vol. 103, f° 6 à 7v. COL C11A 103/f° 3-7v CABAC_PIAF_60694_CABAC_PIAF_60694, <https://nouvelle-france.org/fra/Pages/item.aspx?IdNumber=27281&>. Merci à Joseph Gagné de m'avoir mentionné cette lettre. Pour le rejet des pommes de terre dans certaines régions de France, voir M. Ferrières, *Histoire des peurs...*, p. 141.

⁵⁶ *Lettre de Vaudreuil de Cavagnal et Bigot...* Les Canadiens français sont peu attirés par les pommes de terre. Elles ne deviennent populaires en Nouvelle-France qu'après la Conquête. Voir Y. Desloges, *À table...*, p. 126, 144. Lors de son voyage à Québec en 1749, Pehr Kalm remarque que « When the French here are asked why they do not plant potatoes, they answer that they cannot find any relish in them, and they laugh at the English who are so fond of them » (Pehr Kalm, *Travels into North America Containing Its natural History, and A circumstantial Account of its Plantations and Agriculture in general, with the Civil, Ecclesiastical and Commercial State of the Country, The Manners of the inhabitants, and several curious and Important Remarks on various subjects. Vol III*, trad. par John Reinold Forster [London, T. Lowndes, 1771], p. 120).

⁵⁷ Ken Albala illustre comment cette association entre personnes et aliments jugés de classe inférieure s'accroît à partir de la fin du 16^e siècle (K. Albala, *Eating Right...*, p. 191-192).

⁵⁸ « Lettre de Mère Marie-Andrée Duplessis de Ste-Hélène à Mme Hecquet, 17 octobre 1737 », citée dans Y. Desloges, *À table...*, p. 63.

pour qu'ils en développent la culture, mais hésite à en donner aux nations Autochtones « par le crainte qu'Elles ne se détachassent de nous, Cette culture qui ne demande aucun soin pouvant les faire vivres sans notre secours⁵⁹ ».

La mauvaise réputation dont souffrent les légumes racines est amplifiée lorsqu'il s'agit de plantes indigènes⁶⁰. Dans une société qui voit l'agriculture comme la base même de la civilisation, ces végétaux offerts par la nature et qui échappent au contrôle agricole sont mis en parallèle avec les nomades qui s'en nourrissent. Dans le monde hautement hiérarchisé dont sont issus les observateurs coloniaux, on situe les chasseurs-cueilleurs à l'échelon le plus bas de l'humanité. Consommer des plantes et des racines qui croissent spontanément en dehors de la gouverne humaine revient, dans la vision occidentale de l'époque, à se nourrir comme des animaux⁶¹. Consommer des plantes sauvages, et plus particulièrement des racines, est l'expression tangible de la misère que les observateurs coloniaux attribuent aux peuples nomades. Les peuples comme les Mi'gmaq et les Nêhiraw, étant non cultivateurs, sont donc considérés comme étant hors normes, tout comme ces gueux qui dénaturent la société française⁶². Ces perceptions, qui sont intimement reliées entre elles, sont à la base de l'acharnement déployé par les

⁵⁹ Les deux administrateurs soutiennent aussi, qu'à leur avis, les habitants seraient peu intéressés à délaisser la culture du blé pour adopter la pomme de terre, car le blé représente pour eux une « valeur assurée ». (*Lettre de Vaudreuil de Cavagnial et Bigot...*)

⁶⁰ Les recherches de l'archéobotaniste Julie-Anne Bouchard-Perron faites sur des sites de la Nouvelle-France démontrent que le système hiérarchique des plantes tout comme l'idéalisation de l'agriculture influençaient les choix culinaires des premiers arrivants, les amenant à avoir peu d'intérêt pour les plantes indigènes autochtones (J.-A. Bouchard-Perron, « Savage Lands... », p. 480-497). Yvon Desloges soutient que les rares légumes du pays qui avaient été adoptés par les nouveaux arrivants sont délaissés avant la fin du 17^e siècle (Y. Desloges, *À table...*, p. 63).

⁶¹ A. Pagden, *The Fall of Natural Man...*, p. 88.

⁶² G. Sagard, *Histoire...*, p. 287, 890; M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 541; C. Lalemant, « Le P. Charles Lalemant... », p. 141; Paul Le Jeune, « Brieve Relation... », p. 303.

administrateurs coloniaux et par les missionnaires à introduire le modèle agricole européen, qu'ils associent à une mission civilisatrice.

Cette vision se reflète dans le peu d'intérêt démontré pour les racines indigènes qui font partie des diverses cultures alimentaires autochtones. Mis à part les descriptions produites par Nicolas Denys et Pierre Biard citées ci-haut, les rares mentions de racines comestibles, décrites sous le terme générique « racine », sont accompagnées de descriptions imprécises et incomplètes. On retrouve peu d'explications sur leur utilisation⁶³. Les mentions telles que « quelques racines qui sont au pays, qui ne nous manqueraient en aucune façon que ce fust⁶⁴ » de Champlain, ou « ils vivoient encore de racines⁶⁵ » de Chrestien Le Clercq, et les « méchantes racines que nous aurions de la peine à souffrir dans la bouche⁶⁶ » dont se plaint Marie de l'Incarnation, ne sont que quelques exemples du manque de détails offerts par les différents auteurs, tout comme du peu de considération qu'ils ont envers ce type d'aliment. D'ailleurs Sagard recommande de « ne point se hasarder d'y manger d'aucune sorte de racine que l'on ne les cognoisse, & qu'on ne scache leurs effets & leurs vertus, de peur des accidents inopinez⁶⁷ ». Certaines sont mortelles, comme l'*ondachiera*, d'autres comme l'*ooxrat* causent de grands inforts à ceux qui la mangent crue⁶⁸. On se méfie donc de ces végétaux inconnus.

Quant aux naturalistes tels Cornut, Sarrazin et Vaillant, qui traitent des plantes indigènes dans leurs écrits, ils s'intéressent plus à leurs propriétés médicinales et

⁶³ A. MacDougall, « Did Native Americans... », p. 642; Gerald L. Fortin, « La pharmacopée traditionnelle des Iroquois : une étude ethnohistorique », *Anthropologie et sociétés*, 2, 3 (1978), p. 121.

⁶⁴ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 309.

⁶⁵ Chrestien Le Clercq, *Premier Etablissement de la Foy dans la Nouvelle France, Tome premier* (À Paris, Chez Amable Auroy, 1691), p. 396.

⁶⁶ M. de l'Incarnation, « Lettre XVII... », p. 28.

⁶⁷ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 268.

⁶⁸ Un jeune garçon français en fait la mauvaise expérience (G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 268-270).

tinctoriales qu'à leur intérêt culinaire⁶⁹. Et bien que plusieurs observateurs coloniaux cherchent à s'appropriier les connaissances médicales autochtones, ils considèrent malgré tout ce savoir comme le reflet d'une infériorité culturelle et morale⁷⁰. Les naturalistes intègrent plutôt ces connaissances dans une ontologie médicale européenne et effacent l'apport des Autochtones et des colons dans la transmission de ce savoir⁷¹. Ils contribuent ainsi à invalider le savoir autochtone et à effacer sa contribution à la science botanique européenne⁷².

Secret, méfiance, impopularité et oubli

Le transfert du savoir culinaire autochtone se fait ainsi de façon très limitée, et ce, pour diverses raisons. Une d'entre elles est que le savoir culinaire appartient, chez les peuples autochtones du nord-est de l'Amérique, au monde féminin, un monde auquel peu d'observateurs ont accès, surtout les missionnaires, voués au célibat⁷³. De plus, de nombreux Autochtones hésitent à transmettre leurs connaissances botaniques et préfèrent garder secret un tel savoir, considéré comme sacré et généralement transmis de génération

⁶⁹ C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 65, 126. Louis Nicolas, dans le *Codex Canadensis*, se réfère à peu de racines et utilise un terme iroquoien générique pour désigner plusieurs racines comestibles (L. Nicolas, *The Codex Canadensis...* [dir. par M. Gagnon, N. Senior et R. Ouellet]). Selon Ken Albala, les Européens des classes supérieures avaient en général peu d'intérêt pour les végétaux provenant d'Amérique (Ken Albala, *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late-Renaissance Europe* [Urbana, University of Illinois Press, 2017], p. 82). Rebecca Earle démontre que ces végétaux, telle la pomme de terre, ont plutôt été adoptés initialement par les paysans; voir R. Earle, *Feeding the People...*

⁷⁰ Christopher Parsons reconnaît qu'il y a eu un transfert de connaissances substantiel, mais qui reste malgré tout très limité à cause de l'attitude péjorative des observateurs (C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 38-39). Ce phénomène est encore plus important étant donné que le savoir médical était le domaine des femmes ou des shamans (B. Boivin « La flore du Canada en 1708... », p. 244).

⁷¹ C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 87, 91, 149; J.-A. Bouchard-Perron, « Savage Lands... », p. 487.

⁷² C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 142.

⁷³ S. G. Monckton, *Huron Paleoethnobotany...*, p. 5; C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 75, 84; P. Biard, *Relation...*, p. 63, 20; G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 136, 138; *id.*, *Histoire...*, p. 257, 259; P. Boucher, *Histoire Vritable...*, p. 100. Le jésuite Joseph François Lafitau reconnaît toutefois ouvertement l'apport du savoir autochtone à ses propres connaissances (cité dans Christopher M. Parsons, « The Natural History of Colonial Science: Joseph-François Lafitau's Discovery of Ginseng and its Afterlives », *William and Mary Quarterly*, 73, 1 (2016), p. 38, 40.

en génération⁷⁴. On peut comprendre que les Mi'gmaq et les autres peuples aient craint de divulguer leurs sources d'approvisionnement aux nouveaux arrivants, qui démontrent peu de respect à l'égard de ces cadeaux de la nature. On n'a qu'à penser aux abus perpétrés par ces derniers. L'exemple de Cartier vient en tête : alors que les hivernants souffrent du scorbut, Dom Agaya envoie deux femmes auprès du Malouin, afin de lui enseigner un remède à base des rameaux et de l'écorce de l'arbre qu'ils nomment *anneda*. Le témoignage même de Cartier montre l'avidité avec laquelle les Français dépouillent l'arbre en question :

Aprè ce avoyr veu et congny y a eu telle presse sus ladicte medecine que on se vouloyt tuer à qui premier en auroyt de sorte que ung arbre aussi groz et aussi grand que je veidz jamays arbre a esté employé en moins de huit jours⁷⁵...

Un phénomène similaire se répète au 18^e siècle, alors que des commerçants cupides dévastent les colonies de ginseng⁷⁶. C'est toutefois principalement par manque d'intérêt pour des pratiques alimentaires jugées inférieures et par méfiance à l'égard des aliments provenant d'Amérique, que l'on considère comme étant peu adaptés à la constitution humorale européenne, que l'on porte peu attention aux pratiques culinaires autochtones. Pour les « diététiciens » de l'époque, le produit et l'humain restent liés à leur

⁷⁴ C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 91; A. MacDougall, « Did Native Americans... », p. 639-640.

⁷⁵ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 174. Michel Bideaux propose que ce remède ait pu être une connaissance propre aux Iroquoiens du Saint-Laurent qui se serait perdue avec leur disparition. Il remarque toutefois que les mots désignant plusieurs conifères – pruche, pin blanc et épinette – ressemblent au terme *anneda* mentionné par Cartier : pruche, *o-ned-da* (Seneca) et *o-no-da* (Mohawk); pin blanc, *handehta* (Wandyott) et *ohnehda* (Mohawk); et tous les conifères, *unénda* pour les Onondaga et Cayuga (J. Cartier, *Relations...* [dir. par M. Bideaux], p. 260).

⁷⁶ M. Lescarbot, *Relation Dernière...*, p. 29; C. M. Parsons, « The Natural History of Colonial Science... », p. 37-72. Le cas des anguilles, dont je traite plus loin, ainsi que l'extermination des tourtes ne sont que quelques exemples de l'attitude colonialiste quant aux ressources autochtones, qui se soldent par l'appropriation et la dépossession. Voir aussi Alan Taylor, « "Wasty Ways": Stories of American Settlement », *Environmental History*, 3, 3 (1998), p. 291-310 et B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 118-119.

environnement propre⁷⁷. Et bien que les Français, au contraire des Espagnols et des Anglais, ne mentionnent pas ouvertement cette crainte de transformer leur essence en consommant la nourriture autochtone⁷⁸, on peut imaginer qu'il reste une certaine méfiance à l'égard d'aliments inconnus et qui n'ont aucune correspondance dans le registre alimentaire français.

Ainsi, le peu de transfert de savoir qui s'effectue se situe dans un cercle relationnel restreint à certains Français qui ont développé une relation d'intimité avec les Autochtones. Les coureurs de bois et les habitants qui participent à la traite, ouvertement ou non, absorbent certaines connaissances autochtones et deviennent eux-mêmes sources de savoir⁷⁹. On retrouve toutefois peu de traces de ce savoir culinaire méprisé par les auteurs coloniaux⁸⁰. Il nous est donc impossible d'évaluer combien d'habitants ont pris l'habitude de consommer « la patate en chapelet », que les Français appellent aussi *pénac*⁸¹. L'abbé Léon Provancher soutient que les tubercules sont « très féculents et de saveur assez agréable », et note dans son ouvrage la *Flore canadienne*, paru en 1862, que « [l]e travail des glaces sur le lac Saint-Pierre, lors de la débâcle du Saint-Laurent, en déterre une telle quantité chaque printemps, qu'entraînés par les eaux, on peut souvent en ramasser par

⁷⁷ K. Albala, *Eating Right...*, p. 231-240.

⁷⁸ Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

⁷⁹ A. Greer, « The Exchange of Medical Knowledge... », p. 139; D. Delâge, « L'influence des Amérindiens... », p. 121-128; C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 149; G. Havard, *Empire et métissages...*, p. 388-398.

⁸⁰ S. G. Monckton, *Huron Paleoethnobotany...*, p. 3; C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 65. Le mépris quasi généralisé envers la nourriture autochtone de la part de l'élite coloniale fait que les transferts de connaissances restent peu publicisés.

⁸¹ *Penacs* était aussi utilisé par les Canadiens français comme alternative à « patate en chapelet » (M.-Victorin, *Flore laurentienne*, p. 354). La linguiste Marthe Faribault donne la liste des différents termes algonquins utilisés pour désigner l'*Apios americana*. Parmi ceux-ci, on retrouve *oupin* et *penak*, qui s'apparentent au terme *openauk* mentionné par Harriot (M. Faribault, « L'*Apios* tubéreux... », p. 69). Les botanistes désignent plus familièrement l'*Apios americana* par l'appellation « glycine tubéreuse ».

minots sur les rivages des paroisses en aval de Nicolet⁸² ». Il ne donne toutefois aucune indication sur l'utilisation de ces *penacs*. On comprend la raison pour laquelle les quelques villages au Québec où le nom « patate en chapelet » a survécu sont proches des rivières⁸³. Dans ces régions, il est fort probable que les colons aient profité de cette ressource abondante, bien que méprisée par l'élite coloniale. Earle démontre, dans *Feeding the People: The Politics of the Potato*, comment la pomme de terre a été initialement adoptée en Europe par les paysans plusieurs années avant qu'elle ne soit reconnue, par les botanistes et les administrateurs, comme un aliment recommandable⁸⁴. Dans les périodes difficiles, les paysans n'ont pas le luxe de choisir leur nourriture et s'accommodent de ce qui est disponible, surtout quand une ressource comme la patate en chapelet est accessible et abondante⁸⁵.

En fait, la seule racine originaire du nord-est de l'Amérique qui connaît quelques heures de gloire au 17^e siècle est le topinambour, et ce, à cause de son goût semblable à celui de l'artichaut, très prisé depuis le siècle précédent⁸⁶. Toutefois, les médecins s'en méfient et le dénoncent promptement comme étant « préjudiciable à la santé⁸⁷ ». Le topinambour devient rapidement nourriture pour le bétail ou supplément lors de périodes

⁸² Léon Provancher, *Flore canadienne ou description de toutes les plantes des forêts, champs, jardins et eaux du Canada* (Québec, Joseph Darveau, 1862), p. 154; aussi cité dans M. Faribault, « L'Apios tubéreux... », p. 69.

⁸³ M. Faribault, « L'Apios tubéreux... », p. 68.

⁸⁴ R. Earle, *Feeding the People...*

⁸⁵ Pour une discussion sur l'écart entre théorie et pratique alimentaire, voir Theresa A. Vaughan, *Women, Food, and Diet in the Middle Ages: Balancing the Humours* (Amsterdam, Amsterdam University Press, 2020), p. 93.

⁸⁶ D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 122, 149.

⁸⁷ Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier François*, 5^e éd. (Chez Iean Blaeu, Amsterdam, 1654), p. 162.

de guerre⁸⁸. Quant à l'*Apios*, il n'est cultivé en Europe que par curiosité⁸⁹. Au contraire du maïs, du chocolat, de la tomate et de la pomme de terre, l'*Apios* n'a joué qu'un rôle minime de figurant dans le *Columbian Exchange* présenté par Alfred Crosby⁹⁰. Le cas de cette racine nutritive – *sipeknk*, *chiquebi*, *openauk*, *pisque penay*, *chicamin*, *oupin*, *penak*, *ho'nonda*, *o'nenada*, *yoandjago*ⁿ, pour ne citer que quelques-uns de ses noms autochtones – n'est qu'un exemple de non-transfert de connaissances dû à des préjugés inscrits dans la mentalité des nouveaux arrivants⁹¹. Les racines sauvages, perçues comme une option de dernier recours en cas de famine⁹², et la méfiance à l'égard des aliments inconnus ont fait que l'*Apios americana* est resté un aliment méconnu que peu de nouveaux arrivants ont adopté. Certains, comme les quelques pauvres affamés qui se sont résignés à cueillir les derniers *chiquebi* laissés par les Mi'gmaq, ont détruit son habitat naturel. Indifférents à cette ressource, ils ont semé à la place « des segles & legumes⁹³ » afin de reproduire un environnement alimentaire familier.

Ainsi, l'attitude des nouveaux arrivants a eu des répercussions à long terme sur certaines cultures alimentaires autochtones. Parker remarque que les plantes sauvages, comme l'*Apios americana*, étaient presque disparues du régime des peuples iroquoiens au début du 20^e siècle. Il affirme : « It is difficult at this time to enumerate all the food roots

⁸⁸ C. C. Lacaïta, « The "Jerusalem Artichoke"... », p. 327-329; Daniel Naylor Shoemaker, *The Jerusalem Artichoke As a Crop Plant* (Washington, U.S. Department of Agriculture, 1937), p. 6-7; V. Dickenson, « Cartier, Champlain... », p. 38, notes 46-47; D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 149.

⁸⁹ M. Faribault, « L'*Apios* tubéreux... », p. 68.

⁹⁰ A. W. Crosby, *The Columbian Exchange...*; M. Blake, *Maize for the Gods...*; R. Earle, *Feeding the People...*; M. Norton, *Sacred Gifts...*; D. Gentilcore, *Pomodoro!...*; M. Galli, *La conquête alimentaire...*

⁹¹ Londa L. Schiebinger s'intéresse au phénomène d'agnologie et au « non-transfert » de certaines connaissances botaniques à une période où les Européens s'approprient une grande quantité de plantes américaines; voir Londa L. Schiebinger, *Plants and Empire: Colonial Bioprospecting in the Atlantic World* (Cambridge, Harvard University Press, 2004).

⁹² M. Lescarbot, *Relation Dernière...*, p. 29; P. Biard, *Relation...*, p. 212-213; S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 170; G. Sagard, *Histoire...*, p. 940-941.

⁹³ M. Lescarbot, *Relation Dernière...*, p. 29.

used by the Iroquois since they have long ceased to use wild roots and tubers as food, *preferring of course* [je souligne] cultivated varieties⁹⁴ ». Un constat similaire a été fait chez d'autres nations. Un rare témoignage à ce sujet, qui date aussi du début du 20^e siècle, celui de Mary Mendoke, une Potéoutami du Michigan, révèle que, bien qu'elle se souvienne du goût de l'*Apios*, sa communauté n'utilise plus la plante⁹⁵. De même, Beardsley soutient, dans son article « The Groundnut as Used by the Indians » publié en 1939, que le tubercule « has now fallen into almost total disuse⁹⁶ ». On peut ainsi croire que la honte associée au recours aux plantes sauvages s'est infiltrée chez certaines communautés autochtones⁹⁷.

L'anguille

L'anguille est un aliment essentiel qui s'inscrit dans les cultures alimentaires des peuples autochtones du nord-est de l'Amérique, algonquiens comme iroquoiens. L'anguille n'est cependant pas que simple nourriture : elle tient aussi, comme le castor, l'ours et l'orignal, une place importante dans la cosmologie de plusieurs nations autochtones en tant qu'être spirituel⁹⁸. Les Tuscarora, les Onondaga, les Cayuga et les Seneca lui dédient un clan⁹⁹. Les Néhiraw et les Mi'kmaq l'utilisent lors de cérémonies religieuses et s'en servent à des fins médicales¹⁰⁰. C'est toutefois dans l'univers mi'gmaw que cet être autre qu'humain joue un rôle privilégié : il tient une place primordiale dans la

⁹⁴ A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 104-106.

⁹⁵ G. Beardsley, « The Groundnut... », p. 510.

⁹⁶ G. Beardsley, « The Groundnut... », p. 510, 513.

⁹⁷ Vanessa Blanch, « Traditional Mi'kmaq food making a comeback in Natoaganeg », *CBC News* (5 nov. 2019), <https://www.cbc.ca/news/canada/new-brunswick/eel-ground-first-nation-natoaganeg-new-brunswick-food-centre-erica-ward-1.5341089>.

⁹⁸ M. Weiler, *Mi'kmaq and the American Eel...*, p. 17.

⁹⁹ M. C. Barbeau, « Iroquoian Clans... », p. 395-397; B. A. Mann, *Iroquoian Women...*, p. 95-96.

¹⁰⁰ Le Jeune, *RNF 1634*, p. 225; Anthony Davis, John Wagner, Kerry Prosper et Mary Jane Paulette, « The Paq'tnkek Mi'kmaq and Ka't (American Eel): A Case Study of Cultural Relations, Meanings, and Prospects », *The Canadian Journal of Native Studies*, XXIV, 2 (2004), p. 361.

spiritualité mi'gmaw et dans ses récits mythiques¹⁰¹. C'est une offrande sacrée que l'on offre au monde des esprits comme expression de gratitude¹⁰². Des tabous et des prescriptions entourent sa consommation. Par exemple, les Mi'gmaq évitent de faire rôtir le *ka't*, comme ils nomment l'anguille, de peur d'affecter les prises futures¹⁰³.

Au contraire des saumons, les anguilles naissent en haute mer et migrent en eau douce où elles se développent pendant quinze à vingt ans. Lorsqu'elles atteignent une maturité sexuelle, elles retournent vers l'océan pour se reproduire et mourir¹⁰⁴. On les retrouve alors en quantité phénoménale dans les rivières, alors qu'elles entament leur périple vers l'eau salée¹⁰⁵. Ces habitudes migratoires rendent l'anguille particulièrement vulnérable au début de l'automne, lorsqu'elle abonde en eau douce. Il est alors aisé d'en prendre de grandes quantités en utilisant des pièges, des nasses ou des *nigogues*, une sorte de harpon à trois doigts¹⁰⁶. Les peuples nomades comme les Mi'gmaq et les Nêhiraw se

¹⁰¹ M. Weiler, *Mi'kmaq and the American Eel...*, p. 16; K. Prosper et M. J. Paulette, « The Mi'kmaq Relationship... »; E. C. Parsons, « Micmac Folklore... », p. 40-42.

¹⁰² A. Davis *et al.*, « The Paq'tnkek Mi'kmaq... », p. 361; M. Weiler, *Mi'kmaq and the American Eel...*, p. 16-17; Shelley Denny, « Mi'kmaq Traditional Knowledge: Eels and the Bras D'Or Lakes », *Fish-WIKS News* (1^{er} mai 2014), https://www.dal.ca/sites/fishwiks/news-events/2014/05/01/mi_kmaq_traditional_knowledge_eels_and_the_bras_d_or_lakes.html; Shelley Denny, Angela Denny et Paul Tyson, *Kataq Mi'kmaq Ecological Knowledge: Bras d'Or Lakes Eels*, Rapport de l'Unama'ki Institute of Natural Resources (2012), <https://www.uinr.ca/wp-content/uploads/2012/02/Eel-MEK-WEB.pdf>; Sana Kavanagh, « A Good Feed »: *Reverence for Eels as a Guiding Principle for Traditional Ecological Knowledge and Management among Participants in the Mi'kmaq Food and Ceremonial Fishery in Cape Breton, NS*, Rapport de la School for Resource and Environmental Studies et de l'Institute for Integrative Science and Health (28 juin 2011), <http://www.integrativescience.ca/uploads/articles/2011June-Kavanagh-Integrative-Science-eels-Mikmaq-fisheries-aboriginal-CURA.pdf>; K. Prosper et M. J. Paulette « The Mi'kmaq Relationship... », p. 3.

¹⁰³ N. Denys, *Histoire Naturelle...*, p. 430, 461; A. Davis *et al.*, « The Paq'tnkek Mi'kmaq... », p. 361.

¹⁰⁴ Christen Junker-Andersen, « The Eel Fisheries of the St. Lawrence Iroquoians », *North American Archaeologist*, 9, 2 (1988), p. 101.

¹⁰⁵ Michael J. Miller et John M. Casselman, « The American Eel: A Fish of Mystery and Sustenance for Humans », dans Katsumi Tsukamoto et Mari Kuroki (dir.), *Eels and Humans* (Tokyo, Springer, 2014), p. 157.

¹⁰⁶ Judith Douville, « La pêche à l'anguille sur la Côte-du-Sud », *Rabaska*, 15 (2017), p. 43-64. Des méthodes similaires sont utilisées en France au Moyen Âge; voir Perrine Mane, « Images médiévales de la pêche en eau douce », *Journal des savants*, 3-4 (1991), p. 227-261.

retrouvent annuellement à l'automne dans des lieux privilégiés pour cette pêche collective¹⁰⁷. Ils réussissent à faire de grandes provisions d'anguilles grâce à des techniques très efficaces qui profitent des variations de marée. Les Mi'gmaq ont un système, le *nisagan*, qui consiste en un assemblage de pieux, de cordes et de roches dans lequel les anguilles s'engagent à marée haute et restent prisonnières lorsque l'eau se retire¹⁰⁸. Les Nêhiraw, eux, pêchent au *nigogue*, à la lueur des flambeaux, et aussi à l'aide de nasses « longues & capables de contenir cinq & six cents anguilles¹⁰⁹ ».

Pour ces peuples nomades, la pêche à l'anguille est une activité collective qui va au-delà d'un simple exercice d'approvisionnement en vivres. Les peuples autochtones du nord-est de l'Amérique ont développé, au cours des millénaires, une connaissance profonde de leur environnement et du cycle de vie des êtres autres qu'humains qui l'habitent. Ce savoir les a amenés à désigner des sites riches en ressources alimentaires comme points de rencontre importants. Les événements annuels qui s'y déroulent autour de la cueillette ou de la pêche s'inscrivent dans une vie sociale et politique effervescente qui permet des échanges et des unions entre les différentes nations. Ces lieux sont aussi imprégnés d'une dimension spirituelle qui unit, dans une interaction symbiotique, les Autochtones aux êtres autres qu'humains qui s'offrent à eux¹¹⁰.

¹⁰⁷ Sarah H. Schlanger décrit ces lieux comme des « persistent places »; voir supra, p. 40, note 86. Voir aussi P. Biard, *Relation...*, p. 47; Matthew W. Betts, *Place-Making in the Pretty Harbour: The Archaeology of Port Joli, Nova Scotia* (Ottawa, Musée canadien de l'histoire et University of Ottawa Press, 2019), p. 351-352; Cecilia Engler-Palma, Richard Apostle, David Vanderzwaag et Martin Castonguay, « Sustaining American Eels: A Slippery Species for Science and Governance », *Journal of International Wildlife Law & Policy*, 16, 2-3 (2013), p. 131-133.

¹⁰⁸ Océane Nyela et Ramona E. Blinn, « Le “nisagan” ou “nijagan” », *Historic Nova Scotia*, <https://historiconvascotia.ca/items/show/248>.

¹⁰⁹ G. Sagard, *Histoire...* p. 764. Voir aussi P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 158, 160.

¹¹⁰ Matthew Betts donne l'exemple d'Emsik (Port Joli) : « Inevitably, the Mi'kmaq created Emsik, or Port Joli, as surely as the place created, and undoubtedly continues to create them » (M. Betts, *Place-Making...*, p. 364). Voir aussi Leslie Dawson, « “Food Will Be What Brings the People Together” : Constructing Counter-Narratives from the Perspective of Indigenous Foodways », dans Priscilla Settee et

Les Autochtones consomment l'anguille fraîche, mais l'apprécient surtout fumée, au contraire des Français qui la préfèrent salée. Une fois fumée et séchée, elle conserve sa haute valeur nutritive et son poids léger en fait un aliment particulièrement adapté aux déplacements. Sagard, comme Le Jeune, offre des descriptions détaillées de la méthode utilisée pour préparer les provisions d'anguilles fumées¹¹¹. Ce travail revient aux femmes. Après leur avoir coupé la tête et la queue, « elles vident ce poisson, le lavent fort bien, l'ouvrant non par le ventre, mais par le dos, puis le pendent à la fumée, l'ayant fait au préalable égoutter sur des perches hors de leurs cabanes. Elles le tailladent en plusieurs endroits afin que la fumée le desseche plus aisement¹¹² ». Elles les assemblent par la suite en paquets de cent¹¹³. L'anguille traitée de cette façon se conserve plusieurs mois et permet de subsister pendant les hivers, où la nourriture vient parfois à manquer¹¹⁴.

Les Iroquoiens et l'anguille

L'anguille, fraîche et fumée, s'inscrit aussi dans le régime alimentaire des peuples sédentaires¹¹⁵. La place centrale qu'elle occupe dans les offrandes de nourriture que les Iroquoiens du Saint-Laurent font à Cartier et ses hommes démontre à quel point cette ressource fait partie intégrale de leur alimentation¹¹⁶. Les sources archéologiques indiquent que des restes de ce poisson se retrouvent sur des sites iroquoiens situés près des affluents

Shailesh Shukla (dir.), *Indigenous Food Systems: Concepts, Cases, and Conversations* (Toronto et Vancouver, Canadian Scholars, 2020), p. 88-89.

¹¹¹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 765; P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 9-10.

¹¹² P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 9-10.

¹¹³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 765.

¹¹⁴ G. Sagard, *Histoire...*, p. 765; M. J. Miller et J. M. Casselman, « The American Eel... », p. 157.

¹¹⁵ F. W. Waugh, *Iroquois Foods...*, p. 137; J. W. Nelson, « The Ecology of Travel... », p. 22; Pierre-Esprit Radisson, *Voyages of Peter Esprit Radisson: Being an Account of his Travels and Experiences among the North American Indians, from 1652 to 1684*, dir. par Gideon Delaplaine Scull (Boston, Prince Society, 1885), p. 82; C. Engler-Palma *et al.*, « Sustaining American Eels... », p. 133.

¹¹⁶ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 137.

du lac Ontario¹¹⁷. Sur certains de ces sites, la prédominance d'os crâniens porte à croire que ces anguilles n'étaient pas consommées sur place¹¹⁸. Comme on coupe la tête des anguilles avant de les fumer, on peut présumer que ces peuples faisaient des provisions qu'ils rapportaient dans leur village et qu'ils s'en servaient comme aliment d'appoint pendant la période hivernale. Lors de son séjour en Iroquoisie, le père Claude Dablon s'émerveille des prises abondantes tant à *Goïogouën* qu'à *Onnontagué*¹¹⁹.

Autant les Français restent méfiants devant des aliments qui leur sont étrangers, tel l'*Apios americana*, autant ils profitent de l'abondance d'espèces animales qui leur sont familières comme l'anguille. Les nouveaux arrivants retrouvent dans l'anguille un aliment apprécié dans leur pays d'origine. Pierre Boucher affirme que les anguilles en Nouvelle-France sont « grosses et grandes, d'un fort bon goût, meilleures qu'en France de beaucoup¹²⁰ », et ajoute qu'une fois salées, elles se conservent pour l'année et « font une excellente nourriture pour les gens de travail¹²¹ ». Toujours selon Boucher, « [l']anguille se pesche à Québec en plus grande abondance qu'en aucun autre lieu, dans le mois de

¹¹⁷John M. Casselman, « Dynamics of Resources of the American Eel, *Anguilla rostrata*: Declining Abundance in the 1990s », dans Katsumi Aida, Katsumi Tsukamoto et Kohei Yamauchi (dir.), *Eel Biology* (Tokyo et New York, Springer, 2003), p. 258; C. Junker-Andersen, « The Eel Fisheries... », p. 97-121. Voir aussi Jennifer Birch et Ronald F. Williamson, *The Mantle Site: An Archaeological History of an Ancestral Wendat Community* (Lanham, Altamira Press, 2013), p. 106; ASI, *Report on the Stage 3-4 Salvage Excavation of the Alexandria Site (AkGt-53). Draft Plan of Subdivision SC-T20000001 (55T-0061), Geographic Township of Scarborough, Now in the City of Toronto, Ontario*, Rapport (2008), p. 108, 120; ASI, *The Archaeology of the Mantle Site (AlGt-334). A Report on the Stage 3-4 Salvage Excavation of the Mantle Site (AlGt-334), Part of Lot 33, Concession 9, Town of Whitchurch-Stouffville, Regional Municipality of York, Ontario*, Rapport (2012), p. 276.

¹¹⁸J. M. Casselman, « Dynamics of Resources... », p. 258.

¹¹⁹Claude Dablon, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des peres de la Compagnie de Jesus. En La Nouvelle France, les années 1671 & 1672* (A Paris, Chez Sebastien Mabre-Cramoisy, 1673), p. 76 (par la suite RNF 1671 & 1672).

¹²⁰P. Boucher, *Histoire Veritable...*, p. 16. Hierosme Lalemant affirme que l'anguille du pays est excellente, « n'estans pois bourbeuse comme sont celle de la France, à cause qu'elle nage dans la grande eau de nostre fleuve S. Laurens » (Hierosme Lalemant, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France, és années mil six cent cinquante neuf & mil six cent soixante* [A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1661], p. 16 [par la suite RNF 1659 & 1660]).

¹²¹P. Boucher, *Histoire Veritable...*, p. 16.

Septembre et au commencement d'Octobre... on en prend en si grande quantité, que cela n'est pas concevable à moins que de l'avoir veu¹²² ». Il soutient même, dans son enthousiasme à promouvoir la Nouvelle-France, qu'un homme en aurait pris à lui seul plus de cinquante milliers¹²³. Bien que ces affirmations puissent être exagérées, elles confirment les témoignages de plusieurs observateurs coloniaux qui s'émerveillent de l'abondance de ce poisson. Sagard s'extasie devant cette « manne » que les Français comme les Autochtones, dit-il, « usent comme viande envoyée du Ciel¹²⁴ ». Dans une lettre qu'elle adresse à son fils le 6 novembre 1662, Marie de l'Incarnation s'étonne que les enfants du pays soient « gros & gras », et ce, bien qu'ils « ne vivent que d'anguilles, & d'un peu de pain¹²⁵ ».

Les Français profitent en effet, tout comme les Autochtones, de cette richesse alimentaire¹²⁶. Simon Denys, qui s'établit à Québec en 1652 après un séjour en Acadie, mentionne dans une lettre à son beau-frère, le sieur Du Breuil de Tours, l'importance de l'anguille dans le régime alimentaire en Nouvelle-France :

D'aucuns saleront vingt ou trente barils d'anguilles pêchées devant leur porte. Ce poisson, dans ce pays, tient lieu de la viande de bœuf et l'on s'en nourrit durant toute l'année sans en être dégoûté. Il est excellent, frais ou salé. Il n'a pas besoin de beurre et donne une graisse abondante, qui sert à faire des sauces pleines de saveur et dont on ne se fatigue pas. Plusieurs préfèrent l'anguille à la chair des oiseaux que l'on prend ici en grand nombre¹²⁷.

¹²² P. Boucher, *Histoire Vritable...*, p. 78.

¹²³ P. Boucher, *Histoire Vritable...*, p. 16.

¹²⁴ G. Sagard, *Histoire...*, p. 763-764.

¹²⁵ M. de l'Incarnation, « Lettre LXIV », dans *Lettres...*, p. 574.

¹²⁶ Marie Morin, *Histoire simple et véritable : les annales de l'Hôtel-Dieu de Montréal, 1659-1725*, dir. par Ghislaine Legendre (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1979), p. 102-103; W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... », p. 3; Y. Desloges, *À table...*, p. 99, 119. Les anguilles salées se retrouvent dans des inventaires après décès; voir B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 117.

¹²⁷ Lucien Campeau, « Un témoignage de 1651 sur la Nouvelle-France », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 23, 4 (1970), p. 601-612.

On peut se surprendre que l'anguille, si peu populaire de nos jours, ait pris une place si importante dans le régime alimentaire des nouveaux arrivants. Il faut se rappeler qu'elle est très appréciée en France à l'époque, et ce, malgré la vision négative que colportent les médecins à son sujet. Les physiiciens lui reconnaissent en effet une viscosité et une humidité excessive qui se doit d'être corrigée par des épices ou du vin¹²⁸. Ils se méfient de ce poisson, dont le mode de reproduction reste obscur – on croit que les anguilles naissent spontanément de matières putrides¹²⁹ – et de sa connotation sexuelle¹³⁰. Malgré les recommandations de ne pas abuser de ce poisson, l'anguille se retrouve toutefois sur la table des nobles comme sur celle des paysans. Elle tient une place d'honneur dans les deux références culinaires médiévales, *Le Viander* de Taillevent et *Le Ménagier de Paris*, et elle reste le poisson le plus représenté dans *Le Cuisinier François* de La Varennes publié en 1651¹³¹.

Un aliment de carême fort apprécié

D'où vient cette grande popularité? Les restrictions alimentaires auxquelles sont soumis les catholiques lors du carême et des multiples jours maigres imposés par le calendrier religieux font de l'anguille un aliment de jeûne particulièrement précieux à cause de sa teneur en gras qui le rend particulièrement goûteux¹³². L'anguille est reconnue

¹²⁸ *Le Thresor de santé... Livre cinq*, p. 260-261. Voir aussi Philippe Hecquet, *Traité des Dispenses du Carême. Tome second*, 2^e éd. (A Paris, Chez François Fournier, 1710), p. 246-247.

¹²⁹ D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 20; K. Albala, *Eating Right...*, p. 160; Piero Camporesi, *La carne impassibile* (Milan, Il Saggiatore, 1983); *Regime de Vivre, et conservation du corps humain, auquel est amplement discoursu des choses naturelles, & de tous vivres qui sont communement en usage, avec plusieurs receptes bien approuvées : le tout nouvellement recueilly des bons auteurs, tant anciens que modernes* (A Paris, Pour Vincent Sertenas, 1561), p. 67a.

¹³⁰ K. Albala, *Eating Right...*, p. 206.

¹³¹ Laurier Turgeon, *Une histoire de la Nouvelle-France : Français et Amérindiens au XVI^e siècle* (Paris, Belin, 2019), p. 55.

¹³² L'anguille est fortement appréciée pendant le carême. Le Jeune soutient que les Français en Nouvelle-France gardent une grande quantité d'anguilles « pour les iours qu'on ne mangent point de chair » (P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 10). Voir aussi Y. Desloges, *À table...*, p. 143 et Marin Wagda, « Le carême, ou le sel de l'abstinence », *Hommes et migrations*, 1196 (1996), p. 62-64. Un autre aliment

comme le poisson de la gourmandise, « l'aliment "maigre" chéri des goinfres hypocrites¹³³ » qui s'en délectent les jours d'abstinence. Comme l'affirme le père Hierosme Lalemant, conservée dans le sel, l'anguille « porte avec soy, pour l'ordinaire, tout son assaisonnement¹³⁴ ». Pour les nouveaux arrivants, cette ressource abondante est en effet un don du ciel qui permet à beaucoup d'entre eux de survivre alors que les terres nouvellement défrichées produisent peu. Pour les administrateurs, l'accès à une quantité prodigieuse d'anguilles faciles à exporter laisse miroiter un rendement commercial plus qu'intéressant pour la colonie en devenir¹³⁵.

Les Français n'hésitent donc pas à s'installer à proximité de ces endroits fréquentés par les Autochtones afin de profiter de leurs richesses¹³⁶. Les Acadiens qui entretiennent de bonnes relations avec leurs alliés mi'gmau fréquentent les sites de pêche, sans toutefois s'y installer à demeure. La seigneurie de Pobomcoup, par exemple, dans la région de Cap Sable, se situe près du site persistant mi'gmau *Wipkume'kaqn* (l'endroit des anguilles), mais n'empiète pas sur le site¹³⁷. En revanche, l'onomastique révèle une appropriation progressive de certains lieux propices à la pêche aux anguilles par les Acadiens. Un endroit reconnu sur l'île Saint-Jean, initialement nommé *Katewpijk* (lieu de piège à anguilles), se

recherché les jours de jeûne est le castor, que l'on considère être moitié mammifère (la partie avant) et moitié poisson (les cuisses et la queue); on peut donc se régaler de ces parties tout en respectant les jours maigres. Voir Yves-François Le Lay, Paul Arnould et Emeline Comby, « Le castor, un agent en eau trouble. L'exemple du fleuve Rhône », *Géocarrefour*, 91, 4 (2017), et P. Kalm, *Travels...*, p. 297.

¹³³ Cécile Le Cornec, « L'anguille dans les textes scientifiques et littéraires médiévaux : animal hybride et poisson de la gula », *Reinardus*, 21, 1 (2009), p. 98-114. Voir aussi K. Albala, *Eating Right...*, p. 182, 189.

¹³⁴ H. Lalemant, *RNF 1659 & 1660*, p. 16; Marc LaFrance, « Le goût du gras en Nouvelle-France », *Cap-aux-Diamants*, 44 (1996), p. 14.

¹³⁵ Samuel de Champlain, « Lettre à la chambre de commerce », dans Henry Percival Biggar, *The Works of Samuel de Champlain. Vol II* (Toronto, The Champlain Society, 1922), p. 340; Brett Rushforth, *Bonds of Alliance: Indigenous and Atlantic Slavery in New France* (Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2012), p. 176.

¹³⁶ C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 38.

¹³⁷ T. Peace, « A Reluctant Engagement... », p. 18.

voit francisé en Cadocpiche¹³⁸ sur une carte du début du 18^e siècle, et évolue rapidement vers Hâvre aux Anguilles¹³⁹.

Le phénomène d'appropriation est encore plus présent dans la vallée du Saint-Laurent. Les abords de *Kamiskouaouangachit*, où les Nêhiraw se retrouvent chaque automne afin de faire leur réserve d'anguilles¹⁴⁰, représentent pour Champlain un choix judicieux pour y installer une habitation. L'endroit est stratégique : il décentralise le monopole de la traite, jusque-là contrôlée par les Nêhiraw de Tadoussac¹⁴¹, tout en assurant un contact régulier avec les Autochtones capables de fournir une ressource alimentaire précieuse en attendant que les terres soient défrichées et productives. Car initialement, ce sont les alliés Nêhiraw qui contrôlent cette pêche et qui partagent leurs prises avec les Français¹⁴². Si la décision de Champlain d'installer l'habitation à proximité de *Kamiskouaouangachit* ne dépend pas uniquement de la relation que les Nêhiraw entretiennent avec le site, celle des missionnaires d'y établir leur mission est directement liée à ce fait. À la suite du retour des Français en Nouvelle-France, les pères jésuites créent la mission de Saint-Joseph (Sillery) en 1637. Ce choix résulte de « l'intersection des désirs, besoin et priorités françaises et autochtones¹⁴³ ». Les missionnaires sont conscients de

¹³⁸ *Carte de l'Isle St. Jean. Avec partie de l'Acadie et de l'Isle Royale*, Archives Canada, Indice de classe locale : H2/204/[ca. 1723], Numéro de boîte : 2000206963, https://recherche-collection-search.bac-lac.gc.ca/fra/Accueil/Recherche?DataSource=Archives%7CFonAndCol&SearchIn_1=Subject&SearchInText_1=Acadie.

¹³⁹ Robert de Vaugondy, *L'Acadie*, 1749, <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/2244761>. Après la déportation des Acadiens, ce lieu est renommé Savage Harbour. Ce nom dénigrant pour les Autochtones est fortement remis en question de nos jours. Voir Isabelle Gallant, « The History of the P.E.I. Harbour at the Centre of a Name-Change Push », *CBC News* (12 juillet 2022), <https://www.cbc.ca/news/canada/prince-edward-island/the-history-of-the-p-e-i-harbour-at-the-centre-of-a-name-change-push-1.6516973>.

¹⁴⁰ Voir le chapitre « Rencontres alimentaires : dons et contre-dons ».

¹⁴¹ D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... 2^e partie... », p. 126.

¹⁴² S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 167; G. Sagard, *Histoire...*, p. 606, 608, 941, 942, 944, 979. Voir aussi le chapitre « Rencontres alimentaires : dons et contre-dons ».

¹⁴³ J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 54 (ma traduction).

l'importance du lieu pour les Nêhiraw et veulent profiter de cette situation, qui leur garantit une présence autochtone régulière et, conséquemment, un bassin important d'âmes à convertir. En parallèle, la présence de Français armés permet aux Nêhiraw de faire leur provision d'anguilles à l'abri des attaques haudenosaunee.

Les Nêhiraw ont cependant de la difficulté à s'adapter à un mode de vie sédentaire et l'agriculture a peu d'attrait pour eux. Contrairement à ce que les observateurs français veulent laisser croire, l'agriculture n'est pas une découverte pour ces peuples. Ils ont des contacts réguliers avec des peuples sédentaires, comme les Wendat, auprès desquels ils se procurent des produits agricoles comme le maïs en échange de produits de chasse. Les efforts des missionnaires et les encouragements de Champlain ne réussissent à convaincre que très peu de leurs alliés nêhiraw à se fixer à un endroit, car ces derniers considèrent que la sédentarisation entame un processus de pourriture et conduit à la déchéance¹⁴⁴. La mouvance est pour eux un choix de vie réfléchi et désiré qui leur permet d'avoir accès à leur nourriture traditionnelle¹⁴⁵. Riches de leur connaissance approfondie du territoire et des ressources qui s'y trouvent, ils se déplacent à travers leur lieu d'existence vers des « sites persistants » où ils se retrouvent, selon les saisons, pour profiter de l'abondance offerte par ces sites. Conséquemment, ils fréquentent *Kamiskouaouangachit* pendant la période estivale et à l'automne pour profiter de la pêche à l'anguille, et retournent dans la forêt l'hiver pour la chasse¹⁴⁶.

¹⁴⁴ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 228, cité dans A. Beaulieu, *Convertir les fils de Caïn...*, p. 79, 139.

¹⁴⁵ Marshall Sahlins soutient que le mouvement est ce qui permet aux chasseurs-cueilleurs de s'approvisionner de façon avantageuse en allant se procurer les ressources dans leur milieu naturel tout en maintenant leur équilibre (M. Sahlins, *Stone Age Economics*, p. 1-37).

¹⁴⁶ A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 76.

La mission de Saint-Joseph que les jésuites créent à cet endroit connaît toutefois un certain succès. En 1642, trente-cinq à quarante familles nouvellement converties vivent à proximité pour une grande de partie de l'année¹⁴⁷. L'endroit continue aussi d'être un lieu de rencontre annuelle privilégié. Il est cependant sous le contrôle des jésuites, qui se considèrent comme les tuteurs des néophytes et profitent de l'accès privilégié à la Pointe de Puiseaux que ces derniers continuent de fréquenter. Une note dans le journal des jésuites d'octobre 1646 laisse entendre que la pêche s'avère très rentable pour l'établissement. Entre le mois d'août et le début de novembre, quarante milliers d'anguilles sont prises et vendues pour « la plupart à un demy-escu le cent¹⁴⁸ », ce qui assure un revenu intéressant pour les jésuites¹⁴⁹. C'est toutefois au contact des Autochtones que les nouveaux arrivants se familiarisent avec cette pêche. Bien que la pêche à l'anguille se pratique dans plusieurs régions de France, dont la Charente, le Poitou et la Vendée¹⁵⁰, d'où sont originaires bon nombre d'immigrants vers la Nouvelle-France, les premiers hivernants de Québec ne semblent pas maîtriser les techniques de pêche et dépendent initialement de leurs alliés autochtones pour s'approvisionner¹⁵¹. Les nouveaux arrivants s'y initient toutefois rapidement et, afin de profiter de cette ressource précieuse, n'hésitent pas à s'incruster progressivement et à profiter, à leur tour, de cette pêche fructueuse. Pour certains d'entre eux, l'anguille est source de revenus; pour d'autres, elle fait partie des redevances

¹⁴⁷ J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 53-58.

¹⁴⁸ « Journal des Jésuites pour 1646 », dans Lucien Campeau, *MNF VI : Recherche de la paix (1644-1646)*, (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 1992), Doc. 141, p. 734. Comme ce Journal, au contraire des *Relations*, n'était pas destiné au public, on ne peut voir ici une forme de propagande. Voir aussi A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 77 et J.-F. Lozier, *Flesh Reborn...*, p. 65.

¹⁴⁹ La pêche à l'anguille reste un revenu intéressant pour les jésuites pendant plusieurs années (Y. Desloges, *À table...*, p. 79).

¹⁵⁰ Jeanne Philippe-Levatois, *Cuisine traditionnelle de Poitou et de Vendée* (Poitiers, Le Bouquiniste, 1979).

¹⁵¹ S. de Champlain, « Seconde partie... », dans *Les Voyages...* (1632), p. 167.

seigneuriales qui leur sont imposées¹⁵². Bien que la mission de Saint-Joseph soit exemptée de telles mesures, l'état se resserre progressivement autour du lieu de pêche de prédilection des Nêhiraw. La situation se détériore avec l'arrivée de Louis d'Ailleboust de Coulonge : le nouveau gouverneur conteste le droit de pêche des néophytes de la mission. Des incidents surviennent lors desquels les hommes d'Ailleboust agressent violemment les pêcheurs autochtones. Les jésuites défendent les droits de leurs « sauvages chrétiens », de crainte qu'ils ne délaissent la mission, mais les mauvais traitements infligés aux néophytes et la compétition de plus en plus forte pour l'accès à la côte pèsent sur le moral de ces derniers¹⁵³.

Désabusés et privés d'accès à *Kamiskouaouangachit*, les Nêhiraw abandonnent l'endroit¹⁵⁴ et se voient obligés de chercher d'autres sites propices à la pêche. Comme le remarque Greer, « [t]hey had not been expelled, nor had they sold their land, but they had certainly been dispossessed¹⁵⁵ ». Les nouveaux arrivants se sont approprié cet espace existentiel¹⁵⁶ avec lequel les Nêhiraw entretenaient une relation privilégiée, les privant non

¹⁵² Paul Ragueneau, « Mémoire du P. Paul Ragueneau sur la Pêche de l'anguille », dans Lucien Campeau, *MNF VII : Le témoignage du sang (1647-1650)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 1994), Doc. 154, p. 686; A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 76, 173; Richard C. Harris, *The Seigneurial System in Early Canada: A Geographical Study* (Madison, University of Wisconsin Press, 1984 [1966]), p. 70. L'anguille fait partie du commerce de ressources alimentaires avec les Antilles; voir François Joseph Le Mercier, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des Peres de la Compagnie de Iesvs. En la Nouvelle France, les années mil six cens soixante six & mil six cens soixante sept* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, et Sebast. Marbre-Cramoisy, 1668), p. 7 (par la suite *RNF 1666 & 1667*).

¹⁵³ A. Beaulieu, *Convertir les fils de Caïn...*

¹⁵⁴ A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 76-79; Jean Dequen, « Requête d'opposition à la prise de possession de la pêcherie d'anguilles », dans L. Campeau, *MNF VII*, doc. 152, p. 681-682; P. Ragueneau, « Mémoire... », p. 684-688.

¹⁵⁵ A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 81.

¹⁵⁶ L'expression « espace existentiel » s'applique mieux à la vision autochtone, car elle n'implique pas, comme le terme « territoire », une idée de limites et de frontières, et implique la relation symbiotique qui existe entre le « landscape » et l'humain qui l'habite et le transforme. Voir Bertrand Lévy, *Géographie humaniste et littérature : l'espace existentiel dans la vie et l'œuvre de Hermann Hesse (1877-1962)*, Thèse de doctorat (Géographie), Université de Genève, 1987, p. 18-19, et Tim Ingold, « The Temporality of the Landscape », *World Archaeology*, 25, 2 (1993), p. 152-174.

seulement de l'accès à une importante ressource alimentaire collective, mais aussi à un site ancré dans leur vie sociale et spirituelle. La perte de *Kamiskouaouangachit* n'est pas un phénomène isolé. Il s'inscrit dans un phénomène d'appropriation propre à l'avancée colonialiste¹⁵⁷.

Conclusion

Dans cette confrontation entre deux modes de gestion environnementale, les Français ont imposé leur vision sur un territoire occupé depuis des millénaires par différentes nations autochtones. La perception négative, par les nouveaux arrivants, du savoir des peuples autochtones en général¹⁵⁸ – encore plus exacerbée à l'égard de celui des peuples nomades comme les Nêhiraw et les Mi'gmaq – et leur méfiance vis-à-vis des plantes qui leur étaient inconnues a entraîné une perte de savoir¹⁵⁹. Bien que les observateurs coloniaux, naturalistes et explorateurs, aient cherché à développer une connaissance encyclopédique de la flore américaine, ils ont intégré leurs découvertes dans un système de classification européen et se sont surtout intéressés à leurs propriétés médicinales, stimulés par l'espoir de découvrir de nouvelles panacées et de générer des profits commerciaux¹⁶⁰. Leur intérêt pour les plantes comestibles s'est limité à celles

¹⁵⁷ *Wipkume'kaqn*, un des sites persistants des Mi'gmaq, s'est vu accordé aux pêcheurs de la Nouvelle-Angleterre après la déportation (T. Peace, « A Reluctant Engagement... », p. 20).

¹⁵⁸ Robert Kelly, *The Lifeways of Hunter-Gatherers: The Foraging Spectrum*, 2^e éd. (Cambridge, Cambridge University Press, 2013), p. 4; Winona LaDuke, *All Our Relations: Native Struggles for Land and Life* (Chicago, Haymarket Books, 2016), p. 47-72; Victoria Dickenson et Elsbeth Heaman, « Natural Science in the New world: The Descriptive Enterprise », *Scientia Canadensis: Canadian Journal of the History of Science, Technology and Medicine*, 31, 1-2 (2008), p. 7; Nancy Jean Turner et Patrick von Aderkas, « Sustained by First Nations: European Newcomers' Use of Indigenous Plant Foods in Temperate North America », *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81, 4 (2012).

¹⁵⁹ S. G. Monckton, *Huron Paleoethnobotany...*, p. 2; C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 8. La reconnaissance du savoir autochtone reste un débat très actuel; voir Marie Roué « Histoire et épistémologie des savoirs locaux et autochtones. De la tradition à la mode », *Revue d'ethnoécologie*, 1 (2012), p. 2-14; M. Fee, « Stories... », p. 55-78.

¹⁶⁰ Nancy Hudson-Rodd, « Hygeia or Panacea? Ethnogeography and Health in Canada: Seventeenth to Eighteenth century », *History of European Ideas*, 21, 2 (1995), p. 235-246. Grégoire Holtz, discute de l'appropriation scientifique et commerciale de plantes exotiques dans « L'appropriation des

produites dans un contexte agricole, tels le maïs, les courges et les haricots, et exceptionnellement à de rares plantes non cultivées comme le topinambour¹⁶¹. Ils se sont en général désintéressés des propriétés culinaires et de l'apport nutritionnel des plantes indigènes, exception faite des petits fruits. Ce sont plutôt les gens du peuple, les habitants, ceux qui ont eu des contacts d'intimité avec les Autochtones, qui ont adopté plusieurs plantes alimentaires autochtones, certains par goût, mais plusieurs à la suite de périodes de disette¹⁶². Toutefois, ces appropriations restent minimales si l'on considère le nombre de plantes indigènes faisant partie des diverses cultures alimentaires des Autochtones du nord-est de l'Amérique. Les ethnobotanistes évaluent à près de cent soixante-dix le nombre de ces plantes, et ce, sans compter celles dont l'usage s'est perdu avec le temps¹⁶³. Parmi ces plantes, on retrouve vingt-cinq types de racines différentes¹⁶⁴.

Malgré leur petit nombre, les Français ont cependant profondément marqué les lieux d'existence des peuples autochtones, ce qui par conséquent a affecté leur accès à la nourriture¹⁶⁵. Dans un processus de colonisation environnementale, les nouveaux arrivants ont transformé l'espace existentiel de tous les peuples autochtones du nord-est de l'Amérique en les privant progressivement non seulement de l'accès à des ressources alimentaires traditionnelles, mais aussi de la relation culturelle et spirituelle qu'ils

plantes indiennes chez les naturalistes du XVI^e siècle », dans Sabine du Crest et Frank Lestringant (dir.), *Le théâtre de la curiosité* (Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2008), p. 109-122.

¹⁶¹ S. G. Monckton, *Huron Paleoethnobotany...*, p. 2-4.

¹⁶² Nancy Jean Turner et Patrick von Aderkas présentent une liste de plantes indigènes adoptées par les « settlers » qui se sont installés sur le continent américain. Comme ils le remarquent, plusieurs d'entre elles ont été initialement intégrées comme « emergency food » (N. J. Turner et P. von Aderkas, « Sustained by First Nations... », p. 295-315). Rebecca Earle démontre comment les paysans européens ont été les premiers à adopter la pomme de terre, bien avant ce que l'historiographie laisse croire (R. Earle, *Feeding the People...*).

¹⁶³ S. G. Monckton, *Huron Paleoethnobotany...*, p. 2.

¹⁶⁴ Thor Arnason, Richard J. Hebda et Timothy Johns, « Use of Plants for Food and Medicine by Native Peoples of Eastern Canada », *Revue canadienne de botanique*, 59, 11 (1981), p. 2195; M. J. Black, *Algonquin Ethnobotany...*, p. 34.

¹⁶⁵ A. Greer, *Property and Dispossession...*, p. 20.

entretenaient avec cet espace¹⁶⁶. L'ignorance et l'indifférence à l'égard des ressources jugées non adaptées au régime alimentaire européen parce que non cultivées, comme l'*Apios americana*, ont contribué à cette perte. Il est ironique de constater que tant le désintérêt que l'intérêt pour certaines ressources alimentaires ont eu des répercussions néfastes sur l'approvisionnement des peuples autochtones. Les Français ont reconnu dans l'anguille une ressource déjà intégrée dans leur culture alimentaire et qui, par sa grande disponibilité et sa facilité de conservation, a aidé les nouveaux arrivants à surmonter les premières années difficiles. Elle leur est aussi apparue comme une source de profit à développer. Par conséquent, ils n'ont pas hésité à tirer avantage des savoirs autochtones pour s'approprier les lieux favorables à la pêche à l'anguille et à restreindre progressivement l'accès à ces sites aux différents peuples qui les fréquentaient depuis des millénaires. *Kamiskouaouangachit* n'est qu'un exemple de cette dépossession.

¹⁶⁶ J. Leblanc et K. Burnett, « What Happened... », p. 20; D. Delâge, *Le Pays renversé...*, p. 287-291; M. Fee, « Stories... », p. 55-78.

Chapitre 4 – Chiens, ours et captifs

Nosotros no confiamos más que en los que comen lo mismo que nosotros.
(Nous ne faisons confiance qu'à ceux qui mangent comme nous)

Elisabeth Burgos et Rigoberta Menchú, *Me llamo Rigoberta Menchú...*, 1985¹.

Alors que les femmes et les enfants wendat préparent l'*eindohy* pour un festin de grande importance et s'en lèchent les doigts « de mesme que si c'estoient cannes de sucres », le récollet Gabriel Sagard qui assiste aux préparatifs avoue qu'il ne peut surmonter sa répugnance et goûter ce mets qui lui rappelle l'odeur des égouts². Cet *eindohy* est en fait du maïs qui est mis à fermenter sous la bourbe pendant deux ou trois mois et que l'on mange après l'avoir grillé sous les cendres, ou qu'on utilise pour agrémenter la viande ou le poisson. Ce délice wendat ne provoque pourtant qu'une réaction de dégoût chez Sagard.

Une fois en Amérique, les Français doivent affronter un monde dont les assemblages culinaires défient les conventions occidentales. Confrontés à des aliments inconnus, mais aussi à des aliments jugés impurs selon les normes européennes, plusieurs d'entre eux n'hésitent pas à exprimer leur dégoût pour les cultures alimentaires qu'ils découvrent. Le tabou ultime qu'est la consommation de chair humaine ainsi que les festins de chiens et de graisse d'ours suscitent de vives réactions chez les observateurs coloniaux.

¹ Elisabeth Burgos et Rigoberta Menchú, *Me llamo Rigoberta Menchú y así me nació la conciencia* (Mexico, Siglo veintiuno editores, 1985) p. 13, aussi citées dans Bernard Roy, Jenni Labarthe et Judith Petitpas, « Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires », *Anthropologie et sociétés*, 37, 2 (2013), p. 237.

² G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 140-141. Sur l'*eindohy*, voir aussi Samuel de Champlain, *Voyages et découvertures faites en la Nouvelle France, depuis l'année 1615. iusques à la fin de l'année 1618* (A Paris, Chez Claude Collet, 1619), p. 83.

Comme proposé par le psychologue Paul Rozin, il faut cependant faire une distinction entre « distaste » et « disgust³ ». Alors que le premier découle de sensations physiques, le second prend sa source dans le domaine des émotions. On peut prendre comme exemple de « distaste » la réaction des Nêhiraw qui, après avoir goûté les biscuits de mer offerts par les Français pour la première fois, « n’y trouvant point de goust », les jettent à l’eau⁴. De même, Cartier et ses hommes rejettent la nourriture offerte par les habitants d’Hochelaga, entre autres parce « qu’il n’y avoit goust de sel⁵ ». Pour ces marins habitués à la viande salée qui, avec les biscuits de mer, constituent l’ordinaire sur les navires⁶, l’absence de sel dans la nourriture qui leur est proposée est particulièrement exacerbée. En revanche, les Wendat, confrontés aux aliments que leur offrent les Français, apprécient peu « le sel qui assaisonne toutes les viandes qu’on mange en Europe », car ils y trouvent un goût amer⁷. Bien que dans ces cas on ne puisse exclure un certain jugement de valeur de part et d’autre sur la nourriture de l’Autre, on parle ici de réactions gustatives désagréables qui provoquent plus un désintérêt envers l’aliment qu’un sentiment de répulsion.

Dégoût et anxiété

Ce que Sagard ressent pour l’*eindohy* provient toutefois non seulement de l’odeur qui lui déplaît, mais de l’association qu’il fait entre le mets et la nourriture. Le

³ Paul Rozin et April E. Fallon, « The Psychological Categorization of Foods and Non-Foods: A Preliminary Taxonomy of Food Rejections », *Appetite*, 1, 3 (1980), p. 193-201; *id.*, « A Perspective on Disgust », *Psychological Review*, 94, 1 (1987), p. 23-41. L’expression « dégoût cognitif » pour « disgust » proposée par Claude Fischler est, à mon avis, trop réductrice, car elle fait abstraction de la dimension émotionnelle et physique de la réaction. Voir C. Fischler, *L’omnivore...*, p. 75-76.

⁴ P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 41. Cette anecdote aurait été racontée à Le Jeune par l’apostat Pastedechouan, qui le tenait de sa grand-mère.

⁵ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 155.

⁶ Gilles Proulx donne une bonne idée de la diète des marins, mais touche principalement le 18^e siècle (Gilles Proulx, *Between France and New France: Life Aboard the Tall Sailing Ships* [Toronto, Dundurn Press, 1984], p. 106-111).

⁷ *RNF 1657 & 1658*, p. 105.

dégoût/disgust précède souvent le contact physique avec l'aliment. Avant d'absorber un aliment, on le pense, et si la pensée évoque un interdit ou une menace, on arrive au dégoût. Ce n'est pas qu'une question physiologique. C'est en fait l'expression de la reconnaissance d'une menace réelle ou symbolique pour l'intégrité physique et morale, tout comme pour le sentiment d'identité⁸. Ce malaise ressenti face à des denrées qui ne correspondent pas aux normes établies et que l'on définit comme dégoût est ainsi « une émotion, non une nature, il est une relation culturellement et socialement déterminée, et non un instinct ou une biologie⁹ ». (Je fais ici abstraction de la néophobie alimentaire, cette peur incontrôlable de goûter à des aliments inconnus qui affecte certains individus, mais qui ne suscite pas nécessairement une émotion de dégoût¹⁰.) Le rejet initial d'aliments qui ne correspondent pas à des catégories prédéterminées est un thème récurrent qui se retrouve dans tous les récits de rencontres alimentaires entre des membres de différentes sociétés¹¹. Un peu comme la souillure est, selon l'anthropologue Mary Douglas, une représentation symbolique du désordre, concept variable selon les sociétés, les jugements sur les « mauvaises nourritures de l'Autre » doivent être lus comme l'expression d'anxiétés devant une culture étrangère¹². Il ne faut pas voir dans cette réaction de dégoût une

⁸ David Le Breton, *La saveur du monde, une anthropologie des sens* (Paris, Éditions Métailié, 2015), p. 389. Voir aussi Corinna Coulmas, *Métaphores des cinq sens dans l'imaginaire occidental. Volume II : Le goût* (Paris, Les Éditions la Métamorphose, 2012), p. 31-33.

⁹ D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 399. Voir aussi Alexandra Plakias, « Putting Our Morals Where Our Mouths Are: Disgust and Food Ethics », dans Nina Strohming et Viktor Kumar (dir.), *The Moral Psychology of Disgust* (London et New York, Rowman et Littlefield, 2018), p. 195-198. Pour une discussion sur le dégoût, voir Claire Margat, « Phénoménologie du dégoût : inventaires des définitions », *Ethnologie française*, 41, 1, 2011, p. 17-25.

¹⁰ Francesco La Barbera, Fabio Verneau, Mario Amato et Klaus Grunert, « Understanding Westerners' Disgust for the Eating of Insects: The Role of Food Neophobia and Implicit Associations », *Food Quality and Preference*, 64 (2018), p. 120-125.

¹¹ D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 389; C. Coulmas, *Métaphores des cinq sens...*, p. 31-33; C. Korsmeyer, « Delightful, Delicious... », p. 217-225.

¹² Mary Douglas, *Purity and Danger...* L'opposition entre soi et l'Autre peut être tout aussi sociale que géographique. Un membre de la noblesse hésitera à consommer la nourriture des paysans, la jugeant non adaptée à son tempérament. Voir le chapitre « Dépossession et appropriation, *sipeknk* et anguilles ».

spécificité européenne. Qu'elles soient autochtones ou françaises, ces nourritures ne plaisent pas spontanément, car elles remettent en cause un ordre établi en proposant des aliments catégorisés comme impropres à la consommation par les différentes sociétés selon des normes religieuses, hygiéniques, médicales ou philosophiques.

Dans la France du début de l'ère moderne, la fermentation, « ressentie comme un mélange détonnant de magie et de menace¹³ », reste un processus mystérieux que l'on associe à la putréfaction. Le fromage, par exemple, si représentatif de nos jours de la culture alimentaire française, est alors considéré comme juste assez bon pour les dégénérés et les pauvres¹⁴. L'odeur qui s'en dégage amène des visions de miasmes nocifs capables de corrompre les humeurs¹⁵. Cette substance qui résulte des « excréments du lait ¹⁶ » produit, comme l'a si bien expliqué le meunier Menocchio à ses juges, une multitude de vers qui se reproduisent dans le corps des amateurs de cette substance fétide¹⁷. L'association de l'odeur puissante de l'*eindohy* à la putréfaction engendre chez Sagard comme chez plusieurs autres Français un tel dégoût qu'ils se voient incapables de consommer ce mets. Cette émotion devant la nourriture de l'Autre n'est cependant pas réservée aux nouveaux arrivants. La cohabitation amène des confrontations d'ontologies gustatives et les réactions de dégoût/disgust se retrouvent de part et d'autre. Un jésuite remarque qu'il n'a jamais

¹³ D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 390. Les goûts et les modes changent. Les qualités gustatives des produits fermentés sont exploitées de nos jours dans de multiples restaurants, dont le plus renommé est le Noma, qui sert, entre autres, une sauce d'écureuil fermenté pour assaisonner la venaison (Chris Nuttall-Smith, « The Wizard of Noma », *Toronto Life* [mars 2019], <https://torontolife.com/food/freaky-brilliant-polymath-chef-changing-future-food/>)

¹⁴ D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 391; M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 122; P. J-B. Le Grand D'Aussy, *Histoire... Tome Premier*, p. 96.

¹⁵ Piero Camporesi, *L'officine des sens : une anthropologie baroque*, trad. par Myriem Bouzaher (Paris, Hachette, 1989), p. 13; Madeleine Ferrières, *Nourritures canailles* (Paris, Seuil, 2007), p. 258.

¹⁶ D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 391.

¹⁷ Carlo Ginzburg, *Il formaggio e i vermi : il cosmo di un mugnaio del '500* (Torino, Einaudi, 1976).

rencontré un Autochtone « qui n'ait eu de l'horreur du fourmage de Holande, des raves, des epiceries, de la moutarde, & de semblables ragousts¹⁸ ». Des Wendat refusent de goûter à la sagamité dans laquelle Sagard a ajouté des herbes « pour luy donner goust & saveur¹⁹ », car l'odeur les dégoûte. Pour la même raison, ils refusent de consommer de l'oignon et de l'ail crus²⁰. Leur réaction forte devant ces aliments laisse entendre qu'ils évoquent pour eux des associations négatives²¹. Alors que Marie de l'Incarnation trouve nauséabonde l'odeur du boucan, celui qu'elle nomme « le Grand Hiroquois » exprime son dégoût face aux « puants pourceaux... qui ne mangent que des saletez » et dont se délectent les Français²².

Dans cette rencontre alimentaire initiale, ce sont toutefois les Français qui, par leur statut de « visiteurs », doivent s'adapter à la nourriture et au mode de vie de leurs hôtes. Malgré les efforts des administrateurs pour assurer l'approvisionnement en vivres jugés essentiels à la survie des nouveaux arrivants, il n'est pas rare que les aliments en provenance de la métropole viennent à manquer²³. Cette situation est exacerbée pour les missionnaires, les truchements et les coureurs de bois qui vivent loin des centres et partagent la vie des Autochtones, car il leur faut « s'accoutumer à manger de tout, ou bien mourir de faim²⁴ ». Ceux qui parmi eux viennent de milieux aisés, comme la plupart des administrateurs et des jésuites par exemple, ont plus de difficulté à s'adapter à des mets ou

¹⁸ *RNF 1657 & 1658*, p. 105.

¹⁹ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 102.

²⁰ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 330-331; *RNF 1657 & 1658*, p. 104.

²¹ Selon Le Mercier, les Haudenosaunee associeraient le sel à la manifestation de démons (François-Joseph Le Mercier, *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France es années 1653. & 1654* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1655), p. 91 (par la suite *RNF 1653 & 1654*).

²² M. de l'Incarnation, « Lettre XVI... », p. 28; *id.*, « Lettre XXXII », dans *Lettres...*, p. 396, 399.

²³ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 334.

²⁴ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 312.

des habitudes de vie qu'ils associent à la paysannerie²⁵. Ils répugnent à manger la sagamité qui fait partie de l'ordinaire des Wendat²⁶. Ce mets à base de maïs a pour principal défaut de leur rappeler la bouillie consommée en France par les moins nantis. On la compare à « de la brannée que l'on donne aux pourceaux²⁷ » lorsqu'elle est claire et à de la colle lorsqu'elle est plus consistante²⁸. Ils s'habituent aussi mal à la promiscuité obligée avec les chiens, qui se retrouvent en grand nombre dans les cabanes et les maisons longues²⁹. Sagard, par exemple, se plaint du manque de salubrité et de devoir se nourrir aux plats dans lesquels les enfants ont mis leurs restes et les chiens, leurs museaux après s'être nourris « des salletez qu'ils trouvent par les ruës & par les chemins³⁰ ». Des usages, comme l'affirme le récollet, « forts desgoutant à ceux qui ne sont accoustumez à ces salletez³¹ ».

²⁵ B. C. McShea, « Presenting the “Poor...” », p. 685; C. Le Clercq, *Nouvelle relation...*, p. 110, 123-124.

²⁶ Je traite de la sagamité plus en détail dans le chapitre « Maïs, blé, sagamité et bannique ».

²⁷ S. de Champlain, *Voyages et découvertures...*, p. 81.

²⁸ Pierre-Joseph-Marie Chaumonot, « Le P. Joseph-Marie Chaumonot au P. Filippo Nappi, Hurons, 26 mai 1640 – à Rome », dans Lucien Campeau, *MNF IV : Les grandes épreuves (1638-1640)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu et Les Éditions Bellarmin, 1989), Doc. 138, p. 481.

²⁹ Hierosme Lalemant, « Relation de l'employ des Peres de la Compagnie de Jesus, qui sont aux Hurons païs de la Nouvelle France. Depuis le mois de Iuin 1638. iusques au mois de Iuin 1639 » (par la suite « RH 1638 & 1639 »), dans Paul Le Jeune, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1639* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1640), p. 29 (par la suite *RNF 1639*); Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France és Années 1644. & 1645* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1646) (par la suite *RNF 1644 & 1645*), p. 57; Hierosme Lalemant, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable és Missions des Peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France, sur le Grand Fleuve de S. Laurens en l'annee 1647* (A Paris chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1648) (par la suite *RNF 1647*), p. 88, 103; F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 146, 148, 149, 277.

³⁰ G. Sagard, *Le Grand Voyage...* p. 311. Le chien est coprophage, c'est-à-dire qu'il mange les excréments et sert d'éboueur tant chez les Européens que chez les Autochtones. Voir Denys Delâge, « “Vos chiens ont plus d'esprit que les nôtres” : histoire des chiens dans la rencontre des Français et des Amérindiens », *Les cahiers des Dix*, 59 (2005), p. 187; Robert Muchembled, *La civilisation des odeurs* (Paris, Les Belles Lettres, 2017), p. 36; William Riguelle, « Le chien dans la rue aux XVII^e et XVIII^e siècles. Le cas des villes du sud de la Belgique », *Histoire urbaine*, 47, 3 (2016), p. 69-86.

³¹ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 311. Voir aussi P. Le Jeune, *RNF 1634...*, p. 194 et G. Sagard, *Histoire...*, p. 240.

Normes religieuses et sociales

On pourrait croire, avec notre perception moderne, que le dégoût ressenti face aux aliments souillés par les chiens provient de préoccupations hygiéniques, mais c'est plutôt la transgression de la frontière qui sépare les animaux des humains qui choque. Ce qui dérange, c'est l'humain et la bête mis au même niveau, mangeant dans le même plat ou goûtant la même nourriture³². Cette réaction est le reflet de prescriptions religieuses et sociales de l'époque. Les règles définies par les pénitentiels médiévaux continuent en effet d'imprégner la doxa alimentaire des catholiques à l'entrée de l'époque moderne. Le clergé catholique, en accord avec la vision anthropocentrique de l'époque, cherche à dissocier l'humain de l'animal. « Entre humanité et animalité, pas de compromis possible; tout ce qui tend à une confusion des deux natures doit être condamné³³ ». On interdit ainsi toute nourriture ayant été touchée par un animal domestique ou sauvage, ainsi que tout partage de nourriture avec un animal³⁴. On proscriit la consommation de bêtes anthropophages, des charognards ainsi que des viandes insuffisamment cuites (*semicotum*). Afin d'éradiquer les rituels païens, l'Église interdit la consommation d'animaux offerts en sacrifice³⁵. Si certaines de ces prescriptions semblent trouver leurs origines dans des préoccupations

³² Sagard est particulièrement troublé de voir des femmes « ainsi joindre à leur bouche le museau de petits chiens, qui ne sont pas souvent fort nets » (G. Sagard, *Histoire...*, p. 338).

³³ Pierre Bonnassie, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 5 (1989), p. 1035-1056; Michel Pastoureau, *L'ours : histoire d'un roi déchu* (Paris, Seuil, 2007), p. 115.

³⁴ La peine imposée dans certains pénitentiels du Moyen Âge pour avoir mangé de la nourriture contaminée par un chien est d'un an, comparé à une journée pour une souris. Selon Joyce E. Salisbury, la raison principale de cette peine sévère, équivalente à celle donnée pour punir l'inceste et le parricide, relève de la proximité établie entre chiens et humains, perçue comme « most threatening to the boundaries that separated the two » (Joyce E. Salisbury, *The Beast Within: Animals in the Middle Ages*, 2^e éd. [London, Routledge, 2011], p. 53). Voir aussi P. Bonnassie, « Consommation d'aliments immondes... » et Bruno Lauriou, « Interdits, interdictions et prescriptions alimentaires dans le Moyen Âge occidental : état de la question », dans Béatrice Caseau et Hervé Monchot (dir.), *Religion et interdits alimentaires : archéozoologie et sources littéraires* (2014), p.1-15, <https://hal.science/hal-01679399>.

³⁵ La consommation de cheval, par exemple, est interdite à cause de son association à des rituels païens. Voir P. Bonnassie, « Consommation d'aliments immondes... », p. 1035-1056.

sanitaires, elles dérivent plutôt de la peur de la souillure du corps et de l'âme que de telles consommations entraîneraient.

Ces interdits sont exacerbés à partir du 16^e siècle par l'essor d'un nouveau code d'étiquette qui émerge dans la société européenne. Basé sur la notion de « civilité », celui-ci permet de distinguer « l'être social et civilisé de l'animal et du paysan, livrés à l'intempérance des appétits³⁶ ». Cette notion de civilité est particulièrement mise en avant en France, où la vénalité des offices permet à la bourgeoisie de se mêler à la noblesse. Les règles de politesse et de savoir-vivre qui polissent les interactions entre gens du monde permettent à la classe émergente de démontrer une noblesse d'esprit et de se dissocier du bas peuple³⁷. On refoule ainsi l'animalité en l'homme, non pas en limitant ses contacts avec le monde animal comme dicté par le clergé, mais en réprimant tout comportement associé à l'instinct animal. Ainsi on ne doit pas se jeter sur la nourriture comme les chiens et les loups, ou être goinfre comme les porcs³⁸. Ces nouvelles normes de civilité finalisent la dissociation de l'homme avec l'animal³⁹. Pour les missionnaires obligés de partager la vie de leurs hôtes, la proximité humain-animal crée un malaise intense⁴⁰. Ils supportent mal la cohabitation avec les chiens, omniprésents dans les demeures autochtones, et associent

³⁶ Michel Jeanneret, « Manières de table », dans Georg Weise, *Manierismo e letteratura* (Firenze, L.S. Olschki, 1986), p. 180; Norbert Elias, *The Court Society*, trad. par Edmund Jephcott (New York, Pantheon Books, 1983 [1969]).

³⁷ M. Ferrières, *Histoire des peurs...*, p. 139; M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 130.

³⁸ Norbert Elias, *The Civilizing Process...*, p. 57, 89-90; M. Ferrières, *Nourritures...*, p. 295.

³⁹ M. Jeanneret, « Manières... », p. 177-193; *id.*, *Des mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance* (Paris, J. Corti, 1987); F. Quellier, *Gourmandise...*; Viktoria von Hoffmann, *From Gluttony to Enlightenment: The World of Taste in Early Modern Europe* (Urbana, University of Illinois Press, 2016).

⁴⁰ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 187, 191, 193; C. Le Clercq, *Nouvelle relation...*, p. 123-124; B. Vimont, *RNF 1644 & 1645*, p. 57. Julien Sohier remarque qu'à partir du 15^e siècle, et contrairement aux siècles précédents, les désagréments causés par les chiens dans les villes sont de moins en moins tolérés (Julien Sohier, « Les chiens et les espaces consacrés dans les villes du nord-ouest de l'Europe du XIII^e au XV^e siècle : quelques réflexions », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 96, 2 [2018], p. 785-798).

cette promiscuité à « un état primitif de confusion⁴¹ » comparable à celui qu'ils attribuent aux moins nantis de France. En partageant un plat touché par un animal, ce n'est pas la maladie que craint le Français, mais plutôt une contamination de son essence : c'est son humanité même qui est remise en question.

Dans la rencontre alimentaire franco-autochtone, tout n'est cependant pas négatif. Plusieurs nouveaux arrivants se familiarisent avec des viandes méconnues en France, comme les originaux et les « siffleurs⁴² ». Ils goûtent entre autres au castor et au porc-épic. Certains n'hésitent pas à manger ces grosses souris que les Wendat nomment *tachro*⁴³. On remarque donc une certaine ouverture envers ces nouvelles sources carnées. On les apprécie, mais toujours avec un relent de mélancolie pour les souvenirs gustatifs ancrés dans la culture culinaire française⁴⁴. Le Jeune trouve le castor supérieur en goût à l'ours, mais inférieur au mouton⁴⁵, et bien qu'il reconnaisse que les jeunes porcs-épics soient « tendres & délicats », il soutient à propos de leur goût : « ils n'approchent point, ny de nos Porcs sangliers, ny de nos Porcs domestiques⁴⁶ ». Les nouveaux arrivants ont néanmoins de grandes difficultés à s'adapter à certaines « pratiques » alimentaires comme la consommation de viande de chien et de graisse d'ours. Ces aliments provoquent un malaise si intense chez certains Français que plusieurs d'entre eux se refusent à les consommer. Ingérer ces aliments perçus comme des agents contaminateurs revient à prendre le risque de voir sa nature même être transformée⁴⁷. Au début de l'époque moderne, cette menace

⁴¹ D. Delâge, « Vos chiens ont plus d'esprit... », p. 199.

⁴² P. Le Jeune, *RNF 1634...*, p. 130-131, 162.

⁴³ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 312.

⁴⁴ Il est reconnu que le plus gros défi pour les immigrants est l'adaptation à la cuisine du pays d'accueil. Voir D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 341.

⁴⁵ P. Le Jeune, *RNF 1634...*, p. 92, 155.

⁴⁶ P. Le Jeune, *RNF 1634...*, p. 156.

⁴⁷ Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

est d'autant plus réelle pour les nouveaux arrivants français qui considèrent que toute nourriture ingérée transforme celui qui l'absorbe. Enfin, la consommation de chair humaine, qui déshumanise, est le tabou ultime auquel ils doivent faire face. Les nouveaux arrivants français se voient ainsi confrontés à une réalité bien différente de la leur, car en Nouvelle-France, on mange du chien, de l'ours, et à l'occasion, des captifs.

Le chien

Des documents légaux du 17^e siècle laissent entendre que l'on consomme de la viande de chien à Montréal. Voilà qui est surprenant, car selon Colette Méchin, dans la France du début de l'ère moderne, on ne mange pas de chien même en situation désespérée. Selon l'ethnologue, les Français ne consomment pas de chien, non pas à cause de ses habitudes coprophages, mais parce que pour eux, « cela n'est même pas imaginable⁴⁸ ». Pourtant, lors d'une enquête menée en 1678 sur un meurtre commis chez François Lenoir Rolland, habitant de Lachine, un détail laisse entendre que chez cet homme, que l'on désigne comme trafiquant de fourrure, cabaretier ou marchand bourgeois selon les diverses causes dans lesquelles il est impliqué⁴⁹, on mange du chien. On accuse ce dernier et ses domestiques d'avoir donné de l'eau-de-vie à boire à des Autochtones et d'être à la source d'une situation qui a dégénéré et causé la mort d'un homme, un Autochtone occupé à racler « le poil d'un chien grillé... dans lad^{te} maison de Rolland au coin du feu⁵⁰ ». On retrouve

⁴⁸ Colette Méchin, *Bêtes à manger : usages alimentaires des Français* (Nancy, Presses universitaires de Nancy, 1992), p. 151.

⁴⁹ François Lenoir Rolland a eu de fréquents démêlés avec la justice et avec les autorités cléricales. Voir BAnQ, TP1, S28, P1349; TL4, S1, D1170; TL4, S1, D834; TL4, S1, D702; TP1, S30, D1; TP1, S30, D6. En 1700, il est accusé d'avoir vendu de l'alcool aux Autochtones dénommés Coutchi, Mikimac, Annonchy et Agouchi (*Procès contre François Lenoir dit Rolland [Noir Rolland], cabaretier du fort Rolland, accusé d'avoir servi de la boisson à des Indiens en échange de pelleteries* [1700], BAnQ TL4, S1, D414B).

⁵⁰ TL2 11579 (1677-1678), *Information Lenoir Rolland* (1678), f^o 15v^o-16r^o, cité dans Dominique Deslandres, « L'intimité française avec la "sauvagerie" à Montréal aux 17^e-18^e siècles », *Dix-huitième siècle*, 52, 1 (2020), p. 108.

une autre référence à la consommation de chien en 1693, alors que Marie-Anne Vendezegue, cabaretière, demeurant rue Saint-Jacques, est accusée d'avoir vendu de l'eau-de-vie à des Autochtones. L'accusée nie l'allégation, et soutient pour sa défense qu'un dénommé Grosvin et ses compagnons des missions de la Montagne et du Sault sont venus chez elle, non pas pour boire de l'alcool, mais pour y manger un chien qu'elle avait elle-même cuisiné⁵¹.

Ces témoignages soulèvent plusieurs questions, car non seulement la viande de chien est taboue pour les Français, mais sa consommation « en ordinaire » par les alliés autochtones va à l'encontre à la fois des témoignages écrits et des recherches archéologiques⁵². La petite quantité d'os de chiens retrouvée dans les assemblages zooarchéologiques sur les sites de la Nouvelle-France indique en effet que la consommation de chien « était très rare, voire exceptionnelle⁵³ ». Les fouilles archéologiques effectuées sur des sites occupés par les nouveaux arrivants démontrent que l'alimentation carnée des colons consistait surtout en viande d'élevage et de gibier⁵⁴. Quant

⁵¹ TL2 11577, *Interrogatoires Vendezegue et Leroux 26 mars 1693*, cité dans D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 104.

⁵² Sagard se plaint de ne pas avoir pu manger du chien aussi souvent qu'il l'aurait désiré alors qu'il vivait avec les Wendat (G. Sagard, *Histoire...*, p. 757). Voir aussi G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 101. De même, Bressani ne mentionne la consommation de chien qu'à propos de l'extrême famine qui frappe les Wendat lorsqu'ils se réfugient sur l'île Saint-Joseph (F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 284). Voir aussi ASI (Archaeological Services Inc), *The Archaeology of the Mantle Site...*; William D. Finlayson, *The 1975 and 1978 Rescue Excavations at The Draper Site: Introduction and Settlement Patterns* (Ottawa, Musée national de l'Homme, 1985), p. 280-300; Michelle Courtemanche et Claire St-Germain, « Le témoignage des restes squelettiques de Droulers (BgFn-1) », dans Claude Chapdelaine (dir.), *Droulers-Tsiionhiakwatha : chef-lieu iroquoien de Saint-Anicet à la fin du XV^e siècle* (Montréal, Recherches amérindiennes au Québec, 2019), p. 323.

⁵³ Je remercie Christian Gates St-Pierre pour cette information.

⁵⁴ Voir Daniel Simoneau, « The Seminary of Québec Site: From New France's Earliest Farm to its First Religious Institution », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 (2009), p. 223-228, et Hélène Côté, « Oie rôtie ou poule au pot pour dîner? Une étude des comportements alimentaires des habitants de la Nouvelle Ferme au Régime français », *Archéologiques*, 16 (2003), p. 29-40. Il faut aussi noter que l'évaluation de la consommation carnée dans les villes comme Montréal et Québec au 17^e siècle est plus difficile à évaluer, car les restes de boucherie étaient souvent jetés dans les cours d'eau avoisinants (Céline Cloutier, « The Foreshore of the St Lawrence at the Îlot Hunt Site in the 17th and 18th Centuries: An Open Dump? », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 [2009], p. 245-257). Hélène Côté et Bernard Audet remarquent tous deux que

aux sites autochtones, on y retrouve des ossements de chien, mais en quantité relativement faible⁵⁵. Il est de plus difficile d'évaluer si ces restes proviennent d'animaux consommés⁵⁶. On trouve cependant des sépultures de chiens sacrifiés de façon rituelle qui démontrent l'importance de l'animal et que son sacrifice est « tout sauf une action insignifiante⁵⁷ ».

L'usage du chien comme aliment est toutefois un thème récurrent dans les écrits coloniaux. Les anthropologues Serge Lemaitre et Olivier Servais y voient l'expression d'une « surreprésentation [d'un] phénomène, liée avant tout au fait que ce rituel frappe les imaginaires occidentaux⁵⁸ ». En effet, alors que dans plusieurs régions du monde on considère la viande de chien comme une viande de choix⁵⁹, la consommation de chien est taboue en France comme dans la plupart des régions européennes⁶⁰. Pour les nouveaux arrivants, l'idée même de manger du chien provoque de vives réactions de dégoût. Les raisons sont imprécises. Le chien est un animal apprécié en Occident pour sa fidélité et ses

la consommation de gibier diminue au fur et à mesure que les habitants s'installent et élèvent des animaux domestiques (H. Côté, « Oie rôtie... » et B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 116).

⁵⁵ Voir supra, p. 156, note 53.

⁵⁶ ASI, *The Archaeology of the Mantle Site...*, p. 295; W. D. Finlayson, *The 1975 and 1978 Rescue...*; M. Courtemanche et C. St-Germain, « Le témoignage des restes... », p. 323. Il est difficile de déterminer si les os trouvés lors des fouilles sont des spécimens qui auraient été consommés, car si l'animal a été bouilli, la viande se détache des os qui ne présentent conséquemment pas de traces de découpe (Serge Lemaitre et Olivier Servais, « Chiens et loups : oppositions, similarités et ambiguïtés dans les sources archéologiques, ethnographiques et historiques des Anishinaabeg », dans Frédéric B. Laugrand et Jarich G. Oosten [dir.], *La nature des esprits dans les cosmologies autochtones / Nature of Spirits in Aboriginal Cosmologies* [Québec, Presses de l'Université Laval, 2007], p. 260).

⁵⁷ S. Lemaitre et O. Servais, « Chiens et loups... », p. 257-279; W. D. Finlayson, *The 1975 and 1978 Rescue...*, p. 280, 300.

⁵⁸ S. Lemaitre et O. Servais, « Chiens et loups... », p. 267.

⁵⁹ Peter Farb et George J. Armelagos, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating* (Boston, Houghton Mifflin, 1980), p. 168; Christophe Serra-Mallol, « Cynophagie », dans Jean-Pierre Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2^e éd. (Paris, Presses universitaires de France, 2018), p. 374-381; Jacqueline Milliet, « Manger du chien? C'est bon pour les sauvages! », *L'Homme*, 136 (1995), p. 75-94.

⁶⁰ C. Méchin, *Bêtes à manger...*, p. 151. Il règne toutefois dans la France du début de l'ère moderne une certaine xénophobie face aux provinces périphériques et aux autres peuples européens. On aurait, par exemple, entretenu l'idée que les Allemands étaient amateurs de viande de chien (K. Albalá, *Eating Right...*, p. 226). Pour une étude des diverses formes de tabous alimentaires, voir Nerissa Russell, *Social Zooarchaeology: Humans and Animals in Prehistory* (Cambridge, Cambridge University Press, 2012).

services rendus⁶¹. Libre, il sert d'éboueur; dressé, il chasse les animaux et les ennemis⁶² selon les besoins du maître. La proximité qui, dans certains cas, existe entre le chien et son maître explique en partie la répugnance qu'entraîne l'idée même de consommer la viande d'un si précieux compagnon. En effet, « entre le mangeur et le mangé il faut une distance. Un lien affectif, une familiarité, une trop grande proximité bloque l'acte phagique⁶³ ». Par ailleurs, le fait que le chien soit à la fois un coprophage et un charognard joue un rôle important dans le rejet de cette chair jugée impure. Mais il y a chien et chien, car les chiens sont soumis à la même grille hiérarchique que leurs maîtres. On retrouve ceux de l'élite, ces chiens de chasse ou de compagnie, marqueurs de prestige social et de haute valeur. Il y a aussi ceux de la classe moyenne, fidèles serviteurs, et parfois chiens de compagnie, mais surtout chiens de service comme ceux des bouchers et des bergers ou des soldats. Finalement, au bas de l'échelle, les chiens errants associés à la bestialité et à la sauvagerie⁶⁴. Il y a ainsi un rapport amour/haine entre l'Européen et le chien. Le cynocéphale mangeur d'hommes, monstre à tête de chien, hante l'imaginaire occidental depuis l'Antiquité⁶⁵. C'est de cette figure chimérique que Colomb s'inspire pour décrire ceux qu'il croit être des anthropophages et les nommer « cannibales », utilisant la racine latine *canis* aux dépens du terme arawak *carib*⁶⁶. On hésite donc à manger celui que l'on considère comme un compagnon fidèle tout comme celui qui évoque des images d'anthropophagie.

⁶¹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 754-755.

⁶² Marie de l'Incarnation décrit la peur que suscitent les chiens français chez certains Autochtones « parce qu'ils se jettent sur eux, & les déchirent quand ils les peuvent attraper » (M. de l'Incarnation, « Lettre XVII... », p. 556).

⁶³ M. Ferrières, *Histoire des peurs...*, p. 23-24; Jean-Pierre Poulain, « Dimensions de l'espace social alimentaire », dans *Dictionnaire des cultures alimentaires* (Paris, Presses universitaires de France, 2012), p. 387.

⁶⁴ J. Sohier, « Les chiens... », p. 785-798.

⁶⁵ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 721.

⁶⁶ F. Lestringant, *Le cannibale...*, p. 40-47.

Le goût de la nécessité

En revanche, bien que Sagard affirme qu'en France, « les pauvres mesmes ne veulent point manger de la chair de nos chiens⁶⁷ », la fréquence des famines et des disettes qui sévissent dans le royaume jusqu'au 19^e siècle amène régulièrement des dérogations à cette règle. Les miséreux n'hésitent pas alors à se sustenter de chats, de rats et de chiens⁶⁸. Dans les situations difficiles, l'estomac parle plus fort que la conscience. Ainsi, tout comme ces pauvres affamés, plusieurs nouveaux arrivants tourmentés par la faim ou coincés par leur désir de créer des liens avec leurs hôtes autochtones se résignent à manger de cette chair inhabituelle. Et comme « le goût est une posture provisoire face aux aliments et non un système figé⁶⁹ », plusieurs d'entre eux finissent par y trouver leur compte. Sagard, par exemple, avoue qu'initialement, l'idée même de consommer cette viande lui faisait horreur⁷⁰. Il concède cependant qu'après en avoir mangé deux fois, il trouva « la chair bonne, & de goust un peu approchant à celle du porc⁷¹ ». Voici un bel exemple de ce que David Le Breton décrit comme une « procédure d'euphémisation⁷² ». En associant ainsi la saveur du chien à celle du porc, Sagard l'intègre dans son monde sensoriel et facilite son appréciation. Ce rapprochement des saveurs agit tel un contaminant positif et permet de

⁶⁷ G. Sagard, *Histoire...*, p. 429.

⁶⁸ J. Milliet « Manger du chien?... », p. 81; M. Ferrières, *Nourritures...*, p. 235; Vincent Vandenberg, « Les nourritures des affamés : décrire et penser les aliments de substitution au haut Moyen Âge », dans *L'alimentazione nell'alto Medioevo : pratiche, simboli, ideologie* (Spoleto, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, 2016), p. 457. Une entrée telle que « Il y en a qui ont trouvé la chair de chiens bien bonne, faisans aussi grand cas, des testes, pieds, fressures & ventres cuits avec herbes & espices, que des testes de veaux, cabris, & aigneaux... Toutefois la chair de chien, quoy qu'on die, est fort fade & douceastre », laisse cependant croire que cette consommation est plus répandue que l'on ne le croit. (*Le Thresor de santé... Livre troisième*, p. 155).

⁶⁹ D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 343.

⁷⁰ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 310.

⁷¹ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 310-311; voir aussi, pour son appréciation de la viande de chien, p. 301.

⁷² D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 343. Le Breton donne l'exemple de Lévi-Strauss qui, après avoir goûté des larves, affirme qu'elles lui rappellent le beurre.

réduire le dédain qu'il éprouve devant cette viande inhabituelle. De même, l'association à des pratiques d'élevage répandues en France permet de « civiliser » la consommation de chiens. On élève les chiens « comme on fait des moutons en France⁷³ », dit-on après avoir constaté que les Wendat nourrissent des chiots avant de les manger⁷⁴. On y voit l'indication que les chiens sont élevés pour leur viande et consommés régulièrement, du moins chez les peuples iroquoiens⁷⁵. C'est là une erreur d'interprétation engendrée par le besoin d'insérer la consommation de chien dans des paradigmes occidentaux qui ne tiennent pas compte du mode de pensée wendat et qui réduisent le chien à un simple animal de boucherie⁷⁶.

Une vision réductrice

En effet, selon l'historien wendat Georges Sioui, cette vision est réductrice et fait abstraction du lien intrinsèque qui lie les Wendat, tout comme plusieurs autres nations autochtones, aux entités « autres qu'humaines⁷⁷ ». Non contraints par la frontière inscrite

⁷³ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 334.

⁷⁴ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 301; P.-J.-M. Chaumonot, « Le P. Joseph-Marie Chaumonot au P. Filippo Nappi... », p. 480.

⁷⁵ Elisabeth Tooker, sur la question de la consommation de chien, se limite aux témoignages de Le Jeune et de Sagard et affirme que « dogs were eaten as meat... and for this purpose were raised as sheep were in France... Often the killing of a dog was part of a religious ceremony » (Elisabeth Tooker, *An Ethnography of the Huron Indians, 1615-1649* [Washington, U. Smithsonian Institution, 1964], p. 66-67). Conrad E. Heidenreich affirme que « [d]ogs were not only pets or companions (me or food), but also a valuable asset in hunting. However, the greatest use of the dogs seems to have been a source of meat. Both Sagard (1939: 226) and LeJeune (JR 7: 223) stated that the Huron raised them like sheep as meat supply... » (Conrad E. Heidenreich, *Huronian: A History and Geography of the Huron Indians, 1600-1650* [Toronto, McClelland and Stewart Limited, 1971], p. 201-202). Les études récentes se sont dissociées des approches colonialistes, qui tiennent peu compte de la parole autochtone et limitent leurs références aux textes produits par les administrateurs et les missionnaires.

⁷⁶ Kenneth M. Morrison dénonce « l'ethnocentrisme intellectuel » qui teinte la vision de plusieurs chercheurs tout comme celle des premiers observateurs qui appréhendent le monde autochtone à travers le prisme occidental et scindent le naturel du surnaturel, l'objectif du subjectif; voir K. M. Morrison, *The Solidarity of Kin...*, p. 17-36. Voir aussi Tim Ingold, « From Trust to Domination: An Alternative History of Human-Animal Relations », dans Aubrey Manning et James Serpell (dir.), *Animals and Human Society* (London, Routledge, 1994), p. 1-22; selon Ingold, la notion d'exploitation qu'impliquent les pratiques d'élevage est incompatible avec le système autochtone d'interrelation entre les espèces. Voir aussi Benjamin Breen, « “The Elks Are Our Horses”: Animals and Domestication in the New France Borderlands », *Journal of Early American History*, 3 (2013), p. 181-206 et D. Delâge, « “Vos chiens ont plus d'esprit...” », p. 180.

⁷⁷ Georges Sioui reproche à Sagard de n'avoir vu dans la domestication des chiens et des ours qu'un équivalent de l'élevage européen. Le récollet aurait négligé de considérer le lien intrinsèque liant les

dans la pensée occidentale entre humains et non-humains, les Autochtones, en tant qu'animistes, reconnaissent une âme, un esprit, non seulement aux humains, mais aussi aux entités non humaines telles que les animaux, les végétaux et les minéraux⁷⁸. Toutes ces entités font partie des structures sociétales autochtones et interagissent dans une relation d'interdépendance et de respect selon des règles établies, afin de préserver une harmonie au sein de la société⁷⁹. Dans certaines nations, un lien de « kinship⁸⁰ » unit l'humain à certains animaux. Les Innu, tout comme les Wendat par exemple, considèrent et respectent l'ours en tant que grand-père de l'humain⁸¹. Il faut comprendre que ce lien de parenté n'implique pas une filiation biologique, mais plutôt un rapport de bienfaisance entre les êtres⁸². Les peuples iroquoiens sont organisés en clans, qui sont en fait des unités de parenté matrilineaire associées à des entités protectrices « autres qu'humaines »⁸³. Pour les Wendat, dont le système clanique est très proche de celui des Haudenosaunee, tous les

Wendat à ces êtres « autres qu'humains », ne voyant en eux que l'aspect utilitaire de la viande à boucherie (G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 210).

⁷⁸ G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 43, 211, note 88. Comme l'affirme Denys Delâge, les missionnaires « dénoncent d'abord un rituel jugé païen d'action de grâces au maître des animaux, mais plus fondamentalement, ils combattent l'idée d'une essence spirituelle commune des hommes et des animaux, ce qui est radicalement antithétique au monothéisme et à la conviction de la légitime domination de l'homme sur la nature » (D. Delâge, « Vos chiens ont plus d'esprit... », p. 203).

⁷⁹ Les récentes publications produites par des auteurs autochtones offrent la voie la plus directe pour comprendre le mode de pensée autochtone et la relation de parenté qu'ils reconnaissent aux entités autres qu'humaines et les humains. Voir G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*; G. Cajete, *Native Science...*; W. LaDuke, *Recovering the Sacred...*; *id.*, *All Our Relations...*; B. A. Mann, *Iroquian Women...*; V. Watts « Indigenous Place-Thought... »; R. W. Kimmerer, *Braiding Sweetgrass...*; M. Robidoux et C. W. Mason (dir.), *A Land Not Forgotten...* Les travaux suivants, bien que produits par des allochtones, offrent une perspective respectueuse de la voix autochtone : K. M. Morrison, *The Solidarity of Kin...* et Gregory A. Waselkov, « Ethnohistorical and Ethnographic Sources on Bear-Human Relationships in Native Eastern North », dans Heather A. Lapham et Gregory A. Waselkov (dir.), *Bears: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives in Native Eastern North America* (Gainesville, University Press of Florida, 2020), p. 300.

⁸⁰ La traduction française de ce terme par « parenté », qui implique la consanguinité, ne reflète pas vraiment le lien de connexion étroit, mais non nécessairement biologique, sous-entendu dans « kinship ».

⁸¹ Daniel Clément, *Le bestiaire innu : les quadrupèdes* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2012), p. 484; G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 57.

⁸² D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 483.

⁸³ M. C. Barbeau, « Iroquoian Clans... », p. 392-393.

clans prennent leur origine dans « des mariages de femmes wendat avec des êtres-Okî non humains d'espèce animale⁸⁴ ». La relation entre les humains et les animaux s'inscrit ainsi dans un continuum d'interrelations qui, comme le soutient Tim Ingold, rend impossible toute notion d'exploitation entre les espèces⁸⁵. Bien qu'ils reconnaissent les circonstances particulières qui entourent la consommation de chien, les auteurs coloniaux font abstraction du « caractère sacré » qui entourait la pratique⁸⁶. Pour ces derniers, les Autochtones consomment du chien parce qu'ils « y trouvent du goût⁸⁷ ».

Un statut particulier

Le chien a cependant un statut particulier. Bien qu'il ne soit pas « domestiqué » au sens occidental du terme, il est un compagnon omniprésent, tant pour les peuples chasseurs-cueilleurs que pour les peuples semi-sédentaires du nord-est de l'Amérique⁸⁸. Chez les Mi'gmaq, les Innu et les Wendat, les chiens accompagnent leur maître dans l'au-delà⁸⁹. La bête est abattue et enterrée avec son maître ou mangée⁹⁰. Pour les Innu, le « vrai chien », à l'opposé des chiens eurocanadiens, est un animal libre, non domestiqué, qui choisit de vivre avec l'humain⁹¹. Allié précieux et indispensable pour la chasse, sa chair est un mets « honteux⁹² » que l'on ne consomme qu'avec beaucoup d'aversion, et seulement lorsque

⁸⁴ G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 83, 226.

⁸⁵ T. Ingold, « From Trust to Domination... », p. 1-22.

⁸⁶ G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 210.

⁸⁷ P. Biard, *Relation...*, p. 89.

⁸⁸ D. Delâge, « Regards croisés sur les chiens... », p. 319.

⁸⁹ Pierre Biard, « Le P. Pierre Biard au P. Christophe Baltazar, Prov, Port-Royal, 31 janvier 1612 », dans Lucien Campeau, *MNF I : Établissement à Québec (1602-1616)* (Rome et Québec, Institutum Historicum Societatis Iesu/Presses de l'Université Laval, 1967), Doc. 78, p. 233; P. Biard, *Relation...*, p. 89; G. Sagard, *Histoire...*, p. 497.

⁹⁰ P. Biard, *Relation...*, p. 89; P. Le Jeune, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1636* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1637), p. 41 (par la suite *RNF 1636*); Jordan E. Kerber, « Native American Treatment of Dogs in Northeastern North America: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives », *Archaeology of Eastern North America*, 25 (1997), p. 81-95.

⁹¹ D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 479-480.

⁹² P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 129.

contraint en situation de famine extrême⁹³. L'aide que le chien apporte à l'humain pour la chasse le place cependant dans une situation délicate face aux autres animaux, devant qui il fait figure de traître. Le castor, l'ours ou le caribou s'offrent au chasseur afin d'assurer sa survie⁹⁴. En retour, et afin de maintenir cette relation collaborative, le chasseur doit s'assurer de disposer de leurs restes de façon respectueuse et veiller à ce que les chiens ne s'en approchent pas⁹⁵. Les animaux témoins d'une transgression à cette règle s'empresseraient de prévenir les leurs et les chasses futures seraient ainsi compromises, ce qui condamnerait à la famine ceux qui ont permis ce sacrilège⁹⁶. En enfreignant ces prescriptions alimentaires, un chien mettrait ainsi en jeu la survie même de la communauté. Il serait alors sacrifié sur-le-champ et mangé⁹⁷. C'est pour cette raison que Le Jeune subit de fortes remontrances après avoir donné à manger des os de castors aux chiens, car son geste peut entraîner des conséquences désastreuses⁹⁸. Les observateurs coloniaux comprennent difficilement ces concepts qu'ils considèrent comme des « sottises⁹⁹ », car ils vont à l'encontre des règles qui régissent leur propre cosmologie dans laquelle l'humain règne au-dessus de toutes autres espèces, une perception exacerbée à la Renaissance.

⁹³ P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 129; B. Vimont, *RNF 1644 & 1645*, p. 127.

⁹⁴ D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 493; Paul Nadasdy, « The Gift in the Animal: The Ontology of Hunting and Human-Animal Sociality », *American Ethnologist*, 34, 1 (2007), p. 25-43; D. Delâge, « “Vos chiens ont plus d'esprit...” », p. 201.

⁹⁵ D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 493-494; N. Russell, *Social Zooarchaeology...*, p. 55-56.

⁹⁶ Ces prescriptions s'appliquent chez les peuples tant iroquoiens qu'algonquiens. Voir P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 89, 93; G. Sagard, *Histoire...*, p. 302; C. Le Clercq, *Premier Etablissement de la Foy...*, p. 278-279; Jean de Brébeuf, « Relation de ce qui s'est passé aux Hurons, en l'année 1635 », dans Paul Le Jeune, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1635* (À Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1636), p. 170 (par la suite respectivement « RH 1635 » et *RNF 1635*); C. Lalemant, « Le P. Charles Lalemant... », p. 142. On retrouve les mêmes croyances chez les Algonquins; voir *RNF 1657 & 1658*, p. 125; D. Delâge, « “Vos chiens ont plus d'esprit...” », p. 201; D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 493-494; Marie-Pierre Bousquet, « Les Algonquins ont-ils toujours besoin des animaux indiens? Réflexions sur le bestiaire contemporain », *Théologiques*, 10, 1 (2002), p. 66. En revanche, on permet aux chiens l'accès au petit gibier; voir G. Sagard, *Histoire...*, p. 302.

⁹⁷ D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 494, 501; P. Le Jeune, *RNF 1636*.

⁹⁸ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 284.

⁹⁹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 302.

Alors que les Innu répugnent à manger leurs chiens, les Wendat les considèrent comme un mets « rare & délicieux¹⁰⁰ ». Les ressources fauniques du Wendaké sont limitées; même le castor y est rare. Peuple semi-sédentaire, les Wendat se nourrissent peu de viande et principalement de maïs, de haricots et de poissons¹⁰¹. Les chiens qui vivent dans les maisons longues participent aux expéditions de chasse en dehors du territoire, lors desquelles les chasseurs ramènent au village un peu de chevreuil et de l'ours¹⁰², mais ils servent principalement d'éboueurs et de sentinelles¹⁰³. Et bien qu'ils soient nombreux dans les maisons longues, leur viande, très appréciée des Wendat, reste pour eux une rare délicatesse¹⁰⁴ que l'on consomme principalement « à des fins rituelles ou cérémonielles¹⁰⁵ ». Sagard, lors de son séjour chez les Wendat, se plaint de la rareté de la viande en général et écrit avoir passé « six semaines & 2. mois entiers sans en manger un seul morceau, que quelques petites pièces de chien, d'ours ou de renard¹⁰⁶ » lors des festins. En effet, bien que Hierosme Lalemant déplore que les chiens soient « trop souvent¹⁰⁷ » sacrifiés, ces occasions restent relativement exceptionnelles.

Le festin de chien

Le festin de chien n'est pas un rituel propre aux Wendat. On retrouve des variations de cette pratique à travers l'Amérique du Nord¹⁰⁸. Alors qu'en général les festins sont de

¹⁰⁰ P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 129.

¹⁰¹ Robert S. Feranec et John P. Hart « Fish and Maize: Bayesian Mixing Models of Fourteenth-Through Seventeenth-Century AD Ancestral Wendat Diets, Ontario, Canada », *Scientific Reports*, 9 (2019), <https://doi.org/10.1038/s41598-019-53076-7>.

¹⁰² G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 202-210.

¹⁰³ D. Delâge, « Vos chiens ont plus d'esprit... », p. 187.

¹⁰⁴ P. Le Jeune, *RNF 1636...*, p. 129.

¹⁰⁵ G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 211. Le sacrifice de chien n'est pas un rituel spécifique aux Wendat : on retrouve des variations du rituel à travers l'Amérique du Nord (Cath Oberholtzer « Fleshing Out the Evidence: From Archaic Dog Burials to Historic Dog Feasts », *Ontario Archaeology*, 73 [2002], p. 3-14).

¹⁰⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 226.

¹⁰⁷ H. Lalemant, « RH 1638 & 1639 », p. 171.

¹⁰⁸ C. Oberholtzer, « Fleshing Out the Evidence... », p. 3-14.

viandes « ordinaires¹⁰⁹ », des occasions spécifiques demandent le festin de chien. Ces occasions ne sont toutefois pas nécessairement associées à un « sacrifice » tel que le conçoivent les missionnaires. Delâge remet en perspective ce terme, qu'ils utilisent régulièrement dans les *Relations* et qui sous-entend une offrande à une divinité. Il soutient que les missionnaires ont interprété à tort la mise à mort et la consommation de chiens comme des sacrifices faits au Diable et aux démons qui peuplent la cosmogonie chrétienne¹¹⁰. Le festin de chien revêt en effet plusieurs significations symboliques. Comme cet animal représente un cadeau de grande valeur, tout comme en France lorsque l'on offre « un beau cheval d'Espagne¹¹¹ », on sert du chien lors de démonstrations d'alliance entre groupes ou individus¹¹². Ainsi, lors d'une rencontre, les hôtes algonquins préparent des festins de chien spécifiquement pour les Wendat en signe d'alliance¹¹³. Dans la tradition iroquoise, on réserve la tête du chien pour le convive que l'on veut honorer¹¹⁴. Quant aux Mi'gmaq, ils n'hésitent pas à servir le chien qu'ils estiment le plus à leur hôte en témoignage d'amitié¹¹⁵.

¹⁰⁹ P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 129.

¹¹⁰ H. Lalemant, « RH 1638 & 1639 », p. 137, 161, 171; D. Delâge, « “Vos chiens ont plus d'esprit... » », p. 186-187. Voir aussi Hierosme Lalemant, « Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Hurons. Depuis le mois de Juin de l'année 1641. jusques au mois de Juin de l'année 1642 » (par la suite « RH 1641 & 1642 », dans Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en La Nouvelle France en l'année 1642* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1643), p. 114-115 (par la suite *RNF 1642*))

¹¹¹ H. Lalemant, « RH 1641 & 1642 », p. 90.

¹¹² F. J. Le Mercier, « RH 1637 », p. 26; Hierosme Lalemant, « Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable en la Mission des Peres de la Compagnie de Jesus aux Hurons, Pays de la Nouvelle France, Depuis le mois de Juin de l'année mil six cens quarante, jusques au mois de Juin de l'année 1641 » (par la suite « RH 1640 et 1641 »), dans Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en La Nouvelle France, es années 1640. et 1641* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1642), p. 28 (par la suite *RNF 1640 et 1641*).

¹¹³ H. Lalemant, « RH 1641 & 1642 », p. 162.

¹¹⁴ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 816; Roland Viau, *Enfants du néant et mangeurs d'âmes : guerre, culture et société en Iroquoisie ancienne* (Montréal, Boréal, 2000), p. 92.

¹¹⁵ N. Denys, *Histoire Naturelle...*, p. 431.

Les missionnaires qui vivent auprès de leurs hôtes autochtones remarquent aussi que les chiens sont souvent exécutés pour concrétiser un songe¹¹⁶. Le songe, que Hierosme Lalemant associe à l'intervention des démons¹¹⁷ et décrit comme « le dieu de ces pauvres infidèles¹¹⁸ », est en fait une voie de transmission entre les humains et le « Monde des âmes¹¹⁹ » pour les Wendat, et entre les humains et les maîtres des animaux pour les Innu et les Algonquins¹²⁰. C'est par le songe que le monde des esprits signifie les besoins de l'âme¹²¹. Le chien, cet animal presque humain¹²², est perçu comme l'intermédiaire et le messenger idéal pour communiquer avec le monde des esprits¹²³. Les shamans exigent régulièrement des festins de chiens pour les cérémonies de guérison de malades¹²⁴. La vie du chien est alors offerte en lieu de celle du malade¹²⁵. De même un chien peut être sacrifié à la place d'un captif. Chez les Onondaga, on présente un chien à celui qui a eu pour songe de tuer un homme¹²⁶. Jean de Quen raconte comment une femme Haudenosaunee offre son chien afin d'épargner le père Simon Le Moyne, qu'un des siens menace de tuer¹²⁷. C'est

¹¹⁶ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 155; G. Sagard, *Histoire...*, p. 309; P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 37, 129; H. Lalemant « RH 1638 & 1639 », p. 171.

¹¹⁷ P. Le Jeune, *RNF 1637*, p. 142; Jean de Quen, *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Jesus, au pays de la Nouvelle France, es Années 1655. & 1656* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1657) (par la suite *RNF 1655 & 1656*), p. 102.

¹¹⁸ H. Lalemant, « RH 1641 & 1642 », p. 124.

¹¹⁹ G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 297.

¹²⁰ A. Doran, « Territoire et sacré... », p. 131; M.-P. Bousquet, « Les Algonquins... », p. 66.

¹²¹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 309; J. de Quen, *RNF 1655 & 1656*, p. 102.

¹²² G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 211.

¹²³ J. E. Kerber, « Native American Treatment of Dogs... », p. 90.

¹²⁴ P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 36-37; Jean de Brébeuf « Relation de ce qui s'est passé dans le pays des Hurons en l'année 1636 », p. 136 (par la suite « RH 1636 »), dans *RNF 1636*; F. J. Le Mercier, « RH 1637 », p. 19; H. Lalemant, « RH 1638 & 1639 », p. 124, 143, 161, 171; François Joseph Le Mercier, *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Jesus, au Pays de la Nouvelle France, Depuis l'Eté de l'Année 1652. iusques à l'Eté de l'Année 1653* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1654) (par la suite *RNF 1652 & 1653*), p. 171; F. J. Le Mercier, *RNF 1666 & 1667*, p. 54; R. Viau, *Enfants du néant...*, p. 92.

¹²⁵ B. G. Trigger, *The Huron...*, p. 137.

¹²⁶ J. de Quen, *RNF 1655 & 1656*, p. 102.

¹²⁷ J. de Quen, *RNF 1655 & 1656*, p. 12; Kelly L. Watson, *Insatiable Appetites: Imperial Encounters with Cannibals in the North Atlantic World* (New York, New York University Press, 2015), p. 168-169.

en effet en tant que substitut de l'ennemi que les chiens sont le plus souvent consommés. Dans des rituels complexes qui servent à stimuler les guerriers et à reproduire le traitement qu'ils réservent à l'ennemi, les chiens sont torturés avant d'être abattus et consommés lors de festins de guerre¹²⁸. Ces cérémonies illustrent la position ambiguë¹²⁹ de ces animaux chez plusieurs peuples autochtones. On retrouve le même rapport amour-haine que chez les Européens : alors qu'on apprécie l'animal pour l'aide qu'il apporte, sa proximité avec l'humain indispose. Être traité de chien est une insulte remplie de mépris tant pour les Français que pour les Autochtones¹³⁰.

Ces Français qui mangent du chien

On peut imaginer que, dans cette période pendant laquelle les épidémies et la guerre bouleversent la vie des peuples autochtones, la fréquence des festins de chiens ait augmenté et que les nouveaux arrivants aient eu plusieurs occasions d'en être témoins et de s'y habituer. On se surprend peu que des coureurs de bois comme Pierre-Esprit Radisson ou des truchements comme Étienne Brûlé se soient faits aux habitudes alimentaires des

¹²⁸ S. de Champlain, *Des Sauvages...* (dir. par A. Beaulieu et R. Ouellet), p. 5; M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 314. Sagard parle d'une danse wendat qui rappelle celle décrite par Champlain, où l'on utilise des chiens comme symboles de l'ennemi et qui sont servis au festin après avoir été tués. Marc Lescarbot décrit un rituel similaire, mais il est de toute évidence inspiré par le récit de Champlain. Voir G. Sagard, *Histoire...*, p. 302-303, 307-308. John Gyles offre, dans ses mémoires de captivité chez les Wolastoqiyik, une description détaillée d'un festin de chien qui précède une expédition guerrière (John Gyles, *Memoirs of Odd Adventures, Strange Deliverances, &c. In the Captivity of John Gyles, Esq; Commander of the Garrison on St. George's River* [Boston, in N.E. Printed and sold by S. Kneeland and T. Green, in Queenstreet, over against the prison, 1736], p. 28).

¹²⁹ D. Delâge, « Vos chiens ont plus d'esprit... ».

¹³⁰ Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France es année 1643. & 1644* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1645) (par la suite *RNF 1643 & 1644*), p. 6; Hierosme Lalemant, « Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable en la Mission des Peres de la Compagnie de Iesus, aux Hurons pais de la Nouvelle France : Depuis le mois de Iuin de l'année 1642. iusqu'au mois de Iuin de l'année 1643 » (par la suite « *RH 1642 & 1643* »), p. 85; Paul Ragueneau, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable és Missions des Peres de la Compagnie de Iesus, en la Nouvelle France, es années 1650. & 1651* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1652), p. 33 (par la suite *RNF 1650 & 1651*).

Autochtones avec qui ils partagent leur vie¹³¹. Des témoignages laissent cependant entendre que la consommation de viande de chien ne se limite pas à ces aventuriers. On observe en effet que malgré les nombreux témoignages de répulsion face à cette pratique, plusieurs Français, comme Sagard, surmontent leur dégoût initial et finissent par apprécier cette viande¹³². Nicolas Denys affirme que des Français font « grand recit » d’avoir mangé du chien lors de festins et soutiennent aimer cette chair « plus que le mouton¹³³ ». Lahontan raconte que des Français qui participent à des festins de chiens « avoient que cela n’est pas mauvais¹³⁴ ». Ces affirmations restent cependant vagues et les deux auteurs prennent soin de préciser qu’ils n’ont personnellement jamais fait l’expérience de cette chair. Louis Nicolas soutient que les chiens autochtones « sont d’un goût exquis¹³⁵ », sans toutefois mentionner d’où lui vient cette information ni préciser s’il en a lui-même consommé. Antoine-Simon Le Page du Pratz « conjecture » que la viande de chien, « pour laquelle nous avons beaucoup de répugnance, doit néanmoins être aussi bonne qu’elle est belle¹³⁶ », et Jean-Bernard Bossu avoue en avoir mangé « plutôt par complaisance que par goût¹³⁷ ».

Compromis

Les membres de l’élite restent toutefois particulièrement hermétiques à cette nouveauté culinaire. Inquiets de l’influence autochtone sur les habitants de la colonie et de

¹³¹ P.-E. Radisson, *Voyages...*, p. 205, 207; G. Sagard, *Histoire...*, p. 826.

¹³² S. L. Dawdy, « “A Wild Taste”... », p. 402. Janet Whatley analyse à partir des écrits de Jean de Léry ce processus d’adaptation à des aliments jugés dégoûtants (Janet Whatley, « Food and the Limits of Civility: The Testimony of Jean de Lery », *The Sixteenth Century Journal*, 15, 4 [1984], p. 390-391).

¹³³ N. Denys, *Histoire Naturelle...*, p. 431; L.-A. de Lahontan, *Mémoires de l’Amérique Septentrionale...*, p. 216.

¹³⁴ L.-A. de Lahontan, *Mémoires de l’Amérique Septentrionale...*, p. 215-216.

¹³⁵ L. Nicolas, *The Codex Canadensis...* (dir. par M. Gagnon, N. Senior et R. Ouellet), p. 446.

¹³⁶ A.-S. Le Page du Pratz, *Histoire de la Louisiane...*, p. 409.

¹³⁷ Jean-Bernard Bossu, *Nouveaux Voyages aux Indes Occidentales, Contenant une Relation des différens Peuples qui habitent les environs du grand Fleuve Saint-Louis, appelé vulgairement le Mississipi; leur Religion; leur gouvernement; leurs mœurs; leurs guerres, & leur commerce. Première Partie* (A Amsterdam, Chez D. J. Changuion, 1769), p. 165.

« l'intimité¹³⁸ » qui se développe entre les deux groupes, ils voient dans cette contamination d'usage alimentaire un dangereux retour vers la barbarie¹³⁹. En revanche, conscients de la charge symbolique puissante que représente cette viande pour les Autochtones, les administrateurs n'hésitent pas, lors de festins solennels offerts aux délégations autochtones, à faire cuire « de grands chiens bien gras¹⁴⁰ ». Ce compromis s'inscrit dans un rituel de politesse qui cherche à démontrer une ouverture sur l'Autre afin d'entretenir les bonnes relations. Les hospitalières de l'Hôtel-Dieu de Montréal, par exemple, se font « violence » lors d'un tel festin et partagent les mets servis aux invités autochtones, espérant ainsi par leur complaisance « les attirer à prier Dieu¹⁴¹ ». En retour, certains Autochtones remettent la politesse et prient Dieu « aussi par complaisance¹⁴² ».

Peut-on penser que « les vieux habitants et inséparables compagnons des Indiens¹⁴³ », tous comme les missionnaires qui ont vécu avec les Autochtones, ont développé un goût pour cette chair inusuelle? Le jésuite François-Joseph Le Mercier, qui a la charge d'infirmier à la bourgade wendat d'Ihonatiria, affirme qu'en cas de besoin, il n'hésiterait pas à tuer un des chiens pour en faire du bouillon pour les malades car, dit-il, « on n'en a pas icy d'aversion comme en France¹⁴⁴ ». Quant à Sagard, il se réjouit de partager un festin de chien offert par le truchement Étienne Brûlé¹⁴⁵ et prend la peine d'ajouter dans son *Histoire du Canada* qu'il regrette de ne pas en avoir mangé aussi

¹³⁸ D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 101-118.

¹³⁹ D. Delâge, « L'influence des Amérindiens... », p. 54.

¹⁴⁰ M. Morin, *Histoire simple et véritable...*, p. 199. Voir aussi D. Delâge, « Regards croisés sur les chiens... », p. 285.

¹⁴¹ M. Morin, *Histoire simple et véritable...*, p. 199.

¹⁴² M. Morin, *Histoire simple et véritable...*, p. 199.

¹⁴³ Citation attribuée à Louis Nicolas, cité dans D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 109 et dans D. Delâge, « L'influence des Amérindiens... », p. 103.

¹⁴⁴ F. J. Le Mercier, « RH 1637 », p. 65, 66.

¹⁴⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 826.

souvent qu'il l'« eusse bien désiré¹⁴⁶ ». Comme le goût n'est pas un système figé, mais est affaire de convention, certains Français réussissent à intégrer le chien dans leur registre culinaire en l'associant aux viandes qu'ils connaissent et en faisant abstraction des multiples tabous qui entourent sa consommation¹⁴⁷.

« *Microsites d'intimité* »

Dans les interrogatoires de Le Noir Rolland et de Vendezegue, on constate que la consommation de viande de chien dans des établissements gérés par des Français ne semble pas surprendre ou choquer, comme si cela faisait partie de l'ordinaire. Sommes-nous ici devant ce que l'historienne Dominique Deslandres décrit comme des « microsites de connaissances partagées¹⁴⁸ » dans lesquels s'entremêlent les usages respectifs des « *gens d'en bas* », tant français qu'autochtones? Il est difficile d'amener une conclusion ferme sur ce sujet. Tant chez Le Noir Rolland que chez Vendezegue, on ne sait pas si la chair du chien a été partagée entre Français et Autochtones. On peut même penser que l'accent mis sur le mets sert à détourner l'attention de l'accusation première de vente d'eau-de-vie¹⁴⁹. Les deux accusés ont pu se servir de cette excuse crédible pour faire diversion. Le Noir Rolland est un homme impliqué dans la traite et en rapport étroit avec des Autochtones. Il a pu servir de la viande de chien en signe d'amitié à ses partenaires commerciaux. Quant à Vendezegue, elle a pu avoir développé de bons contacts avec les Autochtones par son

¹⁴⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 757; *id.*, *Le Grand Voyage...*, p. 101.

¹⁴⁷ D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 334. Ce revirement n'est pas unique aux Français en Nouvelle-France. Au siècle suivant, l'explorateur britannique James Cook et ses hommes surmontent rapidement leur dégoût devant la viande canine cérémonielle que leur offrent les Tahitiens (Christophe Serra-Mallol, « Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire? », *Anthropozoologica*, 45, 1 [2010], p. 162).

¹⁴⁸ D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 105.

¹⁴⁹ Bien que la vente d'alcool aux Autochtones ne soit pas interdite en 1678, elle est très mal vue par l'Église. Lenoir se fait d'ailleurs jeter de force hors de l'église de Lachine par le curé Guyotte en 1676 (BAnQ, 19 décembre 1676, TP1, S28, P1349).

premier mari, le marchand pelletier Hubert Leroux. On peut aussi se demander si son origine allemande ne rend pas plus crédible sa déposition comme quoi elle cuisine elle-même le chien. Le bruit courait en effet à cette époque que les Allemands n'avaient pas la même répugnance à manger du chien que les Français¹⁵⁰. Ce peut toutefois n'avoir été qu'un préjugé.

Désacralisation

Mais que penser du fait que des Autochtones qui viennent dans ces établissements y consomment de la viande de chien? Étant donné que tant les Français que les Autochtones font une nette distinction entre les chiens français et les chiens autochtones¹⁵¹, peut-on imaginer que les Autochtones n'aient pas reconnu dans les chiens français la même symbolique que dans les leurs et aient eu moins de problèmes à en consommer hors du contexte cérémonial? On ne connaît pas l'origine des Autochtones qui fréquentent l'établissement de Le Noir Rolland, mais dans le cas de Vandezegue, nous savons qu'ils viennent des missions de la Montagne et du Sault. En tant que néophytes, on peut supposer

¹⁵⁰ Voir supra, p. 157, note 60, et K. Albala, *Eating Right...*, p. 226. Pour l'origine allemande d'Anne-Marie Vandezegue/Vanzègue, voir Yves Landry, *Orphelines en France, pionnières au Canada. Les Filles du roi au XVII^e siècle* (Montréal, Léméac, 1992), p. 376

¹⁵¹ Les Innu font une distinction entre le chien « Indien », le « vrai chien » qui reste libre, et le chien des Blancs, qui est domestiqué; voir D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 479; Marie-Pierre Bousquet, « Ontologie animiste et viande d'élevage : retour sur les notions d'« animaux indiens » et « animaux blancs » chez les Anicinabek », *Religiologiques*, 32 (2015), p. 221; F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 67. Sagard décrit la mauvaise nature des chiens comparativement à celle des pourceaux et décrit les chiens du Canada comme étant « un peu différent des nôtres, sinon au naturel & au sentiment, qui ne leur est point mauvais... mais au reste tout semblables aux matins de mediocre grandeur de nos villageois, ils attestent l'eslan & descouvre le giste de la beste, & sont de fort petite despence à leur maistre, mais reste plus propre à la cuisine qu'à tout autre service » (G. Sagard, *Histoire...*, p. 756-757). Louis Nicolas dit des chiens autochtones qu'ils sont mélancoliques comme leurs maîtres. Il raconte comment les chiens français font si bonne impression sur les Autochtones que ces derniers comparent leur génie à celui de leur maître, contrairement à leurs chiens, qui « n'ont point d'esprit que pour chasser le castor et les orignaux ». On pourrait croire qu'une certaine ironie se cache sous cette flatterie. Voir L. Nicolas, *The Codex Canadensis...* (dir. par M. Gagnon, N. Senior et R. Ouellet), p. 446; Jean de Quen, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux Missions des Peres de la Compagnie de Iesus, en la Nouvelle France, és années mil six cens cinquante six & mil six cens cinquante sept* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1658), p. 133 (par la suite *RNF 1656 & 1657*).

que la consommation de la viande de chien ne s'inscrit plus pour eux dans une symbolique sacrée, mais qu'elle se résume, comme pour les Français, à une question de goût¹⁵². On serait ainsi en présence d'une rencontre alimentaire qui aurait eu pour effet de réduire la viande de chien à une consommation banale en dehors des tabous et des rituels, et ce, de part et d'autre, mais sans jamais l'intégrer à l'ordinaire – du moins pas ouvertement.

L'ours

L'ours est une autre viande peu prisée en France et qui se retrouve au menu des nouveaux arrivants. Invité à dîner par les jésuites après avoir entendu la messe dans leur chapelle, à Québec, Champlain goûte pour la première fois de la chair d'ours, un cadeau que l'Innu Manitousatche a offert aux pères. Grand amateur de viande, il est surpris du bon goût du mets et s'exclame en riant : « si on sçavoit en France que nous mangeons des Ours, on détourneroit la face de nostre haleine, & cependant vous voyez combien la chair en est bonne & delicate¹⁵³ ». La viande d'ours a en effet mauvaise réputation en France et n'est pratiquement plus consommée au début de l'ère moderne¹⁵⁴. Chair recherchée à l'époque carolingienne, on la consomme alors comme « un acte plus symbolique que culinaire, plus viril que gouteux¹⁵⁵ », le but premier étant de s'approprier la force et le courage de cet

¹⁵² Dans son étude sur les tabous alimentaires en Polynésie, Christophe Serra-Mallol relève le fait que des missionnaires auraient participé à la désacralisation d'aliments tabous en encourageant leur consommation hors de tout contexte rituel (C. Serra-Mallol, « Cynophagie », p. 376). Ce détachement face au sacré s'exprime entre autres dans le fait que certains néophytes n'hésitent pas à jeter des os de castor aux chiens, allant ainsi à l'encontre des croyances traditionnelles; voir B. Vimont, *RNF 1640 et 1641*, p. 60.

¹⁵³ P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 236 (en fait, p. 136, car il y a eu erreur de pagination lors de l'impression). Louis Nicolas, au siècle suivant, affirme que « [l]a chair de l'ours noir, qu'on n'oserait regarder en Europe, est d'un goût exquis et très délicat dans le pays du Nouveau Monde » (L. Nicolas, *The Codex Canadensis...* [dir. par M. Gagnon, N. Senior et R. Ouellet], p. 450).

¹⁵⁴ Dès le milieu du 17^e siècle, on ne retrouve plus d'ours dans le Massif central et les Cévennes (M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 312). Louis Nicolas soutient qu'on ne retrouve que très peu d'ours en France, sauf dans les Pyrénées, les Alpes et le Dauphiné, et qu'on les trouve surtout en Allemagne (L. Nicolas, *The Codex Canadensis...* [dir. par M. Gagnon, N. Senior et R. Ouellet], p. 448).

¹⁵⁵ M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 128.

animal révééré. Mais tout comme pour le chien, la religion et les nouvelles normes de civilité rendent cette viande sinon taboue, du moins non recommandable. L'Église associe sa consommation à des rituels païens, à la débauche et à la luxure, car la sexualité débridée que l'on attribue à l'ours – le Moyen Âge en fait un amateur de jeunes femmes jusqu'à en être un violeur¹⁵⁶ – contribue à entretenir la perception que sa chair est « une viande impure qui échauffe les sens, conduit au péché et peut entraîner la mort¹⁵⁷ ». L'interdiction de consommer toute chair souillée par un contact sexuel avec l'humain et la fréquence des mythes européens entourant la sexualité de l'ours pourraient ainsi être la source d'une certaine répugnance à consommer sa chair¹⁵⁸. De plus, la ressemblance physiologique de l'ours avec l'humain, qui laisse imaginer une forme de « cousinage », donne à sa consommation des relents d'anthropophagie¹⁵⁹. Des légendes sur cette parenté entre l'ours et l'homme circulent encore à l'époque des Lumières¹⁶⁰. D'un côté pratique, la viande d'ours a la réputation d'avoir peu de goût et de mal se conserver, même salée. De plus, la proportion élevée de gras et la consistance huileuse de la chair entraînent un exercice complexe pour ceux qui respectent les règles de courtoisie et de bienséance et cherchent à éviter d'avoir les doigts gras. C'est pourquoi seules les pattes, dont la chair est plus maigre, sont appréciées dans les milieux aristocratiques¹⁶¹.

¹⁵⁶ Cette perception est toujours présente au 17^e siècle (M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 102, 109, 286-288). Des fêtes populaires « célèbrent » encore de nos jours cette perception; voir Claudie Voisenat, « Faire l'Ours. Jeux, enjeux et limites de la mimésis », *Ethnologie française*, 49, 3 (2019), p. 507-521.

¹⁵⁷ Hildegarde de Bingen, citée dans M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 65.

¹⁵⁸ P. Bonnassie, « Consommation d'aliments immondes... ». Même si cette vision s'atténue à la Renaissance, elle reste présente dans l'imaginaire populaire. Voir M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 290.

¹⁵⁹ N. Russell, *Social Zooarchaeology...*, p. 32, 40; M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 87-92, 110. La similarité physiologique qui existe entre l'humain et l'ours est marquante et a influencé le mode de consommation de cet animal sur tous les continents et à toutes les époques. Voir A. Irving Hallowell, « Bear Ceremonialism in the Northern Hemisphere », *American Anthropologist*, 28, 1 (1926), p. 1-175.

¹⁶⁰ M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 288.

¹⁶¹ M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 128. « [La chair] de l'ours est mangeable, mais il n'y a guère que les piés qui soient une viande délicate, parce qu'ils ont moins d'huile grasseuse que le reste du corps »

Un mets de choix

Au contraire, dans le nord-est de l'Amérique, l'ours est un mets de choix¹⁶². On apprécie sa chair abondante et la grande quantité de graisse fournie par l'animal. Tout comme le chien, l'ours cohabite parfois avec l'humain. Sagard parle de deux Algonquins qui gardent « deux ieunes ours privez, gros comme moutons¹⁶³ », qui s'amuse ensemble et cherchent continuellement à lui voler sa sagamité. En Wendaké, où l'animal est rare, il arrive de garder de jeunes ours dans des enclos à l'intérieur des maisons longues pendant deux à trois ans afin de les engraisser en vue d'un festin¹⁶⁴. Mais parmi toutes les nations autochtones, ce sont les Innu qui ont la réputation de préférer la « chair d'Ours à toutes leurs autres viandes¹⁶⁵ » et d'entourer sa consommation de rituels complexes¹⁶⁶. Chez ces derniers, on interdit par exemple à « toutes les filles nubiles, & les ieunes femmes mariées, qui n'ont point encore eu d'enfans, tant celles de la cabane où l'ours doit estre mangé, que des autres voisines¹⁶⁷ », de manger de cette viande et même de rentrer dans la cabane tant qu'il reste des morceaux de l'animal¹⁶⁸. Toujours en vue de démontrer leur respect envers l'ours, qu'ils considèrent comme le grand-père de l'humain¹⁶⁹, et de s'assurer une chasse

(« Ours », dans *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Tome neuvième* [Neufchâtel, Chez Samuel Faulcher, 1765], p. 716).

¹⁶² G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 209. Les Ojibwa septentrionaux de Big Trout Lake semblent être parmi les rares à ne pas apprécier cette viande. Voir J. Leroux, *Cosmologie, mythologie et récit historique...*, p. 284.

¹⁶³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 804.

¹⁶⁴ Champlain et Sagard mentionnent que les Wendat « engraisser aussi des ours, qu'ils gardent deux ou trois ans, pour faire festins entre eux »; voir S. de Champlain, *Voyages et découvertes...*, p. 84a; G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 301; G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 212.

¹⁶⁵ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 92; G. Sagard, *Histoire...*, p. 751.

¹⁶⁶ D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 254.

¹⁶⁷ G. Sagard, *Histoire...*, p. 752-753. Nerissa Russel soutient que les tabous alimentaires qui interdisent l'accès à certaines viandes aux femmes se retrouvent fréquemment dans les sociétés patriarcales, particulièrement chez les chasseurs-cueilleurs : « Thus, some taboos are clearly directed not at deriving maximum benefit for all group members but at marking gender differences and gender hierarchy within the group » (N. Russell, *Social Zooarchaeology...*, p. 30).

¹⁶⁸ D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 265.

¹⁶⁹ Voir supra, p. 161, note 82.

fructueuse, les Innu disposent des restes de l'animal selon des prescriptions précises. Tout contact avec les chiens doit être évité¹⁷⁰. Les missionnaires qui assistent à ces cérémonies disent ne pas comprendre. Sagard « ne sây pourquoy¹⁷¹ » les Innu n'autorisent pas les jeunes femmes à consommer la viande d'ours. Quant à Le Jeune, il affirme qu'« il y a grand mystère¹⁷² » dans le fait que celui qui a tué l'ours s'approprie l'os du cœur pour s'en faire un talisman. Il est difficile de croire que ces hommes ne font aucun lien avec les croyances populaires françaises qui dépeignent l'ours comme un danger pour les jeunes filles et qui attribuent une valeur protectrice à des talismans faits à partir d'os, de dents ou d'autres parties animales¹⁷³.

Cependant, tout comme Champlain, ils n'hésitent pas à goûter à cette viande qui, bien que non habituelle, ne semble pas représenter pour eux une transgression aussi profonde que celle du chien. Le Jeune lui préfère le goût du jeune castor, mais reconnaît que l'ours est plus rentable comme gibier¹⁷⁴. Mais c'est encore à Sagard que l'on doit une description plus complète de cette chair :

Les ours sont tres-bons à manger, c'est pourquoy nos Sauvages en font un grand estat, & tiennent sa chair fort chere, ie ne sçay à quoy l'acomparer, car elle ne sent ny le boeuf, ny le mouton, & encore moins le cerf, mais plustost le chevreau, les vieux ont un autre goust & sont gras comme lard¹⁷⁵.

Pour le récollet, avoir mangé de l'ours devient même un sujet intéressant pour les conversations de salons :

¹⁷⁰ D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 264, 273-277.

¹⁷¹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 753.

¹⁷² P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 145.

¹⁷³ Hierosme de Monteux, dans *Conservation de santé et prolongation de vie* (1572), « conseille de préserver les “petits enfants” en suspendant à leur cou dents de lièvres et dents de chiens, dents de loups, dents de dauphins » (cité dans G. Vigarello, *Histoire des pratiques de santé...*, p. 26).

¹⁷⁴ Voir supra, p. 154, note 45.

¹⁷⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 751-752.

Il m'arriva de dire à Monsieur le Mareschal de Bassompierre, que j'avois mangé de la chair d'ours, & l'avois trouvée bonne. Il m'assura que au dernier voyage qu'il fit en Suisse pour le Roy il en avoit aussi mangé en un festin que luy firent les Suisses, & ne l'avoit point trouvée mauvaise¹⁷⁶.

Une graisse nourrissante

Ce qui rebute est plutôt l'huile et cette graisse abondante qu'offre la chair d'ours, et dont les Wendat et les Innu raffolent. Comme l'a démontré Jean-Louis Flandrin, la disponibilité joue un rôle tout aussi important que le goût dans le choix des graisses utilisées en cuisine¹⁷⁷. Les Autochtones du nord-est de l'Amérique tirent leurs lipides non pas d'animaux d'élevage comme en Europe, mais des poissons et des mammifères qui peuplent leur territoire comme la baleine, le loup-marin, le caribou, l'orignal et l'ours. Ces corps gras amènent par leur valeur nutritive un apport énergétique important et très appréciable dans des systèmes alimentaires souvent soumis aux aléas des prises des chasseurs. La grande quantité de graisse offerte par l'ours en fait un gibier précieux. C'est pour cette raison que la chasse se fait principalement en hiver, alors qu'il est plus gras¹⁷⁸. Les Innu et les Wendat apprécient beaucoup cette graisse, qu'ils récupèrent avec précaution lors de la cuisson de l'animal et utilisent pour assaisonner les différents mets¹⁷⁹. Ils l'estiment comme si c'était « leur sucre¹⁸⁰ », « comme nous faisons icy la perdrix¹⁸¹ », affirme Sagard, ce qui n'est pas peu dire, car pour les Français de l'époque, la perdrix est le mets par excellence et représente « le summum du raffinement alimentaire¹⁸² ». Les

¹⁷⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 751-752.

¹⁷⁷ J.-L. Flandrin, « Le goût et la nécessité... », p. 369-401.

¹⁷⁸ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 92.

¹⁷⁹ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 139; *RNF 1657 & 1658*, p. 123. Les Wendat tirent aussi une huile à partir de poissons *assihendos* et une autre, que Sagard juge aussi très bonne, à partir des graines de tournesol (G. Sagard, *Histoire...*, p. 638, 784-785).

¹⁸⁰ G. Sagard, *Histoire...*, p. 872; P. Le Jeune, *RNF 1633...*, p. 18.

¹⁸¹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 872.

¹⁸² M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 125.

nouveaux arrivants s'étonnent de voir des Autochtones boire de la graisse d'ours « apres le repas : comme on boit de l'hypocras en France¹⁸³ » et mordre à pleines dents dans des morceaux de graisse¹⁸⁴. De même, Chrestien Le Clercq parle de la graisse d'orignal comme le délice des Mi'gmaq :

Ils en aiment la graisse & l'estiment un mets si délicieux, qu'ils la boivent toute pure, avec autant de sensualité que si c'étoit la liqueur du monde la plus agréable. Ils la mangent encore toute cruë, comme quelque chose d'exquis... & la conservent soigneusement, comme quelque chose d'excellent & de delicat¹⁸⁵...

En consommant l'ours et en s'enduisant le corps et les cheveux de sa graisse, les Wendat et les Innu absorbent la force et le pouvoir de l'animal¹⁸⁶. La graisse nourrissante et protectrice s'infiltré dans le corps, et y transfère les qualités de force et d'intelligence que l'on reconnaît à l'animal¹⁸⁷. Ce transfert se fait encore plus facilement du fait que l'on reconnaît à l'ours, à cause de la ressemblance marquante entre sa physiologie et celle de l'humain, une porosité entre les deux natures¹⁸⁸.

¹⁸³ J. de Quen, *RNF 1655 & 1656*; P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 134; L. Nicolas, *The Codex Canadensis...* (dir. par M. Gagnon, N. Senior et R. Ouellet), p. 450.

¹⁸⁴ P. Le Jeune, *RNF 1633...*, p. 18; *id.*, *RNF 1634*, p. 133-134; *RNF 1657 & 1658*, p. 123.

¹⁸⁵ C. Le Clercq, *Nouvelle relation...*, p. 113-114.

¹⁸⁶ On retrouve la pratique de s'enduire les cheveux de graisse d'ours tant chez les peuples algonquiens que chez les peuples iroquoiens. Voir *RNF 1657 & 1658*, p. 104, 110; J. de Quen, *RNF 1655 & 1656...*, p. 29; D. Clément, *Le bestiaire innu...*, p. 254; M.-P. Bousquet, « Ontologie animiste... », p. 226-227.

¹⁸⁷ Christian Gates St-Pierre, Claire St-Germain et Louis-Vincent Laperrière-Désorcy, « Black Bears and the Iroquoians: Food, Stories, and Symbols », dans Heather A. Lapham et Gregory A. Waselkov (dir.), *Bears: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives in Native Eastern North America* (Gainesville, University Press of Florida, 2020), p. 158; D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... 2^e partie... », p. 14.

¹⁸⁸ Gregory A. Waselkov et J. Lynn Funkhouser, « Bear-Human Relationships in Native Eastern North America: An Overview of Archaeological and Ethnohistorical Evidence », dans Heather A. Lapham et Gregory A. Waselkov (dir.), *Bears: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives in Native Eastern North America* (Gainesville, University Press of Florida, 2020), p. 303; Daniel Clément, *Les récits de notre terre : les Innus* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2018), p. 77; D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... 2^e partie... », p. 14.

Ce lien intime entre mangeur et mangé

Les pratiques autochtones qui entourent la consommation de chair animale ont une résonance qui les lie intimement au mode de pensée des Européens du début de l'ère moderne. Les Français, bien qu'en traduisant leur univers à travers le système galénique, considèrent, tout autant que les Autochtones, que les attributs associés à certains animaux s'expriment dans le corps et l'âme de celui qui les a consommés¹⁸⁹. Alors qu'en Europe on tente de s'éloigner des associations transférables entre mangeurs et mangés, la charge symbolique et affective associée à certains animaux continue de colorer la littérature médicale de la Renaissance. On recommande ainsi de consommer du foie de loup à ceux qui doivent développer force et courage, et du pigeon aux étudiants qui désirent améliorer leur vivacité mentale¹⁹⁰. Les traités de médecine prêtent aussi beaucoup de vertus à des matières tirées de l'ours. On considère entre autres la bile comme étant efficace contre la stérilité et la calvitie, reflet de la pilosité de la bête et de sa réputation de séducteur¹⁹¹. On démystifie ainsi les croyances anciennes en les insérant dans un système médical, mais elles restent imprégnées du principe de magie sympathique qui voit un transfert des caractéristiques de l'animal vers l'humain¹⁹². Toutefois, les missionnaires qui commentent les coutumes autochtones préfèrent insister sur ce qu'ils considèrent être l'expression d'une glotonnerie animale dépourvue de tout autre dessein que le désir de remplir son ventre¹⁹³. Dans un monde où les ressources alimentaires sont limitées, le péché de gourmandise

¹⁸⁹ À la Renaissance, on considère les peuples qui mangent du chien comme des peuples cruels (K. Albala, *Eating Right...*, p. 169).

¹⁹⁰ K. Albala, *Eating Right...*, p. 169.

¹⁹¹ M. Pastoureau, *L'ours...*, p. 127.

¹⁹² Pour une discussion sur la magie sympathique, voir James George Frazer, *The Golden Bough: A Study in Magic and Religion* (New York, MacMillan, 1922) et A. Plakias, « Putting Our Morals... », p. 204.

¹⁹³ Le Jeune soutient que le « plus grand contentement qu'ils puissent avoir en leur Paradis... est le ventre » (P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 115).

apparaît comme une tare morale qui met en jeu non seulement l'intégrité du corps et de l'âme, mais aussi la survie de la communauté¹⁹⁴.

Malgré l'affirmation que « la gresse toute pure fait mal au cœur aux François!¹⁹⁵ », cela ne veut pas dire que les Français n'apprécient pas la cuisine grasse¹⁹⁶. Au contraire, à partir du 17^e siècle, on délaisse progressivement les goûts épicés et acides, omniprésents dans la cuisine du Moyen Âge, pour introduire les sauces à base de lard, de beurre ou d'huile, selon la région¹⁹⁷. Les jambons et les oies grasses qui ornent l'arbre du pays de Cocagne, si populaire dans l'imaginaire médiéval, continuent de faire rêver les pauvres qui ne mangent pas souvent à leur faim¹⁹⁸. La formule d'un paysan qui aurait affirmé que « s'il eust esté Roy il n'eut beu que de la gresse¹⁹⁹ » démontre à quel point le gras est associé à la richesse et à l'abondance pour ceux qui souffrent de la faim. Les viandes grasses sont appréciées par une grande partie de la population, et ce malgré les avis médicaux qui mettent en garde contre elles²⁰⁰.

¹⁹⁴ Heather Martel, « Dirty Things: Bread, Maize, Women, and Christian Identity in Sixteenth-Century America », dans Ken Albala et Trudy Eden (dir.), *Food and Faith in Christian Culture* (New York, Columbia University Press, 2011), p. 96; R. Appelbaum, *Aguecheek's Beef...*, p. 241-244.

¹⁹⁵ *RNF 1657 & 1658*, p. 123.

¹⁹⁶ « L'homme semble être spontanément attiré par les lipides » (Céline Martin, Michael Chevrot, Patricia Passilly-Degrace et Philippe Besnard, « Le "goût du gras" : quoi, comment, pourquoi? », *Correspondances en métabolismes, hormones, diabète et nutrition*, XIV, 5 [2010], p. 131). Voir aussi Marc Fantino, « Le goût du gras : une nouvelle composante gustative », *Sciences des aliments*, 28, 4-5 (2008), p. 273-281, et M. Lafrance, « Le goût du gras... », p. 13-16.

¹⁹⁷ J.-L. Flandrin, « Le goût et la nécessité... », p. 369-401; M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 131-134; D. Deslandres, « Discours d'en haut et discours d'en bas... », p. 40.

¹⁹⁸ F. Quellier, *Gourmandise...*, p. 46-66; *id.*, *Festins, ripailles...*, p. 29-39.

¹⁹⁹ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 133. Cette formule est reprise dans C. Fischler, *L'omnivore...*, p. 300.

²⁰⁰ K. Albala, *Eating Right...*, p. 180-183.

Nocivité physique et morale

Les chairs trop grasses ont en effet mauvaise réputation dans le système galénique, car elles engendrent des humeurs gluantes et visqueuses²⁰¹. Nourriture de carnaval et de ripaille, les mets gras et huileux sont associés à la vulgarité paysanne ou à la goinfrerie de courtisans mal policés²⁰². On méprise les « gros ventrus pleins d’humeurs & de graisses²⁰³ ». C’est toutefois l’association des viandes grasses au péché de « gula », à la luxure et à l’oisiveté qui rebutent les missionnaires lorsqu’ils remarquent la passion des Autochtones pour le gras, qu’ils assimilent à celle des paysans français²⁰⁴. Toutes ces notions s’entremêlent et provoquent un malaise à la fois physique et moral, comme chez le père Le Caron qui, lors d’un festin à Tadoussac, se voit offrir « un gros morceau de graisse d’ours à manger²⁰⁵ ». Les pères Jacques Buteux et Claude Quentin, lors d’un festin de graisse d’ours à tout manger, se trouvent tout aussi incommodés²⁰⁶. Ces réactions sont mal perçues par leurs hôtes. Le Jeune, qui lève le nez sur un mets à base d’anguille et de graisse, se fait traiter de superbe et d’être trop ignorant pour apprécier un mets de capitaine²⁰⁷.

²⁰¹ *Le Thresor de santé... Livre troisième*, p. 161; Georges Vigarello, *Les métamorphoses du gras : histoire de l’obésité* (Paris, Seuil, 2010), p. 76-90.

²⁰² K. Albala, *Eating Right...*, p. 182; B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 225.

²⁰³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 368; K. Albala, *Eating Right...*, p. 182; C. Fischler, *L’omnivore...*, p. 301.

²⁰⁴ Le péché de « gula », terme latin qui désigne la gourmandise, est considéré, au Moyen Âge, comme le péché originel, et est associé à la luxure. (F. Quellier, *Gourmandise...*, p. 17-30, 56-66). Voir aussi G. Vigarello, *Les métamorphoses du gras...*, p. 82 et K. Albala, *Eating Right...*, p. 181. Les missionnaires juxtaposent ainsi les perceptions négatives qu’ils ont des paysans français sur les Autochtones.

²⁰⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 872.

²⁰⁶ P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 194.

²⁰⁷ Paul Le Jeune, « Relation de ce qui s’est passé en la Nouvelle France sur le grand fleuve de Saint Laurent en l’année 1634 », dans L. Campeau, *MNF II*, p. 618. Cette section est tirée d’un manuscrit et n’apparaît pas dans l’édition de Cramoisy. Voir aussi P. Le Jeune, *RNF 1636*, Doc. 145, p. 194.

Le gras en Nouvelle-France

Pourtant, Le Jeune reconnaît l'importance des corps gras dans l'alimentation. On retrouve les trois matières grasses les plus populaires en France selon les régions, soit le lard, le beurre et l'huile d'olive²⁰⁸, dans la liste qu'il fait des vivres nécessaires pour nourrir des hommes engagés à défricher une terre. Ainsi, au côté d'« un peu de molüe seiche... d'une écuélée de pois » et de « deux pains d'environ six ou sept liures », il estime qu'il faut « deux livres de lard, deux onces de beurre [et] une petite mesure d'huile, & de vinaigre...²⁰⁹ » par semaine pour sustenter les ouvriers. Mais au début de la colonie, tous ces produits doivent être importés de France²¹⁰. Pour atteindre une certaine forme d'autosuffisance en matière grasse, il faut en premier lieu défricher et ensemercer afin de produire de quoi nourrir le bétail²¹¹. Éventuellement on réussit à élever vaches et cochons et à produire du beurre et du lard, mais pas en quantité suffisante pour nourrir toute la petite colonie²¹². Entre-temps, le lard est le gras le plus consommé dans la colonie. Dans une lettre datée de 1634, Marie de l'Incarnation se plaint qu'à Québec, la base de l'alimentation consiste en du lard et du poisson salé²¹³. Cette situation perdure, puisque les ursulines, par exemple, continuent à commander de larges quantités de lard de France dans les années 1670²¹⁴.

²⁰⁸ J.-L. Flandrin, « Le goût et la nécessité... », p. 369-401; Patrick Rambourg, « Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX^e siècle », dans Julia Csergo (dir.), *Trop gros? L'obésité et ses représentations* (Paris, Autrement, 2009), p. 78-80.

²⁰⁹ P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 162.

²¹⁰ Le Jeune considère que le lard et le beurre, avec le blé et les boissons, sont les articles qui entraînent le plus de dépenses pour la mission (Paul Le Jeune, « Le P. Paul Le Jeune, Sup. au P. Barthelemi Jacquinot, Prov Québec août 1634 », dans L. Campeau, *MNF II*, Doc. 143, p. 521).

²¹¹ P. Le Jeune, « Le P. Paul Le Jeune, Sup. au P. Barthelemi Jacquinot... », p. 523.

²¹² M. de l'Incarnation, « Lettre XLV », dans *Lettres...*, p. 460; M. Morin, *Histoire simple et véritable...*, p. 122.

²¹³ M. de l'Incarnation, « Lettre XVI... », p. 337, citée dans W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... », p. 3.

²¹⁴ W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... », p. 3. Voir aussi « Mémoire de ce qui a été envoyé à l'Hôtel-Dieu de Québec, mars 1640 », dans L. Campeau, *MNF IV*, Doc. IV, p. 756.

On doit cependant régulièrement faire avec les moyens du pays et recourir au gras d'original et à la graisse d'ours. On retrouve quelques indications sur l'utilisation de ces graisses par les colons de la Nouvelle-France. On sait par exemple que les ursulines utilisent à l'occasion de la graisse d'original²¹⁵. Pierre Boucher, qui apprécie la viande d'ours, recommande la graisse fondue contre les humeurs froides²¹⁶. Le voyageur Pehr Kalm soutient que les Français utilisent la graisse d'ours pour « fricasser ou cuire leurs aliments » en remplacement du beurre, et l'huile d'ours pour assaisonner les salades²¹⁷. Les multiples inventaires examinés par Bernard Audet, auteur de *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, ne précisent pratiquement jamais de quel animal provient le corps gras décrit comme « graisse » et que l'on distingue du lard, du saindoux et du suif. La mention, dans un de ces inventaires, de « quatre livres de graisse moitié graisse de porc et moitié graisse d'original²¹⁸ » révèle toutefois la présence d'une mixité de produits européens et autochtones. Ainsi, Audet reconnaît l'usage de la graisse d'ours, mais prend soin de préciser qu'« on s'en tenait à un certain niveau d'usage différent de ce que l'on pouvait observer chez les peuples indigènes [car] les Français ne pouvaient s'habituer à certaines coutumes alimentaires amérindiennes, notamment lorsqu'elles paraissaient excessives²¹⁹ ». Pourtant des documents légaux révèlent certaines habitudes installées dans ces « microsites d'intimité » que colons et Autochtones ont développés²²⁰. Jeanne Bouchard, accusée d'avoir vendu de l'eau-de-vie à des Autochtones, avoue en « avoir traicté que pour une paire de souliers sauvages & pour quatre ou cinq liures de graisse pour

²¹⁵ W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... », p. 3.

²¹⁶ P. Boucher, *Histoire Vritable...*, p. 56.

²¹⁷ Pehr Kalm, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, trad. annotée par Jacques Rousseau, Guy Béthune et Pierre Morisset (Montréal, Pierre Tisseyre, 1977), f° 934, p. 556.

²¹⁸ Adhémar 5333, cité dans B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 228.

²¹⁹ B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 228.

²²⁰ D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 105.

donner a son homme lequel devoit aller en guerre²²¹ ». Lors d'un autre procès, Martin Foisy (mari de Jeanne Bouchard) affirme qu'un domestique de monsieur Boucher a baillé de l'eau-de-vie à un Autochtone pour de la graisse²²². On peut se demander quelle est la part du goût et quelle est la part de la nécessité dans l'intégration de ces graisses à la culture alimentaire des habitants de la Nouvelle-France²²³. Selon Audet, on en utilise très peu et surtout pas de la façon autochtone. On peut cependant penser que les habitants de la vallée du Saint-Laurent, fréquemment en contact avec des gens de la métropole, restent discrets sur leur utilisation de produits autochtones de « peur de passer pour des Sauvages²²⁴ ». Comme l'a démontré Deslandres, on sait peu de ces « microsites » créés entre habitants et Autochtones²²⁵.

Le goût excentré

Cette situation contraste avec celle des régions plus excentrées, où un commerce fructueux se développe autour de la chair et de la graisse d'ours²²⁶. La population française autour des Grands Lacs, en Illinois et en Louisiane a la réputation de consommer avec passion cette huile d'ours que l'on dit être « très-belle, très-saine & sans aucun mauvais goût²²⁷ ». On ne parle pas ici de goût de nécessité, mais bien d'une appréciation réelle pour

²²¹ *Procès Bouchard*, 29 janvier 1667, BAnQ, TL3, S11, P456.

²²² *Déclaration de Martin Foisy, fermier du sieur de Bourjoly au Cap-de-la-Madeleine, suivant l'information faite devant le révérend père Drouillet*, 25 janvier 1667, BAnQ TL3, S11, P455.

²²³ Dans son étude sur l'usage des différents corps gras, Flandrin insiste sur le fait qu'il y a « la part du goût et la part de la nécessité » dans le choix des gras utilisés (J.-L. Flandrin, « Le goût et la nécessité... », p. 369-401).

²²⁴ Denys Delâge et Dominique Deslandres ont tous deux démontré à quel point cette crainte a teinté l'historiographie de la Nouvelle-France; voir D. Delâge, « La peur... », p. 1-45 et D. Deslandres, « Discours d'en haut et discours d'en bas... », p. 37-48.

²²⁵ D. Deslandres, « Discours d'en haut et discours d'en bas... », p. 42; *id.*, « L'intimité française... », p. 101-118.

²²⁶ G. A. Waselkov, « Ethnohistorical and Ethnographic Sources... », p. 16-47.

²²⁷ Jean-Baptiste Dumont de Montigny, *Mémoires historiques sur la Louisiane, Contenant ce qui y est arrivé de plus mémorable depuis l'année 1687. jusqu'à présent; avec l'établissement de la Colonie Française dans cette Province de l'Amérique Septentrionale sous la direction de la Compagnie des Indes;*

un produit alimentaire. On s'en sert, comme dans la vallée du Saint-Laurent, pour la friture et les ragoûts ainsi que pour assaisonner la salade²²⁸. Une fois figée, on la déguste « sur le pain en guise de beurre²²⁹ ». Le Page du Pratz affirme que les Français de la Louisiane font un usage journalier de la graisse d'ours que les Autochtones traitent contre un fusil ou des draps²³⁰. La demande est si forte que l'on tient les Français responsables de la quasi-extinction de l'ours dans certaines régions dès le milieu du 18^e siècle²³¹. Les difficultés d'approvisionnement en lard et en beurre ont en effet encouragé certains « Canadiens » à intégrer la graisse d'ours à leur diète. À cause de son goût fin et délicat, cet ingrédient est devenu un « objet de désir alimentaire²³² » que l'on a adopté parfois de façon inavouée, et qui reste confiné au domaine privé, car les établissements publics n'y ont pas recours²³³. La nourriture s'inscrit ainsi dans la fluidité louisianaise qui permet aux colons de se mouvoir entre leur identité métissée et leur appartenance française.

Cet Autre, le cannibale

Ainsi une partie de la population française de la Nouvelle-France s'adapte à des produits alimentaires initialement considérés comme hors normes tels le chien et l'ours. Certains le font par nécessité, mais plusieurs développent un goût pour ces nouveaux

le climat, la nature & les productions de ce pays; l'origine et la Religion des Sauvages qui l'habitent; leurs mœurs et leurs coutumes, &c. Tome Premier (A Paris, Chez Cl. J. B. Bauche, 1753), p. 78.

²²⁸ Michael S. Nassaney et Terrance J. Martin, « Food and Furs at French Fort St. Joseph », dans Elisabeth M. Scott (dir.), *Archaeological Perspectives on the French in the New World* (Gainesville, University Press of Florida, 2017), p. 83-111.

²²⁹ J.-B. Dumont de Montigny, *Mémoires historiques...*, p. 78.

²³⁰ A.-S. Le Page du Pratz, *Histoire de la Louisiane...*, p. 88-89; G. A. Waselkov, « Ethnohistorical and Ethnographic Sources... », p. 28-29; S. L. Dawdy, « “A Wild Taste”... », p. 407; Robert Launay, « Maize Avoidance? Colonial French Attitudes Towards Native American Foods in the Pays des Illinois (17th-18th century) », *Food and Foodways*, 26, 2 (2018), p. 99.

²³¹ Emmanuel Désveaux, « Les Indiens sont-ils par nature respectueux de la nature? », *Anthropos*, 90, 4/6 (1995), p. 436.

²³² J.-L. Flandrin, « Le goût et la nécessité... », p. 391.

²³³ S. L. Dawdy, « “A Wild Taste”... », p. 389-414; S. White, *Wild Frenchmen...*, p. 183-184.

produits et l'intègrent à leur régime. Le tabou ultime auquel les nouveaux arrivants sont confrontés reste toutefois la consommation de chair humaine²³⁴. On retrouve de nombreux témoignages à ce sujet, généralement accompagnés de descriptions détaillées de rituels de torture qui précèdent l'acte. Cette attention n'est pas surprenante, car le cannibalisme est un sujet récurrent et obsessif dans les écrits produits lors de la rencontre avec l'Amérique²³⁵. On l'utilise depuis l'Antiquité pour diaboliser l'Autre²³⁶. Christophe Colomb récupère ce motif bien inscrit dans l'imaginaire occidental et l'applique aux Autochtones qu'il rencontre²³⁷. Ainsi, comme l'affirme la politicologue Vanita Seth, « from the first moment of contact, cannibalism became part of the representational diet fed to domestic audiences by European travelers²³⁸ ». Présentée comme l'antithèse de l'homme civilisé, l'image du cannibale surimposée à celle des Autochtones d'Amérique justifie leur oppression ainsi que la dépossession de leurs territoires. Proposée à travers les récits et les représentations visuelles, cette image devient un outil de propagande précieux pour légitimer les projets d'esclavage, de colonisation et de conversion²³⁹.

²³⁴ Bien que beaucoup d'insistance ait été mise sur les Haudenosaunee, l'anthropophagie rituelle de captifs était aussi pratiquée chez les Wendat, les Algonquins et les Innu (R. Viau, *Enfants du néant...*, p. 35).

²³⁵ Le cannibalisme chez les peuples autochtones ne surprend pas; au contraire, les Européens du début de l'ère moderne sont toujours imprégnés de la vision des auteurs de l'Antiquité, qui voient dans l'Autre un être au-delà de la civilisation et même de l'humanité. Ils s'attendent ainsi à ce que les peuples qu'ils jugent non civilisés s'adonnent à cette pratique. Voir V. Seth, *Europe's Indians...*, p. 52-53; A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 184-186; B. Isaac, *The Invention of Racism...*, p. 199, 207-211; G. Jahoda, *Images of Savages...*, p. 97-129; Emma Wilby, « Burchard's Strigae, the Witches' Sabbath, and Shamanistic Cannibalism in Early Modern Europe », *Magic, Ritual, and Witchcraft*, 8, 1 (2013), p. 24; Marie-Aline Laurent et Vincent Vandenberg, « There Is no Smoke without Fire: Cannibalism, Source Criticism, and a Famous Anthropological Controversy », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 96, 2 (2018), p. 543; R. Appelbaum, *Aguecheek's Beef...*, p. 246-255.

²³⁶ Pline, *Histoire Naturelle...*, p. 247; V. Vandenberg, « Les nourritures des affamés... », p. 18; Shirley Lindenbaum, « Thinking about Cannibalism », *Annual Review of Anthropology*, 33 (2004), p. 475-498.

²³⁷ V. Seth, *Europe's Indians...*, p. 53. Voir supra, p. 159, note 66.

²³⁸ V. Seth, *Europe's Indians...*, p. 52.

²³⁹ Pour les représentations visuelles des Autochtones comme cannibales, voir S. Colin, « The Wild Man and the Indian... », p. 5-36 et M. Wintroub, *The Voyage of Thought...*, p. 35-39. Pour le lien entre l'image du cannibale et l'oppression coloniale, voir Maggie Kilgour, *From Communion to*

En conséquence, les chercheurs se doivent de départager les témoignages réels des récits fabuleux dont les récits de voyage produits à l'époque du contact sont imprégnés. À ce sujet, l'anthropologue William Arens suscite une controverse vers la fin du 20^e siècle en soutenant qu'il existe, en fait, peu de preuves de cannibalisme dans le monde et que la plupart des témoignages sont basés sur des rumeurs, des suspicions et le désir de se conformer à une idée préconçue de sauvagerie associée à certains peuples²⁴⁰. Marie-Aline Laurent et Vincent Vandenberg remarquent que plusieurs de ces témoignages sont basés sur des faits rapportés et qu'il est nécessaire de les approcher avec une certaine circonspection²⁴¹. Shirley Lindenbaum, dans « Thinking about Cannibalism », remet en question à la fois l'opposition sauvage/civilisé utilisée pour maintenir un abîme entre le « nous occidental » et les « Autres », et l'approche postcolonialiste qui tend à présenter le cannibalisme comme « a mere product of european imagination, a tool of Empire...²⁴² ». Elle propose de reconnaître dans l'anthropophagie un phénomène complexe, varié, mais avant tout universel.

En Amérique, tout comme en Europe, des famines extrêmes poussent des malheureux à consommer de la chair humaine. Les observateurs français témoins de tels événements tragiques les considèrent comme des situations d'*extrema necessita* et les jugent certes avec horreur, mais aussi avec une certaine compassion²⁴³. Ils s'en servent

Cannibalism: An Anatomy of Metaphors of Incorporation (Princeton, Princeton University Press, 1990), p. 83.

²⁴⁰ M.-A. Laurent et V. Vandenberg, « There Is no Smoke... », p. 543; William Arens, *The Man-Eating Myth: Anthropology and Anthropophagy* (New York, Oxford University Press, 1979); R. Viau, *Enfants du néant...*, p. 24.

²⁴¹ M.-A. Laurent et V. Vandenberg, « There Is no Smoke... », p. 537-554.

²⁴² S. Lindenbaum, « Thinking about Cannibalism... », p. 476.

²⁴³ Paul Ragueneau, *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Iesus, aux Hurons, & au país plus bas de la Nouvelle France, depuis l'Esté de l'année 1649. jusques à l'Esté de l'année 1650* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1651) (par la suite *RNF 1649 &*

surtout pour dépeindre un portrait misérabiliste des peuples autochtones et négligent de faire le lien avec leurs propres compatriotes qui, lors de telles situations terribles, sont aussi réduits à des actes similaires²⁴⁴. Au contraire, chez les peuples autochtones, tant iroquoiens qu'algonquiens, l'endocannibalisme est fortement réprouvé, même en périodes d'extrême famine. On considère cette pratique comme une abomination qui menace la survie même de la communauté²⁴⁵. Les coupables sont ostracisés, exécutés ou, selon les récits algonquiens, transformés en Windigo, un monstre qui se nourrit de chair humaine²⁴⁶.

La chair de l'Autre, une rare nécessité et un symbole puissant

Les rares cas d'anthropophagie rapportés, en dehors de ceux provoqués par les famines, ne servent jamais qu'à satisfaire un besoin physiologique. Ils sont au contraire empreints d'une charge symbolique puissante et surviennent essentiellement dans un contexte de crise reliée à la guerre²⁴⁷. Selon l'historien wendat Georges Sioui, dans cette période particulièrement trouble et chaotique qui est celle du contact et pendant laquelle les épidémies et les guerres déciment les populations autochtones, l'exocannibalisme sert

1650), p. 12; A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 184; P. Camporesi, *Bread of Dreams...*, p. 40-55; K. M. Morrison, *The Solidarity of Kin...*, p. 69-71; E. Anderson, *The Betrayal of Faith...*, p. 270, note 68.
²⁴⁴ J. Delumeau, *La peur en Occident...*, p. 213-219; P. Camporesi, *Bread of Dreams...*, p. 40-55; F. Lestringant, *Une sainte horreur...*, p. 90-99; Frank Speck, *Naskapi: The Savage Hunters of the Labrador Peninsula* (Norman, University of Oklahoma Press, 1953), p. 46; Jean-Marc Moriceau, *La mémoire des croquants. Chroniques de la France des campagnes, 1435-1652* (Paris, Tallandier, 2018), p. 469-471, 479.
²⁴⁵ P. Ragueneau, *RNF 1649 & 1650*, p. 12; Kathryn Magee Labelle, *Dispersed but not Destroyed: A History of the Seventeenth-Century Wendat People* (Vancouver, UBC Press, 2013), p. 62; A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 184-186.

²⁴⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 690; Carolyn Podruchny, « Werewolves and Windigos: Narratives of Cannibal Monsters in French-Canadian Voyageur Oral Tradition », *Ethnohistory*, 51, 4 (2004), p. 677; K. M. Morrison, *The Solidarity of Kin...*, p. 59-78; E. Anderson, *The Betrayal of Faith...*, p. 38-40; A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 238-239, note 28; Shawn Smallman, *Dangerous Spirits: The Windigo in Myth and History* (Victoria, Heritage House Publishing, 2014).

²⁴⁷ Yvan Simonis, « Le cannibalisme des Iroquois : comportement social, environnements, structures de l'esprit », *Anthropologie et sociétés*, 1, 2 (1977), p. 116; Thomas S. Abler, « Iroquois Cannibalism: Fact not Fiction », *Ethnohistory*, 27, 4 (1980), p. 309-316; R. Viau, *Enfants du néant...*, p. 179. Les guerres et les périodes de crises entraînent des débordements sociaux qui transgressent les tabous les plus puissants, comme le cannibalisme. Voir F. Lestringant, *Une sainte horreur...*, p. 89-90.

de geste politique et de rituel de thérapie collective²⁴⁸. Le repas cannibale n'est toutefois pas le sort systématique des captifs. Plusieurs d'entre eux sont plutôt consommés et absorbés à travers un processus d'adoption que Delâge décrit comme une forme d'anthropophagie culturelle²⁴⁹. Ainsi « l'adoption est une sorte de cannibalisme (lent et sans violence) et le cannibalisme est une sorte d'adoption (violente et rapide)²⁵⁰ ». Et même lorsque l'issue est la consommation de la victime, tous n'y participent pas. Jean de Brébeuf affirme que bien que certains prennent plaisir à la pratique, « quelques-uns ne goustent de ce mets non plus que de tout le reste du corps, qu'avec beaucoup d'horreur²⁵¹ ».

Certains observateurs ont interprété ces actes comme une simple forme de vengeance²⁵². On doit plutôt comprendre la consommation de l'ennemi comme une façon d'acquérir des qualités d'individus particuliers qui se sont comportés avec bravoure et endurance lors des tortures précédant leur mise à mort. De la même façon que l'on consomme un ours pour s'approprier sa puissance, le cœur d'un vaillant guerrier rend courageux²⁵³. Un même transfert s'exerce en assimilant le sang du captif, soit en le buvant ou en l'absorbant par une incision. Ce sang a pour vertu de donner accès aux pensées des ennemis, de sorte que ceux qui se prêtent à cette pratique « ne peuvent jamais être surpris de l'ennemy & ont tousiours connoissances de ses approches, pour secrettes qu'elles puissent être²⁵⁴ ». Conséquemment, seules les victimes qui ont impressionné par leur

²⁴⁸ G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 331; R. Viau, *Enfants du néant...*, p. 213; Y. Simonis, « Le cannibalisme des Iroquois... », p. 116.

²⁴⁹ D. Delâge, « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec... 2^e partie... », p. 19; R. Viau, *Enfants du néant...*, p. 180.

²⁵⁰ Y. Simonis, « Le cannibalisme des Iroquois... », p. 117.

²⁵¹ J. de Brébeuf, « RH 1636 », p. 159.

²⁵² E. Anderson, *The Betrayal of Faith...*, p. 39; B. G. Trigger, *The Children of Aataentsic...*, p. 143-158.

²⁵³ J. de Brébeuf, « RH 1636 », p. 158-159; K. L. Watson, *Insatiable Appetites...*, p. 137; G. E. Sioui, *Pour une histoire amérindienne...*, p. 77-78.

²⁵⁴ J. de Brébeuf, « RH 1636 », p. 158-159.

courage et leur résistance sont considérées comme dignes d'être consommées. Les autres sont données aux chiens²⁵⁵. En général, les corps des Français sont abandonnés, jetés à la rivière²⁵⁶ ou donnés en pâture aux chiens en signe de mépris²⁵⁷. Jean de Brébeuf et Gabriel Lalemant sont parmi les rares à avoir été jugés dignes de subir le sort des vaillants guerriers²⁵⁸.

La chair de l'Autre comme médicament

Malgré l'horreur qu'ils expriment relativement à ces pratiques, il est difficile de croire que les observateurs français de l'époque n'y reconnaissent pas les usages courants dans leur propre société. Déjà au 16^e siècle, se référant surtout aux débordements des guerres de religion, Michel de Montaigne regrette, dans son fameux essai « Des Cannibales », que ses compatriotes, si prompts à juger des fautes des soi-disant cannibales, ne soient « si aveuglés²⁵⁹ » par leurs propres actes de barbarie. Le supplice imposé à Robert-François Damiens à Paris, en 1757, lors duquel il est écartelé après qu'on eut « jeté du plomb fondu, de l'huile bouillante, de la poix de résine brulante²⁶⁰ » sur les plaies qu'on lui avait infligées, remet en perspective, un siècle après les témoignages des jésuites, la barbarie toujours présente dans le système français. Quant à la consommation de chair humaine, les médecins de l'époque n'hésitent pas à se servir de substances provenant de

²⁵⁵ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 257.

²⁵⁶ P. Ragueneau, *RNF 1649 & 1650...*, p. 58.

²⁵⁷ H. Lalemant, *RNF 1659 & 1660*, p. 113; P. Le Jeune, *RNF 1636*, p. 269; Isaac Jogues, « Le martyre de René Goupil par les Iroquois », dans Lucien Campeau, *MNF V : La bonne nouvelle reçue (1641-1643)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu et Les Éditions Bellarmin, 1990), Doc. 80, p. 290. Voir aussi K. L. Watson, *Insatiable Appétites...*, p. 147 et F. Lestringant, *Le cannibale...*, p. 213.

²⁵⁸ Paul Ragueneau, *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Jesus aux Hurons, pays de la Nouvelle France, és années 1648. & 1649* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1650), p. 50-51 (par la suite *RNF 1648 & 1649*); F. Lestringant, *Le cannibale...*, p. 215.

²⁵⁹ Michel de Montaigne, « Des Cannibales », dans *Essais de Messire Michel Seigneur de Montaigne. Livre premier & second* (A Bourdeaus, Par S. Millanges, 1580), p. 317.

²⁶⁰ Michel Foucault, *Surveiller et punir* (Paris, Gallimard, 1975), p. 9.

cadavres, comme le remarque Montaigne, « soit pour l'appliquer au dedans, ou au dehors²⁶¹ », sur la foi que l'homme est le meilleur remède de l'homme (*l'Homo homini salus*)²⁶². On n'a qu'à penser à la popularité des mixtures à base de momies, ainsi qu'aux multiples vertus associées, entre autres, au sang²⁶³, à la graisse humaine ainsi qu'à l'*aqua divina*, un distillat tiré du corps des victimes de mort violente²⁶⁴. Les bourreaux, jusqu'au 19^e siècle, font un trafic fructueux de certaines parties du corps des condamnés à mort tout juste exécutés qui, croit-on, conservent leur essence vitale²⁶⁵. On peut aussi penser à Catherine de Saint-Augustin, qui mêle à l'eau qu'elle donne à un de ses malades huguenots des fragments d'os de Brébeuf pulvérisés pour guérir à la fois son corps et son âme²⁶⁶.

Chien, ours ou captif

Ainsi, Autochtones et Français se rencontrent dans cette vision commune : on acquiert les qualités physiques et morales de l'aliment que l'on consomme, qu'il soit

²⁶¹ M. de Montaigne, « Des Cannibales », p. 318-319.

²⁶² D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 395.

²⁶³ Selon la Bible, « l'âme de la chair est dans le sang » (Lév. 17, 10, cité dans Jean Soler, « Sémiotique de la nourriture dans la Bible », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 28, 4 [1973], p. 947). En usage thérapeutique, le sang de jeunes adolescents en santé était particulièrement apprécié au début de la Renaissance (K. Albala, *Eating Right...*, p. 73).

²⁶⁴ R. Sugg, *Mummies...*, p. 29, 92-93, 105-117; K. Albala, *Eating Right...*, p. 69, 73; Piero Camporesi, *Juice of Life: The Symbolic and Magic Significance of Blood*, trad. par Robert R. Barr (New York, Continuum, 1995); *id.*, *Bread of Dreams...*, p. 44-49; Francis Trépardoux, « Les momies comme médicaments », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 380 (2013), p. 353-360; Louise Noble, *Medicinal Cannibalism in Early Modern English Literature and Culture* (New York, Palgrave Macmillan, 2011); P. Kenneth Himmelman, « The Medicinal Body: An Analysis of Medicinal Cannibalism in Europe, 1300-1700 », *Dialectical Anthropology*, 22, 2 (1997), p. 196; P. Sahlin, *1668...*, p. 271-272; Anne Carol, « De l'art d'accueillir les restes : quelques réflexions autour du cadavre et de l'art culinaire », dans Anne Carol et Isabelle Renaudet (dir.), *La mort à l'œuvre : usages et représentations du cadavre dans l'art* (Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2013), p. 76; David Le Breton, « Ceci est mon corps. Manger la chair humaine », *Religiologiques*, 17 (1998), p. 99-111.

²⁶⁵ Sur le trafic des corps de condamnés à mort, voir P. K. Himmelman, « The Medicinal Body... », p. 195-196; A. Carol, « De l'art d'accueillir les restes... », p. 76; Karen Gordon-Grube, « Anthropophagy in Post-Renaissance Europe: The Tradition of Medicinal Cannibalism », *American Anthropologist*, 90, 2 (1988), p. 405-409; R. Sugg, *Mummies...*, p. 127-128.

²⁶⁶ Marie-Aimée Cliche, « Dévotion populaire et encadrement clérical en Nouvelle-France : la croyance au miracle dans la région de Québec », *Sessions d'étude – Société canadienne d'histoire de l'Église catholique*, 52 (1985), p. 29; Timothy G. Pearson, *Becoming Holy in Early Canada* (Montréal et Kingston, McGill-Queen's University Press, 2014), p. 127.

animal ou humain. La particularité autochtone est le lien intime reconnu entre humains et certains animaux, plus particulièrement avec le chien et l'ours. La proximité mythique et réelle de ces animaux avec les humains fait qu'ils servent régulièrement de substitut à ces derniers. Les Innu, à qui l'idée de manger leurs chiens fait horreur, refusent, même en temps de famine, de les tuer pour s'en nourrir, car « si on tuoit un chien pour le manger, un homme seroit tué à coups de hache²⁶⁷ ». Les Wendat et les Haudenosaunee, au contraire, n'hésitent pas, à la suite d'un songe, à sacrifier un chien pour épargner la vie d'un homme condamné à mort²⁶⁸. On consomme l'ours non seulement pour s'approprier sa puissance, mais aussi parce que sa ressemblance physiologique avec l'humain en fait le symbole parfait de l'ennemi valeureux que l'on désire absorber dans la communauté²⁶⁹.

Chez les peuples iroquoïens et chez certains peuples algonquiens, le festin de chien préfigure l'absorption de l'ennemi en temps de guerre²⁷⁰. Même dans le vocabulaire iroquoïen et algonquien, les termes « chien », « captif » et « esclave » sont intimement reliés²⁷¹. Sagard utilise le mot wendat *otindasquan* pour traduire à la fois « chien », « ours » et « prisonnier²⁷² ». En anishinaabeg et en miami-illinois, un mot unique sert à désigner les chiens et les esclaves²⁷³. Le lien entre chien et humain est tel que Nicolas Perrot affirme que les Sioux ne sont pas des anthropophages, « car ils ne mangent ny chien ny chair

²⁶⁷ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 95.

²⁶⁸ J. de Quen, *RNF 1655 & 1656*, p. 12, 102; H. Lalemant, « RH 1641 & 1642 », p. 125.

²⁶⁹ Jacques Leroux, « Éthique et symbolique de la responsabilité territoriale chez les peuples algonquiens du Québec », *Recherches amérindiennes au Québec*, 39, 1-2 (2009), p. 89; G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 211; G. A. Waselkov, « Ethnohistorical and Ethnographic Sources... », p. 21-22.

²⁷⁰ R. Viau, *Enfants du néant...*, p. 93; D. Delâge « “Vos chiens ont plus d'esprit...” », p. 204; B. Rushforth, *Bonds of Alliance...*, p. 38.

²⁷¹ Voir B. Breen, « “The Elks Are Our Horses”... », p. 196 et B. Rushforth, *Bonds of Alliance...*, p. 35-49.

²⁷² G. E. Sioui, *Les Hurons-Wendats...*, p. 212.

²⁷³ B. Rushforth, *Bonds of Alliance...*, p. 35-36.

d'homme ²⁷⁴ ». De ce fait, on ne peut dissocier les festins de chiens et d'ours des rituels cannibales, car ils y sont intimement reliés²⁷⁵.

Peut-on présumer, comme le soutiennent les ethnologues Serge Lemaitre et Olivier Servais, que les multiples références au cannibalisme dans les textes coloniaux, de même que celles au sujet de la consommation de chien, soient principalement l'expression d'un procédé littéraire cherchant à choquer les lecteurs²⁷⁶ ? Selon eux, les auteurs coloniaux auraient été portés à mettre l'accent sur ces pratiques à cause du choc culturel ressenti. Ces multiples témoignages auraient eu pour effet de stimuler chez leurs lecteurs des visions de cruauté et de sauvagerie. Ils auraient alimenté par le fait même les fantasmes européens dans lesquels l'Autochtone d'Amérique est un être assoiffé de sang et de chair humaine²⁷⁷. Ou doit-on croire, comme l'admet Thomas S. Abler, que le discours autochtone, qui abonde en métaphores, a pu être mal interprété et que les témoins, stimulés par leurs idées préconçues et ethnocentriques, n'ont pas compris le côté exceptionnel du rituel²⁷⁸? L'éloquence autochtone a en effet régulièrement recours aux métaphores et peut avoir induit en erreur les observateurs coloniaux. Ainsi, chez les Wendat et les Haudenosaunee, « suspendre la chaudière sur le feu » et vouloir « manger » la nation ennemie réfèrent aux préparatifs de guerre²⁷⁹. L'association chien-ennemi-captif est aussi omniprésente dans ces

²⁷⁴ Nicolas Perrot, *Mœurs, coutumes et religion des sauvages de l'Amérique septentrionale*, dir. par Pierre Berthiaume (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2004), p. 322.

²⁷⁵ Nerissa Russell soutient que dans plusieurs sociétés, les chiens et les ours sont perçus comme intimement reliés aux humains et leur consommation est associée au cannibalisme, et ce, encore plus dans les sociétés qui reconnaissent des liens interspèces (N. Russell, *Social Zooarchaeology...*, p. 32, 40).

²⁷⁶ Voir supra, p. 157, note 58.

²⁷⁷ S. Lemaitre et O. Servais, « Chiens et loups... », p. 267. Colette Méchin affirme que dans l'imaginaire français, manger du chien équivaut à un « acte cannibale » (C. Méchin, *Bêtes à manger...*, p. 151).

²⁷⁸ Thomas S. Abler, « Iroquois Cannibalism... », p. 312; M.-A. Laurent et V. Vandenberg, « There Is no Smoke... », p. 553.

²⁷⁹ P.-F.-X. de Charlevoix, *Journal...*, p. 208-209.

métaphores alimentaires. Alors que l'on absorbe le captif par l'adoption ou en consommant sa chair, relâcher un captif équivaut à le vomir²⁸⁰. Les guerriers wendat qui, devant Brébeuf, parlent « avec appetit de la chair d'un Iroquois, & louïe sa bonté en mesmes termes que l'on feroit la chair d'un Cerf ou d'un Orignac²⁸¹ » cherchent avant tout à provoquer le religieux. Se vanter d'avoir mangé beaucoup d'ennemis sert à démontrer la valeur d'un guerrier²⁸².

Le catholique cannibale

Ironiquement, l'accusation de cannibalisme comme moyen de définir l'Autre est une arme que l'on n'hésite pas à utiliser contre les catholiques. La conviction de ces derniers dans l'incarnation réelle du Christ en tant que *corpus verum* dans l'hostie leur vaut des attaques virulentes de la part des réformistes²⁸³. Pour ces derniers, « [l]'Église romaine représente en quelque sorte la persistance anachronique des rites de sang proscrits par la Nouvelle Alliance et dont on décèle la trace dans la cuisine des peuples barbares tout nouvellement découverts²⁸⁴ ». Il est difficile de ne pas établir un parallèle entre le cœur et le sang d'un guerrier valeureux et le sang et le corps et le sang du Christ sacrifié sur la croix qui, une fois consommés, transforment celui qui l'absorbe. On peut imaginer que les missionnaires catholiques reconnaissent dans la symbolique des rituels anthropophages le lien indéniable avec leur propre croyance dans le phénomène de transsubstantiation²⁸⁵. Pourtant, dans leurs

²⁸⁰ B. Rushforth, *Bonds of Alliance...*, p. 39.

²⁸¹ J. de Brébeuf, « RH 1636 », p. 159.

²⁸² J. C. B., *Voyage au Canada dans le Nord de l'Amérique Septentrionale fait depuis l'an 1751 jusqu'en 1761* par J.C. B., Québec, Léger Brousseau, 1887. cité dans S. Chaffray, « Le corps amérindien... », p. 341.

²⁸³ M. Kilgour, *From Communion to Cannibalism...*, p. 80-83; J. Whatley, « Food and the Limits of Civility... », p. 389.

²⁸⁴ F. Lestringant, *Une sainte horreur...*, p. 106.

²⁸⁵ « L'anthropophagie réelle des Iroquois et la théophagie symbolique des missionnaires catholiques sont allées à la rencontre l'une de l'autre » (F. Lestringant, *Le cannibale...*, p. 215). Voir aussi *id.*, *Une sainte horreur...*, p. 87-108; L. Noble, *Medicinal Cannibalism...*, p. 93, 97-98; Merrall Llewelyn Price, *Consuming Passions: The Uses of Cannibalism in Late Medieval and Early Modern Europe* (New York, Routledge, 2003), p. 26-44; K. L. Watson, *Insatiable Appetites...*, p. 30.

écrits, ils insistent sur les tortures subies par les captifs et privilégient l'aspect barbare du geste anthropophage sans jamais y reconnaître ouvertement la symbolique. Dans ce jeu de miroir, qui leur renvoie une image malgré tout très familière, ils sont confrontés à leurs propres contradictions.

Conclusion

Le dégoût profond que certains observateurs français expriment en regard de la consommation de chair de chiens et d'ours reflète le malaise profond qu'ils ressentent devant ce qu'ils considèrent comme une menace à leur intégrité physique et morale. D'une certaine façon, ils reconnaissent tout autant que les Wendat, les Innu, les Algonquins et les Haudenosaunee la proximité de ces deux animaux avec l'humain. Pour ces peuples autochtones, ce lien les incite à imprégner la consommation de ces animaux de symboles puissants associés à l'absorption d'ennemis. Pour les Français, cette proximité fait que la consommation de chien ou d'ours équivaut à un acte d'inceste alimentaire²⁸⁶. La graisse d'ours est un autre aliment qui suscite de vives réactions, surtout chez les missionnaires, qui associent la popularité de ce corps gras à la glotonnerie et à la luxure. Les débordements auxquels ils assistent lors des festins à tout manger leur rappellent les excès qu'ils reprochent aux paysans français qui s'empiffrent lors de fêtes pour oublier les périodes récurrentes où la faim les tenaille²⁸⁷. Mais ce sont là des visions d'une élite. Plusieurs nouveaux arrivants surmontent leur dégoût initial pour ces aliments tabous et les intègrent dans leur alimentation. Comme l'a démontré Sophie White, « Frenchness was not a permanent and stable condition²⁸⁸ ». Dans ces « microsites d'intimité » qui se créent, on

²⁸⁶ C. Méchin, *Bêtes à manger...*, p. 151.

²⁸⁷ M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 134.

²⁸⁸ S. White, *Wild Frenchmen...*, p. 225.

n'hésite pas à traverser de part et d'autre la ligne ténue qui démarque Français et Autochtones. On mange du chien et de l'ours, on se régale de la graisse et de l'huile que l'animal offre généreusement, et, si l'on en croit le sieur Marc-Antoine Caillot, on n'hésite pas parfois à goûter de la chair humaine²⁸⁹. Bien qu'on ait peu de traces de ces identités fluides, les fréquentes récriminations des administrateurs envers l'« ensauvagement » de certains colons laissent entendre que le phénomène est présent et qu'il inquiète. Le dégoût exprimé dans les écrits produits par l'élite coloniale est en effet peu représentatif de la réalité de la rencontre alimentaire. Il sert surtout à assurer le lecteur que, malgré leur cohabitation avec les peuples autochtones, les Français de la Nouvelle-France ont conservé leur intégrité physique et morale et n'ont pas été absorbés par l'Autre.

²⁸⁹ Marc Antoine Caillot, *Relation du voyage de la Louisiane ou Nouvelle France fait par le Sr. Caillot en l'année 1730*, cité dans S. White, *Wild Frenchmen...*, p. 225. Voir aussi « les Journal des Jésuites » dans Lucien Campeau, *MNF VIII : Au bord de la ruine (1651-1656)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 1996), Doc. 121, p. 634.

Chapitre 5 – Maïs, blé, sagamité et bannique

Le mal qu'on trouve à leur façon de vivre c'est qu'ils n'ont point de pain.

M. Lescarbot, *Histoire de la Nouvelle France...*¹.

L'absence de pain est une des récriminations que l'on rencontre le plus fréquemment de la part des Français qui partagent les habitudes de vies des Autochtones². Malgré l'abondance offerte par la nature, généreuse en poisson et en gibier, les nouveaux arrivants souffrent lorsqu'ils n'ont pas de pain. La consommation de pain est une habitude si profondément ancrée dans le régime alimentaire français qu'un repas sans pain est inimaginable, du moins pour ceux qui peuvent se permettre d'en consommer, les plus démunis étant réduits à manger leurs céréales en bouillie. Les médecins le considèrent comme un aliment indispensable au maintien de l'équilibre humoral. Le pain est toutefois plus que l'aliment idéal. Tout comme le vin, il représente l'ingéniosité de l'humain et sa capacité de transformer ce que la nature lui offre, le distinguant ainsi des animaux. Il est par ce fait même, et ce depuis l'Antiquité, un symbole d'humanité et de civilisation dans le monde occidental³. Dans la chrétienté, on croit que ce pain quotidien demandé à Dieu nourrit l'âme et le cœur de l'homme⁴. Pour les catholiques, le pain de froment est la

¹ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 756.

² P. Biard, *Relation...*, p. 13, 143, 199, 256, 279; G. Sagard, *Histoire...*, p. 103; P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 194, 299, 334, 335.

³ D'Hésiode à Homère, on associe l'homme civilisé à un mangeur de pain. En fait, chez Homère, « homme » et « mangeur de pain » sont des termes synonymes. Pline considère le blé comme la base de la nourriture humaine. Pour le symbolisme associé au pain, voir Jean-Pierre Vernant, « At Man's Table: Hesiod's Foundation Myth of Sacrifice », dans Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant (dir.), *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*, trad. par Paula Wissing (Chicago, University of Chicago Press, 1989), p. 38; M. Montanari, « Food Systems... », p. 70-72; Luis Millones Figueroa, « The Staff of Life: Wheat and "Indian Bread" in the New World », *Colonial Latin American Review*, 19, 2 (2010), p. 302-303; Phillip Serradell, « "This is my Body": Symbolism in Bread & Bread Making », *Eye of the Heart*, 4 (2009), p. 105-109; R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 153-155.

⁴ « Le vin qui réjouit le cœur de l'homme / Et fait plus que l'huile resplendir son visage / Et le pain qui soutient le cœur de l'homme » (Ps 104,14-15, *La Sainte Bible*, Louis Segond [dir.], 1910).

substance essentielle dans laquelle le Christ s'incarne lors de l'eucharistie. On peut comprendre que pour les nouveaux arrivants, comme l'affirme Biard, « le pain manquant, toute autre chose leur estoit peu⁵ ».

Pourtant, il existe plusieurs types de pains autochtones. Mais dans l'ontologie française, pour être considéré comme tel, le pain doit avoir une certaine structure qui provient du levain. Or, les Autochtones du nord-est de l'Amérique ne connaissent ni le levain ni le blé. Les pains produits dans cette région sont non levés et principalement à base de farine de maïs⁶. Pour ces peuples, le maïs est, tout comme le blé pour les Français, une source de vie physique et spirituelle. Les nations iroquoiennes en produisent de grandes quantités pour s'en nourrir et pour échanger avec les peuples chasseurs-cueilleurs contre du gibier.

Le maïs et le blé restent profondément ancrés comme marqueurs identitaires. Par conséquent, celui qui adopte le grain de l'Autre franchit une frontière que plusieurs hésitent à outrepasser. La nécessité et l'accessibilité entraînent toutefois des compromis culinaires. Les premiers Français, par exemple, consomment du maïs quand les farines de blé envoyées par la métropole viennent à manquer, ou en attendant leur propre production de blé. De même, les Autochtones qui participent à la traite consomment la farine de blé que les Français leur donnent en échange de peaux. Ils utilisent cette nouvelle farine de façon traditionnelle pour en faire des pains non levés. Ainsi le grain de l'Autre s'infiltr

⁵ Pierre Biard, « Lettre P. Pierre Biard au P. Christophe Baltazar, Port Royal 10 Juin 1611 », dans L. Campeau, *MNF I*, Doc. 63, p. 137.

⁶ Bien que la farine de maïs soit le principal ingrédient utilisé par les Autochtones du nord-est de l'Amérique, d'autres aliments servent aussi à produire des pains. On utilise entre autres la farine d'*Apios* et la farine de gland, ainsi que la farine de riz sauvage. Voir Devon Mihesuah, « Indigenous Health Initiatives, Frybread, and the Marketing of Nontraditional “Traditional” American Indian Foods », *Native American and Indigenous Studies*, 3, 2 (2016), p. 45-69.

progressivement dans les grammaires culinaires respectives. De ces intégrations résulte un phénomène d'enchevêtrement alimentaire qui se distingue de celui de l'acculturation. L'exemple le plus probant est celui de la Nouvelle-Angleterre, où les colons n'hésitent pas à s'approprier le maïs et à l'intégrer à leur propre ontologie alimentaire tout en le dissociant de ses origines autochtones. Le phénomène est plus discret en Nouvelle-France, car mal vu de l'élite administrative, qui apprécie peu les influences autochtones sur les colons. Il faut aller jusqu'en Louisiane pour observer une interaction alimentaire franco-autochtone plus ouverte.

Le malaise ressenti par l'élite française devant ce grain païen qu'est le maïs se reflète dans le langage réducteur utilisé dans les écrits de la Nouvelle-France pour décrire le grain et les mets dont il est la base. Le maïs devient blé d'Inde, ou blé de Turquie, perdant ainsi non seulement son essence, mais son origine même. De même, divers mets autochtones à base de maïs se retrouvent regroupés sous le terme réducteur de « sagamité ». On retrouve un phénomène semblable avec les préparations autochtones à base de blé, qui se voient désignées par un terme d'inspiration écossaise : la « bannique ». La conséquence de cette réduction à la fois culinaire et linguistique, expression d'une oppression coloniale où l'aliment de l'Autre est méprisé et dénigré, entraîne une perte des savoirs culinaires autochtones⁷. La venue des nouveaux arrivants provoque ainsi une confrontation entre

⁷ L. L. Price, G. S. Cruz-Garcia et N. E. Narchi, « Foods... ». Price et ses collaborateurs divisent l'oppression alimentaire subie par les peuples autochtones à travers le monde en trois volets; sous « replaced and repressed foods », les auteurs inscrivent les traditions culinaires autochtones qui, une fois dénigrées, se voient remplacées par les pratiques alimentaires du groupe dominant; sous « disempowered and misrepresented foods », ils englobent les aliments qui, malgré leur qualité gustative ou nutritionnelle, comme le maïs, sont associés à la pauvreté; finalement, ils considèrent sous « foods of oppression of the dispossessed and conquered » les aliments ou les mets, comme la bannique, qui tout en rapprochant le colonisé du colonisateur, restent associés à un statut inférieur. Voir aussi Leanne R. Simpson, « Anticolonial Strategies for the Recovery and Maintenance of Indigenous Knowledge », *American Indian Quarterly*, 28, 3-4 (2004), p. 373-384.

deux cultures alimentaires qui prennent leurs origines dans des systèmes de pensée et de croyances distinctes et dans lesquelles le grain est plus que nourriture et joue un rôle qui va bien au-delà du simple apport nutritif.

Le maïs

Le maïs que les Iroquoiens du Saint-Laurent offrent à Cartier pour lui signifier leur hospitalité est le résultat d'un long processus commencé il y a plusieurs millénaires dans la région du Mexique⁸. Cultivé au Mexique dès 6000 avant notre ère, ce n'est cependant que vers 1300 avant notre ère, et à la suite de plusieurs transformations génétiques, qu'il devient l'aliment de base du régime mésoaméricain⁹. Développé à partir du téosinte, une herbe sauvage sans prétention et peu productive, le maïs a évolué dans une dynamique de « collaboration et contamination¹⁰ » interspécifique, c'est-à-dire qu'à la suite de sélections consécutives par les humains des spécimens de grain les plus prolifiques et les mieux adaptés à leur environnement, et des réponses biologiques de la plante, le maïs est devenu une plante hautement productive et nutritive, mais dépendante de la main humaine pour sa reproduction¹¹. Ses graines intimement liées sur une cosse centrale doivent être divisées

⁸ Bruce F. Benz, « Maize in the Americas », dans John Staller, Robert Tykot et Bruce Benz (dir.), *Histories of Maize: Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication and Evolution of Maize* (New York, Routledge, 2016), p. 9-20.

⁹ Maud Irène Tenaillon et Alain Charcosset, « A European Perspective on Maize History », *Comptes rendus biologies*, 334, 3 (2011), p. 221-228; Betty Fussell, *The Story of Corn* (New York, Alfred A. Knopf, 1992), p. 40.

¹⁰ Anna Lowenhaupt Tsing, *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins* (Princeton, Princeton University Press, 2015), p. 27-28; Christian Gates St-Pierre, « Horticulture on the Edge: The Northernmost Evidence for Plant Cultivation in Pre-Contact Northeastern North America », *Revista de Antropología del Museo de Entre Ríos*, 1 (2015), p. 27.

¹¹ Malgré les difficultés amenées par le petit âge glaciaire, des nations situées dans des régions du présent Nouveau-Brunswick, tels les Wolastoqiyik, ont réussi à développer des cultivars adaptés à leurs sols et aux microclimats, produisant des spécimens plus résistants au froid. De plus, le fait que le maïs peut se consommer avant sa pleine maturité a permis aux nations plus septentrionales de profiter de son apport nutritif. Voir J. Hall, « Maliseet Cultivation... », p. 3-25.

manuellement pour être par la suite semées une à une. Un épi de maïs qui tombe au sol s'étoufferait de lui-même lors de la germination des grains¹².

C'est donc grâce à un travail collaboratif humain-plante et humain-humain que la culture du maïs s'étend progressivement jusqu'au nord-est de l'Amérique. Selon les études archéologiques, les Iroquoiens du complexe Princess Point en Ontario, vus comme les ancêtres des Wendat-Tionontati, seraient parmi les premiers peuples dits chasseurs-cueilleurs du nord-est de l'Amérique à avoir amorcé cette culture pour introduire le maïs comme complément à leur diète autour du 6^e siècle¹³. À l'arrivée des Européens, le maïs est plus qu'une nourriture d'appoint pour les Haudenosaunee et les Wendat. Il est la base même de leur régime et représente jusqu'à 65 % de leur consommation alimentaire¹⁴. On le cultive aux côtés de haricots et de citrouilles. Cette triade forme les Trois Sœurs, ces éléments essentiels de la cosmologie iroquoise issus du corps d'Aataentsic tombée du ciel¹⁵. Le lien étroit qui unit le maïs à l'humain se reflète aussi dans les multiples récits

¹² Carol Cornelius, *Iroquois Corn in a Culture-Based Curriculum: A Framework for Respectfully Teaching about Cultures* (Albany, State University of New York Press, 1999), p. 60.

¹³ Helen R. Haines, David G. Smith, David Galbraith et Tys Theysmeyer, « The Point of Popularity: A Summary of 10,000 Years of Human Activity at the Princess Point Promontory, Cootes Paradise Marsh, Hamilton, Ontario », *Canadian Journal of Archaeology*, 35, 2 (2011), p. 232-257; Gary Warrick, « The Precontact Iroquoian Occupation of Southern Ontario », *Journal of World Prehistory*, 14, 4 (2000), p. 431-433; Gary W. Crawford, Della Saunders et David G. Smith, « Pre-Contact Maize from Ontario, Canada: Context, Chronology, Variation, and Plant Association », dans John Staller, Robert Tykot et Bruce Benz (dir.), *Histories of Maize: Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize* (New York, Routledge, 2016), p. 549-559; Christian Gates St-Pierre, *Le maïs chez les proto-Iroquoiens : analyse et datation des croûtes carbonisées sur des vases amérindiens du Sylvicole moyen dans la vallée du Saint-Laurent*, Rapport soumis au ministère de la Culture et des Communications et au Département d'histoire de l'Université Laval (2012), p. 3. Le maïs aurait pu être introduit dans le sud du Québec bien avant cette date, soit entre 210 et 390 de notre ère. Voir C. Gates St-Pierre, *Le maïs chez les proto-Iroquoiens...*, p. 18.

¹⁴ R. S. Feranec et J. P. Hart, « Fish and Maize... ».

¹⁵ B. A. Mann, *Iroquoian Women...*, p. 186.

mythiques autochtones¹⁶. Il joue un rôle si important en tant qu'« undisputed queen¹⁷ » de cette triade que les termes iroquoiens pour désigner le maïs signifient « our life » ou « it sustains us¹⁸ ». Consommé avant maturité, le maïs produit un lait associé au lait maternel. La symbolique puissante du maïs se reflète même dans le langage. Le linguiste John L. Steckley soutient que le terme wendat pour maïs, *onnenha*, est le même que celui qui désigne le sperme humain, donc source de vie¹⁹.

Comme le maïs a besoin de la main de l'humain pour se reproduire, il a aussi besoin de l'humain pour devenir cette source de vie. Une diète à base de maïs qui n'a pas été préalablement traité dans une solution alcaline entraîne une déficience en vitamine B₃, qui provoque la pellagre; celle-ci se caractérise par des dermatites aigües et peut mener à la démence et même à la mort²⁰. L'ajout de cendres dans l'eau de cuisson du maïs rend la vitamine assimilable et évite cette maladie. Ce savoir s'est transmis à travers l'Amérique et c'est grâce à l'utilisation de cendres lors de la cuisson du maïs (la nixtamalisation) que les Autochtones maximalisent le potentiel nutritif de ce grain pour en faire la base de leur alimentation²¹.

¹⁶ C. Cornelius, *Iroquois Corn...*, p. 94, et pour les sources orales, p. 97-98, 103; A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 36-39; B. A. Mann, *Iroquoian Women...*, p. 186. Le maïs joue aussi un rôle central dans les récits créationnistes de plusieurs peuples autochtones à travers l'Amérique; voir Carolyn Merchant, *Ecological Revolutions: Nature, Gender, and Science in New England*, 2^e éd. (Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2010), p. 70-74.

¹⁷ B. A. Mann, *Iroquoian Women...*, p. 13.

¹⁸ A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 9.

¹⁹ John L. Steckley, *Words of the Huron* (Waterloo, Wilfrid Laurier University Press, 2007), p. 20, 61.

²⁰ M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 184-185.

²¹ Rachel V. Briggs, « The Hominy Foodway of the Historic Native Eastern Woodlands », *Native South*, 8 (2015), p. 112-146; William Fox, « Ash as an Agent of Transformation in Iroquoian Society », dans Barbara J. Roth et E. Charles Adams (dir.), *Agent of Change: The Deposition and Manipulation of Ash in the Past* (New York Berghahn Books, 2021), p. 156-170; B. G. Trigger, *The Huron...*, p. 75. Ce savoir autochtone n'a pas accompagné l'introduction du maïs en Europe. Les populations pauvres qui ont adopté le maïs comme base de leur alimentation ont été durement affectées par la pellagre aux 18^e et 19^e siècles. Voir M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 184-185; John Slater, « The Politics of the Origins of Maize », dans Frederick A. de Armas et James Mandrell (dir.), *The Gastronomical Arts in Spain: Food and Etiquette* (Toronto, University of Toronto Press, 2022), p. 69; Théophile Roussel, *De la*

Tout ce savoir est entre les mains des femmes, qui s'occupent de la préparation du maïs, mais aussi de sa culture²². Ce sont les femmes qui sélectionnent les graines. Certaines les font par la suite tremper dans une infusion à base d'ellébore et de diverses herbes, afin de les enrober d'une concoction repoussant les corbeaux qui dévastent les cultures²³. Après avoir semé les grains, les femmes voient au maintien des plantes et en font les récoltes²⁴. Elles s'assurent de produire plus que le nécessaire aux besoins du village afin d'en avoir une provision pour deux ou trois ans, dans le but de prévenir de mauvaises récoltes, mais aussi d'en faire la traite avec d'autres nations²⁵. Un avantage du maïs est sa facilité de conservation. On le garde dans la partie supérieure des maisons longues, dans des barriques ou encore dans des sacs faits de fibres végétales et enterrés dans des fosses²⁶.

Le maïs cuisiné

De toutes les cultures culinaires, celle pour laquelle on retrouve le plus de détails dans les récits coloniaux de la Nouvelle-France est la cuisine wendat, surtout en ce qui a trait aux mets à base de maïs. Jean de Brébeuf affirme que les Wendat apprêtent le maïs « en plus de vingt façons, & ne se servent cependant que de feu & d'eau²⁷ ». Pour un

pellagre, de son origine, de ses progrès, de son existence en France, de ses causes, et de son traitement curatif et préservatif (Paris, Au Bureau de l'Encyclopédie médicale, 1845).

²² Le maïs et le monde féminin sont intrinsèquement reliés comme symboles de fertilité; voir Roland Viau, *Femmes de personne. Sexes, genres et pouvoirs en Iroquoisie ancienne* (Montréal, Boréal, 2005), p. 168-169, et A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 43.

²³ A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 26.

²⁴ P. Boucher, *Histoire Véritable...*, p. 100; A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 21-36; R. Viau, *Femmes de personne...*, p. 166-172.

²⁵ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 134.

²⁶ J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 152; S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 125; J. Gyles, *Memoirs of Odd Adventures...*, p. 11.

²⁷ J. de Brébeuf, « RH 1636 », p. 71. C. A. Parker, dans « Iroquois Uses of Maize... », décrit une liste impressionnante de mets iroquoiens à base de maïs encore consommés au 20^e siècle : leaf tamales, baked green corn, fried green corn, Succotash, baked cob-corn in the husk, baked scraped corn, cracked undried corn, boiled corn bread, corn soup liquor, wedding bread, early bread, early corn pudding, dumplings, hominy, hulled corn, dried corn soup, nut and corn pottage, corn and pumpkin pudding, samp, corn pudding, roasted corn hominy, parched corn coffee, roasted corn, popcorn pudding, ainsi que des mets cérémoniaux comme le « bear pudding », le « Buffalo dance pudding », le « Ball players pudding » que les

Normand comme lui, habitué à une cuisine à base de sauce, de crème et de beurre, la cuisine à l'eau simple et sans sel reste un défi gustatif à surmonter. Pourtant, il avoue que ce « seul bled du Pays est une nourriture suffisante quand on y est un peu habitué²⁸ ». Brébeuf n'amène toutefois aucune description des techniques culinaires utilisées. On a très peu de témoignages qui nous informent sur les différents modes de préparation du maïs. Le processus de nixtamalisation passe inaperçu²⁹. Les auteurs qui remarquent l'ajout de cendres lors de la cuisson y voient une pratique malpropre ou une forme d'assaisonnement³⁰.

Seules les descriptions de Champlain et de Sagard offrent une idée de la diversité présente dans la culture culinaire Wendat. Sagard soutient que tout comme les Français sont « curieux de diverses saulces », les Wendat sont « soigneux de faire leur Menestre de diverses manières³¹ ». On comprend à travers les témoignages de ces deux observateurs que les femmes wendat utilisent le maïs sous différentes formes, « en vert », mûr, séché ou grillé. Une fois séché ou grillé, elles le pilent à différents degrés de mouture, allant de la

joueurs doivent consommer pour défier les esprits qui provoquent certaines maladies, et le « False face pudding » spécifique à la société des Faux-Visages (A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 66-79). Voir aussi F. W. Waugh, *Iroquois Foods...*, p. 79-103.

²⁸ J. de Brébeuf, « RH 1636 », p. 70-71.

²⁹ Comme les femmes avaient la charge de la cuisine, il est fort possible que cette étape de préparation ait échappé aux missionnaires, qui avaient peu accès à ces dernières. Voir P. Boucher, *Histoire Vritable...*, p. 91 et C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 84. Ce n'est qu'au 18^e siècle que l'on retrouve des mentions de maïs lessivé, soit traité par le processus de nixtamalisation. « La plus ordinaire façon de l'accommoder parmi nos Voyageurs François est de le *léciver*, c'est-à-dire de le faire bouillir quelque tems dans une espèce de lécive. En cet état il se garde lontems, on en fait ses provisions pour les voyages de long cours, & à mesure qu'on en a besoin, on achève de le faire cuire dans l'eau, ou dans du bouillon, si on a de quoi en faire » (Pierre-François-Xavier de Charlevoix, *Histoire et description generale de la Nouvelle France, avec le journal historique d'un Voyage fait par ordre du Roi dans l'Amérique septentrionale. Tome sixième* [A Paris, Chez Rolin Fils, 1744], p. 45). Voir aussi Pehr Kalm, « Description of Maize: How It Is Planted and Cultivated in North America, and the Various Uses of This Grain », trad. par Margit Oxholm et Sherret S. Chase, *Economic Botany*, 28, 2 (1974), p. 114; F. Rousseau, *L'œuvre de chère...*, p. 63, 197; Y. Desloges, *À table...*, p. 39.

³⁰ François Dupéron, « Le P. François Dupéron au P. Joseph-Imbert Dupéron, La Conception, 27 avril 1639 », dans L. Campeau *MNF IV*, Doc. 75, p. 217; P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 127-128.

³¹ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 138.

farine grossière à la plus fine fleur, ce qui leur permet de jouer avec la texture des mets. Brébeuf lui-même avoue préférer pour la sagamité le maïs moulu plus grossièrement, à la façon des Autochtones, le moulin français produisant, à son avis, une farine trop fine pour ce mets³².

Champlain décrit trois types de préparation, qu'il nomme tous « migan ». L'un est à base de maïs pilé et de poisson frais ou sec, l'autre à base de maïs nouveau grillé et cuit avec chair ou poisson, et le troisième à base de maïs grillé réduit en farine et bouilli par la suite avec poisson et chair grasse. Les Wendat agrémentent ces mets avec une cuillerée de graisse précieusement recueillie pendant la cuisson, qu'ils versent sur chaque portion³³. Ils ont aussi une préparation qu'ils enveloppent dans des feuilles de maïs avant de les faire bouillir et qui rappelle les tamales mésoaméricains³⁴. Il est difficile de savoir si ce mets démontre que les modes de préparation ont accompagné le maïs dans son périple vers le nord, ou s'il est l'expression de l'ingéniosité universelle de l'humain³⁵.

Sagard décrit des mets similaires qu'il introduit sous le terme générique de « sagamité ». Ses descriptions sont plus détaillées et il prend le soin de référer aux appellations wendat. La *neintahouy* se fait à partir de maïs immature rôti puis séché, mêlé à des haricots et bouilli avec viande ou poisson. Pour l'*eschionque*, les femmes utilisent du maïs sec qu'elles font griller et pilent pour en obtenir la fine fleur, et qu'elles ajoutent ensuite à un bouillon dans lequel elles ont préalablement cuit des morceaux de citrouille, de viande et de poisson selon la disponibilité. On cuit aussi le maïs sec grossièrement

³² J. de Brébeuf, « RH 1635 », p. 159.

³³ S. de Champlain, *Voyages et découvertures...*, p. 80a-84a.

³⁴ Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque, University of Mexico Press, 1998), p. 1-24.

³⁵ Pour une utilisation similaire au début du 20^e siècle, voir « Leaf bread tamales », dans A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 66.

concassé (*acointa*) ou non pilé. L'ordinaire appelé *ottet* est à base de « maïs cru, mis en farine, sans en séparer ni la fleur ni les pois »; on y ajoute aussi citrouille et viande ou poisson, mais le plus souvent on le consomme nature, en bouillon léger, après avoir mangé les viandes et les poissons disponibles³⁶. De tous les mets, celui qui impressionne le plus les deux observateurs est l'*eindohy*, ou « blé puant » comme Sagard le désigne, ce maïs que les femmes mettent à fermenter deux à trois mois sous de la boue et qui sert de régal une fois grillé lors des festins³⁷.

La farine de maïs est aussi particulièrement appréciée, car on peut la consommer sèche ou simplement réhydratée³⁸. Cette versatilité en fait une ressource précieuse pendant les déplacements et les expéditions guerrières.

Quand ils vont ainsi en guerre & en pays d'ennemis, pour leur vivre ordinaire ils portent quant & eux, chacun derrière son dos, un sac plein de farine, de bled rosty & grillé dans les cendres, qu'ils mangent crue & sans estre trempée, ou bien destrempée avec un peu d'eau chaude ou froide, & n'ont pas par ce moyen affaire de feu pour apprester leur manger, quoy qu'ils en fassent parfois la nuit au fonds des bois pour n'estre apperceus, & font durer cette farine iusqu'à leur retour, qui est environ six semaines ou deux mois de temps : car apres ils viennent se rafraischir au pays, finissent la guerre pour ce coup, ou s'y en retournent encore avec d'autres provisions³⁹.

Ainsi réhydratée, la farine de maïs procure un apport nutritif qui permet d'apaiser rapidement la faim⁴⁰. Pour subvenir à leurs besoins lors de leurs déplacements, les Wendat

³⁶ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 137-139.

³⁷ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 140-141. Sur l'*eindohy*, voir aussi S. de Champlain, *Voyages et découvertures...*, p. 83b, et le chapitre « Chien, ours et captifs ». Parker soutient que ce mets n'était plus consommé au 20^e siècle et sous-entend qu'il aurait pu être spécifique aux Wendat (A. C. Parker, « Iroquois Uses of Maize... », p. 79-80).

³⁸ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 139.

³⁹ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 203-204.

⁴⁰ G. Sagard, *Histoire...*, p. 445; S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 221; B. Vimont, *RNF 1643 & 1644*, p. 53.

en laissent dans des caches à une distance calculée « de deux jours en deux jours⁴¹ ». Le maïs sert aussi de monnaie d'échange. Le Wendaké est en fait « le grenier de la plus part des Algonquiens⁴² ». Les Attikameq, les Nipissing, les gens de la Petite Nation et les Nêhiraw échangent des peaux et de la viande avec les Wendat contre du maïs⁴³. Rares sont donc les peuples qui n'ont pas accès au maïs sous une forme quelconque dans le nord-est de l'Amérique.

Cette farine sert aussi à fabriquer différents types de pains. Cartier mentionne un « pain » que les Iroquoiens du Saint-Laurent produisent à base de maïs⁴⁴. Roberval, quelques années plus tard, remarque même que ce pain est « de bonne saveur⁴⁵ ». Toutefois, Lescarbot compare les pains des Mi'gmaq à de petits « tourteaux mal façonnés cuits sur des pierres chaudes⁴⁶ ». Selon lui, même les producteurs de maïs, comme les Armouchiquois (Waban-Aki) ou les Iroquois (Haudenosaunee), ne savent comment faire du pain puisqu'ils n'ont ni moulins, ni levain, ni fours⁴⁷. Champlain trouve à son tour que

⁴¹ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 333.

⁴² J. de Brébeuf, « RH 1635 », p. 164.

⁴³ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1632), p. 249, 289; G. Sagard, *Histoire...*, p. 275; B. G. Trigger, *The Children of Aataentsic...*, p. 63, 354. François Dupéron affirme que les Wendat ont des relations « commerciales » avec les Neutres (Attiouandaronk), les Sauteux (Skiaéronons), les Cheveux-Relevés (Ondataouaouats), les Puants (Aouentsiouaenronon) et probablement des Sioux (F. Dupéron, « Le P. François Dupéron au P. Joseph-Imbert Dupéron... », p. 213).

⁴⁴ J. Cartier, *Relation originale...* (dir. par H. Michelant et A. Ramé), p. 39.

⁴⁵ J. F. de La Roque de Roberval, « Le voyage de Roberval... », p. 269. Le texte de Roberval est perdu. Il est publié pour la première fois par Hakluyt, donc en traduction anglaise. Dans la référence au pain autochtone, celui-ci est qualifié de « very good » (Richard Hakluyt, *The Third and last volume of the voyages, navigations, traffiques and discoveries of the English Nation* [London, by George Bishop, Ralph Newberie and Robert Barker, 1600], p. 242). Alors que la version du voyage de Roberval produite par C.-A. Julien, R. Herval et T. Beauchesne mentionne que le pain est « de bonne saveur », celle de Michel Bideaux indique plutôt qu'il est « délicieux » (J. Cartier, *Relations...* [dir. par M. Bideaux], p. 209). Ce détail expose les problèmes de traduction et illustre comment la relation que les différents traducteurs entretiennent avec la nourriture affecte leur interprétation des termes alimentaires.

⁴⁶ Marc Lescarbot, *La Conversion des Sauvages qui ont esté Baptizés en la Nouvelle France cette annee 1610. Avec un Bref Recit du voyage du Sieur De Pourtrincourt* (A Paris, Chez Jean Millot, 1610), p. 27-28, et *id.*, *Histoire...*, p. 752. Le Grand D'Aussy présente les tourteaux comme des pains produits au Moyen Âge et encore dans quelques régions de France au 18^e siècle (P. J.-B. Le Grand D'Aussy, *Histoire... Tome Premier*, p. 74).

⁴⁷ M. Lescarbot, *La Conversion des Sauvages...*, p. 27-28.

les pains à base de maïs des Wendat ressemblent plutôt à des « des gâteaux & galettes » semblables à ceux que l'on retrouve au Pérou⁴⁸. Sagard décrit plusieurs types de pains, certains agrémentés de petits fruits, d'autres simplement bouillis, et enfin un pain que les femmes et les enfants font à partir de grains de maïs non mûres qu'ils broient dans leur bouche⁴⁹. Inutile de préciser que ce « pain masché », qu'il dit être des plus appréciés, répugne au récollet. Ce dégoût est engendré plus par l'idée d'absorber l'Autre, par surcroît un Autre femme et païenne, que par souci d'hygiène⁵⁰. C'est toutefois Hierosme Lalemant qui offre la description la plus acerbe d'un pain qu'il doit se résoudre à manger lors de son séjour chez les Tionontati (Pétuns), le présentant comme « une masse de farine de bled d'Inde detrempée dedans l'eau sans levain, qui ne vaut pas le pain qu'on fait en France pour les chiens, quelque nom qu'on luy donne⁵¹ ».

Les Français et le maïs

Les Français connaissent déjà le maïs à leur arrivée en Amérique du Nord, car il est introduit très rapidement en Europe à la suite des voyages de Colomb. Les premières illustrations de cette herbe exotique ornent les plafonds de la Villa Farnesina, à Rome, dès 1517⁵². On retrouve des cultures de maïs en Espagne et au Portugal vers 1520, et en

⁴⁸ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 88.

⁴⁹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 284-285.

⁵⁰ Cette pratique rappelle la méthode utilisée par les femmes mésoaméricaines pour produire un alcool de maïs. Heather Martel interprète que le dégoût ressenti par l'auteur italien Girolamo Benzoni est amplifié par le fait que la salive provient de femmes, ce qui augmente selon lui le risque de contamination de son essence (H. Martel, « Dirty Things... », p. 87-90).

⁵¹ Hierosme Lalemant, « Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Hurons, depuis le mois de Juin de l'an 1639. jusques au mois de Juin de l'année 1640 » (par la suite « RH 1639 & 1640 »), dans Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année M. DC. XL.* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1641) (par la suite *RNF M. DC. XL.*), p. 174,

⁵² Jules Janick et Giulia Ganeva, « The First Images of Maize in Europe », *Maydica*, 50, 1 (2005), p. 71-80.

France, à Bayonne, en 1523⁵³. On semble toutefois résolu à ne pas vouloir associer le maïs à ses origines américaines. Les Français s'approprient cette nouvelle céréale et l'incorporent, par un processus de traduction, à un monde connu basé sur des descriptions provenant de l'Antiquité ou en l'associant à des grains familiers⁵⁴. Le *maize* arawak devient linguistiquement, en tant que mil ou blé, une sous-catégorie de céréales déjà présentes dans la culture alimentaire française⁵⁵. Cartier, lors de sa première rencontre avec les Iroquoiens du Saint-Laurent, reconnaît le grain et le désigne comme étant le « groz mil⁵⁶ » qu'il relie à celui du Brésil. Il suit ainsi la pratique populaire qui associe le nouveau venu à des céréales déjà intégrées dans la culture culinaire et que le maïs vient remplacer dans certaines régions de France, comme le millet et le panis, d'où le « gros mil » et le « gros panil⁵⁷ ». En d'autres cas, c'est l'origine même de la plante qui est occultée. Beaucoup de confusion entoure en effet la provenance du maïs. On le dit originaire d'Asie, de Turquie, d'Inde, d'Égypte et même d'Italie⁵⁸. On le retrouve sous la désignation de *turquis*, ce qui entraîne alors une confusion avec le sarrasin, malgré le peu de ressemblance entre les deux grains, leur seul lien étant leur nouveauté et leur origine exotique⁵⁹. Les observateurs coloniaux emploient, tout comme en France, des appellations erronées pour désigner le

⁵³ M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 140-142; R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 144-145. Le fait que l'on cultive le maïs déjà au 16^e siècle à Bayonne et en Galicie peut laisser croire que les Basques auraient introduit cette culture dans ces régions.

⁵⁴ V. Seth, *Europe's Indians...*, p. 19-59; V. Dickenson, « Cartier, Champlain... », p. 47; Anthony Grafton, *New Worlds, Ancient Texts: The Power of Tradition and the Shock of Discovery* (Cambridge et London, The Belknap Press of Harvard University Press, 2002 [1992]).

⁵⁵ Pour une discussion sur le processus de traduction et sa soumission au contexte social, politique et culturel, voir C. Gilbert, « Social Context... », p. 225-242.

⁵⁶ J. Cartier, *Relation originale...* (dir. par H. Michelant et A. Ramé), p. 39; J. Cartier, *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 115, 150.

⁵⁷ Ici, la référence est au panis, *Setaria italica*, aussi connu sous le nom de millet des oiseaux.

⁵⁸ J. Slater, « The Politics... », p. 69.

⁵⁹ Hélène Franconie, « Maïs et millets dans les dialectes européens », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 39, 1 (1997), p. 149; Pierre Ponsot, « Les débuts du maïs en Bresse sous Henri IV : une découverte, un mystère », *Histoire et sociétés rurales*, 23, 1 (2005), p. 117-136; K. Albala, *Eating Right...*, p. 234; D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 148.

maïs, et ce malgré leurs connexions privilégiées avec l'Amérique. Champlain, qui connaît le terme d'origine arawak *mahiz* (maïs), puisqu'il l'utilise quelquefois, ne se réfère pas au maïs en tant que « blé d'Espagne », appellation en usage à Brouage, mais le désigne plutôt comme la plupart des auteurs coloniaux par « bled d'Inde » ou « bled de Turquie⁶⁰ ». Il rejette ainsi à la fois l'origine américaine de la plante et l'implication des Espagnols dans sa propagation. Du côté anglais, on évite aussi les termes autochtones et l'on nomme le maïs « corn », un terme générique qui s'applique à tous les grains. On lui appose tout au plus l'adjectif imprécis « Indian ». En Nouvelle-France, on préfère parfois tout simplement l'opposer au « bled françois » ou au « bled commun⁶¹ ». C'est le blé de l'Autre.

Le « bled françois »

Le « bled françois » est, tout comme le maïs, le résultat d'un travail en symbiose entre plantes et humains qui s'est effectué sur plusieurs millénaires. Il provient d'une graminée annuelle du genre *Triticum* que les humains ont progressivement transformée pour produire une céréale adaptée à leurs besoins autour de 5000 ans avant notre ère dans la région du Moyen-Orient. Dans le monde antique, le blé, et le pain qu'il sert à produire, est, avec le vin et l'huile, la base de l'alimentation gréco-romaine. Ces aliments développés grâce à l'ingéniosité humaine sont alors considérés comme l'expression d'une civilisation supérieure. Cette triade est éventuellement récupérée par la chrétienté, qui fait de ses composantes des marqueurs symboliques puissants dans les sacrements du baptême et de l'eucharistie⁶². Cette symbolique est encore bien présente au début de l'ère moderne. Ainsi

⁶⁰ S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 27; *id.*, « Quatriesme voyage... », dans *Les Voyages...* (1613), p. 25, 28, 32; *id.*, *Voyages et découvertures...*, p. 59a; C. E. Heidenreich et K. Ritch, *Samuel de Champlain before 1604...*, p. 90.

⁶¹ S. de Champlain, *Voyages et découvertures...*, p. 118a.

⁶² Voir supra p. 196, note 4. Le pain et le vin sont les éléments essentiels à travers lesquels le Christ s'incarne lors de la transsubstantiation. L'huile tient une place importante dans le rituel de baptême

dans la description des sept captifs autochtones amenés à Rouen en 1512, la mention qu'ils ne connaissent ni le pain ni le vin suffit à confirmer qu'ils ne sont pas chrétiens et à mettre en doute leur humanité même⁶³. Tout comme pour les Espagnols, l'introduction du blé et du pain sur les terres d'Amérique représente pour les Français l'expression concrète de la venue de la civilisation et du christianisme⁶⁴.

Une des premières préoccupations des Français à leur arrivée en Amérique du Nord est donc de s'assurer que les terres y peuvent produire un blé de qualité⁶⁵. C'est une priorité, car « on se passe mieux de vin que de pain⁶⁶ ». Une fois les terres défrichées et le blé récolté, il sera possible de produire en Nouvelle-France ce pain qui est la base de l'identité alimentaire française. Toutefois, dans l'attente des récoltes, les nouveaux arrivants doivent subvenir à leurs besoins en pain à partir des farines et des blés qui arrivent de la métropole⁶⁷. Sauf quand les navires tardent à arriver, les provisions sont suffisantes pour nourrir les hivernants et même partager avec les alliés⁶⁸. Mais dans les périodes difficiles, où les ravitaillements viennent à manquer, ils doivent se contenter des « larmes qui le servoient en partie de pain⁶⁹ ». De telles images démontrent bien l'importance du pain pour

catholique. Son utilisation a été remise en question par les réformistes. Voir Linda Gibler, *From the Beginning to Baptism: Scientific and Sacred Stories of Water, Oil, and Fire* (Collegeville, Liturgical Press, 2010), et Margreet Dieleman, « Le "rituel" du baptême réformé en France, 1595-1685 », *Dix-septième siècle*, 293, 4 (2021), p. 295-309.

⁶³ Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... » et V. Masse, « "Les sept hommes sauvages" de 1509... », p. 83-106.

⁶⁴ R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 153-155. « La première mine est d'avoir du pain et du vin » (M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 482).

⁶⁵ Pour Sainte-Croix et Port-Royal, voir S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 52, 111. Pour Québec, voir *id.*, *Les Voyages...* (1632), p. 128.

⁶⁶ P. Boucher, *Histoire Veritable...*, p. 136.

⁶⁷ Hélène Côté, « The Archaeological Collection from the Cartier-Roberval Site (1541-43): A Remarkable Testimony to French Colonization Efforts in the Americas », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 (2009), p. 77; M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 51; S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 128.

⁶⁸ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 591.

⁶⁹ G. Sagard, *Histoire...*, p. 46 (numérotée 36 par erreur). Le pain est aussi important pour produire un breuvage alcoolisé apprécié dans la nouvelle colonie. Pierre Boucher se réfère à ce « breuvage qu'on appelle du boüillon, qui se boit communément dans toutes les maisons » (P. Boucher, *Histoire Veritable...*, p. 140). On a peu de renseignements sur cette boisson; toutefois, un arrêt de 1665 interdisant

les Français, qui se rattachent à cette habitude alimentaire garante de leur intégrité physique et morale. L’anecdote de Sagard au sujet des récollets qui, après être allés chercher un orignal offert par un groupe de chasseurs nêhiraw, se retrouvent pris dans la forêt à cause du mauvais temps, illustre aussi à quel point le pain est perçu comme essentiel. Alors qu’ils souffrent du froid et de la faim, ils ne peuvent se résoudre à consommer un morceau de viande pour la raison qu’« ils n’avoient ny pain, ny sel⁷⁰ ». Malgré des débuts difficiles, les efforts pour installer la culture du blé dans les riches terres de la Nouvelle-France sont éventuellement récompensés. En 1664, Pierre Boucher, en réponse à ceux qui s’inquiètent de savoir « si le bled venoit en la Nouvelle France & si l’on y mangeoit du pain », soutient que l’on y produit un très bon froment qui « fait du pain aussi beau et aussi blanc qu’en France⁷¹ ».

Étrangement, alors que l’on s’assure d’avoir des gens de différents corps de métiers – charpentiers, maçons, charbonniers, forgerons, serruriers, barbiers, apothicaires, médecins, orfèvres, cordiers et même maitres couturiers et chaussetiers –, on ne retrouve aucun boulanger lors des toutes premières expéditions⁷². À Port-Royal, ce sont des maçons et des tailleurs de pierres qui se mettent à la boulangerie et produisent, selon Lescarbot, qui semble s’y connaître en nourriture fine, « d’aussi bon pain que celui de Paris⁷³ ». Avec le

le don ou la vente de boissons « incluant la bière et le bouillon » indique que cette boisson était alcoolisée. La note qui accompagne le document de la BANQ se réfère à un inventaire où l’on retrouve « cinq barriques de Bouillon ». Cette boisson faite à base de pâte de pain crue ou cuite était populaire chez les pauvres en Picardie au 17^e siècle et dans les pays de l’Europe de l’Est. Elle serait semblable au « chousset » turc et au kwass ukrainien. Voir Charles Legardeur de Tilly, *Arrêt portant défense aux habitants de loger les sauvages et de donner et traiter des boissons, incluant la bière et le bouillon, sous peine de 500 livres d’amende*, 29 avril 1665, BANQ, TP1,S28,P368. Voir aussi Scott Reynolds Nelson, *Oceans of Grain: How American Wheat Remade the World* (New York, Basic Books, 2022), p. 11-12.

⁷⁰ G. Sagard, *Histoire...*, p. 103.

⁷¹ P. Boucher, *Histoire Veritable...*, p. 81-82.

⁷² J. Cartier, « Memoire des hommes & provisions necessaires pour les Vaisseaux que le Roy vouloit envoyer en Canada », dans *Relations...* (dir. par M. Bideaux), p. 229-232.

⁷³ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 593. Lescarbot compare les mets servis aux agapes de l’Ordre du Bon Temps à une « chose qui valoit bien ce qui est en la rotisserie de la ruë aux Ours et plus encor... »

développement de la petite colonie, on s'assure d'avoir des boulangers, mais ce n'est qu'à partir des années 1650, quand la production de blé augmente, que l'on engage des meuniers et des fariniers⁷⁴.

Le « vrai » pain

Aux yeux des Français, non seulement les Autochtones se nourrissent de pain sans levain, mais leur ordinaire consiste en cette « sagamité » qu'ils associent à la bouillie. Or, la bouillie, tout comme le pain sans levain, représente l'aliment des hommes primitifs. Produite à base de diverses céréales considérées comme moins nobles que le blé, c'est la nourriture dont se nourrissent les paysans français. On la juge inférieure au pain levé, qui est le symbole de l'ingéniosité de l'homme dit civilisé⁷⁵. Mais il y a pain et *pain*. C'est le pain fait de blé tendre, ou froment, qui est reconnu comme le « vrai pain⁷⁶ », et de ce fait est le plus apprécié. La teneur en gluten du froment favorise le développement d'un levain naturel et produit un pain estimé pour sa légèreté et sa blancheur⁷⁷. C'est le pain qui est

(p. 620). La rue des Ours était reconnue à Paris pour ses rôtisseries de volailles; voir A. Chr. Thorn, « À propos d'un nom de rue », *Studia Neophilologica*, 11, 1-2 (1938), p. 118 et note 1.

⁷⁴ Gabriel Debien, « Engagés pour le Canada au XVII^e siècle vus de La Rochelle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 6, 2 (1952), p. 202. Encore au début du 18^e siècle, on hésite à engager des « fariniers »; voir *Liste des engagés pour la Compagnie de l'Isle St-Jean en 1720*, Archives départementales de la Charente-Maritime, 3E 592, f^o 29-34.

⁷⁵ John M Wilkins et Shaun Hill, *Food in the Ancient World* (Malden, Blackwell Publishing, 2006), p. 124; M. Ferrières, *Nourritures...*, p. 267-288; Pierre Goubert, *La vie quotidienne des paysans français au XVII^e siècle* (Paris, Hachette, 1982), p. 119; Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle. Vol. 1 : Les structures du quotidien* (Paris, Armand Colin, 1979), p. 149; R. Muchembled, *La civilisation des odeurs*; B. C. McShea, « Presenting the "Poor..." », p. 683-711; Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)* (Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007). Le Grand D'Aussy soutient toutefois que la bouillie était un mets de choix avant le 16^e siècle (P. J.-B. Le Grand D'Aussy, *Histoire... Tome Premier*, p. 90-93).

⁷⁶ « Mais seulement celui, qui est petri de la farine du froment, avec l'eau simple lequel par antonomasie nous entendons par le nom de pain » (Antoine Constantin, *Brief traicté de la pharmacie provinciale et familiere : Suivant laquelle la Medecine peut estre faicte des remedes qui se treuvent en chasque province, sans qu'on soit contraint les aller mandier ailleurs* [Lyon, Thibaud Ancelin, 1597], p. 138). Voir aussi D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 147.

⁷⁷ Colin W. Wrigley, « Wheat: A Unique Grain for the World », dans Khalil Khan et Peter R. Shewry (dir.), *Wheat: Chemistry and Technology*, 4^e éd. (St. Paul, AACC international, Inc., 2009), p. 1-3. La méthode préférée au début du 17^e siècle pour la fabrication du pain est celle de « franc levain », qui provient d'un mélange d'eau et de farine qui produit une fermentation lactique. La levure provenant de

consommé par les membres de l'élite. Les physiiciens soutiennent que ses qualités agglutinantes sont essentielles à une concoction efficace des aliments dans l'estomac. Sans l'apport du pain, les aliments ingérés risquent de se putréfier dans l'estomac ou de produire, par manque de cuisson, des humeurs nocives⁷⁸. D'autres céréales, comme le seigle, l'orge, le panis et l'avoine, servent aussi à la panification en France, mais les pains que l'on en tire restent la pitance des pauvres⁷⁹. Ces pains se retrouvant sur la table des paysans, qui gardent leurs blés pour le commerce, sont reconnus par les physiiciens comme étant lourds et d'une viscosité qui entraîne des humeurs mélancoliques. Tout comme le pain sans levain, ils affectent la digestion et ne sont adaptés qu'aux estomacs rustiques⁸⁰. Le pain de froment est ainsi l'aliment par excellence qui nourrit non seulement le corps, mais aussi, selon le rituel chrétien, le cœur et l'âme⁸¹. Il est également l'expression d'un niveau social supérieur : le pain blanc est un pain de riche⁸². S'il est vrai, selon l'estimation de Fernand Braudel, que tout au plus 4 % de la population française a accès au pain de froment, on comprend que l'espoir de terres propices à la culture et capables de donner un blé aussi bon qu'en France soit un argument convaincant pour encourager la migration⁸³.

l'écume de la bière qui fermente est perçue par certains physiiciens comme nocive pour la santé. Selon eux, cette levure est un additif qui falsifie le pain « bon et loyal ». Voir M. Ferrières, *Histoire des peurs...*, p. 155-163.

⁷⁸ A. Constantin, *Brief traicté de la pharmacie...*, p. 138-140; D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 19; K. Albala, *Eating Right...*, p. 59, 67, 84. Pour plus de détails sur l'importance de la fonction de cuisson des aliments dans l'estomac et de la digestion, tant sur la santé physique que sur la santé morale du consommateur, voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ». Sur les dangers qu'entraîne un régime sans pain selon les croyances de l'époque, voir M. Lescarbot, *Relation Dernière...*, p. 27 et P. Biard, *Relation...*, p. 13.

⁷⁹ Piero Camporesi démontre la fréquence de la fabrication de pains avec des farines adultérées, desquels les pauvres doivent se contenter à l'époque de la Renaissance; voir P. Camporesi, *Bread of Dreams...* Jean-Louis Flandrin démontre à quel point le pain lourd et indigeste est associé à « la pauvreté et à la barbarie d'une nation » dans « La diversité des goûts... », p. 78.

⁸⁰ N. Abraham, S^r. de la Framboisiere, *Le gouvernement necessaire...*, p. 48-51.

⁸¹ N. Abraham, S^r. de la Framboisiere, *Le gouvernement necessaire...*, p. 48-50.

⁸² M. Ferrières, *Histoire des peurs...*, p. 55-163.

⁸³ F. Braudel, *Civilisation matérielle...*, p. 150; S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 113; P. Boucher, *Histoire Veritable...*, p. 82.

Le « vrai » pain et les Autochtones

Le pain sert aussi de monnaie d'échange aux nouveaux arrivants pour qu'ils s'approvisionnent en viande ou poisson auprès des Autochtones⁸⁴. On l'offre également en signe de bienfaisance « gratuitement comme on feroit à des pauvres⁸⁵ ». Ces offrandes ne sont pas désintéressées. Lescarbot affirme que « pour du pain, on leur fera croire ce que l'on voudra, & peu à peu leur terre estant cultivée les nourrira⁸⁶ ». Car en introduisant le goût du pain « français » chez les peuples autochtones, on espère les amener à adopter le mode de vie des Français et entamer le processus de francisation, et on aspire aussi à ce que ce pain nourrisse leur âme et les ouvre au dieu chrétien⁸⁷.

Le message qui ressort des textes est que les alliés autochtones sont très heureux de recevoir ce pain et l'apprécient beaucoup⁸⁸. Pourtant, certaines anecdotes nous permettent de douter de leur enthousiasme pour ce nouvel aliment. Le pain quotidien demandé journalièrement à Dieu en inquiète certains, comme le sagamo mi'gmaw Membertou qui craint, une fois converti, de ne devoir se contenter que de cet aliment et de ne plus avoir accès aux poissons et aux originaux⁸⁹. Les Mi'gmaq qui fréquentent Port-Royal apprécient le pain offert par les Français, mais pas au point de s'investir dans sa production. À la surprise des Français, ils refusent de se servir du moulin à bras de l'habitation, même si on leur propose de récupérer la moitié des grains moulus. Ils préfèrent « se passer de pain que de prendre tant de peine..., [et] aimoient mieux n'avoir point de blé⁹⁰ », et ce, comme

⁸⁴ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 592, 620; S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 57; P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 11; *id.*, *RNF 1634*, p. 133.

⁸⁵ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 622-621, 655, 661, 706; P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 28.

⁸⁶ M. Lescarbot, *Relation Dernière...*, p. 11-12.

⁸⁷ Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

⁸⁸ M. Lescarbot, *Relation Dernière...*, p. 18; voir aussi P. Le Jeune, « Brieve Relation... », p. 317.

⁸⁹ P. Biard, « Lettre P. Biard au P. Christophe Baltazar... », p. 143.

⁹⁰ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 537-538. Voir aussi S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 55.

l'affirme Lescarbot, malgré leur pauvreté. Or, les Mi'gmaq ne sont pas dupes, car ils sont conscients que la proposition est en fait malhonnête. Le travail du moulin à bras est « fort pénible⁹¹ »; c'est en général un travail que l'on réserve aux « mauvaises gens⁹² », mais les hivernants y sont contraints pour se nourrir et produire le pain dont ils se passent si difficilement. En fait, les Mi'gmaq sont si peu intéressés qu'ils dédaignent les provisions de farines et de blé que les Français de Port-Royal abandonnent lors de leur retour en France⁹³. Même après plusieurs années d'interrelations, le pain n'est pas un aliment prisé des Mi'gmaq et des Wolastoqiyik. John Gyles, qui séjourne six années avec ces derniers en tant que prisonnier, affirme n'avoir jamais mangé de pain pendant sa captivité⁹⁴. Encore au 18^e siècle, l'auteur anonyme d'une description de l'Acadie et de ses habitants soutient que les Mi'gmaq « vivent de peche et de chasse et ne mangent jamais de pain que quand ils viennent chez les françois⁹⁵ ».

Avant et après la farine

Le développement de la traite des fourrures entraîne cependant des répercussions sur les cultures alimentaires des Autochtones qui participent à ce commerce. La tradition orale innu se réfère aux périodes « d'avant la farine » et « d'après la farine⁹⁶ » comme démarcation temporelle pour illustrer le point rupture que provoque l'arrivée des Français quant à leur mode de vie. Selon la tradition, les ancêtres ont accepté la présence des

⁹¹ S. de Champlain, *Les Voyages...* (1613), p. 55.

⁹² M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 537. De retour à l'habitation, Champlain veut contraindre des Autochtones à « moudre du bled à un moulin abras, pour punition de l'assassinat qu'ils avoient commis en la personne de cinq ou six [Français] » (S. de Champlain, *Les Voyages...* [1613], p. 135).

⁹³ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 648.

⁹⁴ J. Gyles, *Memoirs of Odd Adventures...*, p. 33.

⁹⁵ *Description de l'Acadie avec le nom des paroisses et le nombre des habitants*, Archives nationales d'outre-mer, COL C11A 87/f^o 363-364v^o, <https://nouvelle-france.org/fra/Pages/item.aspx?IdNumber=25359&>.

⁹⁶ J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 21, 36.

Français près des côtes pour qu'ils y fassent la pêche et sèment du blé après que ces derniers leur eurent promis de partager ce blé avec eux⁹⁷. Sécurisés par ces promesses, plusieurs d'entre eux ont commencé à délaisser leur système d'approvisionnement traditionnel pour participer à l'économie de traite avec les Français. De plus en plus dépendants des nouveaux aliments proposés par les Français, les Innu ont intégré la farine de blé dans leur culture alimentaire. Cette farine de blé est devenue le symbole d'une certaine rupture avec un mode de vie traditionnel, car en changeant son alimentation, l'Innu s'est progressivement transformé⁹⁸.

La farine, soit un « grain moulu, réduit en poudre⁹⁹ », est un concept culinaire connu des Nêhiraw, les ancêtres des Innu. Ce n'est donc pas la farine qui fait office de nouveauté, mais bien le blé. Les Nêhiraw, dont les ressources alimentaires se concentrent en grande partie sur la chasse et la pêche, ont accès à la farine de maïs qu'ils acquièrent en échange de peaux et de viandes avec les peuples producteurs comme les Wendat¹⁰⁰. La farine de blé proposée par les Français s'inscrit donc dans un système d'échange déjà bien établi. Pour les peuples non producteurs de maïs et qui ont des contacts privilégiés avec les Français, cette farine de blé et les produits dérivés que leur offrent leurs nouveaux alliés, comme les

⁹⁷ J.-P. Lacasse, *Les Innus et le territoire...*, p. 30.

⁹⁸ Cette dépendance à la nourriture des colonisateurs s'est accentuée aux 18^e et 19^e siècles, alors que la traite des fourrures était en pleine expansion (B. Roy, J. Labarthe et J. Petitpas, « Transformations... », p. 237-238). Dans la dernière scène du documentaire de Pierre Perrault sur les communautés innu de Unamen Shipu et Pakuashipi produit en 1977, on voit l'archéologue Serge-André Crête déguster une bannique. Ses derniers mots sont alors : « C'est comme ça qu'on les a eus » (Pierre Perrault, *Le goût de la farine* [1977], Office national du film du Canada, https://www.onf.ca/film/gout_de_la_farine/). *Le goût de la farine* pose en effet « la question de la souveraineté qu'on finit par abandonner pour un peu de farine à laquelle on prend goût, et qui nous contraint de manger le pain des autres » (Denys Desjardins, *L'œuvre de Pierre Perrault*, Office national du film du Canada, <https://www.onf.ca/selections/denys-desjardins/oeuvre-de-pierre-perrault/>).

⁹⁹ « Farine », *Dictionnaire de l'Académie Française* (1694).

¹⁰⁰ S. de Champlain, *Voyages et découvertes...*, p. 28-29; B. G. Trigger, *The Children of Aataentsic...*, p. 168.

galettes et les biscuits, compensent le déficit en approvisionnement alimentaire encouru par les activités de traite.

Les Nêhiraw qui se laissent convaincre de délaisser leur mode de vie nomade et qui s'installent près des récollets à Uepishtikueiau cultivent le maïs plutôt que le blé¹⁰¹. Ce choix tient probablement à la logique de production. Il y a en effet peu d'intérêt à adopter le blé des Français. Le défaut primaire du blé est son faible rendement. Braudel estime que du 15^e au 18^e siècle, chaque grain semé en produit tout au plus cinq, dont un d'entre eux doit être conservé comme semence. Au contraire, les cultivateurs de maïs iroquoiens produisent au 17^e et 18^e siècle, même sans l'apport d'engrais, trois à cinq fois plus de grains par acre que les producteurs de blé européens¹⁰². Seuls quelques néophytes nêhiraw qui préfèrent nourrir leurs âmes « en mangeant le pain de vie » décident de cultiver le grain français, même si cela implique de vivre une « vie fort maigre », souffrant de n'avoir « rien que du bled, qu'il... faudra semer et recueillir avec beaucoup de peine¹⁰³ ». Pour leur part, les Wendat et les Haudenosaunee, même ceux qui embrassent la foi catholique, montrent peu d'intérêt envers ce nouveau grain. Ceux d'entre eux qui se rapprochent des établissements français pour s'y installer, comme à Sillery ou à l'île d'Orléans par exemple, adoptent quelques-unes des habitudes agricoles européennes, mais ne délaissent pas pour autant le maïs comme aliment de base.

¹⁰¹ C. Lalemant, « Le P. Charles Lalemant... », p. 139-140.

¹⁰² F. Braudel, *Civilisation matérielle...*, p. 128. Jane Mt. Pleasant soutient que non seulement le maïs est plus productif que le blé, mais que cette productivité est aussi le résultat des techniques agricoles iroquoiennes, qui sont plus efficaces que les techniques européennes pour la culture du maïs; voir J. Mt. Pleasant, « The Paradox of Plows and Productivity... ». Le maïs cultivé en Wendaké est déjà très productif au 16^e siècle. Voir G. W. Crawford, D. Saunders et G. Smith, « Pre-Contact Maize from Ontario... », p. 558.

¹⁰³ Hierosme Lalemant, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable és Missions des Peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France, es Annees 1647. & 1648* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1649), p. 80 (par la suite *RNF 1647 & 1648*).

La productivité très supérieure du maïs n'échappe pas à l'observation des nouveaux arrivants. Le jésuite François Dupéron, lors de son séjour en Wendaké, s'émerveille qu'un grain puisse rapporter « cent grains pour un¹⁰⁴ ». Il n'y a cependant que Sagard qui voit dans le maïs une ressource supérieure au blé et qui pourrait être la solution à la faim et à la pauvreté en France :

Il seroit aussi bien à desirer que l'on semast de ce bled d'Inde par toutes les Provinces de la France, pour l'entretien & nourriture des pauvres qui y sont en abondance; car avec un peu de ce blé ils se pourroient aussi facilement nourrir & entretenir que les Sauvages, qui sont de mesme nature que nous, & par ainsi ils ne souffriroient de disette & ne seroient plus contrains de courir mendians par les villes, bourgs et villages, comme ils font iournallements pource qu'outre que ce bled nourrist et rassasie grandement, il porte presque toujours sa sauce quant & soi, sans qu'il y soit besoin de viande, poisson, beurre, sel ou espice, si on ne veut¹⁰⁵.

Il est un des rares à promouvoir la consommation de maïs, non seulement pour son apport nutritif, mais aussi pour les vertus médicales qu'il observe :

Le Maiz ou bled d'Inde a beaucoup de suc & substance, pour la nourriture du corps humain, mais plusieurs ont philosophé sur ses autres vertus, ont iugé & trouvé par esperience, qu'il est fort propre à guérir les maux de reims, les douleurs de la vessie, la gravelle, & retentions d'urine de quoy ils se sont advisez, pour avoir pris garde qu'il n'y a presque point d'Indiens qui soient travaillez de ces maladies à cause de leur boisson ordinaire qui est faite de Maiz¹⁰⁶.

Le maïs a toutefois aux yeux des Français de grands défauts. Tout comme le seigle, il produit un pain lourd « qui pese sur l'estomac, & qui ne convient qu'aux personnes d'un tempérament fort robuste¹⁰⁷ ». De plus, au contraire du seigle, de l'orge et de l'avoine, il

¹⁰⁴ F. Dupéron, « Le P. François Dupéron au P. Joseph-Imbert Dupéron... », p. 214; voir aussi la description de Dumont de Montigny dans *Mémoires historiques...*, p. 32-33.

¹⁰⁵ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 205.

¹⁰⁶ G. Sagard, *Histoire...*, p. 662.

¹⁰⁷ Louis Lémery, *Traité des alimens, ou l'on trouve La différence, & le choix, qu'on en doit faire; les bons, & les mauvais effets, qu'ils peuvent produire; leurs principes; les circonstances où ils*

est spécifiquement relié au monde autochtone, que l'on juge non civilisé. Consommer du maïs par choix et non par obligation signifie, pour les nouveaux arrivants, une forme d'abdication, impliquant une renonciation à leur identité française. Manger comme l'Autre est prendre le risque de devenir l'Autre.

On retrouve cette même préoccupation en Nouvelle-Angleterre, où le maïs reste initialement un aliment de nécessité, contraire à la nature anglaise et que l'on ne consomme qu'au risque de s'en trouver transformé tant sur le plan physique que sur le plan moral¹⁰⁸. Tout comme en France, on considère le maïs comme un grain inférieur « of hard and evill digestion, a more convenient food for swine than for man¹⁰⁹ ». Pour les immigrants qui arrivent d'Angleterre, le pain au levain est aussi une nécessité culturelle et un marqueur hiérarchique social¹¹⁰. Les colons en Nouvelle-Angleterre se voient cependant contraints de consommer une quantité importante de maïs, car les terroirs des nouvelles colonies sont peu adaptés à la production de blé. Les efforts pour adapter cette culture au nouvel environnement sont anéantis dans les années 1660, alors que survient une épidémie de rouille noire qui détruit les récoltes de blés¹¹¹. À partir de cette période, la culture du maïs s'impose et la céréale est intégrée au régime alimentaire malgré la connotation négative qui y reste attachée¹¹².

conviennent. Tome I, 3^e éd. (A Paris, Chez Durand, 1755), p. 354-355; D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 147.

¹⁰⁸ T. Eden, « Food, Assimilation... », p. 35-37; voir aussi le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

¹⁰⁹ John Gerarde, *The Herball or Generall Historie of Plantes* (London, Adam Islip, Joice Norton and Richard Whitakers, 1636), p. 82.

¹¹⁰ Stephanie Grauman Wolf, *As Various as Their Land: The Everyday Lives of Eighteenth-Century Americans* (Fayetteville, The University of Arkansas Press, 2000), p. 157; Heather Miyano Kopelson, *Faithful Bodies: Performing Religion and Race in the Puritan Atlantic* (New York, NYU Press, 2014), p. 83; Keith W. F. Stavely et Kathleen Fitzgerald, *America's Founding Food: The Story of New England Cooking* (Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2004), p. 11.

¹¹¹ H. Miyano Kopelson, *Faithful Bodies...*, p. 84.

¹¹² Sarah F. McMahon, « A Comfortable Subsistence: The Changing Composition of Diet in Rural New England, 1620-1840 », *William and Mary Quarterly*, 42, 1 (1995), p. 32-33. Stavely et Fitzgerald

La situation est différente en Nouvelle-France. Les premiers arrivants ont aussi recours au maïs pour subvenir à leurs besoins alimentaires pendant les premières années. Mais aussitôt qu'ils le peuvent, les colons français s'efforcent de reproduire le mode de vie et le régime alimentaire auxquels ils étaient habitués. Toujours avec l'aide des arrivages de la métropole, la petite colonie réussit après quelques décennies à produire suffisamment de blé tendre (froment) pour nourrir ses habitants¹¹³. Les historiens qui se sont intéressés au régime alimentaire des colons de la Nouvelle-France s'accordent pour dire que ces derniers délaissent le maïs vers la fin du 17^e siècle¹¹⁴.

Bien qu'elle reste marginale, il ne faut pas croire que l'on abandonne complètement la production de maïs en Nouvelle-France. On en produit pour le bétail et aussi pour une consommation familiale¹¹⁵. Les plus démunis n'hésitent pas à mélanger de la farine de maïs à celle de froment¹¹⁶. Le maïs sert aussi à subvenir aux besoins des voyageurs, qui perpétuent la tradition autochtone de se nourrir de sa farine lors de leurs déplacements¹¹⁷.

soutiennent que si cette consommation se reflète peu dans les écrits coloniaux de la Nouvelle-Angleterre, c'est à cause de la honte que ressentent les colons à admettre qu'ils sont réduits à se nourrir de ce grain qu'ils jugent inférieur (K. W. F. Staveland et K. Fitzgerald, *America's Founding Food...*, p. 6).

¹¹³ Paul Ragueneau, *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des peres de la Compagnie de Jesus, au pays de la Nouvelle France, depuis l'Eté de l'année 1651. jusques à l'Eté de l'année 1652* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1653), p. 26, 35, 126 (par la suite *RNF 1651 & 1652*). Malgré l'affirmation de Ragueneau, la situation reste précaire. L'arrivée de nouveaux immigrants met de la pression sur la demande. De plus, les intempéries et la guerre affectent la production; voir L. Dechêne, *Habitants et marchands...*, p. 330-334. On retrouve ainsi, dans le journal des jésuites de 1660, la mention d'un vaisseau parti chercher de la farine en France, ce qui indique que l'on dépend toujours des envois de la métropole (« Le Journal des Jésuites pour 1660 », dans L. Campeau, *MNF IX : Pour le salut des Hurons (1657-1661)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 2003), p. 521 (par la suite *MNF IX*)).

¹¹⁴ B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 103; Y. Desloges, *À table...*, p. 46, 272, 301, 308. L'archéologue Hélène Côté démontre, dans son étude de l'évolution d'une ferme de l'île aux Oies du 17^e siècle au 18^e siècle, le retour aux habitudes agricoles et alimentaires françaises une fois les familles bien établies sur leur terre (H. Côté, « Oie rôtie... », p. 29-40).

¹¹⁵ *Arrêt ordonnant à ceux qui ont à vendre du blé froment et blé d'inde de faire leur déclaration dans la quinzaine*, 16 juillet 1664, BAnQ, TP1, S28, P148.

¹¹⁶ L. Dechêne, *Habitants et marchands...*, p. 301.

¹¹⁷ P. Kalm, *Travels...*, p. 300; *id.*, « Description of Maize... », p. 115; Camille de Rochemonteix (dir.), *Relation par lettres de l'Amérique septentrionale (années 1709 et 1710)* (Paris, Letouzey et Ané, 1904), p. 8.

En fait, il se vend pratiquement au même prix que le froment¹¹⁸. Ainsi, Simon Denys affirme en 1651 que le maïs vendu aux Autochtones « rapporte un profit très élevé¹¹⁹ ». Toutefois, dès la première partie du 18^e siècle, le blé occupe les trois quarts des terres cultivées. Les autres céréales comme l'orge et le seigle restent, comme le maïs, des cultures marginales¹²⁰. Les livres de comptes des institutions illustrent bien cette tendance. Le maïs est à peine mentionné dans les dépenses de l'Hôtel-Dieu de Québec, et l'on retrouve très peu d'entrées de « bled d'Inde » dans les livres du couvent des ursulines de Québec¹²¹. On sait toutefois que ces dernières servent des « sagamités » à base de maïs, par souci de bienséance, aux capitaines autochtones qui visitent régulièrement leur établissement¹²². Des analyses isotopiques effectuées sur des individus du 18^e siècle à Montréal confirment que les colons de la Nouvelle-France consomment une quantité minime de maïs contrairement à ceux de la Nouvelle-Angleterre¹²³.

¹¹⁸ L. Dechêne, *Habitants et marchands...*, p. 334. « Maize is always of the same price with wheat, because there is but little of it; and it is all made use of by those who go to trade with the Indians » (P. Kalm, *Travels...*, p. 300).

¹¹⁹ Lucien Campeau, « Un témoignage de 1651 sur la Nouvelle-France », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 23, 4 (1970), p. 601-612. Charles Lalemant écrit à son frère Jérôme en 1626, de Québec, et lui dit que dans les navires des Messieurs se trouvent entre autres du bled d'Inde et du pétun pour traiter avec les Autochtones (C. Lalemant, « Le P. Charles Lalemant... », p. 145). Il serait intéressant de savoir d'où viennent ces produits et jusqu'à quelle époque ils sont encore importés.

¹²⁰ Louise Dechêne, *Le partage des subsistances au Canada sous le Régime français* (Montréal, Les Éditions Boréal, 1994), p. 16; Y. Desloges, *À table...*, p. 95, 101, 216, note 118. Pehr Kalm note, en juillet 1749, alors qu'il est près de Montréal, que « the corn-fields round the place are extensive, and sown with summer-wheat; but rye, barley and maize are never seen » (P. Kalm, *Travels...*, p. 53).

¹²¹ B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 103; F. Rousseau, *L'œuvre de chère...*, p. 63, 197; W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... », p. 5.

¹²² M. de l'Incarnation, « Lettre XX », dans *Lettres...*, p. 345; « La Mère Cécile de Sainte de Sainte-Croix à sa Supérieure de Dieppe, Québec, 2 septembre 1639 », dans L. Campeau, *MNF IV*, p. 703.

¹²³ Jacinthe Vigeant, Isabelle Ribot et Jean-François Hélie, « Dietary Habits in New France During the 17th and 18th Centuries: An Isotopic Perspective », *American Journal of Physical Anthropology*, 162 (2017), p. 471; Douglas H. Ubelaker et Douglas W. Owsley, « Isotopic Evidence for Diet in the Seventeenth-Century Colonial Chesapeake », *American Antiquity*, 68, 1 (2003), p. 129-139. On ne peut cependant pas présumer que cette étude sur des citadins est révélatrice des habitudes des habitants des régions plus isolées.

Le blé et la transsubstantiation

Cette différence alimentaire entre les deux colonies n'est pas seulement due à des questions de productivité agricole. La religion joue un rôle important. Les colons de la Nouvelle-Angleterre sont en grande majorité de foi protestante, ce qui implique qu'ils ont une appréhension de l'eucharistie fort différente de celle des catholiques qui s'inscrit dans les conflits théologiques divisant la chrétienté¹²⁴. Pour les catholiques, le blé est un aliment indispensable pour produire le réceptacle dans lequel le Christ s'incarne lors de la célébration eucharistique. Le pain dans lequel le Christ s'incarne doit être fait de blé¹²⁵. C'est un défi dans les premières années pour les missionnaires, qui doivent officier dans ce pays qui ne fournit « ni froment, ni vin, matière essentielle du St Sacrifice de la messe¹²⁶ ». Ils font face aux mêmes questionnements que leurs confrères dans les colonies espagnoles, pour qui l'approvisionnement en blé est encore plus difficile. Dans un pays qui ne produit ni blé ni vin, le Christ peut-il s'incarner dans des produits locaux¹²⁷? Malgré l'ouverture d'esprit de certains religieux et penseurs, l'Église catholique décrète que seul

¹²⁴ Christopher Elwood, *The Body Broken: The Calvinist Doctrine of the Eucharist and the Symbolization of Power in Sixteenth-Century France* (New York et Oxford, Oxford University Press, 1999), p. 94-95; George Hoffmann, « From Communion to Communication: The Creation of a Reformation Public through Satire », dans David P. LaGuardia et Cathy Yandell (dir.), *Memory and Community in Sixteenth-Century France* (Farnham, Ashgate, 2015), p. 113-133.

¹²⁵ Rebecca Earle, « Spaniards, Cannibals, and the Eucharist in the New World », dans Rachel B. Herrmann (dir.), *To Feast on Us as Their Prey: Cannibalism and the Early Modern Atlantic* (Fayetteville, The University of Arkansas Press, 2019), p. 87.

¹²⁶ F. G. Bressani, *Relation Abrégée...*, p. 112; Bressani cite aussi Brébeuf (*id.*, *Relation Abrégée...*, p. 114). Les missionnaires s'assurent, dans leurs déplacements, d'avoir au moins la production minimum pour permettre la fabrication d'hosties pour la messe; voir F. Dupéron, « Le P. François Dupéron au P. Joseph-Imbert Dupéron... », p. 215. En 1612, Pierre Biard se réjouit d'avoir produit les premières hosties faites avec le froment de ce terroir (P. Biard, « Lettre P. Pierre Biard au P. Christophe Baltazar... », p. 237).

¹²⁷ R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 150. Marc Lescarbot remet en question l'essentialité du blé et du vin dans l'eucharistie (M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 203).

le blé est susceptible d'accueillir le corps du Christ par le processus de transsubstantiation¹²⁸. (Cette norme est encore imposée de nos jours¹²⁹.)

Pour les réformistes de la Nouvelle-Angleterre qui remettent en question l'incarnation du Christ lors du sacrement de communion, l'importance du blé devient accessoire. Le pain et le vin ne sont que la représentation du corps et du sang du Christ, et non son incarnation¹³⁰. Le blé reste l'ingrédient de choix pour la célébration eucharistique, mais lorsque non disponible, les réformistes se contentent, au contraire des « papistes », des produits du pays, soit le maïs en Nouvelle-Angleterre et le manioc dans les Bermudes¹³¹. Cette utilisation du maïs pour la communion contribue à consolider son « acceptabilité *spirituelle* » chez les colons et, par le fait même, à le rendre un choix acceptable comme céréale de base¹³².

Bien que le blé prédomine en Nouvelle-France, il ressort malgré tout très peu de métissage culinaire entre Français et Autochtones. Les Nêhiraw intègrent la farine de blé à leur régime, mais ne montrent aucun intérêt à adopter un mode de vie sédentaire qu'ils associent à la pourriture¹³³. De plus ils ne tentent pas de reproduire les techniques françaises de production de pain levé. Ils adaptent plutôt cette farine à des préparations culinaires traditionnelles et à des techniques de cuisson autochtones comme la cuisson sous la cendre

¹²⁸ R. Earle, *The Body of the Conquistador...*, p. 151; H. Miyano Kopelson, *Faithful Bodies...*, p. 84.

¹²⁹ « Le Saint Sacrifice eucharistique doit être célébré avec du pain azyme, de pur froment... » (Congrégation pour le culte divin et la discipline des sacrements, *Lettre circulaire aux Evêques sur le pain et le vin pour l'Eucharistie*, Site Web du Vatican (15 juin 2017), https://www.vatican.va/roman_curia/congregations/ccdds/documents/rc_con_ccdds_doc_20170615_lettera-su-pane-vino-eucaristia_fr.html)

¹³⁰ H. Miyano Kopelson, *Faithful Bodies...*, p. 83-84.

¹³¹ H. Miyano Kopelson, *Faithful Bodies...*, p. 85; Karen Bescherer Metheny, « Sensory Perspectives on Maize and Identity Formation in Colonial New England », *Historical Archaeology*, 56, 2 (2022), <https://doi.org/10.1007/s41636-022-00334-7>.

¹³² K. B. Metheny, « Sensory Perspectives... ».

¹³³ Voir le chapitre « Dépossession et appropriation, *sipeknk* et anguilles », note 137.

ou dans le sable chaud¹³⁴. De la farine de maïs des Wendat, ils passent à la farine de blé des Français. C'est plutôt le mode de vie qui change pour eux. Alors qu'avant ils échangeaient les produits de leur chasse et de leur pêche pour le maïs wendat, leur participation à la traite les amène à délaisser leurs pratiques traditionnelles d'approvisionnement¹³⁵. S'ensuit un cercle vicieux qui fait que plus ils consacrent leurs efforts à la traite, plus ils accroissent leur dépendance aux vivres fournis par les Français.

Le blé français et les Autochtones

L'arrivée de la culture du blé a aussi peu d'effet sur les Autochtones domiciliés sur le plan de leur régime alimentaire. Les Haudenosaunee, les Waban-Aki et les Wendat chrétiens établis dans la vallée du Saint-Laurent continuent de cultiver le maïs pour leur propre consommation et aussi, dans le cas des Wendat, pour traiter avec les Nêhiraw de Tadoussac et obtenir des peaux¹³⁶. Certains, encouragés par les missionnaires, adoptent quelques techniques européennes et commencent à élever des animaux de ferme pour agrémenter leur ordinaire, mais ils restent très attachés à leurs traditions culinaires¹³⁷. Louis de Buade de Frontenac se serait plaint qu'après presque quarante ans de cohabitation, les convertis de Sillery conservaient toujours leurs habitudes alimentaires et vestimentaires¹³⁸.

¹³⁴ H. Lalemant, « RH 1638 & 1639 »; P. Le Jeune, *RNF 1639*, p. 31; J. Rousseau, « Dans la forêt... », p. 1040-1047.

¹³⁵ B. G. Trigger, *The Children of Aataentsic...*, p. 359-362.

¹³⁶ P. Kalm, *Travels...*, p. 91-92, 164, 296; Kalm remarque la culture du maïs dans la région de Bécancour, où sont établis des Waban-Aki chrétiens, et à Lorette, où vivent les Wendat. Voir aussi P. Ragueneau, *RNF 1651 & 1652*, p. 26, 35, et Thomas Peace, « Maintaining Connections: Lorette During the Eighteenth Century », dans Thomas Peace et Kathryn Magee Labelle (dir.), *From Huronia to Wendakes: Adversity, Migrations, and Resilience, 1650-1900* (Norman, University of Oklahoma Press, 2016), p. 83.

¹³⁷ F. Nau, « Lettre du père François Nau... », p. 284; Alyson Norman, « “Fit for the Table of the Most Fastidious Epicure”: Culinary Colonialism in the Upper Canadian Contact Zone », dans Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp (dir.), *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History* (Toronto, University of Toronto Press, 2012), p. 31-51.

¹³⁸ James T. Moore, *Indian and Jesuit: A Seventeenth-Century Encounter* (Chicago, Loyola University Press, 1982), p. 193-194. De même Vaudreuil remarque que « Ce n'est pas le besoin vivres qui nous les attache, puisque dans les Postes et dans leurs Villages ils ne vivent que de leur pêche ou de leur

On peut voir dans cet attachement à la culture alimentaire une forme de résistance paisible, mais ferme¹³⁹. La proximité des établissements français amène cependant de nouveaux défis. Avec la culture du blé, les nouveaux arrivants introduisent non seulement des animaux de ferme, mais aussi des insectes et des plantes qui transforment l'environnement naturel¹⁴⁰.

Il n'est pas rare aussi que les cochons et les vaches des colons s'aventurent dans les champs de maïs et détruisent la récolte¹⁴¹. De plus, avec l'expansion de la présence française sur les terres propres à l'agriculture, il devient difficile pour les communautés domiciliées de perpétuer leur habitude de relocaliser leur culture environ chaque décennie, une fois le sol appauvri¹⁴². Ces nouvelles contraintes entraînent des situations difficiles pour les Autochtones, qui peinent à produire suffisamment pour leurs besoins, si bien que l'intendant Jacques Raudot, en 1708, et l'intendant Michel Bégon, en 1717, se voient obligés d'interdire à toute personne d'acheter du maïs aux Autochtones de la mission de Saint-François « sous peine de confiscation du dit blé d'inde et de dix livres d'amende ».

chasse ou du maïs qu'ils sement; ils n'ont recours à nous que pour les munitions de Guerre et leurs habillement, Et ils ne nous demandent des Vivres pour Eux et leurs familles, que lors qu'ils sont employés pour le Service du Roy, ou qu'ils viennent dans les Villes pour affaires. » (*Lettre de Vaudreuil de Cavagnial et Bigot...*).

¹³⁹ Au 19^e siècle, Tenskwatawa, dit le Prophète, exhorte les siens à rejeter la nourriture des Blancs : « Eat not their bread made of wheat, for Our Creator gave us corn for our bread. Eat not the meat of their filthy swine, nor of their chicken fowls, nor the beef of their cattle, which are tame and thus have no spirit in them. Their foods will seem to fill your empty belly, but this deceives you for food without spirit does not nourish you » (cité dans Natale A. Zappia, « Frontiers of Grain: Indigenous Maize, Afroeurasian Wheat, and the Origins of Industrial Food », *Early American Studies*, 17, 2 [2019], p. 216).

¹⁴⁰ Allison Bain, Julie-Anne Bouchard-Perron, Réginald Auger et Daniel Simoneau, « Bugs, Seeds and Weeds at the Intendant's Palace: A Study of an Evolving Landscape », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 (2009), p. 183-197.

¹⁴¹ Paul Ragueneau, « Défense des Hurons de l'Île d'Orléans contre Jacques Gourdeau de Beaulieu et sa femme, Québec 1653 », dans L. Campeau, *MNF VIII*, p. 538.

¹⁴² B. G. Trigger, *The Huron...*, p. 31-32; Allan Greer, *The People of New France* (Toronto, University of Toronto Press, 1997), p. 40-41; T. Peace, « Maintaining Connections... », p. 76. Cette situation a des répercussions sur les autres peuples autochtones. Les Wendat de Lorette se voient obligés de se tourner vers des activités de chasse et de pêche de façon plus intense que leurs ancêtres et empiètent ainsi sur les territoires traditionnels des Nêhiraw. Voir Jean Tanguay, « Les règles d'alliance et l'occupation huronne du territoire », *Recherches amérindiennes au Québec*, 30, 3 (2000), p. 23-24.

Ces transactions, alors que les provisions de maïs de l'année sont restreintes, entraînent certaines familles de la mission dans la disette¹⁴³.

Frontières fluides

On peut se questionner sur les raisons qui poussent des colons à acheter du maïs aux Autochtones. Bien que le pain reste pour eux l'aliment idéal, les colons natifs de la Nouvelle-France qui entretiennent des contacts réguliers avec les Autochtones développent un certain goût pour les mets de leurs alliés. L'hospitalière Marie Morin, née en Nouvelle-France, parle de la nourriture autochtone servie par les habitants de la mission de la Montagne en des termes élogieux et décrit la « sagamité faite de farine de bled'Inde cuite a l'eau, des sitrouilles cuites dans la sandre et du bled'Inde fleuri et en espy » comme « des mets exquis¹⁴⁴ ». La même parle des habitants de Montréal qui régalaient leurs hôtes « avec du lait, de la sitrouille cuite dans la sandre et du bled'Inde garillé (grillé) dans le feu, comme ce qu'ils avois de meilleur¹⁴⁵ ». On ne peut douter que le maïs a été apprécié dans les « microsites d'intimités¹⁴⁶ » qui se sont développés entre Autochtones et habitants. Ces

¹⁴³ *Ordonnance de l'intendant Jacques Raudot qui fait défense aux habitants de Saint-François de traiter avec les Sauvages de la mission établie dans cette paroisse le blé d'inde provenant de leur récolte sous quelque prétexte que ce soit à peine de confiscation des marchandises qu'ils auront traitées et du blé d'Inde qui sera vendu auxdits Sauvages et de dix livres d'amende contre chacun des contrevenants, 29 octobre 1708, BAnQ, E1,S1,P435; Ordonnance de l'intendant Bégon, qui fait défense à toute personne d'acheter la présente année le blé d'Inde des Sauvages de la Mission de Saint-François sous peine de confiscation dudit blé d'inde et de dix livres d'amende; défenses aussi aux habitants du village de Saint-François de vendre les colliers, porcelaines et autres ornements des Sauvages (Amérindiens) qui leur ont été donnés en gages, sous peine de perdre les sommes pour lesquelles ils les ont reçus. Bien que la récolte de l'année dernière que les Sauvages de la mission avait faite du blé d'Inde était à peine suffisante pour les faire subsister, quelques Français avaient profité de la facilité qu'ont les Sauvages d'en vendre et avaient ainsi mis quelques familles de ces Sauvages dans la disette, 28 janvier 1717, BAnQ, E1, S1, P1077.*

¹⁴⁴ M. Morin, *Histoire simple et véritable...*, p. 9.

¹⁴⁵ M. Morin, *Histoire simple et véritable...*, p. 94.

¹⁴⁶ D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 105. Voir le chapitre « Chiens, ours et captifs ». Bien que le maïs ne fasse pas partie des rations accordées par l'administration coloniale aux militaires et aux civils, l'historien Yvon Desloges remarque qu'une certaine demande pour ce grain provient de paroisses à proximité de missions autochtones (Y. Desloges, *À table...*, p. 101).

microsites ne se limitent pas au Pays d'en Haut¹⁴⁷. La division entre « l'ouest ensauvagé » et la vallée du Saint-Laurent n'est pas aussi hermétique que le proposent plusieurs historiens. Le va-et-vient des voyageurs et les relations qu'entretiennent les habitants avec les Autochtones contribuent à embrouiller l'image du colon français soucieux de se confirmer au modèle de la métropole¹⁴⁸. Le pain de blé est essentiel, mais le goût du maïs s'infiltré.

Chez la cabaretière de Montréal Marie-Anne Vendezegue, accusée d'avoir vendu de l'alcool à des Autochtones, c'est une sagamité à base de chien que l'on cuisine¹⁴⁹. Johann Georg Kohl, lors de sa visite aux abords de Québec au 19^e siècle, montre la pérennité de certaines habitudes alimentaires développées au début de la colonie :

I found that the old Indian national dish called Sagamité, so often mentioned in the earliest reports of the Jesuits is a favourite among the Canadian peasants. What the word means, I have in vain inquired, but the dish consists of maize boiled in milk [or] water¹⁵⁰.

Il n'y a pas que les paysans qui apprécient le mets. Kohl ajoute que « [i]t is often met with at the tables of respectable citizens in Montreal and Quebec¹⁵¹ ». Les dames de la Nouvelle-France apprécient le « bled d'inde fleury », c'est-à-dire éclaté sous la cendre,

¹⁴⁷ G. Havard, *Empire et métissages...*, p. 428-434.

¹⁴⁸ Le clan Couc-Montour se déplace régulièrement entre Michilimackinac et Sorel, Trois-Rivières et Rivière-du-Loup; voir Simone Vincens, *Madame Montour et son temps* (Montréal, Québec/Amérique, 1979), p. 101-103.

¹⁴⁹ *Interrogatoires Vendezegue et Leroux 26 mars 1693*, BAnQ, TL2 11577, cité dans D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 104. Voir le chapitre « Chiens, ours et captifs ».

¹⁵⁰ J. G. Kohl, *Travels in Canada...*, p. 175. Cette « sagamité » ne s'incruste pas dans la culture culinaire québécoise. Une « [p]âte de maïs que mangeaient les sauvages », c'est ainsi que l'on décrit la sagamité dans un recueil des mots populaires chez les francophones du pays au début du 20^e siècle (Narcisse-Eutrope Dionne, *Le parler populaire des Canadiens français ou Lexique des canadianismes, acadianismes, anglicismes, américanismes, mots anglais les plus en usage au sein des familles canadiennes et acadiennes françaises, comprenant environ 15,000 mots et expressions, avec de nombreux exemples pour mieux faire comprendre la portée de chaque mot ou expression* [Québec, J.-P. Garneau, 1909], p. 587).

¹⁵¹ J. G. Kohl, *Travels in Canada...*, p. 175.

qu'elles dégustent comme des pralines¹⁵². Charlevoix ajoute que ce *bled fleuri* est très délicat et qu'on en régale les étrangers. « On le porte en quelques endroits chez les personnes de considération, qui arrivent dans un Village, à peu près comme on fait en France le présent de Ville¹⁵³ ». On peut cependant se demander à quel point le témoignage de Kohl n'est pas le résultat d'une mise en scène pour recevoir ce visiteur allemand avec de la nourriture exotique et pittoresque.

Encore une fois, on remarque une différence entre la Nouvelle-France et la Nouvelle-Angleterre. Dans la colonie anglaise, à cause de la difficulté d'approvisionnement en blé, le maïs s'impose malgré la connotation négative qui lui est initialement rattachée. Les colons s'approprient progressivement cette ressource autochtone pour développer une cuisine originale. En entremêlant les ressources et les connaissances autochtones à leur propre culture culinaire, ils produisent des mets métissés tels le hominy (le maïs lessivé), le ryaninjun (un pain fait de seigle et maïs), le johnny cake (pain de maïs non levé), le succotash (désigné par les Français comme sagamité) ainsi que des pains et des puddings, le tout à base de maïs. Bien qu'ils soient directement inspirés de mets autochtones, ce lien est progressivement oblitéré. En s'appropriant à la fois le territoire et ses produits, les colons de la Nouvelle-Angleterre créent une nouvelle culture « américaine » qui leur permet de se distinguer tant des cultures autochtones qui les entourent que de leurs propres origines¹⁵⁴. Ces mets deviennent les symboles de la cuisine « yankee » après avoir été introduits dans une nouvelle grammaire culinaire européenne¹⁵⁵.

¹⁵² « Lettre de sœur Marie-Andrée Duplessis de Sainte-Hélène à Mme Hecquet, 30 octobre 1751 », citée dans F. Rousseau, *L'œuvre de chère...*, p. 152, 227. Ce « bled d'inde fleury » est l'ancêtre du toujours populaire maïs soufflé ou popcorn.

¹⁵³ P.-F.-X. de Charlevoix, *Histoire...*, p. 46.

¹⁵⁴ K. B. Metheny, « Sensory Perspectives... ».

¹⁵⁵ K. W. F. Stavely et K. Fitzgerald, *America's Founding Food...*, p. 48; Brian Cowan, « New Worlds, New Tastes: Food Fashions after the Renaissance », dans Paul Freedman (dir.), *Food: The History*

L'aliment de l'Autre

Au contraire, en Nouvelle-France, le maïs reste un produit autochtone, l'aliment de l'Autre. On le consomme à l'occasion, mais sans vraiment l'intégrer au répertoire culinaire. À l'opposé des voisins de Nouvelle-Angleterre, qui adaptent et éventuellement s'approprient le maïs, les Français maintiennent une certaine distance à l'égard de ce grain qui reflète un désir de se conformer aux normes de la métropole¹⁵⁶. À part pour ceux qui ont un lien direct avec les partenaires de traite autochtones, le maïs reste un grain inférieur au blé dont on se sert avant tout pour nourrir les animaux de ferme comme sur le continent. En Europe, les naturalistes étudient cette herbe venue de l'Amérique, les riches l'utilisent comme plante ornementale pour enrichir leurs collections de curiosités botaniques, mais en tant qu'aliment, le maïs reste associé à la pauvreté¹⁵⁷. Ce sont les plus démunis qui profitent de cette nouvelle plante nourrissante, surtout dans les régions où l'on mange déjà le *pulmentum*, sorte de bouillie semblable à la polenta à base de millet ou d'orge et qui prend ses origines dans le registre culinaire romain¹⁵⁸. On le consomme beaucoup en Bresse, par exemple, où l'on s'en sert pour nourrir la volaille, mais aussi pour en faire du pain pour les laboureurs. On en fait également des beignets, des galettes et des tourtes, mais il sert surtout pour préparer la *gaude*, une bouillie qui cuit dans l'âtre et dont « chacun se prend une écuellée tout comble, ce qui suffit pour remplir la capacité d'un Estomac le plus

of Taste (Berkeley, University of California Press, 2007), p. 223.

¹⁵⁶ Jean-François Mouhot démontre comment l'identité « canadienne-française » est influencée par le besoin de se dissocier des influences autochtones ou de les revendiquer, selon les époques et le désir ou non de se démarquer des Français de la métropole. Voir Jean-François Mouhot, « L'influence amérindienne sur la société en Nouvelle-France. Une exploration de l'historiographie de François-Xavier Garneau à Allan Greer (1845-1997) », *Globe. Revue internationale d'études québécoises*, 5, 1 (2002), p. 123-157.

¹⁵⁷ J. Slater, « The Politics... », p. 69-94.

¹⁵⁸ Voir aussi K. Albala, *Eating Right...*, p. 234 et D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 148.

dévorant¹⁵⁹ ». Pour les pauvres paysans, le maïs cultivé dans les jardins offre en plus l'avantage d'être à l'abri de la dime et des redevances foncières¹⁶⁰.

Ce n'est donc pas surprenant de retrouver dans les écrits coloniaux de la Nouvelle-France une appréhension devant certains mets autochtones à base de maïs. Le physicien, Jean-Baptiste La Bruyère-Champier, après avoir étudié le grain, le dit non adapté à l'estomac européen¹⁶¹. De plus, des mets comme la « sagamité » rappellent aux observateurs, dont la majorité est issue de milieux aisés, la bouillie dont se nourrissent les pauvres de France. Cette appréhension ressentie face aux cultures culinaires autochtones se reflète dans la façon dont les auteurs coloniaux décrivent leurs expériences culinaires lors de leurs séjours avec les alliés autochtones. Au fil des lectures, on remarque que le mot « sagamité » est utilisé comme signifiant de l'ensemble des préparations culinaires recoupant les différents potages, sauces et ragoûts à base de maïs observés chez les peuples autochtones, et ce, non seulement sans distinction entre les plats, mais aussi en faisant abstraction de la diversité des cultures culinaires autochtones. Ce terme réducteur et passe-partout sert pour désigner à la fois des mets différents, et des mets qui appartiennent à diverses cultures culinaires autochtones : wendat, innu, haudenosaunee, anishinaabeg, illinois et même hasinai ou natchez, pour n'en citer que quelques-unes. Le peu d'intérêt que l'on porte aux différents modes de préparation se reflète non seulement dans le terme réducteur qu'est « sagamité », mais aussi dans la mauvaise interprétation, par les premiers observateurs, de l'utilisation de cendres dans les mets à base de maïs. En agglomérant ainsi

¹⁵⁹ Louis Liger, *Moyens faciles pour rétablir en peu de temps l'abondance de toutes sortes de grains & fruits dans le royaume* (Paris, Chez Charles Huguier, 1709), p. 4, cité dans C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 67.

¹⁶⁰ M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 140-142, 180-185. Rebecca Earle remarque un phénomène similaire pour la pomme de terre, que les paysans européens adoptent entre autres parce qu'elle est à l'abri des redevances; voir R. Earle, *Feeding the People...*

¹⁶¹ K. Albala, *Eating Right...*, p. 234-235.

sous un seul terme un amalgame confus d'éléments distincts de plusieurs cultures alimentaires autochtones, les auteurs coloniaux ont entamé un processus de réduction qui a, à son tour, entraîné un phénomène d'ignorance et d'oubli programmé de ces diverses cultures alimentaires¹⁶².

La « sagamité »

« Sagamité » n'est pas le premier terme erroné utilisé pour désigner un mets autochtone dans les écrits coloniaux de la Nouvelle-France. Champlain utilise le mot « migam » pour décrire des préparations culinaires wendat dans ses *Voyages et Découvertes* publiés en 1619¹⁶³. Ce terme n'a jamais été remis en question. L'anthropologue Elisabeth Tooker le dit d'origine algonquienne sans faire référence à des études linguistiques, l'historien Marcel Trudel le distingue de « sagamité » sans explication, et Bernard Audet le récupère tout simplement de Trudel dans son ouvrage consacré à la nourriture en Nouvelle-France¹⁶⁴. Or, ce vocable, que Champlain prétend être wendat et qu'il utilise pour décrire plusieurs de leurs préparations à base de maïs, est en fait un mot d'origine tupi qui se retrouve déjà au 16^e siècle dans la littérature de voyage du Brésil et de la Floride¹⁶⁵. Tout comme « sagamité », sa signification est générique et décrit

¹⁶² Pour l'étude du phénomène d'oubli, voir R. N. Proctor, et L. L. Schiebinger, *Agnology...*; Mathias Girel, « Agnotologie : mode d'emploi », *Critique*, 12, 799 (2013), p. 964-977; Jennifer L. Croissant, « Agnotology: Ignorance and Absence or Towards a Sociology of Things That Aren't There », *Social Epistemology*, 28, 1 (2014), p. 4-25; P. Steeves, « Academia, Archaeology... », p. 127. Ce phénomène s'inscrit dans l'approche des historiens « négationnistes » et « nationalistes-conservateurs », qui tendent, comme le dénonce Brian Gertler, à minimiser l'apport des Autochtones au développement de la nation québécoise; voir Brian Gertler, « Les Autochtones et l'histoire du Québec : au-delà du négationnisme et du récit "nationaliste-conservateur" », *Recherches amérindiennes au Québec*, 46, 1 (2016), p. 7-18.

¹⁶³ S. de Champlain, *Voyages et découvertes...*, p. 83a.

¹⁶⁴ E. Tooker, *An Ethnography...*, p. 68; M. Trudel, *Histoire de la Nouvelle-France. Tome II...*, p. 381; B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*, p. 62.

¹⁶⁵ Nicolas de Challeux, *Discours de l'histoire de la Floride, contenant la cruauté des Espagnols, contre les subjets du Roy, en l'an mil cinq cens soixante cinq* (De Dieppe, 1566), p. 20. Challeux utilise « Migam » pour décrire un mets à base de farine de maïs qu'il a observé chez les Autochtones de la Floride.

de façon péjorative une purée, un mélange quelconque¹⁶⁶. Pour Champlain, le « migan » clair ressemble « à de la brannée, que l'on donne à manger aux pourceaux¹⁶⁷ ».

Par la suite, c'est le terme « sagamité » qui s'impose pour décrire tant des mets autochtones que des préparations culinaires faites par les missionnaires eux-mêmes. On peut dire qu'en général, il désigne des mets qui consistent en une base de maïs, d'eau et divers ingrédients variables. On l'applique à « l'ordinaire » comme aux mets de festins. Il englobe tant les potages légers que les préparations plus consistantes. Les descriptions font généralement abstraction du traitement du maïs qui, selon qu'il soit entier ou moulu plus ou moins fin, change complètement la texture du mets.

Gabriel Sagard utilise « sagamité » comme terme générique pour décrire les différentes préparations culinaires wendat¹⁶⁸. Il distingue toutefois des variations, comme la *neintahouy*, à base d'épis de maïs frais préalablement rôtis et cuits entiers avec des haricots; l'*eschionque*, qui consiste en du maïs sec grillé qui, une fois réduit en farine, sert de base à plusieurs mets; et l'*ottet*, qui est le mets le plus commun, composé de farine plus grossière faite à partir de maïs cru et cuite à l'eau avec un peu de viande, de poisson et de citrouilles en saison, et que Sagard associe au potage clair. Toutefois, le récollet ne mentionne pas l'origine du mot « sagamité », qu'il inscrit dans son dictionnaire comme traduction française de *ottet*¹⁶⁹. Dans les *Relations* des jésuites, c'est Paul Le Jeune qui l'utilise pour la première fois, en 1633, et il l'applique à toute « sorte de potage, de bouillie,

¹⁶⁶ Le terme est encore utilisé dans les Antilles françaises (Teodor-Florin Zanoaga, « Mots d'origine amérindienne du français régional des Antilles dans un corpus de littérature contemporaine », *Cédille, revista de estudios franceses*, 6 [2010], p. 271).

¹⁶⁷ S. de Champlain, *Voyages et découvertures...*, p. 83a.

¹⁶⁸ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 137-138.

¹⁶⁹ Gabriel Sagard, *Dictionnaire de la Langue Huronne Necessaire a ceux qui n'ont l'intelligence d'icelle, et ont a traiter avec les Sauvages du pays* (A Paris, Chez Denys Moreau, 1632), sous « Viande, mangeaille ».

& choses semblables¹⁷⁰ ». Le jésuite soutient que « sagamité » proviendrait du mot nêhiraw *sagamiteou*, qui aurait pour signification « eau ou brouët chaud¹⁷¹ ».

Plusieurs linguistes ont cherché à trouver l'origine du terme. En 1866, le missionnaire Joseph-Pierre-Anselme Maurault affirme que « sagamité » provient du mot *sôgmôipi*, signifiant « repas des chefs¹⁷² ». Les hypothèses les plus crédibles sont toutefois celle du père oblat Albert Lacombe et celle du linguiste sulpicien Jean-André Cuoq, qui considèrent tous deux que « sagamité » est une interprétation phonétique d'un mot cri signifiant simplement « un liquide chaud¹⁷³ ». Cuoq affirme que cette appellation utilisée par les Français en Nouvelle-France « ne doit son origine qu'à une méprise, à un mal-entendu¹⁷⁴ ». Le mot algonquin *kijamite*, signifiant « le potage est chaud », aurait été « pris à contresens et de plus défiguré¹⁷⁵ ». Cuoq dénonce ce fait et soutient que « dans aucun cas, les Algonquins ne donnent à leur ragoût, le prétendu nom de *sagamité*¹⁷⁶ ». Ce terme erroné est ainsi le résultat de l'appropriation d'un mot autochtone précis et de sa transformation subséquente en un terme francisé générique qui dénature sa signification.

« Sagamité » est donc un terme péjoratif employé par les auteurs coloniaux français pour décrire des mets autochtones qu'ils associent aux bouillies de céréales grossières que consomment les paysans français¹⁷⁷. Non seulement ils ressentent peu d'attrait pour ce

¹⁷⁰ P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 17-18.

¹⁷¹ P. Le Jeune, *RNF 1633*, p. 17-18.

¹⁷² Joseph-Pierre-Anselme Maurault, *Histoire des Abenakis, depuis 1605 jusqu'à nos jours* (Sorel, Gazette de Sorel, 1866), p. 13. C'est l'interprétation acceptée par Thwaites, dans R. G. Thwaites (dir.), *The Jesuit Relations... Vol. 5*, p. 281-282.

¹⁷³ Albert Lacombe, *Dictionnaire de la langue des Cris* (Montréal, C.O. Beauchemin & Valois, 1874), p. 708.

¹⁷⁴ Jean-André Cuoq, *Lexique de la Langue Iroquoise avec notes et appendices* (Montréal, J. Chapleau & Fils, 1883), p. 175. Il soutient que les Iroquois nomment *onensto* un mets consistant en un mélange de maïs bouilli avec de la viande.

¹⁷⁵ J.-A. Cuoq, *Lexique...*, p. 133.

¹⁷⁶ J.-A. Cuoq, *Lexique...*, p. 175.

¹⁷⁷ Voir supra p. 230.

genre de mets, mais ils les considèrent aussi comme non adaptés à leur système. La plupart d'entre eux étant issus de milieux aisés, l'idée de consommer une telle nourriture leur fait craindre de dénaturer leur essence et d'affecter leur condition physique et mentale¹⁷⁸. Les missionnaires, obligés de partager la nourriture de leurs hôtes, l'accueillent souvent comme forme de pénitence¹⁷⁹. Dans les instructions que Le Jeune donne aux jésuites qu'il envoie en Wendaké, il leur conseille de « s'efforcer de manger de leurs sagamitez ou salmigondits en la façon qu'ils les apprestent, encor qu'elles soient sales & demi cuites, & tres insipides¹⁸⁰ ». Certains réussissent à surmonter leur réticence initiale, mais pour d'autres, comme le jésuite Pierre-Joseph-Marie Chaumonot, la sagamité n'est guère mieux que de la colle¹⁸¹.

Malheureusement, les chercheurs contemporains ont perpétué cette image négative. Le géographe Conrad Heidenreich a étudié en profondeur la composition de la diète wendat, y déterminant la prééminence du maïs à 65 %, suivi de loin par les haricots à 13 %¹⁸², mais il ne s'est guère intéressé à la transformation de ces produits. Son commentaire sur la culture culinaire wendat se limite à cet extrait : « Corn formed the basis of anything that was eaten. All the other foods, with rare exceptions, were mixed into the

¹⁷⁸ Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ». Plusieurs missionnaires se surprennent toutefois d'être en bonne santé après avoir été soumis au régime de leurs alliés pendant une certaine période (P. Le Jeune, *RNF 1637*, p. 297).

¹⁷⁹ M. Morin, *Histoire simple et véritable...*, p. 9. Ignace de Loyola, fondateur de l'ordre des Jésuites, considérait qu'il était important que les membres de son ordre, qui étaient encouragés à mener une vie active, aient une nourriture adéquate à leur statut (D. Gentilcore, « *The Levitico...* », p. 87-120).

¹⁸⁰ P. Le Jeune, *RNF 1637*, p. 233.

¹⁸¹ « Non so a che cosa meglio possa comparare questa sagamité – cosi la chiamano – che alla colla di cui si attacca la carta sui cancelli » (P.-J.-M. Chaumonot, « Le P. Joseph-Marie Chaumonot au P. Filippo Nappi... », p. 481). Il est difficile de savoir si Chaumonot se réfère à des préparations faites par des Français qui essaient de remplacer le maïs par de la farine de blé ou par des galettes pulvérisées. Ces substitutions auraient en effet produit un mélange très proche de la colle. Voir « Journal du Père Jacques Buteux, du voyage qu'il a fait pour la Mission des Attikamegues », dans P. Ragueneau, *RNF 1650 & 1651*, p. 82.

¹⁸² C. Heidenreich, *Huronie...*, p. 161.

ubiquitous corn soup (sagamite) or baked in the occasional corn bread¹⁸³. » Quant à l'historien Marcel Trudel, il reprend les termes de Le Jeune et décrit la « sagamité » comme « toute sorte de potage, de bouillie, & choses semblables », de préférence faites à base de farine de maïs dans lesquelles les Autochtones « déversent, pêle-mêle, tout ce qu'ils ont de comestible¹⁸⁴ ».

De rares études portent sur la diffusion spatiale du terme en parallèle avec l'expansion des postes français à travers le continent, partant de la vallée du Saint-Laurent jusqu'à La Nouvelle-Orléans en passant par les Grands Lacs. Le géographe Richard Campanella voit dans sa distribution, des rives du Saint-Laurent à celles du Mississippi, non pas une indication d'origines linguistiques partagées par différents peuples autochtones, mais la propagation d'un terme erroné stimulé par l'avancée colonialiste française. Selon lui, la prédominance du terme « sagamité » dans les écrits coloniaux français suggère que le vocable a suivi l'expansion française à travers le continent¹⁸⁵. Le terme se serait propagé à travers l'Amérique du Nord grâce à la littérature coloniale française, mais surtout en accompagnant les voyageurs et les coureurs de bois qui traversent le continent. Plusieurs d'entre eux ont contracté des alliances et des mariages à

¹⁸³ C. Heidenreich, *Huronie...*, p. 160.

¹⁸⁴ M. Trudel, *Histoire de la Nouvelle-France. Tome II...*, p. 381.

¹⁸⁵ Richard Campanella, « Geography of a Food, or Geography of a Word? The Curious Cultural Diffusion of "Sagamité" », *Louisiana History: The Journal of the Louisiana Historical Association*, 54, 4 (2013), p. 465-476. La folkloriste Janet C. Gilmore voit dans la diffusion, au Québec et dans les provinces maritimes, du bouilli canadien-français et acadien et du *booyah* de la région des Grands Lacs une adaptation de la « sagamité », de laquelle on aurait extirpé les origines autochtones, si bien que le maïs ne semble pas être un ingrédient essentiel de ces mets, qui consistent en un mélange de légumes et de viandes ou de poissons cuits à l'eau dans un même récipient; voir Janet C. Gilmore, « Sagamité and Booya: French Influence in Defining Great Lakes Culinary Heritage », *Material History Review*, 60 (2004), p. 58-69.

la mode du pays avec des femmes autochtones et ont pris goût à leur cuisine. Le maïs reste aussi l'aliment idéal pour les déplacements¹⁸⁶.

Dans l'Illinois, où l'on produit du blé en bonne quantité, les habitants utilisent le maïs pour nourrir leur bétail et échanger avec les Autochtones, mais n'en consomment que très peu. Comme le soutient l'anthropologue Robert Launay, ce n'est pas par rejet de produits autochtones, puisque la graisse d'ours y est grandement appréciée. Il y voit plutôt l'expression d'une différence de classe et de race, le maïs étant associé à la pauvreté et à l'esclavage. Tout le long du Mississippi, le maïs est en effet l'aliment que partagent Autochtones, esclaves, ainsi que voyageurs et journaliers français. C'est une ressource pratique et peu coûteuse¹⁸⁷. Il y a toutefois un autre facteur qui joue sur la consommation de maïs : la disponibilité du blé. À La Nouvelle-Orléans, l'élite française n'hésite pas à consommer des mets à base de maïs, car le climat ne permet pas de produire du blé et celui provenant de l'Illinois manque régulièrement. Seule l'élite peut se permettre de ne manger qu'à la française. Les habitants, tout comme ceux de la Nouvelle-Angleterre, s'approprient le maïs, plus accessible, et l'intègrent dans leur cuisine en le francisant¹⁸⁸. La Normande Marie-Madeleine Hachard, qui fonde le couvent des ursulines de Rouen à La Nouvelle-Orléans en 1727, agrmente sa « sagamité » de beurre et écrit à son père que « le peuple de toute la Louisiane trouve ce manger très bon¹⁸⁹ ». La Louisiane se démarque du reste de

¹⁸⁶ Henri Joutel, *Journal Historique du dernier voyage que feu M. de laSalle fit dans le Golfe de Mexique, pour trouver l'embouchure, & le cours de la Riviere de Missicipi, nommée à present la Riviere de Saint Loüis, qui traverse la LOUISIANE* (A Paris, Chez Estienne Robinot, 1713), p. vj, 274, 296; J.-B. Dumont de Montigny, *Mémoires historiques...*, p. 34.

¹⁸⁷ R. Launay, « Maize Avoidance?... », p. 92-104.

¹⁸⁸ S. L. Dawdy, « "A Wild Taste"... »; R. Launay, « Maize Avoidance?... », p. 101.

¹⁸⁹ Marie-Madeleine Hachard, *Relation du voyage des dames religieuses ursulines de Rouen a la Nouvelle-Orléans* (Paris, Maisonneuve, 1872), p. 31.

la Nouvelle-France par cette ouverture aux produits autochtones, qui découle en fait des limites imposées, entre autres, par le climat.

On retrouve donc à travers la Nouvelle-France une diversité d'approches à l'égard des cultures culinaires autochtones selon le lien plus ou moins étroit que l'on a avec des membres des différentes nations et la disponibilité du maïs – ou plutôt le manque d'accès au blé. Le maïs reste un marqueur identitaire qui associe celui qui le consomme à son statut social ou qui dévoile son degré d'intimité avec l'Autre. À l'exception de La Nouvelle-Orléans, on ne s'approprie pas le maïs en Nouvelle-France comme en Nouvelle-Angleterre¹⁹⁰. La consommation de maïs demeure marginale et le blé reste le grain par excellence qui rattache les colons à leur mère patrie et à leur religion, à leur identité.

La « bannique »

De même, le maïs continue d'être intrinsèquement lié à l'identité autochtone. Ceux qui ont délaissé leurs activités de chasse traditionnelle au profit de la traite se voient toutefois contraints de survivre avec les produits que les Français leur offrent en échange des peaux, telle la farine de blé. Ils ne cherchent cependant pas à reproduire des mets français à partir de ces nouveaux ingrédients : ils les adaptent plutôt à leur mode de préparation. Ils utilisent la farine de blé pour en faire un pain non levé inspiré de celui qu'ils produisaient avec la farine de maïs dont ils s'approvisionnaient auprès des Wendat. Encore une fois, la langue du colonisateur s'impose et procède à une « réduction » de la culture de

¹⁹⁰ Il faut toutefois noter que ce phénomène américain reste confiné à une image que l'on a voulu créer pour se distinguer de la métropole. Une fois l'indépendance établie, ces mets « yankees » entrent dans le mythe de création de la nation américaine. Le maïs devient alors la base du régime alimentaire des esclaves et des plus démunis. Des études sur le régime alimentaire des soldats américains pendant la guerre de 1812 démontrent que seuls ceux provenant du sud des États-Unis, où l'on produit très peu de blé, consommaient du maïs. Voir Matthew V. Emery, Tracy L. Prowse, Henry P. Schwarcz et Megan Brickley, « Exploring Dietary Variability in a War of 1812 Skeletal Collection from Stoney Creek, Ontario, Using Stable Carbon and Nitrogen Isotopes », *Historical Archaeology*, 49, 4 (2015), p. 54-70. Merci à Jake Breadman pour cette information.

l'Autre¹⁹¹. Tout comme la « sagamité » devient l'unique terme pour désigner divers mets à base de maïs, le *lusknikn mi'gmaw*, le *pakwecikan* atikamekw et l'*innu-pakueshikan* des Innu, pour ne nommer que quelques-uns de ces pains, se retrouvent tous sous le terme parapluie de « bannique », qu'ils soient cuits dans le sable, sur un bâton ou frits¹⁹². À partir du 19^e siècle, les colonisateurs utilisent ce mot pour désigner ces types de pains. « Bannique » est en fait une variation du mot *bannock*, un pain plat à base d'orge ou d'avoine, cuit sur une pierre et introduit par les Écossais qui participent à la traite des fourrures¹⁹³. L'association entre les divers pains à base de blé produits par les Autochtones et cette galette écossaise nie toute agentivité créatrice aux peuples autochtones, et est un autre exemple de réduction linguistique. On peut aussi présumer que le lien entre les pains autochtones et le *bannock* reflète un mépris envers les Écossais qui, dans l'imaginaire des Français comme des Anglais, font figure de sauvages se nourrissant de viandes crues et qui, n'étant pas « civilisés », ne connaissent pas le pain levé¹⁹⁴.

¹⁹¹ William Hanks soutient qu'en traduisant le langage maya à travers une grammaire espagnole ou latine, les missionnaires ont entraîné un processus de réduction (*reducción*) du mode de pensée maya pour en extirper tout ce qu'ils considéraient comme idolâtrie et l'intégrer dans la vision chrétienne; voir William F. Hanks, *Converting Words: Maya in the Age of the Cross* (Berkeley, University of California Press, 2010), p. 4-12. Voir aussi Germain Kouassi, *Le phénomène de l'appropriation linguistique et esthétique en littérature africaine de langue française. Le cas des écrivains ivoiriens: Dadie, Kourouma et Adiaffi* (Paris, Éditions Publibook, 2007), p. 17.

¹⁹² J. Rousseau, « Ethnobotanique abénakise... », p. 151; Monica Cyr, et Joyce Slater, « Got Bannock? Traditional Indigenous Bread in Winnipeg's North End », dans Frank Deer et Thomas Falkenberg (dir.), *Indigenous Perspectives on Education for Well-Being in Canada* (Winnipeg, ESWB Press, 2016), p. 59; Laurence Hamel-Charest, « Qu'y a-t-il dans une assiette autochtone? », *Anthropology of Food*, <http://journals.openedition.org/aof/12830>. On ne retrouve pas d'études universitaires autochtones sur ce mets développé par les différentes nations à partir des produits européens de la traite. Cependant, ce document offre une idée de la variété de recettes qui sont englobées sous le terme de « bannique » : Michael Blackstock, *Bannock Awareness* (2013), <https://www.for.gov.bc.ca/rsi/fnb/bannockawareness.pdf>.

¹⁹³ B. Roy, J. Labarthe et J. Petitpas, « Transformations... », p. 238-239; J. Rousseau, « Quelques jalons de l'histoire... », p. 16; Robert H. S. Robertson, « The Place of Oats in Scottish Nutrition », *Nutrition and Health*, 17, 3 (2003), p. 255-261; Margaret Robinson, « Is the Moose Still My Brother if We Don't Eat Him? », dans Jodey Castricano et Rasmus R. Simonsen (dir.), *Critical Perspectives on Veganism* (Cham, Palgrave Macmillan, 2016), p. 268.

¹⁹⁴ Les Écossais, bien qu'admirés pour leur valeur guerrière, étaient perçus presque comme des bêtes au Moyen Âge, parce qu'on disait qu'ils se nourrissaient « de viande crue, buvant de l'eau à même la source et ignorant le pain et le sel ». Cette perception méprisante est encore présente au début de l'ère

Conclusion

La rencontre des civilisations du maïs avec celles du blé en Nouvelle-France se solde par une confrontation entre deux ontologies culinaires profondément ancrées dans leurs cosmologies respectives. Le maïs et le blé continuent d'être des marqueurs identitaires puissants à l'intérieur de l'interaction entre Français et Autochtones. Les nations productrices de maïs, comme les Wendat et les Haudenosaunee, restent attachées à leur grain sacré, qui représente pour eux une source de vie physique et spirituelle. L'arrivée des Français sur leur territoire affecte toutefois leur environnement et limite leur capacité de production. Quant à ces nouveaux arrivants producteurs de blé, ils trouvent dans les terres fertiles de la Nouvelle-France l'assurance qu'ils peuvent reproduire le système agricole français et, en y cultivant le blé, symbole puissant de la foi catholique, « civiliser » un monde qu'ils perçoivent comme étant ensauvagé tout en améliorant leur niveau de vie.

La nécessité et l'accessibilité entraînent cependant des compromis culinaires. Pendant les jours initiaux de la colonie, les nouveaux arrivants s'approprient le maïs comme aliment de dépannage pour pallier la rareté du blé. Ce grain nourrissant leur permet de survivre lorsque les ravitaillements tardent à arriver. Bien que les études démontrent que le blé reste le grain principal dans le régime des colons de la Nouvelle-France, des indices laissent entendre que le maïs trouve malgré tout une place privilégiée dans les

moderne. Voir Emmanuèle Baumgartner, « Écosse et Écossais: l'entrelacs de la fiction et de l'histoire dans les *Chroniques* et le *Meliador* de Froissart », dans Jean Dufoumet, Adelin Charles Fiorato et Augustin Redondo (dir.), *L'image de l'autre européen : XV^e-XVII^e siècles* (Paris, Presses de la Sorbonne Nouvelle, 1992), p. 14; H. Miyano Kopelson, *Faithful Bodies...*, p. 83; Gilles Havard, *Histoire des coureurs de bois : Amérique du Nord 1600-1840* (Paris, Les Indes savantes, 2016), p. 270; Pierre Jean-Baptiste Le Grand D'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français, Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours. Tome Deuxième* (A Paris, Ph-D. Pierres, 1782), p. 224, note 2.

« microsites d'intimité » que la paysannerie canadienne-française partage avec les alliés autochtones. Le maïs reste aussi l'aliment essentiel, sous forme de farine, qui soutient les voyageurs et les coureurs de bois lors de leurs longs déplacements.

Le manque d'accès au blé entraîne les colons de la Nouvelle-Angleterre et ceux de la Louisiane à se tourner vers le maïs. Ils l'intègrent à leur propre système culinaire et lui donnent des allures plus familières : les premiers en font des puddings, les seconds y incorporent beurre, crème et aromates. Toutefois, dès que l'accessibilité au blé s'accroît, on délaisse ces mets que l'on confine par la suite à des représentations folkloriques. Tout au mieux, ils servent à affirmer une identité « américaine » face aux visiteurs d'outre-mer.

La situation est différente pour les Innus, les Mi'gmaq, les Atikamekw et les autres nations, qui voient au contraire leur dépendance envers les produits alimentaires européens s'accroître au fur et à mesure que leur participation à la traite des fourrures s'accroît et que l'avancée des nouveaux arrivants compromet leur accès à des territoires ancestraux qui jusqu'alors avaient été pour eux d'importants réservoirs de nourriture. Ils réussissent cependant, tout comme les habitants de la Nouvelle-Angleterre et les Louisianais, à adapter ces nouveaux produits à leurs propres techniques culinaires. Les divers types de « bannique » faits à partir du blé des nouveaux arrivants sont si profondément inscrits dans ces cultures autochtones que plusieurs considèrent ce mets, malgré son nom d'origine écossaise, comme étant un mets phare de la cuisine autochtone à travers l'Amérique du Nord.

Pour l'élite française, dont font partie la majorité des auteurs coloniaux, le maïs reste toutefois un grain païen et sauvage tout juste bon pour les animaux, les pauvres, les esclaves ou ceux qui ne craignent pas de perdre leur identité en franchissant la frontière

alimentaire. La similitude des mets autochtones à base de maïs avec la cuisine des paysans français amplifie le rejet de ce nouveau grain, stimulé non seulement par la peur de devenir l'Autre, mais aussi par l'ethnocentrisme et l'origine sociale des observateurs coloniaux en général, qui les amènent à se montrer fermés devant une nourriture qu'ils considèrent comme peu raffinée. Ce désintérêt envers le savoir culinaire autochtone s'exprime depuis les premières rencontres à travers le langage réducteur utilisé par les auteurs coloniaux pour décrire tant le maïs que les mets dont il est la base. On y occulte non seulement l'origine, mais aussi l'essence même du *mahiz*, qui se voit transformé en blé provenant d'endroits exotiques connus, au contraire de l'Amérique, depuis l'Antiquité. En agglomérant sous les seuls termes de « sagamité » et de « bannique » un amalgame confus d'éléments distincts de plusieurs cultures alimentaires autochtones, les observateurs coloniaux entament un processus de traduction réductrice qui, à son tour, entraîne un phénomène d'ignorance des diverses cultures culinaires autochtones. L'« avant la farine » et l'« après la farine » des Innu s'applique en fait à tous ceux qui ont vu leur mode de vie transformé à la suite de l'arrivée des Européens.

Chapitre 6 – Épices et tabac

Car la fumée est plus spirituelle que la matière... Et de fait tout ce monde icy n'est qu'une odeur qui monte à Dieu.

Blaise de Vigenère, *Traicté du feu et du sel*, 1618¹.

Au début du 17^e siècle, Marc Lescarbot remarque que les Mi'gmaq, « qui n'ont point l'usage du vin ni des épices, ont trouvé un autre moyen d'échauffer cet estomach, & aucunement corrompre² tant de crudités provenantes du poisson qu'ilz mangent, lesquelles autrement éteindroient la chaleur naturele : c'est l'herbe que les Bresiliens appellent *Petun*, dont ilz prennent la fumée préque à toute heure³ ». Observant que les Mi'gmaq qu'il rencontre jouissent d'une bonne santé, et ce, malgré un régime sans vin ni épices, basé sur le poisson⁴, et malgré le climat difficile dans lequel ils vivent, Lescarbot déduit que le petun-tabac fumé par ces derniers a les mêmes propriétés que les épices. Le récollet Gabriel Sagard, alors qu'il séjourne avec les Wendat en 1623, reprend la théorie de Lescarbot et soutient que le tabac qu'ils fument agit, tout comme les épices, comme agent régulateur sur la digestion et contrebalance les « cruditez provenantes de leur mauvaise nourriture⁵ ». Dans un effort d'interpréter l'Autre, Lescarbot et Sagard cherchent des correspondances qui s'inscrivent dans des paradigmes familiers. En attribuant les qualités humorales des épices à celles du

¹ Blaise de Vigenère, *Traicté du feu et du sel* (A Paris, Chez la veufve Abel L'Angelier, 1618), p. 224.

² « On dit, *Corrompre la crudité de l'eau*, pour dire, Corriger, tempérer la crudité de l'eau » (« Corrompre », *Dictionnaire de l'Académie...* [1694]).

³ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 762.

⁴ Le poisson est considéré comme un aliment humide et froid. Consommé en grande quantité, il produit un effet néfaste sur les humeurs s'il n'est accompagné d'aliments aux qualités chaudes et sèches comme les épices (D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 19). Voir aussi le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 240. Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

tabac, les deux observateurs insèrent l'usage de cette plante dans un système de pensée/connaissances qui le rend saisissable, l'associant ainsi ironiquement à des substances directement reliées au symbolisme occidental du sacré.

Il existe une large littérature sur le tabac, sur ses modes de consommation et sur les conséquences de son introduction en Europe, en Asie et en Afrique. La grande majorité des historiens qui se sont penchés sur le sujet ont attribué la popularité initiale de la plante en Europe aux propriétés médicales qu'on lui a reconnues. Selon ces historiens, l'usage du tabac ne se serait popularisé en France seulement qu'après avoir été inséré dans un lexique médical reconnu, le rendant ainsi non seulement intelligible, mais le dépouillant par le fait même de son rôle sacré associé aux rituels païens⁶. L'historiographie récente reconnaît toutefois que les Français qui ont fréquenté de près diverses nations autochtones se sont approprié des parcelles de leurs cultures, tel l'usage du tabac, et ont développé à partir de celles-ci une identité altérée marquée par ces rencontres⁷. Ils auraient intégré l'usage de fumer à leur propre ontologie après avoir été initiés à cette technique jusqu'alors méconnue en Europe⁸. En fait, Marcy Norton soutient que les Européens qui ont adopté la pratique ne l'ont pas fait

⁶ Alexander von Gernet, *The Transculturation of the Amerindian Pipe/Tobacco/Smoking Complex and Its Impact on the Intellectual Boundaries between 'Savagery' and 'Civilization', 1535–1935*, Thèse de doctorat (Anthropologie), Université McGill, 1988; Jordan Goodman, *Tobacco in History: The Cultures of Dependence* (London, Routledge, 1994), p. 36-54; Iain Gatley, *Tobacco: The Story of How Tobacco Seduced the World* (New York, Grove Press, 2001); Peter C. Mancall, « Tales Tobacco Told in Sixteenth-Century Europe », *Environmental History*, 9, 4 (2004); Catherine Ferland, « Une pratique "sauvage"? Le tabagisme de l'ancienne à la nouvelle France, XVII^e-XVIII^e siècles », dans Catherine Ferland (dir.), *Tabac & fumées : regards multidisciplinaires et indisciplinés sur le tabagisme, XV^e-XX^e siècles* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2007), p. 84; Michael T. Ryan, « Assimilating New Worlds in the Sixteenth and Seventeenth Centuries », *Comparative Studies in Society and History*, 23, 4 (1981), p. 521.

⁷ Natalie Zemon Davis décrit cette identité altérée comme « a braided identity » dans « Connecting, Comparing, Braiding: Histories Through a Global Lens », dans Natalie Zemon Davis, John Soske, Sean Mills et Candace Sobers, *(De)Construction Sites: Reinterpreting Histories*, Table ronde organisée dans le cadre du 10th Annual Graduate Symposium, University of Toronto (2014). Voir aussi M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 8-9. Pour une attention particulière à la Nouvelle-France, voir C. M. Parsons, « Natives, Newcomers, and Nicotiana... » et Jean-François Beaudet, « "Aussi insensés que les pauvres Indiens" : les coureurs de bois et l'univers spirituel amérindien », *Religiologiques*, 6 (1992).

⁸ M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 4.

en dépit de ses associations à des rituels païens, mais bien « à cause⁹ » de la résonance spirituelle qui entoure la consommation du tabac. Selon l'historienne, c'est par leur intermédiaire que cette pratique s'est propagée en Europe.

Si notre regard se tourne vers la métropole dans ce dernier chapitre, c'est pour illustrer comment la réception du tabac en France se démarque de celle faite aux autres produits autochtones. De tous les aliments autochtones, le tabac (qui à l'époque est considéré comme un aliment, nous y reviendrons plus loin) est celui que les Français ont adopté avec le moins de retenue. Alors que le maïs reste peu populaire, l'usage du tabac se propage en France comme en Europe à partir du 16^e siècle. En Nouvelle-France, les voyageurs, les coureurs de bois et ceux qui partagent des « microsites d'intimité¹⁰ » sont initiés à la consommation du tabac par leurs alliés autochtones. De même, les marins, les soldats et les aventuriers s'initient au tabac lors de leurs séjours en Nouvelle France. Ce sont ces derniers qui introduisent l'usage en France à leur retour d'Amérique¹¹. Cette nouvelle pratique qu'est l'acte de fumer reste toutefois marquée par une connotation négative associée à ses origines autochtones. Parallèlement, le tabac est récupéré par les physiciens, qui désacralisent et médicalisent la plante dans l'espoir de neutraliser son association aux cérémonies autochtones. L'attrait de la nouveauté fait de cette plante issue du « Nouveau Monde » une nouvelle panacée qui supprime rapidement les épices qui, par leur origine exotique et leur association avec le paradis terrestre, avaient jusqu'alors exercé un pouvoir de fascination sur le monde occidental. Ainsi, le tabac et sa fumée évocatrice réussissent à s'insérer dans

⁹ « not... in spite of the meanings Indians attributed to them, but often *because* of them » (M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 8-9).

¹⁰ Voir le chapitre « Chien, ours et captifs » et D. Deslandres, « L'intimité française... », p. 101-118.

¹¹ M. Norton, *Sacred Gifts...*

l'imaginaire européen, alors que les épices perdent en popularité. Toutefois, malgré tous les efforts déployés pour purger cette herbe sacrée de ses origines autochtones, ses volutes, qui s'élèvent comme les offrandes d'épices vers l'au-delà, conservent leur aura exotique et ésotérique. En plein siècle des Lumières, alors que la science cherche à s'éloigner des superstitions populaires, la fumée de tabac devient le mode de résurrection des noyés par excellence.

Les épices

The European desire to find a route to the spices is among the significant forces the world has known.

Paul Freedman, *Out of the East...*, 2008¹².

Le mot « épice » apparaît en français au 12^e siècle et désigne une « substance aromatique ou piquante, d'origine végétale » ainsi qu'une « drogue médicinale venant d'Orient¹³ ». Depuis l'Antiquité, on accorde aux épices des pouvoirs thérapeutiques tant physiques que spirituels. Utilisées en fumigation, elles font alors partie de rituels magiques destinés à invoquer les esprits¹⁴. Dans la Grèce antique, la part des dieux se libère par le feu lors des sacrifices et leur parvient sous forme de fumée qui s'élève vers les cieux¹⁵. Ces rituels sont récupérés par l'Église catholique, pour qui la fumée issue d'encens, de parfums

¹² Paul Freedman, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination* (New Haven, Yale University Press, 2008), p. 90.

¹³ « Épice », dans Alain Rey (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française* (Paris, Le Robert, 1992).

¹⁴ « En établissant entre les hommes et les dieux une communication verticale, le parfum des aromates consumés sur les autels joue un rôle apparemment analogue à celui que remplit la fumée odorante des graisses brûlées en l'honneur des Olympiens » (Marcel Detienne, *Les jardins d'Adonis. La mythologie des parfums et des aromates en Grèce* [Paris, Gallimard, 2007 (1972)], p. 61). Voir aussi P. Freedman, *Out of the East...*, p. 82 et Ioan Pânzaru, « Épices, encens et sacrements », *Annals of the Academy of Romanian Scientists*, 8, 1 (2016), p. 120-131.

¹⁵ Edoarda Barra-Salzédo, *En soufflant la grâce : âmes, souffles et humeurs en Grèce ancienne* (Grenoble, Jérôme Millon, 2007), p. 93; Jean-Pierre Vernant, « La belle mort et le cadavre outragé », dans *La mort, les morts dans les sociétés anciennes* (Paris, Édition de la Maison des sciences de l'homme, 1990), p. 29.

et d'épices sert de lien visuel et olfactif entre l'humain et le divin¹⁶. La fumée aromatique s'élevant en volutes symbolise alors le souffle vital, l'âme. Dans un monde où le sens de l'odorat est exacerbé, les odeurs suaves et envoutantes que cette fumée dégage évoquent à la fois la présence divine et une sensualité sublimée¹⁷. L'imaginaire médiéval associe l'arôme capiteux des épices au paradis terrestre. En effet, « [é]missaires d'un monde fabuleux¹⁸ », leur origine lointaine et mystérieuse leur donne une aura mystique associée au jardin d'Eden que l'on persiste à chercher¹⁹. L'usage des épices s'inscrit ainsi à la fois dans une épistémè médiévale où s'entremêlent signes ostentatoires, sensualité et mysticisme²⁰. La découverte d'un monde jusqu'alors inconnu des Occidentaux avive l'espoir de situer ce paradis perdu après la chute d'Ève et d'Adam²¹.

Les épices jouent donc un rôle important dans la culture française à la période des premiers contacts avec l'Amérique. À la base de l'imaginaire et de l'esthétique sensorielle médiévaux, elles restent encore, au début de l'ère moderne, à la fois des éléments importants de la cuisine et de la pharmacopée, et des symboles spirituels associés au paradis terrestre et

¹⁶ Bissera V. Pentcheva, « The Performative Icon », *The Art Bulletin*, 88, 4 (2006), p. 631-655; Claude Brenot, « De l'or et des épices pour l'Église : à propos des fondations romaines de Constantin », *Bulletin de la Société nationale des antiquaires de France* (1999), p. 94.

¹⁷ G. Vigarello, *Histoire des pratiques de santé...*, p. 32-34; Margaret E. Kenna, « Why Does Incense Smell Religious?: Greek Orthodoxy and the Anthropology of Smell », *Journal of Mediterranean Studies*, 15, 1 (2005), p. 50-69. Pour une idée de l'importance de l'odorat au début de l'ère moderne, voir R. Muchembled, *La civilisation des odeurs*.

¹⁸ Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, trad. par David Jacobson (New York, Pantheon Books, 1992), p. 6 (ma traduction). Voir aussi Aline Durel, *L'imaginaire des épices : Italie médiévale, Orient lointain, XIV^e-XVI^e siècles* (Paris, L'Harmattan, 2006), p. 102.

¹⁹ P. Freedman, *Out of the East...*, p. 90; M. Ferrières, *Histoire des peurs...*, p. 107-108.

²⁰ P. Freedman, *Out of the East...*, p. 48. Pour plus de détails sur l'origine du goût pour les épices au Moyen-Âge, voir aussi Bruno Laurioux, « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, 5 (1983), p. 15-31; Clifford A. Wright, *A Mediterranean Feast: The Story of the Birth of the Celebrated Cuisines of the Mediterranean, From the Merchants of Venice to Barbary Corsairs* (New York, William Morrow and Company, 1999), p. 509-511; J.-L. Flandrin, « Seasoning, Cooking and Dietetics... »; B. Cowan, « New Worlds, New Tastes... ».

²¹ Paolo Vignolo, *Cannibali, giganti e selvaggi. Creature mostruose del Nuovo Mondo* (Milano, Bruno Mondadori, 2009), p. 23.

céleste²². Signes de richesse et de raffinement, ces produits d'importation convoités fragilisent l'économie des puissances européennes. L'Orient, d'où proviennent les épices, est de moins en moins accessible depuis la prise de Constantinople par les Ottomans en 1453. Les compagnies marchandes européennes se mettent à la recherche de routes maritimes plus sûres et moins coûteuses pour atteindre l'Asie²³. La découverte de l'Amérique et l'espoir de trouver une voie d'accès plus directe vers l'Asie stimulent des voyages d'explorations vers l'ouest.

Ces aliments-médicaments

De façon plus pragmatique, les épices tiennent une place importante en cuisine, et ce, plus particulièrement du 14^e au 16^e siècle, non seulement pour leur goût, mais pour leurs propriétés reconnues comme favorables au maintien de l'équilibre physiologique. Contrairement à une croyance longtemps répandue, elles ne jouent pas le rôle de préservatif ni ne servent à dissimuler le goût et l'odeur de viandes douteuses, leur coût très élevé rendant ces opérations trop onéreuses²⁴. Bien que la littérature culinaire du 17^e siècle démontre un délaissement progressif des épices dans la cuisine française, celle-ci privilégiant de plus en plus le goût naturel des ingrédients, cette tendance ne se reflète pas nécessairement dans le régime alimentaire de la population générale²⁵. On consomme encore les épices par goût. Sur les navires de pêche, on en utilise pour la préparation de « cervelats » de morue qui,

²² G. Vigarello, *Histoire des pratiques de santé...*, p. 34; P. Freedman, *Out of the East...*, p. 48.

²³ W. Schivelbusch, *Tastes of Paradise...*, p. 9.

²⁴ J.-L. Flandrin, « Seasoning, Cooking and Dietetics... », p. 313-327.

²⁵ M. Montanari, *La faim et l'abondance...*, p. 162. Les livres de cuisine ne représentent toutefois pas nécessairement les habitudes alimentaires de la majorité des habitants, surtout en France où l'on dénigre beaucoup la culture alimentaire des régions comme la Bretagne, la Normandie et la Gascogne; voir K. Albala, *Eating Right...*, p. 226. Pour une discussion sur le livre de cuisine comme reflet de désir de transformation sociale, voir Arjun Appadurai, « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, 30, 1 (1988), p. 3-24.

selon le fin gourmet qu'est Lescarbot, sont « aussi bons... qu'on sçauroit faire dans Paris²⁶ ». Elles sont aussi indispensables à la préparation du saupiquet, une sauce médiévale épicée qui agrmente viandes et poissons, encore très populaire à l'époque²⁷. On retrouve aussi dans la liste de denrées essentielles dressée par Lescarbot pour ceux qui vont en mer, « ... une livre de muscades, un quarteron de canelle, deux livres de poivre [et une] demie livre de giroffles...²⁸ », à côté de moutons, poules, raisins, citron, vin et jambon. Ces mêmes épices font partie du garde-manger des ursulines²⁹.

Ce sont toutefois les qualités chaudes qu'on leur reconnaît qui en font des produits précieux. En tant qu'aliments-médicaments, les épices contribuent à rectifier les déséquilibres des humeurs causés par un climat extrême ou une alimentation basée sur des produits « froids³⁰ ». Les missionnaires qui séjournent auprès des Autochtones amènent ces

²⁶ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 572.

²⁷ Guillaume Tirel, dit le Taillevent, recommande d'utiliser pour le saupiquet « ii. onces de cinamone demie once de gingembre et un quart once de menu épices », dans *Le Livre de Taillevent, grant cuisinier du Roy de France* (Paris, Escu de France 1533), vue 47. On retrouve le terme dans le *Dictionnaire Universel, contenant generalement tous les mots françois Tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts* d'Antoine Furetière publié en 1690 : « Saupiquet : Mets assaisonné avec du sel & des espices pour irriter l'appetit. Il se dit de toutes sortes de sauces qui sont de haut goust » (La Haye et Rotterdam, Chez Arnout & Reinier Leers). On le trouve encore dans le *Dictionnaire de l'Académie Française*, 4^e éd. (A Paris, Chez la Veuve de Bernard Brunet, 1762) comme une « [e]spèce de sauce ou de ragoût qui pique, qui excite l'appétit ». On sert ce mets à Port-Royal lors des festins de l'Ordre de Bon Temps, une confrérie gastronomique créée par Champlain et Lescarbot pour « tenir joyeusement » les hommes de Poutrincourt pendant l'hiver 1606-1607 et leur servir de « préservatifs contre la maladie du païs » (M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 619-621). Pour plus de détails sur l'Ordre de Bon Temps, voir Éric Thierry, « Une création de Champlain : l'ordre de Bon Temps », dans Raymonde Litalien et Denis Vaugeois (dir.), *Champlain : la naissance de l'Amérique française* (Québec, Septentrion, 2004), p. 135-142.

²⁸ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 633.

²⁹ Mairi Cowan, « Education, Francisation, and Shifting Colonial Priorities at the Ursuline Convent in Seventeenth-Century Québec », *Canadian Historical Review*, 99, 1 (2018), p. 10; W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... », p. 3.

³⁰ On considère par exemple le clou de girofle comme étant chaud et sec au troisième degré à cause de son goût puissant et volatile, deux caractéristiques associées à ces qualités. Voir K. Albala, *Eating Right...*, p. 81-85 et A. Durel, *L'imaginaire des épices...*, p. 135. Pour les différentes propriétés associées aux épices, voir N. Abraham, S^r. de la Framboisière, *Le gouvernement nécessaire...*, p. 105-106, et *Le Thresor de santé... Livre troisième*, p. 388-397. Les épices mentionnées sont le poivre, le gingembre, le girofle, la canelle, la muscade et le macis, tous chauds et secs. Voir aussi le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

précieuses provisions avec eux pour les utiliser comme médicaments. Sagard se sert de cannelle, de gingembre et de sucre (à cette époque le sucre est encore considéré comme une épice) pour soulager les maux des Wendat³¹. De même, les hôpitaux ne peuvent se passer des vertus curatives des épices. Parmi les drogues que Marie de Saint Bonaventure de Jésus, la mère supérieure des hospitalières de Québec, juge nécessaires, on retrouve la cannelle, le girofle, le poivre et le poivre long³².

Féru de médecine³³, Lescarbot connaît les propriétés des épices qui, selon lui, purifient l'air ambiant et servent « à l'estomach pour la digestion, ... dessechant les humiditez superflues de l'estomach & du cerveau³⁴ ». Observant que les Mi'gmaq jouissent d'une bonne santé, et ce, malgré les conditions environnementales dans lesquels ils vivent et leur régime alimentaire à base de poisson, il ne peut que soupçonner la présence d'un ingrédient, un aliment-médicament, ayant des propriétés semblables à celles des épices dans leur régime alimentaire³⁵.

³¹ « Ils nous demandoient de Lenonquate, c'est-à-dire quelque chose propre à guerir, mais n'ayant autre drogue, ie leur donnois un peu de cannelle ou un peu de gingembre avec tant soit peu de sucre (car ie n'en avois gueres) qu'ils delayoient & faisoient tremper (apres estre bien pulverisé) dans de l'eau claire, laquelle ils avalloient comme une medecine salutare & s'en trouvoient bien, du moins ils en restoient fort contens & le cœur fortifié » (G. Sagard, *Histoire...*, p. 667). Pour le sucre comme épice, voir Claude Fischler, « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35 (1988), p. 241-260; S. W. Mintz, *Sweetness and Power...*, p. 96-108; F. A. de Armas et J. Mandrell (dir.), *The Gastronomical Arts in Spain...*, p. 8.

³² Marie de Saint Bonaventure de Jésus, « Mémoire de ce qui est nécessaire pour l'hôpital de Québec en 1668 », dans F. J. Le Mercier, *RNF 1666 & 1667*, p. 13 (deuxième pagination).

³³ Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... », note 117.

³⁴ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 592, 762. Voir aussi G. Vigarello, *Histoire des pratiques de santé...*, p. 31, 126-127.

³⁵ K. Albala, *Eating Right...*, p. 82-83; Mary Lindemann, *Medicine and Society in Early Modern Europe*, 2^e éd. (Cambridge, Cambridge University Press, 2010), p. 103; D. Gentilcore, *Food and Health...*, p. 19. Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

Le tabac

Ce *Petun* auquel Lescarbot compare les épices est le tabac, une plante herbacée qui, tout comme le maïs, aurait été introduite dans le nord-est de l'Amérique à partir de l'Amérique du Sud grâce à l'intervention humaine il y a plus de 2000 ans³⁶. Elle serait l'unique plante à avoir été cultivée dans cette région plus nordique en conjonction avec le maïs autour de l'an 500 de notre ère par les Iroquoiens du complexe Princess Point³⁷. La culture du tabac, une plante non vouée spécifiquement à la consommation alimentaire, à côté du maïs démontre l'importance qui lui est accordée dans les sociétés iroquoiennes³⁸. Une importance très particulière, car alors que le soin des semences chez les Iroquoiens est en général réservé aux femmes, ce sont les hommes qui cultivent le tabac³⁹.

³⁶ Sean M. Rafferty, « Evidence of Early Tobacco in Northeastern North America? », *Journal of Archaeological Science*, 33, 4 (2006), p. 455; J. Goodman, *Tobacco in History...*, p. 2-3.

³⁷ H. R. Haines, D. G. Smith, D. Galbraith et T. Theysmeyer, « The Point of Popularity... », p. 232-257; G. Warrick, « The Precontact Iroquoian Occupation... », p. 431; S. M. Rafferty, « Evidence of Early Tobacco... », p. 457. Rafferty précise que la date d'introduction du tabac dans le nord-est de l'Amérique peut être bien antérieure aux dates avancées sur la base de recherches archéologiques actuelles. Cependant, bien que tous les archéologues reconnaissent l'origine sud-américaine du tabac et l'intervention humaine dans sa distribution vers l'Amérique du Nord, il y a divergence d'opinions entre eux sur la capacité de la plante à se propager naturellement. Alexander von Gernet, en particulier, insiste sur le fait que, dans des conditions favorables, le tabac nécessite peu d'entretien et aurait pu être exploité sous une forme naturalisée par des groupes nomades; voir Alexander von Gernet, « North American Indigenous Nicotiana Use and Tobacco Shamanism: The Early Documentary Record, 1520-1660 », dans Joseph C. Winter (dir.), *Tobacco Use by Native North Americans: Sacred Smoke and Silent Killer* (Norman, University of Oklahoma Press, 2000), p. 66-70. Toutefois, Charles Garrad, à la suite des expériences de culture de tabac effectuées en 1972 avec le Tobacco Research Station à Delhi, en Ontario, maintient que « [t]obacco agriculture is both labour and care intensive » et que « regard must be given to a number of variables, the seed cannot simply be planted without further care and left to chance » (Charles Garrad, *Petun to Wyandot: The Ontario Petun from the Sixteenth Century*, dir. par Jean-Luc Pilon et William Fox [Ottawa, Canadian Museum of History, 2014], p. 393). Une remarque similaire avait déjà été faite au 18^e siècle par J. C. Bonnefons, cité dans R. Viau, *Femmes de personne...*, p. 190. Ce débat n'est pas terminé et a des répercussions de nos jours sur les revendications territoriales de certaines nations autochtones. Un des dangers perçus par l'historien Christopher Parsons est que « by calling a plant "wild" you delegitimize the work involved » (Christopher M. Parsons, « Tobacco, Secrecy, and the Colonial Archive in Early Canada », Conférence présentée à l'Université Concordia, le 17 janvier 2019).

³⁸ Sean M. Rafferty soutient que le tabac « would be one of the earliest human-modified plants in the region (Eastern Woodlands of North America) showing that non-subsistence plants played a significant role in early horticulture in addition to edible plants » (S. M. Rafferty « Evidence of Early Tobacco... », p. 457).

³⁹ P. Boucher, *Histoire Véritable...*, p. 100-110; R. Viau, *Femmes de personne...*, p. 176.

Un cadeau spirituel

Plusieurs nations autochtones voient dans le tabac un cadeau des esprits dont l'usage permet la communication entre les humains et les entités non humaines⁴⁰. Cette plante psychotrope tient un rôle central dans les récits créateurs des peuples iroquoiens du nord-est de l'Amérique. Les Haudenosaunee considèrent que, tout comme les Trois Sœurs (le maïs, la courge et le haricot), il est issu du corps de Iotsitsisen, la première femme tombée du ciel⁴¹. Le tabac tient aussi une place importante dans la cosmologie algonquienne⁴². Selon des récits récoltés par les récollets Sagard et Le Clercq, le tabac serait aussi un cadeau provenant du monde des esprits pour les Nêhiraw et les Mi'gmaq, mais ceux-ci l'auraient perdu à cause de la négligence de leurs ancêtres⁴³. On peut toutefois supposer que, tout comme pour le maïs, la petite période glaciaire a pu être fatale aux cultures de tabac dans les zones plus septentrionales⁴⁴. Qu'il soit cultivé à grande ou à petite échelle, par des nations sédentaires ou nomades, le tabac reste une plante omniprésente chez les différentes nations autochtones du nord-est de l'Amérique, à l'exception des peuples plus nordiques comme les Inuit⁴⁵.

⁴⁰ R. W. Kimmerer, *Braiding Sweetgrass...*, p. 238 (Robin Wall Kimmerer est une botaniste potawatomi); G. Cajete, *Native Science...*, p. 111; Marie-Pierre Bousquet, « Chamanisme et catégories conceptuelles : points de vue anicinabek (algonquins) », *Anthropologica*, 57, 2 (2015), p. 317, 320.

⁴¹ James David Audlin (Distant Eagle), *The Circle of Life: A Memoir of Traditional Native American Teachings* (CreateSpace Independent Publishing Platform, 2012), p. 26; Joseph C. Winter, « From Earth Mother to Snake Woman: The Role of Tobacco in the Evolution of Native American Religious Organization », dans J. C. Winter (dir.), *Tobacco Use...*, p. 281.

⁴² Evan T. Pritchard, *No Word for Time: The Way of the Algonquin People* (San Francisco et Tulsa, Council Oak Books, 2001 [1997]), p. 39-40; *id.*, *Native New Yorkers: The Legacy of the Algonquin People of New York* (San Francisco et Tulsa, Council Oak Books, 2002), p. 203.

⁴³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 490; C. Le Clercq, *Nouvelle relation de la Gaspésie...*, p. 319-324. Bien qu'il soit évident que Sagard reprend le récit de Champlain au sujet des Nêhiraw et l'applique aux Mi'gmaq, il reste que les deux peuples étaient nomades et non producteurs de tabac.

⁴⁴ Les Wolastoqiyik auraient réussi à cultiver le maïs et le tabac malgré le changement de climat pendant la petite période glaciaire (J. Hall, « Maliseet Cultivation... », p. 3-25).

⁴⁵ Au contraire de Charles Garrad, Alexander von Gernet soutient que la culture du tabac demande si peu de soin que même des groupes nomades auraient pu en produire. Il cite Lescarbot au sujet des Mi'gmaq qui, bien que non sédentaires, « font aussi grand labourage de Petun, chose tres-precieuse entre eux, & parmi tous ces peuples universellement » (A. von Gernet « North American Indigenous Nicotiana

Christopher Parsons remarque toutefois que, bien que le tabac soit consommé par de multiples peuples autochtones, on ne peut arriver à définir une « signification universelle⁴⁶ » de son utilisation. Selon lui, « understanding where tobacco grew or was used by aboriginal cultures is undeniably difficult, and understanding the importance of tobacco within aboriginal cultures is more difficult still⁴⁷ ». Alors que plusieurs témoignages nous sont parvenus sur la méthode de culture du maïs, on ne retrouve que de vagues indications dans les différents textes coloniaux sur celle du tabac. Ces écrits nous donnent certains indices sur l'usage du tabac, mais la voix autochtone y est peu présente et reste souvent vague. Comme le suggère Parsons, on pourrait voir dans cette absence de détails une volonté autochtone de préserver le secret autour d'un savoir botanique, surtout pour une plante sacrée comme le tabac⁴⁸.

La rencontre des Européens avec le tabac

C'est donc la perception des observateurs français qui prévaut dans les textes au détriment de témoignages autochtones. C'est à travers ces récits de voyage que plusieurs Européens prennent connaissance de l'usage du tabac dès le 16^e siècle⁴⁹. Dans ces

Use... », p. 66-70 et M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 848). Toutefois la remarque de Lescarbot semble se référer aux Armouchiquois et non aux Souriquois (Mi'gmaq). Les Armouchiquois (ou Almouchiquois) ont été décrits par Champlain, qui s'est rendu dans leur territoire situé au sud de la rivière Kennebec, comme étant des agriculteurs produisant du maïs, des haricots, des courges et du pétun. Voir S. de Champlain, *Les Voyages...* (1632), p. 78 et *id.*, *Au secours...* (dir. par É. Thierry), p. 104, note 71. Pour l'omniprésence du tabac, voir J. C. Winter, « From Earth Mother... », p. 265-286. Le néophyte wendat Joseph Chi8atenh8a dit cultiver chaque année du tabac « en un petit jardin proche de sa cabane » (François Joseph Le Mercier, « Relation de ce qui s'est passé dans le Pays des Hurons és années 1637. & 1638 », p. 36 [par la suite « RH 1637 & 1638 »], dans Paul Le Jeune, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'Année 1638* [A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1638] [par la suite *RNF 1638*]).

⁴⁶ C. M. Parsons, « Natives, Newcomers, and Nicotiana... », p. 21.

⁴⁷ C. M. Parsons, « Natives, Newcomers, and Nicotiana... », p. 23.

⁴⁸ Christopher M. Parsons remarque l'absence de la connaissance transmise oralement par les Autochtones dans les récits de voyage et les rapports de missionnaires dans *A Not-So-New World...*, p. 91.

⁴⁹ P. C. Mancall, « Tales Tobacco Told... », p. 659.

témoignages basés sur de « vraies expériences⁵⁰ », les auteurs, dont certains affirment avoir fumé eux-mêmes à la mode autochtone, amènent une vision complexe de l'utilisation du tabac. André Thevet, par exemple, cosmographe des rois de France entre 1560 et 1589, le décrit dans *Les singularitez de la France antarctique, autrement nommée Amerique*, publié en 1558, comme une herbe que les Tupinambas du Brésil appellent *Petun* et « qu'ils l'estiment merveilleusement profitable à plusieurs choses ». Ils « la rollent comme de la longueur d'une chandelle, puis mettent le feu par un bout, & en reçoivent la fumée par le nez, & par la bouche ». Thevet ajoute que les Tupinambas jugent cette fumée « fort salubre... pour faire distiller & consumer les humeurs superflues du cerveau » et que « davantage prise en ceste façon [elle] fait passer la faim, & la soif pour quelque temps⁵¹ ». Il y mentionne aussi que les « Chrestiens estants aujourd'hui par-delà, sont devenus merveilleusement frians de ceste herbe & parfun⁵² ». Thevet, même en son temps, avait une réputation de « grand menteur en ce qu'il a vu et ouïe dire⁵³ »; toutefois, son témoignage s'accorde avec ceux de témoins portugais et anglais de la même époque⁵⁴. Bien qu'il ne mentionne pas les épices, il associe au tabac les mêmes qualités que certaines d'entre elles pour dissiper les humeurs superflues du cerveau. De même, Cartier mentionne une herbe fumée par les hommes de Stadaconé qui leur est précieuse, car elle les tient « sains et chauldement ». Ils

⁵⁰ J. Cartier, « Au Roy très Chrétien », dans *Brief recit...* (non paginé). Les récits de voyage mettent en exergue l'expérience personnelle en opposition au savoir des anciens. Cartier insiste sur le fait que l'« *experientia est rerum magistra* ». Frank Lestringant se réfère à l'autopsie, « L'œil écrit », dans *L'atelier du cosmographe...*, p. 28.

⁵¹ A. Thevet, *Les Singularitez...*, p. 60b-61a. Comme l'affirme Alexander von Gernet, cette remarque ne vient pas des Tupinambas, mais bien de Thevet lui-même, qui superpose les perceptions européennes de l'usage du tabac (A. von Gernet, *The Transculturation...*, p. 24; il cite ici Katherine T. Kell, « Tobacco in Folk Cures in Western Society », *Journal of American Folklore*, 78, 308 [1965], p. 104).

⁵² A. Thevet, *Les Singularitez...*, p. 60b-61a.

⁵³ Frank Lestringant, *Le Huguenot et le Sauvage : l'Amérique et la controverse coloniale, en France, au temps des guerres de religion (1555-1589)*, 3^e éd. (Genève, Droz, 2004 [1990]), p. 165.

⁵⁴ M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 102.

s'en emplissent « le corps de fumée, tellement qu'elle leur sort par la bouche, & par les nazilles ». Lui-même ayant essayé ladite fumée, il soutient qu'elle produit l'impression d'avoir en bouche « de la pouldre de poyvre tant est chaud⁵⁵ ».

Tout comme pour le maïs, les auteurs coloniaux de la Nouvelle-France font peu de cas des termes autochtones. Dans son dictionnaire, Sagard propose les mots wendat *Testéna*, *Tistenda*, *Ayentaque*, mais n'utilise que *petun* ou « tabac » pour désigner la plante⁵⁶. Le terme « tabac » est d'origine arawak, mais son utilisation est erronée puisque *tabaco* ou *tavaco* décrit en fait le tuyau de canne à double embouchure pour les narines, utilisé pour aspirer la fumée⁵⁷. Dans un processus d'appropriation, on désigne éventuellement la plante par *Nicotiana* en l'honneur de Jean Nicot, un ambassadeur français au Portugal qui aurait introduit des plants en France vers 1560⁵⁸.

Le tabac est indissociable de la rencontre franco-autochtone dans le nord-est de l'Amérique. Il est omniprésent, non seulement pendant les cérémonies officielles, mais aussi lors des rencontres informelles ou festives entre les deux groupes. À l'arrivée de Champlain et de Gravé Du Pont à Tadoussac en 1603, le grand sagamo Abadabijou offre du *Petum* aux deux Français ainsi qu'aux autres sagamo présents. Champlain interprète ce rituel comme un signe d'amitié envers le roi de France et l'associe aux festivités qui s'ensuivent. Il désigne celles-ci comme étant une « tabagie », qu'il traduit par « festin⁵⁹ ». Mais l'association

⁵⁵ J. Cartier *Briefrecit...*, p. 31.

⁵⁶ G. Sagard, *Dictionnaire de la Langue Huronne...*

⁵⁷ Anne Charlton, « Medicinal Uses of Tobacco in History », *Journal of the Royal Society of Medicine*, 97, 6 (2004), p. 292.

⁵⁸ J. Goodman, *Tobacco in History...*, p. 47.

⁵⁹ Champlain est le premier à utiliser ce terme; voir S. Champlain, *Des Sauvages...*, p. 4 et C. E. Heidenreich et K. J. Ritch, *Samuel de Champlain before 1604...*, p. 90. Marc Lescarbot utilise « Tabagie (ou Banquet) » et « *Tabaguia* » à la page 752 de *l'Histoire de la Nouvelle France*, mais ne l'associe pas à la consommation de tabac. Plus loin dans le texte, il décrit la tabagie comme une « fête solennelle » (M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 869). L'origine de ce mot reste vague. Bien que Henry Percival Biggar accorde une origine algonquienne au mot, Alexander von Gernet soutient que le terme est une

tabagie-festin faite par Champlain, et par Marc Lescarbot plus tard, reste bancale, car elle est induite par une perception occidentale qui divise sacré et profane, et qui reflète peu la réalité autochtone et l'importance spirituelle du partage non seulement de la nourriture, mais aussi du tabac⁶⁰.

Le tabac comme aliment

Au 17^e siècle, on considère comme aliment tout ce qui peut être absorbé par le corps humain. Les frontières entre nourriture, boisson, drogue et médecine restent, dans la pensée de l'époque, très perméables⁶¹. La catégorie aliment-médicament s'étend aux minéraux, de même qu'aux éléments subtils et aériens comme l'air ambiant, les vapeurs, le souffle et la

adaptation du mot espagnol *tabacco* utilisé par les Basques et transformé par les Mi'gmaq en *tabaguia*. Toujours selon von Gernet, le terme « tabagie », déjà utilisé en Europe au début du 17^e siècle pour désigner les tavernes où les hommes se rencontraient pour fumer, aurait été récupéré pour revenir en Amérique et désigner les festins autochtones dans lequel le tabac tenait généralement une place importante (A. von Gernet, *The Transculturation...*, p. 112-114).

⁶⁰ Alexandra Hillinger, « Analyser les quatre traductions de *Des Sauvages* de Samuel de Champlain : réflexions sur le modèle d'Antoine Berman », dans Muguraş Constantinescu et Daniela Hăisan (dir.), « La critique des traductions II », *Atelier de traduction*, 20 (2013), p. 43-56. Bien que ces auteurs voient dans « feast » un terme générique qui démontre une visée annexionniste de traducteurs anglophones comme Biggar, c'est Champlain lui-même qui amène cette interprétation. Toutefois, le commentaire peut très bien s'appliquer à l'observateur français. De telles erreurs d'interprétation qui ignorent l'ontologie autochtone sont fréquentes. Alexander von Gernet remet en question le terme séculaire pour décrire certaines utilisations du tabac, car il soutient que « [i]n native ideology virtually everything was permeated with a sacro-sanctity » (Alexander von Gernet, « Nicotian Dreams: The Prehistory and Early History of Tobacco in Eastern North America », dans Jordan Goodman, Paul E. Lovejoy et Andrew Sherratt [dir.], *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology* [London et New York, Routledge, 1995], p. 73).

⁶¹ « Aliment... Les Médecins appellent *aliment*, tout ce qui peut être dissous par le levain de l'estomac, ou par la chaleur naturelle, & changé en chyle, pour après devenir sang, & réparer la dissipation qui se fait continuellement des parties du corps » (A. Furetière, *Dictionnaire Universel...* 1690). Les frontières entre aliments, médicaments, boissons et drogues restent encore vagues dans plusieurs sociétés. Ces divisions sont en fait un phénomène récent en Occident. Voir Mac Marshall, *Drinking Smoke: The Tobacco Syndemic in Oceania* (Honolulu, University of Hawai'i Press, 2013); Stephen Hugh-Jones, « Coca, Beer, Cigars and Yagé. Meals and Anti-Meals in an Amerindian Community », dans Jordan Goodman, Paul E. Lovejoy et Andrew Sherratt (dir.), *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology* (London et New York, Routledge, 1995), p. 49.

fumée⁶². À l'époque, on ne parle pas vraiment de fumer le tabac, mais d'en boire la fumée⁶³. Probablement conscient des propriétés anorexigènes de la plante, le médecin allemand Johan Neander, auteur du *Traicté du tabac*, prétend que bien que « n'estant chose palpable⁶⁴ », la fumée du tabac peut nourrir. On retrouve ainsi plusieurs références dans les écrits coloniaux qui laissent entendre que le tabac est perçu comme un aliment. Sagard affirme que les Canadiens font quelquefois des festins « où l'on ne prend que du pétun, avec leur pétunoir⁶⁵ », et que le *petun* est « leur miel, leur sucre & leur mets plus délicieux⁶⁶ ». Le jésuite Henri Nouvel remarque, lors d'un festin sur l'île aux Basques, qu'un « petit bout de *petun* fut leur dessert⁶⁷ ». Le Clercq, parlant des Gaspésiens (Mi'gmaq), soutient que le tabac « leur amortit la faim, leur sert de boire & de manger⁶⁸ ». Dans les dictionnaires wendat produits par les missionnaires, des entrées telles que « *Tseinhoque*; Tu ne manges point de petun », « Tu m'as mangé mon petun » et « il mange du petun » suggèrent que le tabac ne se consomme pas seulement en fumée⁶⁹.

⁶² Selon Antoine Constantin, la manne, nourriture offerte à Dieu, était une rosée engendrée « des vapeurs sortans tant des lieux terrestres, que aquatiques, lesquelles vapeurs estant pareillement atteneues, cuites & elaborees, par la vertu du soleil, sont en après, moyennant la froidure de la nuict amassees en un & congelee ». Il recommandait l'usage de la manne française, et non d'autre provenance, « pour la purgation de la bile (qui est l'humeur qu'on luy attribue) » (A. Constantin, *Brief traicté de la pharmacie...*, p. 154-156).

⁶³ P. Biard, *Relation...*, p. 78; Henry Buttes recommande « [a] Dry Drinke of tabacco » à la fin du repas dans *Dyets Dry Dinner* (London, Thomas Creede for William Wood, 1599), cité dans K. Albala, *Eating Right...*, p. 239.

⁶⁴ Johan Neander, *Traicté du tabac, ou nicotiane, panacee, petun : autrement Herbe a la Reyne*, A Lyon, Chez Barthelemy Vincent, 1626), p. 38-39.

⁶⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 296.

⁶⁶ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 233.

⁶⁷ Hierosme Lalemant, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux Missions des Peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France és années 1663. & 1664* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, & Sebast. Mabre-Cramoisy, 1665), p. 55 (par la suite RNF 1663 & 1664).

⁶⁸ C. Le Clercq, *Nouvelle relation de la Gaspésie...*, p. 515-516.

⁶⁹ G. Sagard, *Dictionnaire de la Langue Huronne...*; *Radices linguae huronicae, MS62* (3^e partie, p. 17) (Québec, Archives du Séminaire de Québec); *Dictionnaire Français-Huron, Codex Ind 12* (Providence, John Carter Brown Library), p. 145. Merci à Fannie Dionne pour ces références. John L. Steckley, spécialiste de la langue huronne, y voit une référence à la pratique de la chique (J. L. Steckley, *Words...*, p. 131). Thomas Campanius Holm note que les Delaware font un pain à base de maïs et de jus de tabac pour mieux supporter la faim pendant leurs voyages (Thomas Campanius Holm, *A Short Description*

Le tabac pour les esprits

Pour plusieurs nations autochtones, cette faim de tabac n'est pas exclusive aux humains : les esprits, par exemple, partagent un désir irrésistible pour cette plante. Chez les Haudenosaunee, « the spirits represented by the False Faces crave tobacco and need it for life ». Chez les Renards, « [t]he *manitous* desire tobacco above all else⁷⁰ ». Le jésuite François Le Mercier décrit une cérémonie pendant laquelle des Outaouais fument à la place d'une idole : « Tous les hommes les uns après les autres, s'approchent de la statuë, & pour luy rendre hommage de leur tabac, ils luy presentent la pipe en main pour petuner : mais comme l'idole ne peut s'en servir; ils petunent en sa place, luy rejettant au visage la fumée du tabac qu'ils ont dans la bouche⁷¹ ». Sagard remarque qu'on offre du tabac « les uns aux rivières, les autres aux rochers, aux arbres, au feu & en plusieurs autres choses matérielles auxquels ils attribuent diverses puissances & autorités⁷² ».

Les missionnaires se scandalisent de ces cérémonies où se mêlent offrandes et incantations, et dénoncent ces prières aux « Soleil, aux Démons & à la Peste⁷³ ». Il leur est cependant difficile d'ignorer la similitude entre les volutes de fumée provenant du tabac consommé lors des cérémonies autochtones et celles qui s'échappent de l'encensoir⁷⁴. La

of the Province of New Sweden. Now Called, by the English, Pennsylvania, in America, dir. par Peter S. Du Ponceau [Philadelphia, McCarthy & Davis, 1834 (1702)], p. 121).

⁷⁰ Joseph C. Winter, « Food of the Gods: Biochemistry, Addiction, and the Development of Native American Tobacco Use », dans J. C. Winter (dir.), *Tobacco Use...*, p. 308.

⁷¹ François Joseph Le Mercier, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France, és années 1664. & 1665* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Sebast. Mabre-Cramoisy, 1666), p. 31 (par la suite *RNF 1664 & 1665*).

⁷² G. Sagard, *Histoire...*, p. 495.

⁷³ F. J. Le Mercier, « RH 1637 », p. 178. Voir aussi H. Lalemant, « RH 1639 & 1640 », dans B. Vimont, *RNF M. DC. XL.*, p. 171.

⁷⁴ Le jésuite Claude Dablon réfère même au tabac comme étant « l'encens de ce pays » (Claude Dablon, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des peres de la Compagnie de Jésus en la Nouvelle France, les années 1670 & 1671* (A Paris, Chez Sebastien Mabre-Cramoisy, 1672), p. 188 (par la suite *RNF 1670 & 1671*); F. J. Le Mercier, *RNF 1664 & 1665*, p. 31. Voir aussi James Axtell, *The Invasion Within: The Contest of Cultures in Colonial North America* (New York, Oxford University Press, 1985), p. 119-120, 278, et K. T. Kell, « Tobacco in Folk Cures... », p. 100.

perception de la fumée comme agent de liaison entre le monde des humains et celui des autres qu’humains n’est en effet pas unique aux sociétés autochtones d’Amérique. Depuis les sacrifices offerts aux dieux par les Grecs de l’Antiquité jusqu’aux rituels de l’Église catholique dans lesquels la fumée issue d’encens, de parfums et d’épices s’élève en volutes odorantes vers le Créateur, la fumée sert de représentation visuelle du souffle vital et de l’âme⁷⁵. Pour les prêtres catholiques, les Autochtones utilisent la fumée de tabac pour invoquer des « divinités imaginaires⁷⁶ ». Ces offrandes rituelles vues en Amérique s’inscrivent cependant dans un langage connu et rappellent celles faites aux saints et à la Vierge dans le but d’une intervention divine, qui sont pratique courante dans la religion catholique⁷⁷. Les missionnaires se réjouissent même de voir les convertis faire des offrandes de tabac à des crucifix ou aux abords des églises⁷⁸. Pour eux, ce n’est pas le tabac en soi qui représente une menace, mais les intervenants spirituels sollicités lors des rituels.

⁷⁵ La chrétienté s’est inspirée des pratiques de l’Antiquité où la part des dieux s’élève vers les cieux pendant les sacrifices. Pour le symbolisme de la fumée dans divers rituels, voir P. Freedman, *Out of the East...*, p. 82; I. Pânzaru, « Épices, encens... », p. 120-131; Roberte Hamayon, « Il n’y a pas de fumée sans Dieu », *L’Ethnographie*, 74-75, 2 (1977), p. 171-188; João Bosco Botelho, « Le tabac : sacré et profane à propos de fumée », *Histoire des sciences médicales*, XLIII, 4 (2009), p. 383-388; Renée Koch Piettre et Francis Schmidt (dir.), *La cuisine et l’autel : les sacrifices en questions dans les sociétés de la Méditerranée ancienne* (Turnhout, Brepols Publishers, 2005); B. V. Pentcheva, « The Performative... »; C. Brenot, « De l’or et des épices... », p. 94; Marc Girard, *Les symboles dans la Bible : essai de théologie biblique enracinée dans l’expérience humaine universelle. Tome premier* (Montréal, Bellarmin, 1991), p. 461-471; A. Durel, *L’imaginaire des épices...*, p. 102; von Gernet, cité dans Catherine Ferland, « Mémoires tabagiques. L’usage du tabac, du XV^e siècle à nos jours », *Drogues, santé et société*, 6, 1 (2007), p. 26.

⁷⁶ F. J. Le Mercier, *RNF 1664 & 1665*, p. 31; *id.*, *RNF 1666 & 1667*, p. 29, 53.

⁷⁷ Denys Delâge, « La religion dans l’alliance franco-amérindienne », *Anthropologie et sociétés*, 15, 1 (1991), p. 57-58.

⁷⁸ « Relation des Missions aux Outaouacs des années 1670 & 1671 troisieme partie », dans *RNF 1670 & 1671*, p. 188-189; R. G. Thwaites (dir.), *The Jesuit Relations... Vol. 58*, p. 265.

Signe d'alliance

Toutefois, le tabac ne scelle pas uniquement les alliances entre humains et entités autres qu'humaines : il unit aussi intrinsèquement les humains qui le partagent entre eux⁷⁹. Pour certains observateurs coloniaux, le partage de tabac n'est qu'une simple démonstration d'amitié. Lescarbot et Sagard relatent que les Mi'gmaq comme les Wendat offrent le pétunoir « comme par deça quand on presente quelque vin excellent à un ami ». Ils sont conscients que le refus de partager le petunoir représente un affront⁸⁰. D'autres, comme Louis Hennepin, cernent mieux l'implication politique que représente l'échange de calumets. « Jamais on ne fait d'Ambassade parmi les Sauvages, qu'on ne porte cette marque extérieure. C'est le Symbole de la paix... Toutes leurs entreprises de paix & de guerres, & leurs Cérémonies les plus considérables sont scellées, & comme cachetées du Calumet. Ils y font ordinairement fumer du tabac exquis à ceux, avec qui ils ont conclu quelque affaire de consequence⁸¹. » Lors de négociations, certains Français préfèrent

⁷⁹ C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*, p. 219, note 125; *id.*, « Natives, Newcomers, and Nicotiana... », p. 21, 25. Voir aussi Jordan Paper, *The Deities Are Many: A Polytheistic Theology* (Albany, State University of New York Press, 2005), p. 48; R. W. Kimmerer, *Braiding Sweetgrass...*, p. 238.

⁸⁰ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 849; G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 161; *id.*, *Histoire...*, p. 326-327.

⁸¹ Louis Hennepin, *Nouvelle découverte d'un tres grand pays Situé dans l'Amerique, entre Le Nouveau Mexique, et La Mer Glaciale* (A Utrecht, Chez Guillaume Broedelet, 1697), p. 151. Ici Hennepin se réfère à la danse du calumet, en usage chez les nations situées autour du Mississippi, mais non présente dans les nations du Nord-Est. James Warren Springer affirme que la danse du calumet avait un aspect diplomatique, alors que les cérémonies iroquoiennes, telles que la danse de l'aigle, aussi centrée autour du tabac, étaient plus axées sur des besoins de guérison physique et psychologique des membres de la communauté. Les seuls qui auraient éventuellement adopté la danse du calumet seraient selon lui les Abenakis; voir James Warren Springer, « An Ethnohistoric Study of the Smoking Complex in Eastern North America », *Ethnohistory*, 28, 3 (1981), p. 228-230. La danse du calumet a certainement frappé l'imaginaire français : Jean-Philippe Rameau a intégré une « danse du calumet » à son opéra-ballet *Les Indes galantes*, créé en 1735. Toutefois, le spécialiste de la culture iroquoise William N. Fenton et le spécialiste du tabac Alexander von Gernet citent tous deux l'ethnologue Clark Wissler, qui affirme que « most certainly every pipe was not a calumet and every smoking ceremony not a calumet ceremony » (William N. Fenton et Gertrude Prokosch Kurath, *The Iroquois Eagle Dance: An Offshoot of the Calumet Dance* [Washington, United States Government Printing Office, 1953], p. 155) et Alexander von Gernet et Peter Timmins, « Pipes and Parakeets: Constructing Meaning in Early Iroquoian Context », dans Ian Hodder [dir.], *Archaeology as Long-Term History* [Cambridge, Cambridge University Press, 1987], p. 37). Voir aussi Georges Tissot, « Le calumet de l'Autre – ou le calumet du sacrifice », *Religiologiques*, 6 (1992).

feindre de fumer plutôt que de provoquer des incidents diplomatiques⁸². L'acte de fumer revêt ainsi une dimension formelle et spirituelle à la base de profondes alliances. C'est toutefois le jésuite François Joseph Le Mercier qui saisit le mieux la dimension spirituelle de ces échanges. Il remarque que lors de telles rencontres, la fumée du tabac consommé dans les pipes que s'échangent les personnes devient la représentation concrète qu'ils ne feront désormais « plus qu'un souffle, & qu'une seule respiration » et qu'ils n'auront « plus qu'une mesme ame⁸³ ».

Rencontre unilatérale

La rencontre épices-tabac reste cependant unilatérale. Alors que les observateurs français sont fascinés par cette herbe fumée par les Autochtones, ces derniers démontrent peu d'intérêt envers les épices, qui semblent si essentielles à leurs alliés. On voit une certaine ouverture à l'égard des épices que les missionnaires proposent comme médicaments, mais les Mi'gmaq, les Wendat et les Nêhiraw n'intègrent pas ces produits à leur régime alimentaire. Les Wendat, par exemple, semblent n'avoir eu aucun terme pour désigner les épices telles que conçues par les Français. On ne retrouve aucune entrée « épice » dans les dictionnaires français-huron produits par les missionnaires⁸⁴. Les rares groupes linguistiques autochtones qui ont cherché à traduire « épice » en leur langue y ont associé un mot désignant « amertume ». Les Anishinaabeg, par exemple, traduisent

⁸² « ... en faisant semblant de petuner avec eux (chacun ayant un bout de sa meche allumé, pour ne leur donner soupçon... » (S. de Champlain, *Les Voyages...* [1613], p. 136). Voir aussi « Récit d'un 3^e voyage fait aux Illinois par Le P. Claude Allois », dans R. G. Thwaites (dir.), *The Jesuit Relations...* Vol. 60, p. 156. Sagard comme Lescarbot affirment qu'ils ne fument pas. « Je ne m'y ay jamais sceu accoutumer, & ne m'en chaut pour ce qui regarde l'usage & coutume de le prendre en fumée » (M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 849). Toutefois, Sagard n'évoque, comme raison de sa propre abstinence, que la « peur d'une habitude onereuse, delaquelle on ne se fait pas quitte quand on veut » (G. Sagard, *Histoire...*, p. 188).

⁸³ F. J. Le Mercier, *RNF 1652 & 1653*, p. 143.

⁸⁴ Merci à Fannie Dionne pour cette information.

« poivre » et « muscade » respectivement par « une chose amère » et « une grosse chose amère ». Cette notion d'amertume se retrouve aussi dans la langue des Shawnee et des Powhatan⁸⁵. Adopter la nourriture de l'Autre est toutefois une prise de position identitaire qui va au-delà d'une simple question de goût⁸⁶. Ceux qui franchissent la frontière alimentaire par choix restent rares. Un jésuite remarque qu'il n'a jamais rencontré un Autochtone « qui n'ait eu de l'horreur...des épiceries, de la moutarde, & de semblables ragousts⁸⁷ ». Les Wendat qui rejettent la sagamité dans laquelle Sagard a ajouté de la marjolaine sauvage ne daignent même pas y goûter⁸⁸. Un jésuite raconte comment un Autochtone voulant faire bonne figure auprès de ses hôtes français a goûté à de la moutarde. L'expérience lui fut si désagréable qu'il a préféré ne jamais la répéter⁸⁹. Ce rejet des épices provoque d'ailleurs des questionnements chez les Français sur la physiologie même des Autochtones⁹⁰.

Les Français de Nouvelle-France et le tabac

L'adoption du tabac par les nouveaux arrivants apparaît comme un phénomène exceptionnel où il ne semble pas y avoir de préoccupation identitaire. L'échange de tabac entre Autochtones et Français, au contraire, s'inscrit rapidement dans une dynamique relationnelle où chacun tente de décoder l'autre. Comme l'apprentissage de l'acte de fumer implique un rituel d'initiation, la dimension spirituelle du tabac n'échappe pas aux

⁸⁵ William L. Merrill et Christian F. Feest, « An Exchange of Botanical Information in the Early Contact Situation: Wisakon of the Southeastern Algonquians », *Economic Botany*, 29, 2 (1975), p. 180.

⁸⁶ Voir le chapitre « Chiens, ours et captifs ».

⁸⁷ *RNF 1657 & 1658*, p. 105.

⁸⁸ G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 102.

⁸⁹ *RNF 1657 & 1658*, p. 105-106.

⁹⁰ Voir le chapitre « L'aliment comme clé d'interprétation... ».

néophytes français⁹¹. Les rituels autochtones pouvaient en effet facilement s'insérer dans un imaginaire européen populaire où « se mêlaient inextricablement christianisme et éléments para ou préchrétiens⁹² ». Parsons, dans son étude sur le tabac dans la région des Grands Lacs et l'interaction entre Autochtones et Français, affirme que « contact was as much both a human and a spiritual encounter⁹³ ».

Ainsi, malgré certains « malentendus créatifs⁹⁴ » qui se développent autour de son usage, le tabac permet à chaque groupe d'appréhender une parcelle des réalités de l'autre et de se l'approprier. Bien sûr, la consommation de tabac ne se limite pas à sa dimension spirituelle. Avec cette herbe dont « le goust en est tellement charmant qu'en ayant pris l'usage, on ne s'en peut deffaire qu'avec grande difficulté⁹⁵ », plusieurs Français qui séjournent en Nouvelle-France trouvent un réconfort qui les aide à supporter leurs vies parfois difficiles. Au-delà du symbolisme complexe des rituels autochtones qu'ils pressentent, ils apprécient les effets psychotropes légers du tabac et sa capacité à couper la faim. Lescarbot remarque déjà, au début du 17^e siècle, que ceux qui fréquentent les Autochtones « sont pour la plupart tellement affollez de cette yvrogerie de petun qu'ilz ne s'en sçauroient passer non plus que du boire & du manger⁹⁶ ». Biard affirme que « certains François... s'y accoquent, tellement que pour boire de ces fumées, ils vendroyent leur

⁹¹ J. Goodman, *Tobacco in History...*; M. Norton, *Sacred Gifts...* et C. M. Parsons, « Natives, Newcomers, and Nicotiana... », p. 21. Voir la description de l'apprentissage de la consommation de cannabis dans D. Le Breton, *La saveur du monde...*, p. 32-33.

⁹² François Lebrun, « Le "Traité des Superstitions" de Jean-Baptiste Thiers. Contribution à l'ethnographie de la France du XVII^e siècle », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 83, 3 (1976), p. 443.

⁹³ C. M. Parsons, « Natives, Newcomers, and Nicotiana... », p. 35.

⁹⁴ Traduction du concept de « creative misunderstanding » proposé par Richard White dans *The Middle Ground*, repris par C. M. Parsons dans « Natives, Newcomers, and Nicotiana... », p. 36.

⁹⁵ G. Sagard, *Histoire...*, p. 661-662.

⁹⁶ M. Lescarbot, *Histoire...*, p. 848.

chemise⁹⁷ ». Cette nouvelle passion touche initialement les marins, les ouvriers et les soldats, et surtout les coureurs de bois et les voyageurs qui vivent en symbiose avec les alliés autochtones. Ils adoptent la pratique, tant pour le plaisir que pour mieux endurer les restrictions associées aux longs voyages ou aux expéditions guerrières. Pour ces grands voyageurs, l'usage de la pipe et du tabac devient un marqueur identitaire qui les inscrit dans une communauté d'initiés et agit comme liant social⁹⁸. Éventuellement, la pratique se répand chez la majorité des « canadiens français⁹⁹ ». Pehr Kalm remarque lors de son voyage au Québec, en 1749, que parmi les Français du Canada, « the common people » ont tous adopté la pratique autochtone de fumer le tabac, même les jeunes garçons de dix ou douze ans¹⁰⁰. Les fermiers cultivent leur propre tabac (dit le « tabac canadien ») pour la consommation familiale, le préférant à celui jugé plus raffiné qui est importé du Brésil¹⁰¹. Bien que certaines personnes « above the vulgar, do not refuse to smoak a pipe now and then¹⁰² », l'usage de la pipe reste associé à la paysannerie jusqu'à la fin du 19^e siècle¹⁰³.

⁹⁷ P. Biard, *Relation...*, p. 78.

⁹⁸ Rob Mann, « “They Are Fit to Eat the Divil and Smoak His Mother”: Labor, Leisure, Tobacco Pipes, and Smoking Customs among French Canadian Voyageurs during the Fur Trade Era », dans Elisabeth M. Scott (dir.), *Archaeological Perspectives on the French in the New World* (Gainesville, University Press of Florida, 2017), p. 66. Un nouveau converti autochtone qui désire arrêter sa consommation de tabac pour plaire aux missionnaires avoue devoir éviter les soldats français « pource qu'ils m'inviteroient à petuner ». H. Lalemant, *RNF 1647 & 1648*, p. 74.

⁹⁹ Jarrett Rudy, *The Freedom to Smoke: Tobacco Consumption and Identity* (Montréal, McGill-Queen's University Press, 2014), p. 70, 85; Marc Lebel, « J'ai du bon tabac : quand les enfants fumaient la pipe », *Cap-aux-Diamants*, 32 (1993), p. 40-43.

¹⁰⁰ P. Kalm, *Travels...*, p. 378-379. Marc Lebel soutient qu'au contraire des pratiques autochtones, ce sont les femmes et les enfants qui s'occupent de la culture du tabac dans les potagers des habitants (M. Lebel, « J'ai du bon tabac... », p. 41).

¹⁰¹ On retrouve deux espèces de tabac domestiquées par les Autochtones, le *Rustica* et le *Tabacum*. Les Autochtones du nord-est de l'Amérique cultivaient le *Rustica*, qui est celui que les « Canadiens français » ont adopté. Le *Tabacum*, importé du Brésil, était considéré comme plus raffiné. Rudy Jarrett démontre comment l'association des Canadiens français à la consommation de tabac au goût plus fort a contribué à l'ostracisation et au mépris, envers ces derniers, des classes dirigeantes jusqu'au 20^e siècle (J. Rudy, *The Freedom to Smoke...*, p. 69-88).

¹⁰² P. Kalm, *Travels...*, p. 254.

¹⁰³ Sur le lien entre les Canadiens français et les Autochtones et le mépris envers le tabac qu'ils utilisent, perçu comme moins raffiné, voir J. Rudy, *The Freedom to Smoke...*, p. 70, 85.

La réception du tabac en France

Pour mieux comprendre ce phénomène, il faut tourner le regard vers la métropole. La réception du tabac en France reflète le malaise qui entoure les produits comme le maïs et le topinambour, qui restent associés à leur origine autochtone. Alors que son usage se répand dans le peuple, les sphères privilégiées de la société s'efforcent de le dissocier de ses origines avant de le consommer. Ces efforts ne réussissent cependant pas à annihiler la puissance évocatrice et symbolique de la fumée du tabac, qui reste profondément ancrée dans l'imaginaire collectif.

On retrouve deux réseaux d'introduction simultanés pour le tabac en France. Le premier est celui des matelots, des voyageurs et des Créoles. C'est par leur entremise que la pratique de fumer le tabac se répand dans les villes portuaires européennes dès le 16^e siècle¹⁰⁴. Lorsque Biard décrit en 1616 comment les Mi'gmaq « boivent » la fumée, il précise que c'est « de la façon commune en France¹⁰⁵ ». Toutefois, l'usage de la pipe, initialement propagé dans les ports par l'entremise des marins, reste longtemps en France un marqueur identitaire qui conserve, jusqu'à la fin du 17^e siècle, une connotation négative¹⁰⁶. Bien qu'en Angleterre la pratique est si bien adoptée que, déjà en 1600, s'établit une première corporation de fabricants de pipes et de mélangeurs de tabac¹⁰⁷, en France, ce « plaisir introduit par les “marges” » ne semble plaire qu'à la classe populaire ou à quelques

¹⁰⁴ M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 157; Peter Sahlins, « Why Tobacco? Europeans, Forbidden Fruits and the Panacea Gospel », dans Jordan Goodman (dir.), *Tobacco in History...*, p. 46; Annie Duchesne et Georges Vigarello, « Le tabac : imaginaire d'un "excitant" sous l'Ancien Régime », *Ethnologie française, nouvelle série*, 21, 2 (1991), p. 118.

¹⁰⁵ P. Biard, *Relation...*, p. 78.

¹⁰⁶ M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 157; P. Sahlins, « Why Tobacco?... », p. 46; A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 117-125.

¹⁰⁷ C. Ferland, « Mémoires tabagiques... », p. 31.

excentriques¹⁰⁸. Les populations défavorisées y trouvent un substitut à une nourriture rare et souvent contaminée, le tabac produisant, en plus d'assouvir la faim, des effets psychotropes comparables à celle-ci, mais plus subtils¹⁰⁹. Les preneurs de tabac sont associés aux malpropres et aux filous. Pris en fumée et par plaisir, il demeure associé à l'ivrognerie et aux rituels pervers des « Sauvages » d'Amérique, et reste « un objet incompatible avec toute distinction, un objet d'exclusion¹¹⁰ ». On l'associe aux gueux, aux ivrognes et aux malfrats qui fréquentent les « tabacs¹¹¹ », ces lieux de débauche où se retrouvent soldats et petites gens pour fumer et jouer. Ces établissements jouissent cependant d'une grande popularité chez le petit peuple, et ce, en dépit des règlements de police qui en interdisent toujours les activités en 1629¹¹².

Le tabac désacralisé

Un deuxième réseau, intellectuel et médical, inscrit la plante dans une ontologie occidentale de plus en plus coincée dans des concepts dualistes où le sacré et le profane ne peuvent se rencontrer¹¹³. Le tabac y est désacralisé et médicalisé, de sorte que son association aux rituels autochtones est neutralisée. On l'intègre dans le système

¹⁰⁸ A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 118; A. von Gernet, *The Transculturation...*, p. 65.

¹⁰⁹ J. Goodman, *Tobacco in History...*, p. 42. Jordan Goodman se réfère à Piero Camporesi et à Carlo Ginzburg. Ces deux historiens se sont tous deux penchés sur la situation des populations défavorisées de l'Europe du début de l'ère moderne qui, à travers une nourriture rare et souvent contaminée, éprouvaient des expériences hallucinogènes. Voir P. Camporesi, *Bread of Dreams...* et Carlo Ginzburg, *Ecstasies: Deciphering the Witches' Sabbath*, trad. par Raymond Rosenthal (Chicago, University of Chicago Press, 2004 [1990]).

¹¹⁰ A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 118.

¹¹¹ Selon le Antoine Furetière, le « Tabac » « est aussi un lieu de débauche où l'on va prendre du tabac en fumée. Par les règlements de police les tabacs sont défendus. Une débauche de goinfre est une pinte de bière & une pipe de tabac » (A. Furetière, *Dictionnaire Universel...*, 1690). Selon le *Dictionnaire de l'Académie...* (1694), « Tabac, signifie aussi, Le lieu où les soldats & les petites gens vont prendre du tabac en fumée. *Il hante les tabacs* ».

¹¹² A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 118.

¹¹³ Sur la vision dualiste encore présente dans le monde occidental contemporain, voir Craig N. Cipolla, « Earth Flows and Lively Stone. What Differences does “Vibrant” Matter Make? », *Archaeological Dialogues*, 25, 1 (2018), p. 40-70.

galénique¹¹⁴. Dans son *De Simplicibus Medicamentis ex Occidentali India delatis*, paru en 1574 et traduit en français en 1602, le botaniste espagnol Nicolas Monardes détermine les qualités humorales du tabac, soit « chaude et seiche¹¹⁵ », tout comme celles des épices. Une fois le tabac catalogué et intégré au système médical, on lui attribue des propriétés curatives exceptionnelles, comme celle d'assécher les humeurs malsaines considérées comme étant la cause de la plupart des maladies. La reine Catherine de Médicis l'utilise pour soigner ses migraines¹¹⁶. On le dit efficace contre une multitude d'autres affections, allant de la goutte aux ulcères et à l'épilepsie, ce qui lui vaut la reconnaissance d'être « l'herbe de tous les maux¹¹⁷ ». On considère même qu'il pourrait être le remède tant espéré contre la peste, qui sévit encore à travers le royaume¹¹⁸. Bien que certains s'en inspirent, on fait peu de références aux utilisations médicales autochtones, que l'on associe au chamanisme. On s'efforce plutôt de faire subir à la plante une multitude d'opérations complexes pour la purifier de ses origines. Ainsi on recommande le tabac sous forme d'onguent, d'huile, de sel, de cristal, de parfum et de pilule, mais rarement sous forme de fumée.

¹¹⁴ Marika Galli détermine trois étapes essentielles pour l'adoption d'aliments venus du Nouveau Monde dans la structure épistémologique de l'époque : découverte, classification, prescription. Avant d'être adopté, un produit tel le tabac devait être inséré dans un système existant comme le système galénique. Voir M. Galli, *La conquête alimentaire...* et P. C. Mancall, « Tales Tobacco Told... », p. 648-678. Gianamar Giovanetti-Singh parle de « galénisation » des plantes américaines dans « Galenizing the New World: Joseph-François Lafitau's "Galenization" of Canadian Ginseng, CA 1716-1724 », *Notes and Records*, 75, 1 (2021), p. 61-62. Ce procédé aurait favorisé la commercialisation de certaines plantes, comme le ginseng, en permettant d'utiliser un langage familier pour promouvoir sa mise en marché.

¹¹⁵ N. Monardes, *De Simplicibus Medicamentis...*, p. 21 et sa traduction française, *Histoire des simples medicaments apportés de l'Amérique, desquels on se sert en la Médecine*, trad. par Anthoine Colin (A Lyon, Iean Pillehotte, 1619), p. 34, 530; P. Sahlins, « Why Tobacco?... », p. 43.

¹¹⁶ Didier Nourrisson, « Les "fines herbes" du plaisir », *Ethnologie française*, 34, 3 (2004), p. 435-442; C. Ferland, « Mémoires tabagiques... », p. 33; A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 118.

¹¹⁷ Olivier de Serres, *Le Theatre d'Agriculture et mesnage des champs* (Paris, Iamet Métayer, 1600), p. 626.

¹¹⁸ J. Neander, *Traicté du tabac...*, p. 52. Voir aussi Madame François Fouquet, *Recueil des remedes faciles et domestiques. Tome second* (A Paris, Chez Musier Pere, 1765), p. 462.

Les avis médicaux sont particulièrement divisés sur l'utilisation thérapeutique du tabac en fumée. Selon le médecin allemand Neander, auteur du *Traicté du tabac*, elle soulage entre autres les cataractes, l'asthme, la phtisie et la péripneumonie. Soufflée dans les oreilles, elle aide à corriger la surdité¹¹⁹; soufflée dans le nez, elle sert de premier traitement à la syncope¹²⁰. Le même physicien met toutefois en garde contre les effets négatifs de cette fumée. Son utilisation doit être strictement contrôlée, car son effet sur les humeurs est puissant et dangereux. Consommée après le repas, elle peut produire un effet contraire à l'estomac et par conséquent affecter la bonne distribution du chyle¹²¹. Tout comme sur le plan symbolique, dans le monde médical, la fumée de tabac reste imprégnée d'une dualité marquée. Alors que ses effets sont reconnus comme étant particulièrement efficaces pour éliminer les « humiditez de cerveau¹²² », source de bien des maux, on considère que son usage excessif assèche le cerveau et le transforme « en une cheminée & cloaque¹²³ ». Le tabac peut ainsi provoquer à la fois la mort « par abondance de consommation... [et] par absence de consommation¹²⁴ ».

Malgré tous les efforts déployés pour définir le tabac, décortiquer son usage et l'épurer en le dissociant de ses origines païennes, le statut de la plante maintient tout au long du 17^e siècle un équilibre précaire entre celui de panacée et de « vent malfaisant¹²⁵ ».

¹¹⁹ Le médecin Nicolas Andry affirme avoir été témoin de « surditez guéries par la fumée de cette plante, soufflée dans l'oreille » (Nicolas Andry, *Traité des alimens de caresme* [A Paris, Chez Jean-Baptiste Coignard, 1713], p. 228). Cette pratique autochtone était encore utilisée dans les campagnes québécoises à la fin du 20^e siècle pour réduire les maux d'oreilles.

¹²⁰ J. Neander, *Traicté du tabac*..., p. 111, 114, 138, 163, 185.

¹²¹ J. Neander, *Traicté du tabac*..., p. 58.

¹²² G. Sagard, *Histoire*..., p. 240. Voir aussi A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 118.

¹²³ J. Neander, *Traicté du tabac*..., p. 53-54.

¹²⁴ A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 119.

¹²⁵ P. Hecquet, *Traité des Dispenses du Carême*..., p. 507; Sarah Augusta Dickson, *Panacea or Precious Bane: Tobacco in Sixteenth Century Literature* (New York, New York Public Library, 1954).

Bien que la fumée de tabac rappelle celle de l'encens et des épices dont les volutes symbolisent une offrande aux dieux, on lui reconnaît un côté plus sombre, car des émanations de fumée amènent aussi aux catholiques des visions terrifiantes des feux de l'enfer. Certains voient dans l'utilisation du tabac en fumée une inversion satanique des rites catholiques et l'associent à la sorcellerie, considérant la plante comme l'« herbe du diable¹²⁶ ».

La mode du tabac

L'usage de cette herbe au goût « tellement charmant¹²⁷ » se répand malgré tout peu à peu dans les milieux plus aisés. Mais voulant se dissocier de la mode venue du « bas peuple », la classe supérieure préfère priser le tabac. Le geste est codifié par des traités de politesse¹²⁸. Le tabac, si mal vu lorsque fumé, devient, ainsi consommé, un produit élégant souvent accommodé d'épices aromatiques que l'on porte sur soi dans des tabatières, afin d'en avoir à portée de main. Sous prétexte de corriger un mal quelconque, on abuse de cette panacée. Un rituel ostentatoire se crée qui permet de mettre en évidence les tabatières qui, comme les sacs à pétuns autochtones, sont richement décorées¹²⁹. Il y avait eu la mode des

¹²⁶ La pratique de fumer le tabac est particulièrement répandue chez les Basques, qui en ont pris l'habitude lors de leurs expéditions maritimes et de leurs interactions avec les groupes autochtones. Pierre de Lancre accuse les femmes de ces marins de fumer le tabac que leurs maris cultivent dans leurs jardins pour entrer en lien avec le diable et de pratiquer la sorcellerie (Pierre de Lancre, *Tableau de l'inconstance des mauvais anges et demons* [Paris, Chez Nicolas Buon, 1613], p. 35-36). Voir aussi M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 246-247.

¹²⁷ G. Sagard, *Histoire...*, p. 661-662.

¹²⁸ « Priser le tabac » est l'expression usuelle pour décrire l'inhalation par le nez de la poudre de tabac. Selon Catherine Ferland, la plupart des Français ignoraient que cette pratique était aussi d'origine autochtone. Voir C. Ferland, « Mémoires tabagiques... », p. 32 et A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 120-121. Voir aussi « Le Noble exercice de la Tabatiere », *Le Mercure Galant* (Décembre 1693), p. 178-181.

¹²⁹ Ces tabatières richement ornées rappellent les sacs à pétun décorés de poils de porc-épic de différentes couleurs faits par les femmes wendat et mi'gmau et décrits par Gabriel Sagard et Nicolas Denys. Sagard les présente comme des « ouvrages dignes d'admiration » (G. Sagard, *Le Grand Voyage...*, p. 132). Voir aussi N. Denys, *Histoire Naturelle...*, p. 474-476.

épices et celle de l'eau de la reine de Hongrie¹³⁰; il y a maintenant le tabac, et tous ne songent plus qu'à « se purger le cerveau¹³¹ ».

Cette nouvelle mode pose des problèmes auprès des autorités ecclésiastiques, qui se demandent, non seulement si la consommation de tabac « casse » les jeûnes prescrits par l'église, mais s'il est même approprié pour des membres du clergé, chez qui la pratique de priser est très populaire, de s'adonner à cet usage. Le tabac, faisant partie intrinsèque des rituels autochtones, n'amène-t-il pas, par son origine même, une souillure sacrilège dans des espaces sacrés tels que les églises, ou dans le corps mêmes des prêtres¹³²? L'Église tridentine est particulièrement frileuse à ce sujet. Les réformés avaient dénoncé au siècle précédent l'usage excessif des épices, qu'ils associaient aux abus de l'Église catholique, voyant dans leur utilisation un signe de gloutonnerie et de caprices exotiques et luxueux¹³³. Inspirés par la Contre-Réforme, les moralistes du 17^e siècle, à leur tour, voient dans l'usage du tabac tout comme dans celui des épices une expression ostentatoire non conforme à la vertu chrétienne¹³⁴. Cette nouvelle « passion invincible de se satisfaire... capable de corrompre, ou de débaucher les hommes¹³⁵ » qu'est le tabac est dénoncée par le médecin et janséniste Philippe Hecquet. Cette herbe venue d'Amérique prend-elle simplement la place des épices, comme une nouvelle mode aux relents païens? Pour ce janséniste, le tabac est contraire à

¹³⁰ G. Vigarello, *Histoire des pratiques de santé...*, p. 127. Pour des détails sur l'eau de la reine de Hongrie, un alcoolat à base de romarin, voir Paul Dorveaux, « L'eau de la reine de Hongrie », *Bulletin de la Société d'histoire de la pharmacie*, 6, 19 (1918), p. 358-361.

¹³¹ Bonaventure d'Argonne dit M. de Vigneul-Marville, *Mélanges d'histoire et de littérature. Second volume* (A Paris, Chez Claude Prudhomme, 1713), p. 34-35. Aussi cité dans A. Duchesne et G. Vigarello, « Le tabac : imaginaire... », p. 120.

¹³² C. Ferland, « Mémoires tabagiques... », p. 35; M. Norton, *Sacred Gifts...*, p. 232. Cette controverse s'inscrit dans le désir de l'Église tridentine de maintenir la sacralité de l'eucharistie et des prêtres face aux attaques réformistes.

¹³³ P. Freedman, *Out of the East...*, p. 17.

¹³⁴ P. Freedman, *Out of the East...*, p. 216-226; I. Pânzaru, « Épices, encens... », p. 121.

¹³⁵ P. Hecquet, *Traité des Dispenses du Carême...*, p. 491.

l'esprit du jeûne : en premier lieu – et tout simplement – parce qu'il nourrit, et aussi parce que sous prétexte de se soulager de maux quelconques, on le prend par passion et par plaisir¹³⁶. Il soutient que sa fumée provoque « d'artificieuses extases¹³⁷ » qui rappellent les cérémonies autochtones et rend l'âme, tout comme le corps, indigne de recevoir le Christ.

Une médecine entre science et spiritualité

Ainsi, bien qu'intégré dans la pharmacopée, le tabac conserve encore au 18^e siècle le stigmate de ses origines autochtones, qui lui confère toujours un certain pouvoir occulte. Les volutes évanescences de sa fumée, son goût piquant et son odeur puissante restent fortement imprégnés d'un symbolisme ésotérique auquel on associe des propriétés extraordinaires. Le tabac n'est pas le seul ingrédient qui bénéficie d'une réputation de panacée à cause de ses origines imprégnées d'un certain mystère. Les épices, par leur association au paradis terrestre, mais aussi la « liqueur de mumie » tirée des corps momifiés de l'Égypte¹³⁸, opèrent un effet similaire dans l'imaginaire de l'époque. Associés, leurs pouvoirs ne sont que renforcés. Ainsi, on recommande contre le « gouestron », une forme de tumeur de la bouche, un gargarisme à base d'un mélange de suc de tabac, de « liqueur de mumie » et de vinaigre¹³⁹. Alors que déjà au 16^e siècle, certains praticiens, tels qu'Ambroise Paré, dénoncent l'usage de cet ingrédient à base de restes humains, il est toujours reconnu comme un remède universel au 18^e siècle¹⁴⁰. Cette médecine, qui se veut de plus en plus cartésienne et qui remet en question les connaissances héritées des anciens au profit d'observations

¹³⁶ P. Hecquet, *Traité des Dispenses du Carême...*, p. 507.

¹³⁷ P. Hecquet, *Traité des Dispenses du Carême...*, p. 486.

¹³⁸ La mumie, médicament à base de poudre de cadavres momifiés, était très recherchée à l'époque. Pour ses autres utilisations, voir R. Sugg, *Mummies...* et D. Le Breton, « Ceci est mon corps... ».

¹³⁹ J. Neander, *Traicté du tabac...*, p. 127.

¹⁴⁰ D. Le Breton, « Ceci est mon corps... ».

expérimentales, ferme en effet les yeux sur ses propres contradictions et reste imprégnée de relents superstitieux¹⁴¹.

La fumée salvatrice

C'est certainement dans son utilisation pour réanimer des noyés tout au long du 18^e siècle que s'illustre le pouvoir de fascination et d'attraction qu'a la fumée de tabac dans l'imaginaire de la France métropolitaine. Cette technique consiste à faire pénétrer à l'aide d'une canule de la fumée de tabac dans les intestins des victimes de noyades. Elle devient la pratique de réanimation la plus recommandée du milieu du 18^e siècle jusqu'au début du 19^e siècle. Pendant cette période, plusieurs grandes villes européennes se munissent de boîtes de fumigation qu'elles installent le long des cours d'eau¹⁴². Une affiche au public écrite par le docteur Jacques-Jean Bruhier, médecin parisien, et approuvée par nul autre que le physicien du roi de France, le docteur Boyer, indique comment utiliser le contenu de ces boîtes afin de sauver les victimes de la noyade des « [m]âchoires de la mort¹⁴³ ». Ces boîtes contiennent un petit manuel expliquant comment procéder à une insufflation anale de tabac, le dispositif nécessaire à l'intervention, et bien sûr, du tabac.

¹⁴¹ Keith Thomas, *Religion and the Decline of Magic* (London, Penguin Books, 1991 [1971]); Peter Burke, *The Fabrication of Louis XIV* (New Haven, Yale University Press, 1992), p. 128.

¹⁴² On retrouvait alors ces boîtes dans la plupart des grandes villes européennes, surtout celles, comme Amsterdam et Venise, où les dangers de noyade étaient particulièrement élevés. Voir Anton Serdeczny, *Du tabac pour le mort : une histoire de la réanimation* (Ceyzérieu, Champ Vallon, 2018); Alexandra Bamji, « Blowing Smoke Up Your Arse: Drowning, Resuscitation, and Public Health in Eighteenth-Century Venice », *Bulletin of the History of Medicine*, 94, 1 (2020), p. 29-63; Ghislaine Lawrence, « Tobacco Smoke Enemas », *The Lancet*, 359, 9315 (2002), p. 1442; Pierre Saumande, « Organisation des secours aux noyés dans le département de la Haute-Vienne (fin du XVIII^e siècle-premières décennies du XIX^e) », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 47, 324 (1999), p. 480; Francis Trépardoux, « Philippe-Nicolas Pia (1721-1799), échevin de Paris, pionnier du secourisme en faveur des noyés » (seconde partie), *Revue d'histoire de la pharmacie*, 45, 316 (1997), p. 375-384.

¹⁴³ Jean Jacques Bruhier D'Ablaincourt, *To the Publick. A New Method of relieving such Persons as are thought to be suffocated, or drowned*, British Museum n° 1868,0612.1197. (London, 1747), https://www.britishmuseum.org/collection/object/P_1868-0612-1197.

Plusieurs médecins revendiquent la paternité d'appareils qui permettent de procéder à cette intervention au 17^e siècle : le chirurgien militaire anglais John Woodall en 1639, Johannis Andreae Stisseri en 1686, et Michael Bernhard Valentini en 1700¹⁴⁴. Reinier de Graaf mentionne ces appareils dans *De Clysteribus*, publié en 1668, qui lui « rappelle assez celui dont les Anglais font usage depuis quelque temps pour introduire de la fumée de tabac dans l'intestin¹⁴⁵ ». Tous recommandent son utilisation dans l'administration de lavements à base de fumée de tabac pour soulager divers maux¹⁴⁶. Cependant, c'est l'entomologiste français René Antoine Réaumur qui suggère le premier son utilisation pour la réanimation des noyés. L'idée lui serait venue après avoir lu le témoignage d'un chirurgien parisien, monsieur Thomas qui, lors d'un voyage à Passy, avait assisté à la réanimation d'une femme qui s'était noyée dans la Seine. Un soldat de passage avait offert sa pipe au mari éploré et l'avait exhorté à l'insérer dans le rectum de sa femme pour souffler de la fumée de tabac dans ses entrailles. À la suite de cette procédure, la femme était miraculeusement revenue à la vie¹⁴⁷. Ainsi Réaumur recommande, dans son *Avis pour donner du secours à ceux que l'on croit Noyez* publié en 1740 :

¹⁴⁴ Irmgard Müller, « Introduction », dans John Woodall, *The Surgions Mate: The First Compendium on Naval Medicine, Surgery and Drug Therapy (London 1617)*, dir. par Irmgard Müller (Basel, Birkhäuser, 2016), p. 10; Johannis Andreae Stisseri, *De Machinis Fumiductoriis Curiosis sive Fumum Impellendi Intra Corpus Instrumentis Eorumque in praxi medicâ adhihendi ratione & usu* (Hamburg, Gottfried Liebezeit, 1686); Michael Bernhard Valentini, *Polychresta Exotica in Curandis Affectibus Contumacissimis Probatissima* (Francfort, Johannis Davidis Zunneri, 1700), p. 71-73,

¹⁴⁵ Reinier de Graaf, *L'instrument de Molière : traduction du traité De Clysteribus de Regnier de Graaf (1668)*, trad. par Ernest Boyssé (Paris, Damascène Morgand et Charles Fatout, 1878), p. 111, cité dans Julius Freidenwald et Samuel Morisson, « The History of the Enema with Some Notes on Related Procedures (Part I) », *Bulletin of the History of Medicine*, 8, 1 (1940), p. 88.

¹⁴⁶ John Pechey recommande la fumée de tabac en clystère pour soulager les coliques (John Pechey, *The Compleat Herbal of Physical Plants. Containing All such English and Foreign Herbs, Shrubs and Trees, as are used in Physick and Surgery. And to the Vertues that are now in use, is added one Receipt or more, of some Learned Physician*, 2^e éd. [London, Printed for R. and T. Bonwicke, 1707], p. 235).

¹⁴⁷ Jacques-Jean Bruhier D'Ablaincourt, *Dissertation sur l'Incertitude des Signes de la Mort, et l'abus des Enterremens, et Embaumemens précipités. Tome second* (A Paris, Chez De Bure l'Aîné, 1749), p. 185-188, cité dans A. Serdeczny, *Du tabac...*, p. 69. Voir aussi G. Lawrence, « Tobacco Smoke... », p. 1442.

Mais tout ce qu'il y a de mieux, peut-estre, c'est de souffler dans les intestins la fumée du tabac d'une pipe; un de nos Académiciens a esté tesmoin du prompt et heureux effet de cette fumée sur un noyé: une pipe cassée peut fournir le tuyau ou chalumeau par lequel on soufflera dans le corps la fumée qu'on aura tirée de la pipe entière¹⁴⁸.

Réaumur, comme tous ceux qui ont appuyé cette pratique par la suite, n'amène aucune justification théorique pour démontrer l'efficacité de cette technique de réanimation¹⁴⁹.

Ce n'est cependant pas la première fois qu'une référence à cet usage apparait dans les écrits. Dans sa *Relation du Voyage du Port Royal de l'Acadie, ou de la Nouvelle France*, parue à Rouen en 1708, le chirurgien et botaniste Diéreville¹⁵⁰ dit avoir observé chez les Mi'gmaq, lors de son séjour en Acadie en 1699, une technique de réanimation des noyés très semblable à celle décrite par Réaumur :

Revenons aux Sauvages qui se guérissent de la mort même; Quel Paradoxe, dira-t-on! Mais je le prouve. Ces pauvres Gens sont sujets à se noyer, & cela n'arrive que trop souvent dans leurs Canots d'écorce qui virent pour la moindre chose. Ceux qui s'échappent heureusement du naufrage, s'empresent à retirer de l'eau ceux qui y sont demeurez; ils remplissent de fumée de Tabac une pance d'animal, ou un gros & long boyau, leurs vaisseaux ordinaires pour conserver leurs huiles de Poisson, ou de Loup Marin; après cela ils apliquent à un des bouts, l'autre étant bien lié, un bout de calumet ou de Pipe pour servir de Canule qu'ils introduisent dans le derriere des Noyez, pour leur faire recevoir la fumée contenuë dans le boyau, en le comprimant avec les mains : Ils pendent ensuite par les pieds au plus prochain arbre qu'ils trouvent.... n'oubliez pas ce divin remède assuré par mille experiences, sa vertu dans l'occasion n'opereroit pas moins dans vos amis, que dans les Sauvages¹⁵¹.

¹⁴⁸ René Antoine Ferchault Réaumur, *Avis pour donner du secours à ceux que l'on croit Noyez* (Paris, De l'Imprimerie Royale, 1740).

¹⁴⁹ Serdeczny affirme que « loin de permettre d'éclairer la pratique, l'insuffisance et l'incohérence des théories qui en ont été données obscurcissent les raisons de son apparition » (A. Serdeczny, *Du tabac...*, p. 235-236, 239).

¹⁵⁰ Diéreville, *Relation du voyage du Port Royal de l'Acadie suivie de poésies diverses*, dir. par Normand Doiron (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1997), p. 21-25.

¹⁵¹ Diéreville, *Relation du Voyage du Port Royal de l'Acadie, ou de la Nouvelle France* (A Rouen, Chez Jean-Baptiste Besongne, 1708), p. 190-191.

Le jésuite Pierre-François-Xavier de Charlevoix reprend ce récit quelques années plus tard et l'insère dans son *Histoire et description generale de la Nouvelle France* publiée en 1744. Il le présente comme étant « une manière assez singulière de faire revenir ceux qui étoient sur le point de se noyer¹⁵² », ce qui laisse entendre que cet usage lui est inconnu. On ne retrouve aucune référence à ces textes particulièrement pertinents dans les publications qui traitent de ce procédé de réanimation.

Dans certaines de ces publications, on fait toutefois allusion aux circonstances fortuites qui ont mené au développement cet usage en Europe. On se réfère à l'anecdote de Passy ainsi qu'à un récit similaire tiré du journal d'un aumônier de la marine anglaise, qui met en scène « a traveler, in very poore cloathes » sur une plage du Kent en 1675¹⁵³. Encore une fois, c'est un individu quelconque qui donne les directions nécessaires pour effectuer l'opération. Un point ressort de tous ces récits : l'initiateur de la pratique reste toujours associé à cette classe excentrée à laquelle appartiennent les voyageurs, les marins et les soldats, porteurs de coutumes étranges comme celle de fumer le tabac qui évoque les Autochtones d'Amérique. L'origine de l'usage prend donc sa source dans une dimension de culture populaire et d'exotisme¹⁵⁴.

Une pratique autochtone

Bien que l'origine américaine de la pratique reste sous-entendue dans ces anecdotes, les auteurs des publications n'y font aucune allusion. Pourtant, la présence de voyageurs, de

¹⁵² P.-F.-X. de Charlevoix, *Histoire...*, p. 116.

¹⁵³ Henry Teonge, *The Diary of Henry Teonge, Chaplain on Board his Majesty's Ships Assistance, Bristol, and Royal Oak, Anno 1675 to 1679* (London, S. and R. Bentley, 1825), cité dans A. Serdeczny, *Du tabac...*, p. 243.

¹⁵⁴ Sydney Mintz argue que lorsqu'un nouveau produit est adopté par la population générale, il acquiert de nouvelles formes de rituels autour de sa consommation, qui reste toutefois inspirées des usages passés (S. W. Mintz, *Sweetness and Power...*, p. 122).

marins ou de soldats comme protagonistes n'est-elle pas un indice puissant de l'origine américaine d'un tel procédé, qu'ils auraient pu avoir observé, tout comme Diéreville, lors de leurs périples dans le Nouveau Monde? On sait que le tabac, sous diverses formes, était déjà utilisé en clystère chez de multiples peuples autochtones à travers l'Amérique¹⁵⁵. Une mention écrite de cet usage se retrouve dans le *Libellus de medicinalibus indorum herbis*, ou *Codex Badiano*, produit en 1552 à partir d'un texte original en nahuatl sur la pharmacopée aztèque¹⁵⁶. La pratique est toutefois plus ancienne, et est clairement illustrée sur des vases mayas datant environ des années 600-900 de notre ère¹⁵⁷. Il n'y a donc aucune possibilité de transfert de connaissances occidentales vers les Amériques, et il est difficile de croire, comme certains historiens l'affirment, que les Européens ne se soient pas inspirés des diverses pratiques médicinales autochtones.

Pourtant, plusieurs d'entre eux ont rejeté cette possibilité. Virgil J. Vogel affirme au sujet des usages thérapeutiques du tabac que « white uses of tobacco did not all arise from aboriginal tutelage. The more frequent reports of curative uses of tobacco in a later period

¹⁵⁵ Robert F. Heizer, « The Bulbed Enema Syringe and Enema Tube in the New World », *Primitive Man*, 12, 4 (1939), p. 85-93; J. Goodman, *Tobacco in History...*, p. 34-35.

¹⁵⁶ Grace G. Stewart, « A History of the Medical Use of Tobacco 1492-1860 », *Medical History*, 11, 3 (1967), p. 228-268.

¹⁵⁷ Bien qu'il soit impossible de savoir quel produit était administré dans cette représentation, Peter de Smet et Nicholas Hellmuth affirment que « [t]he rectal medicinal application of tobacco preparations by American Indians is well established. Also, tobacco fragments have been found with enema syringes in a pre-Hispanic Bolivian grave » (Peter A. G. M. de Smet et Nicholas M. Hellmuth, « A Multidisciplinary Approach to Ritual Enema Scenes on Ancient Maya Pottery », *Journal of Ethnopharmacology*, 16, 2-3 (1986), p. 215. Pour l'utilisation du tabac par les Mayas à des fins thérapeutiques, voir Kevin P. Groark, « The Angel in the Gourd: Ritual, Therapeutic, and Protective Uses of Tobacco (*Nicotiana tabacum*) Among the Tzeltal and Tzotzil Maya of Chiapas, Mexico », *Journal of Ethnobiology*, 30, 1 (2010), p. 5-30. La présence de pipes anthropomorphiques qui représentent des figures humaines en position accroupie dans les cultures mississippienne et haudenosaunee pourrait avoir un lien avec cette pratique. Ce lien n'a toutefois pas été démontré et n'est qu'une hypothèse de ma part. Voir Vincas P. Steponaitis, Vernon J. Knight et George E. Lankford, « Effigy Pipes of the Lower Mississippi Valley: Iconography, Style, and Function », *Journal of Anthropological Archaeology*, 55 (2019), p. 6-8, et William Charles Noble, « Ontario Iroquois Effigy Pipes », *Canadian Journal of Archaeology / Journal canadien d'archéologie*, 3 (1979), p. 71.

are subject to the suspicion that they may be due to the example of whites¹⁵⁸ ». De même Alexander von Gernet soutient, au sujet de témoignages faits par les voyageurs au 16^e siècle sur les propriétés médicinales du tabac reconnues par les Autochtones, que « [t]here is little evidence that these specific treatments and explanations were in any way derived from the American Indians¹⁵⁹ ». Plus récemment, Anton Serdeczny, auteur d'une étude détaillée sur la pratique de réanimation, en récuse aussi l'origine autochtone.

Alors que Serdeczny dénonce la culture de l'oubli et de « “mutilations historiques” qui rejettent, parfois par la violence pure, des pans culturels dans l'ombre¹⁶⁰ », il tend lui-même à écarter tout lien possible avec une science autochtone qu'il peine à reconnaître¹⁶¹. Peut-on voir ici un malaise comparable à celui ressenti par les premiers voyageurs face à une science autochtone et qui persiste de nos jours¹⁶²? Sagard, par exemple, se référant à l'huile de tournesol produite par les Wendat, se surprend qu'ils aient « trouver l'invention de tirer d'une huile que nous ignorons ». Il infère que seul « layde de la divine providence » a pu les amener à développer ce savoir¹⁶³. De même Serdeczny affirme qu'il est « extrêmement improbable que des Amérindiens aient réellement développé une technique de clystère si proche de celles recommandées dès le XV^e siècle en Europe¹⁶⁴ ». Serdeczny reconnaît bien

¹⁵⁸ Virgil J. Vogel, *American Indian Medicine* (Norman, University of Oklahoma Press, 1970), p. 383.

¹⁵⁹ A. von Gernet, *The Transculturation...*, p. 53.

¹⁶⁰ A. Serdeczny, « Effacer ses traces... », p. 195-202. Serdeczny s'inspire ici de l'œuvre de Carlo Ginzburg, *Il formaggio e i vermi...*

¹⁶¹ De rares auteurs autres que certains anthropologues reconnaissent l'origine autochtone de la pratique. Voir Sterling Haynes, « Tobacco Smoke Enemas », *British Columbia Medical Journal*, 54, 10 (2012), p. 496-497.

¹⁶² J. E. H. Smith, *Nature, Human Nature...*, p. 84-85. L'archéologue autochtone Paulette Steeves dénonce cette attitude colonialiste, qui persiste dans le monde académique, à savoir l'appropriation de l'interprétation du passé aux dépens des savoirs autochtones; voir P. Steeves, « Academia, Archaeology... ».

¹⁶³ G. Sagard, *Histoire...*, p. 784-785; P. Steeves, « Academia, Archaeology... ».

¹⁶⁴ Une pratique ancienne consistait à souffler de l'air dans l'anus des bébés mort-nés dans l'espoir de leur redonner vie (A. Serdeczny, *Du tabac...*, p. 295).

le lien symbolique entre la fumée et l'âme associée à cette technique, mais semble croire que les Mi'gmaq aient été incapables d'une telle association. Selon lui, elle serait plutôt issue d'un amalgame complexe de pratiques populaires et médicales influencé, consciemment ou non, par le registre carnavalesque du monde à l'envers et du soufflacul. Les Mi'gmaq auraient interprété un conte et une danse nommée *Corne-en-cul*, tous deux issus de la culture carnavalesque et amenés en Acadie par les pêcheurs basques¹⁶⁵. Les médecins qui ont fait la promotion de cette technique particulière de réanimation des victimes de noyade ont, consciemment ou involontairement, ignoré tous liens avec une connaissance autochtone.

Conclusion

Thus spices lured the Old World into the New, where it lost its way.

Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise...*, 1992¹⁶⁶.

La terre située à dix lunes d'Hochelaga où se trouvent cannelle et girofle s'est avérée être une chimère¹⁶⁷. Mais en allant à la recherche d'une route menant aux épices, les Français ont fait la rencontre du tabac. Ceux qui ont côtoyé intimement les Autochtones du nord-est de l'Amérique et qui ont été initiés à l'art de fumer le tabac par ces derniers l'ont intégré à leur propre ontologie. Dans cette rencontre épice-tabac, il n'y a toutefois pas eu d'échange. Alors que les Français adoptent l'herbe sacrée autochtone, les Autochtones qu'ils fréquentent restent indifférents aux épices prisées des Français.

¹⁶⁵ A. Serdeczny. *Du tabac...*, p. 290-295. Le soufflacul est une danse rituelle folklorique pratiquée dans le centre et le sud de la France, où des hommes « vêtus d'une longue chemise blanche de femme et coiffés d'un bonnet de nuit... dansent à la queue leu leu en soufflant au derrière de celui qui les précède avec un soufflet de cuisine » (Maurice Daumas, « Les rites festifs du mythe du cocuage à la Renaissance », *Cahiers de la Méditerranée*, 77 [2008], p. 117).

¹⁶⁶ W. Schivelbusch, *Tastes of Paradise...*, p. 13.

¹⁶⁷ J. Cartier, *Brief recit...*, p. 48b.

Le tabac devient ainsi réconfort des marins, des soldats et du peuple affamé. Il agit comme liant social et les aide à supporter une vie morne et douloureuse en leur apportant un bien-être artificiel. Dans le milieu intellectuel et médical, on cherche à désacraliser le tabac en l'inscrivant dans une ontologie occidentale de plus en plus déterminée à séparer le sacré du profane. Panacée ou herbe du diable? Certains médecins ont vu dans le tabac une herbe propre à guérir tous les maux. D'autres y ont vu une herbe maudite dont l'usage a corrompu les corps et la morale du royaume. Mais cette herbe s'est infiltrée au-delà de ce carcan intellectuel. À cette époque transitoire du début de l'ère moderne où permanences et ruptures s'entrecroisent, le tabac apparaît tout aussi exotique et mystérieux que les épices. Dans ce mouvement où les regards se déportent de l'Orient et se tournent vers une Amérique remplie de promesses, cette nouvelle panacée a évoqué un nouveau paradis terrestre. Ainsi, le tabac et sa fumée évocatrice ont réussi à s'incruster dans l'imaginaire occidental et à y supplanter les épices, qui perdaient en popularité. Mais malgré tous les efforts déployés pour purger cette herbe sacrée de ses origines autochtones, ses volutes, qui s'élèvent comme les offrandes d'épices vers l'au-delà, conservent leur aura exotique et ésotérique. En plein siècle des Lumières, alors que la science cherche à s'éloigner des superstitions populaires, c'est à la fumée de tabac, la plante sacrée des peuples d'Amérique, symbole à la foi des pratiques païennes, des feux de l'enfer et de l'âme qui monte vers le Créateur, que l'on accorde le pouvoir de faire revivre les morts. Lescarbot et Sagard n'avaient pas eu tort de comparer les épices au tabac. Consciemment ou non, ils avaient associé des éléments sacrés.

Conclusion

If historians need, in some measure, to make themselves into anthropologists to study the Indians of an earlier age, they must do something similar in examining the Europeans who contacted them.

Allan Greer, *Mohawk Saint...*, 2005¹.

Les études autour des premiers contacts entre Français et Autochtones tiennent une place importante dans l'historiographie de la Nouvelle-France. *Le goût de l'Autre* amène un éclairage inédit sur la dynamique qui a entouré ces premières rencontres en revisitant les textes coloniaux français de l'époque à travers le prisme alimentaire. J'y démontre comment l'ontologie alimentaire des premiers arrivants a affecté leur perception de l'Autre autochtone ainsi que leurs relations avec les peuples autochtones, leurs territoires, et leurs cultures culinaires. La reconnaissance des filtres d'interprétation qui ont teinté les textes coloniaux permet de proposer une image nuancée des « enchevêtrements » alimentaires qui ont découlé des rencontres dans lesquelles Français comme Autochtones se sont approprié des aliments de l'Autre pour les transposer dans leur propre grammaire culinaire.

Les études qui se sont intéressées à la dimension alimentaire dans le contexte colonialiste de la Nouvelle-Espagne et de la Nouvelle-Angleterre ont permis de mieux comprendre la nature des relations entre les nouveaux arrivants et les peuples autochtones². En portant son regard vers le rôle de l'aliment dans les relations entre les Français et les

¹ A. Greer, *Mohawk Saint...*, p. 10.

² R. Earle, *The Body of the Conquistador...*; T. Eden, « Food, Assimilation... »; J. E. Chaplin, *Subject Matter...*; M. A. LaCombe..., *Political Gastronomy...*; R. B. Herrmann, *No Useless Mouth: Waging War...*

Mi'gmaq, les Nêhiraw, les Wendat et les Haudenosaunee, cette thèse amène un maillon manquant à l'historiographie récente.

En premier lieu, elle met en valeur le rôle important que la nourriture a joué en tant que base d'alliance à l'intérieur d'un jeu d'interdépendance alimentaire entre Autochtones et nouveaux arrivants et d'un système de dons et de contre-dons. Denys Delâge, Peter Cook, Catherine Desbarats et George Colpitts ont reconnu l'importance de la règle du don dans les interactions entre Autochtones et Français et du trope fraternel impliqué dans les échanges entre les deux groupes³. Or, cette « règle du don⁴ », qui sous-entend un pacte de réciprocité entre donneur et receveur et qui est à la base des échanges franco-autochtones, est exacerbée lorsqu'il s'agit de dons de nourriture. La reconnaissance de la symbolique profonde qui entoure le don de nourriture chez les Nêhiraw permet de revisiter des discours établis autour des premiers contacts et de se questionner sur les différentes interprétations proposées jusqu'à ce jour par les historiens. La rencontre de Tadoussac en 1603, par exemple, est-elle vraiment la base d'une alliance, étant donné que, dans le récit de Champlain, les seuls dons alimentaires se font entre alliés autochtones⁵? Les Autochtones étaient-ils aussi dépendants de la générosité des Français qu'on a voulu le laisser croire? Tout comme les travaux de Daniel K. Richter, de Mary Black-Rogers, de Rachel B. Herrmann et de Michael A. LaCombe, cette thèse remet en question la dépendance alimentaire des Autochtones envers la générosité des Français, en mettant en évidence comment le discours autour de l'aliment a pu être mal interprété par les nouveaux arrivants,

³ D. Delâge, *Le Pays renversé...*; P. Cook, « Vivre comme frères... »; C. Desbarats, « The Cost of Early Canada's... »; G. Colpitts, *North America's Indian...* Voir aussi K. M. Morrison, *The Solidarity of Kin...*

⁴ D. Delâge, *Le Pays renversé...*, p. 64.

⁵ Voir le chapitre « Rencontres alimentaires : dons et contre-dons », note 72.

et comment l'image de l'Autochtone indigent, proposé par les auteurs coloniaux, a servi le projet colonialiste⁶.

Le goût de l'Autre souligne aussi à quel point la nourriture est au cœur des mésententes entre Français et Nêhiraw. Bien que le don et ses implications de réciprocité soient un concept présent dans leur culture, les Français minimisent l'importance de la nourriture dans le contrat fraternel autochtone. Peter Cook souligne à quel point ce trope fraternel est source de malentendus entre Français et Nêhiraw, pour qui le terme « frère » implique des concepts bien différents. Ceci amène les nouveaux arrivants à traduire les attentes de leurs alliés autochtones comme la marque d'un état d'indigence et de mendicité, plutôt que l'expression intrinsèque des liens de « parenté⁷ » impliqués dans ce contrat. Les Nêhiraw, qui avaient toléré les Français sur leur territoire à la suite d'une promesse de partage alimentaire, réalisent que cette promesse est illusoire. La nourriture, considérée initialement comme une base d'alliance, devient un agent conflictuel. Cet irritant, qui continue de nos jours à marquer la conscience collective des Innu, s'ajoute aux autres contrariétés, comme l'instauration du monopole sur la traite des fourrures imposé par les Français⁸.

La nourriture est toutefois plus qu'une commodité d'échange. La dimension symbolique et identitaire qui l'entoure en fait aussi un agent d'interprétation de l'Autre. Bien que le célèbre aphorisme « [d]is-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es⁹ », de

⁶ M. Black-Rogers, « Varieties of “Starving”... », p. 368; R. B. Herrmann, *No Useless Mouth: Waging War...*, p. 30. Sur le même thème, voir D. K. Richter, « “Believing that Many of the Red People Suffer...” » et M. A. LaCombe, *Political Gastronomy...*, p. 87-89.

⁷ Voir le chapitre « Rencontres alimentaires : dons et contre-dons », note 164.

⁸ A. Beaulieu, « “L'on a point d'ennemis plus grands...” ».

⁹ Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de Gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes Parisiens* (Paris, Alphonse Pigoreau, 1852), p. 1.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, date du début du 19^e siècle, cette expression est tout aussi pertinente à l'époque du contact. C'est, entre autres, la perception que les peuples autochtones d'Amérique du Nord consomment leurs viandes crues qui leur vaut d'être associés aux bêtes sauvages et aux cannibales. De même, l'observation que ces peuples ne connaissent ni pain ni vin implique, dans le mode de pensée européen, qu'ils ne sont pas « civilisés ».

Ainsi, l'ontologie alimentaire des Français, influencée par les principes galéniques, affecte leur perception de ce nouveau monde qu'ils découvrent et des peuples qui l'habitent. Bien que d'autres historiens se soient intéressés à la nourriture en Nouvelle-France et au régime alimentaire des premiers colons, aucun d'entre eux n'a porté attention à cette dimension¹⁰. Pourtant, comme l'ont démontré Rebecca Earle, Trudy Eden et Joyce Chaplin, les croyances qui découlent de ces principes ont eu des répercussions importantes lors des séjours initiaux des Européens sur leurs interactions avec l'environnement et les peuples autochtones qu'ils ont rencontrés. Craignant de perdre leur identité une fois confrontés à des climats et à des régimes alimentaires qui ne leur étaient pas familiers, ils se sont peu ouverts à la nourriture de l'Autre et ont transformé l'environnement dans leurs efforts pour répliquer le système agricole européen.

Le cas des Français, bien que semblable, comporte quelques particularités. Persuadés de retrouver un environnement familier dans cette « nouvelle » France, située sous les mêmes parallèles que la France, et donc gérée par les mêmes astres, ils ne partagent pas les craintes des Espagnols et des Anglais. Ce monde qu'ils découvrent leur semble,

¹⁰ B. Audet, *Se nourrir au quotidien...*; Y. Desloges, *À table...*; W. Hahn et M. Cowan, « Foods, Foodways... ».

comme le démontre Christopher Parsons, « *A Not-So-New World*¹¹ ». La flore qui s’y trouve leur apparaît comme une version « non civilisée » de celle à laquelle ils sont habitués et qui n’attend que leurs soins pour évoluer.

Le goût de l’Autre, tout comme les travaux de Earle, d’Eden et de Chaplin, met en évidence l’importance de la croyance européenne en l’agentivité modificatrice de la nourriture sur les humeurs qui forment l’essence variable de tout humain. C’est à partir de ce principe de mutabilité des corps que les Français interprètent l’Autre autochtone, mais aussi qu’ils élaborent un projet de francisation, espérant transformer la nature même de cet Autre. Contrairement à Saliha Belmessous, qui suggère que la pensée raciste en Nouvelle-France apparaît alors que la différence s’inscrit dans la nature de l’Autre, et non plus dans sa culture, cette thèse soutient que cette proposition est réductrice et occulte la complexité de l’univers mental des observateurs européens du 17^e siècle¹². À cette époque, la croyance est que l’adoption de la nourriture, des vêtements et des usages de l’Autre ont comme répercussion la métamorphose de la nature même de l’individu qui entreprend ces changements, qu’il soit autochtone ou européen. C’est ce principe d’indissociabilité de la nature et de la culture qui permet aux Français d’envisager, à travers le projet de francisation, non pas un processus d’acculturation, mais la transformation de la nature autochtone.

Alors que Sophie White démontre le rôle du vêtement comme agent transformateur, *Le goût de l’Autre* présente celui de la nourriture. J’y soutiens que le rejet, par les Mi’gmaq, les Nêhiraw et les Wendat, d’aliments telles les épices, jugées essentielles à l’équilibre humoral par les Français, porte les observateurs coloniaux vers une réflexion sur

¹¹ C. M. Parsons, *A Not-So-New World*...

¹² S. Belmessous, « Assimilation and Racialism... ».

l'immutabilité de l'identité (essence) autochtone et, par conséquent, sur l'impossibilité d'entamer un processus de francisation chez des peuples qu'ils reconnaissent alors comme différents, non seulement par leur culture, mais par leur nature même.

Au-delà de l'utilisation de la nourriture comme base d'alliance et clé d'interprétation, cette thèse s'intéresse au transfert de connaissances alimentaires et culinaires entre les Autochtones et les nouveaux arrivants. De part et d'autre, on prend, on rejette, mais surtout on adapte. Chacun prend de l'Autre ce qui lui convient, tout en prenant soin de l'absorber dans son propre système culinaire. La relation identitaire avec la nourriture est tout aussi importante chez les peuples autochtones que chez les nouveaux arrivants. Les Nêhiraw, les Mi'gmaq, les Wendat et les Haudenosaunee acceptent certains produits alimentaires offerts par les Français, mais ne les adoptent qu'avec circonspection. Adopter la nourriture de l'Autre consiste à franchir une frontière que tous ne sont pas prêts à passer, car manger comme l'Autre entraîne le danger de devenir l'Autre.

Plusieurs antagonismes entrent en jeu lors de cette rencontre alimentaire franco-autochtone. En premier lieu, on retrouve l'opposition entre le système agricole européen et le modèle nomade ou semi-sédentaire des Autochtones. Malgré tous les efforts des administrateurs et des missionnaires, il s'avère impossible de sédentariser les Nêhiraw, qui refusent un style d'existence qu'ils associent à la nourriture¹³. Ils tiennent à conserver un mode de vie qui consiste en une gestion du territoire qui implique l'encouragement et la protection des ressources fauniques, halieutiques et botaniques. Toutefois, les Français, persuadés de la supériorité de leur mode d'utilisation du territoire, entament un processus de colonisation environnementale qui affecte l'accès des Mi'gmaq et des Nêhiraw à

¹³ P. Le Jeune, *RNF 1634*, p. 228, cité dans A. Beaulieu, *Convertir les fils de Caïn...*, p. 79, 139.

certaines ressources qui forment la base de leur régime alimentaire. Cette thèse démontre comment le désintérêt des Français envers les racines indigènes, comme l'*Apios americana*, tout comme leur appréciation des anguilles provoquent un phénomène de dépossession progressive des territoires ancestraux des Autochtones¹⁴.

Il y a aussi un affrontement entre le maïs et le blé, deux grains considérés comme sacrés dans les cultures alimentaires dont ils sont la base. Malgré le rendement supérieur du maïs, les nouveaux arrivants ne peuvent se résoudre à adopter ce grain. La sacralité du pain de blé, vu non seulement comme l'aliment idéal selon les théories galéniques, mais aussi comme l'unique aliment à travers lequel le Christ puisse s'incarner, rend le blé indispensable pour les Français. De plus, les sols riches et généreux laissent entrevoir la possibilité de produire un froment de haute qualité. La promesse de pain blanc, un produit auquel peu de Français ont accès, fait partie des incitatifs à l'immigration. Ainsi, la différence marquée entre la consommation de maïs par les colons de la Nouvelle-France et ceux de la Nouvelle-Angleterre s'explique, en partie, par la difficulté de produire du blé dans les colonies anglaises, mais surtout par l'importance de la symbolique religieuse rattachée au blé pour les catholiques.

Le lien identitaire qui relie le blé à la culture française et catholique trouve son équivalent chez les peuples autochtones producteurs de maïs. Ce grain sacré, qui comme les Trois Sœurs provient du corps d'Aataentsic, est pour eux source de vie physique et spirituelle. Malgré la perte de territoire due à l'expansion agricole des Français, les traditionalistes s'efforcent de conserver leur régime alimentaire à base de maïs et de gibier et affirment ainsi leur résistance devant l'intrusion européenne. Le transfert du maïs vers

¹⁴ Voir, A. Greer, *Property and Dispossession...*

le blé se fait plutôt chez les peuples nomades, qui adoptent, lorsque nécessaire, la farine de blé offerte par les Français en échange ou en paiement de peaux. Ils ne produisent pas de « pain », mais adaptent ce nouvel ingrédient à leurs modes de préparation traditionnels.

Ce partage d'un lien identitaire puissant avec un grain à la base de deux ontologies alimentaires n'est pas la seule similitude qui relie les deux groupes. La sagamité, par exemple, à laquelle les auteurs coloniaux réduisent les différentes cultures culinaires autochtones, rappelle les mets à base de céréales, cuites dans un bouillon et agrémentées de viande ou de poisson selon les régions, qui sont consommés par une grande partie de la population française. On retrouve de même des liens entre le symbolisme qui entoure la consommation du chien et de l'ours chez les Mi'gmaq, les Nêhiraw, les Wendat et les Haudenosaunee, et celui qui définit ces animaux comme tabous pour les Français, soit leur lien intime avec l'être humain. Alors que les Français ne mangent pas de chien ni d'ours, entre autres, parce qu'ils considèrent ces animaux trop près de l'humain, les Autochtones les consomment pour cette même raison. La sexualité débridée que les Français associent à l'ours trouve son reflet dans l'interdiction, pour les jeunes femmes innu non mariées, de manger cette chair. De même, la consommation du corps d'un ennemi valeureux s'apparente à la croyance dans le pouvoir des fragments d'os de Brébeuf de guérir le corps et l'âme d'un malade¹⁵, sans oublier la vision catholique de l'eucharistie, selon laquelle le croyant absorbe le corps du Christ à travers l'hostie consacrée. Autochtones et Français partagent ainsi une croyance similaire : la nourriture a le pouvoir de transformer le corps et l'âme de celui qui la mange. La chair de l'ours, la poudre d'os de martyr, tout comme la chair du guerrier courageux, transmettent leurs qualités à celui qui le consomme. Malgré

¹⁵ Mairi Cowan démontre comment les traitements médicaux prodigués à l'Hôtel-Dieu ont pour but de guérir l'âme tout comme le corps (M. Cowan, *The Possession of Barbe Hallay...*).

les différences qui séparent la spiritualité autochtone et française, on retrouve des points communs qui sous-entendent une compréhension de l'Autre que les auteurs coloniaux expriment peu¹⁶.

Les transferts culinaires entre colons et Autochtones apparaissent peu dans les récits coloniaux. Ces textes révèlent avant tout les angoisses d'une élite française face à des aliments et des pratiques culinaires autochtones qu'on juge inadaptées au tempérament français. En affirmant leur dégoût devant certains aliments, les auteurs se définissent une altérité manipulée à partir de choix éditoriaux¹⁷. Ils révèlent leur appartenance à une classe privilégiée et assurent les lecteurs que malgré leur cohabitation avec les peuples autochtones, ils conservent leur intégrité physique et morale et ne sont pas absorbés par l'Autre. À cette fin, ils insistent plus particulièrement sur la ressemblance qu'ils observent entre la sagamité et les bouillies paysannes et sur les aliments tabous comme le chien, l'ours et la chair humaine.

Les auteurs coloniaux mettent aussi en évidence l'environnement relativement semblable de la « nouvelle » France à celui de la mère patrie, qui permet d'espérer reproduire rapidement un régime alimentaire familial. Il est vrai que cette situation particulière a pour conséquence de réduire le besoin de s'adapter à la nourriture autochtone. Comme l'ont démontré Louise Dechêne, Yvon Desloges, Bernard Audet et Hélène Côté¹⁸, les premiers colons se servent, en général, des ressources autochtones en premier lieu

¹⁶ Allan Greer et Erik R. Seeman démontrent les liens entre la spiritualité des nouveaux arrivants et celle des Haudenosaunee. Voir A. Greer, *Mohawk Saint...* et Erik R. Seeman, *The Huron-Wendat Feast of the Dead: Indian-European Encounters in Early North America* (Baltimore, The John Hopkins University Press, 2011).

¹⁷ C. Cevalco, « “Nothing Which Hunger Will Not Devour”... », p. 264-293.

¹⁸ L. Dechêne, *Habitants et marchands...*; Y. Desloges, *À table...*; B. Audet, *Se nourrir au quotidien...* et H. Côté, « Oie rôtie... ».

comme nourriture de dépannage, en attendant de mettre en place les cultures et les élevages à l'européenne.

Cependant plusieurs d'entre eux, surtout ceux qui sont en contact régulier avec les alliés autochtones, n'hésitent pas à adapter les produits locaux et à les introduire dans leur régime alimentaire, par nécessité bien sûr, mais aussi par goût. Malgré la mauvaise réputation des racines, plusieurs profitent de l'abondance de l'*Apios americana*, cette racine prisée entre autres par les Mi'gmaq¹⁹. De même, on retrouve plusieurs témoignages de Français qui apprécient la chair de chien et celle de l'ours. En fait, plus on s'éloigne du centre administratif, plus on rencontre de ces appropriations culinaires. La graisse d'ours décrite par de multiples missionnaires est particulièrement appréciée des Français de la Louisiane. Une identité altérée résulte de ces échanges. Les « Canadiens français » s'approprient ainsi des parcelles de culture autochtone et les insèrent, comme des fils de trames colorés, à la nouvelle culture qu'ils se tissent²⁰. Shannon Lee Dawdy et Robert Launay illustrent ce métissage culinaire qui s'effectue dans l'Illinois et la Louisiane. C'est toutefois Dominique Deslandres qui amène une lumière inédite sur les « microsites d'intimité » qui se créent entre les colons français et leurs alliés autochtones dans des centres comme Montréal²¹.

Ces appropriations alimentaires sont toutefois peu publicisées, car elles confirment la crainte de ce que les administrateurs conçoivent comme « l'ensauvagement » de certains colons. Il y a pourtant eu un transfert important du savoir autochtone tant culinaire que médical tout au long du 16^e et 17^e siècle, mais il est resté confiné au savoir populaire et

¹⁹ M. Faribault, « L'Apios tubéreux'... », p. 68.

²⁰ Ce que Natalie Zemon Davies décrit comme « a braided identity » (N. Zemon Davis, « Connecting, Comparing, Braiding... »). Voir aussi J.-F. Beudet, « Aussi insensés... ».

²¹ D. Deslandres, « Discours d'en haut et discours d'en bas... ».

folklorique²². C'est au hasard des archives que l'on retrouve des mentions indiquant la consommation de viande de chien et de graisse et d'huile d'ours. À la longue, le pouvoir identitaire de la nourriture a fait que ceux qui avaient adopté des pratiques culinaires autochtones dans les débuts de la colonie les ont progressivement délaissées de « peur de passer pour des Sauvages²³ ».

Il peut paraître surprenant d'introduire le tabac dans une discussion sur la nourriture. Toutefois, à une époque où la définition d'un aliment est, entre autres, de faire cesser la faim et d'entretenir la vie²⁴, la consommation de tabac, dont on « boit la fumée », trouve une place légitime dans cette discussion. Alors que la symbolique profonde, tant civilisationnelle que religieuse, reliée au blé et au pain à base de froment est demeurée un obstacle insurmontable pour l'adoption du grain sacré autochtone, le tabac a su séduire les nouveaux arrivants. Au contraire du maïs et des racines, comme le topinambour et la patate en chapelet, trop semblables à la nourriture des paysans français, le tabac s'est inséré dans l'espace grandissant laissé par un autre produit exotique, les épices, alors que celles-ci perdaient en popularité. Les plus démunis l'ont adopté pour ses propriétés anorexigènes et psychotropes, qui allègent les désagréments d'une vie difficile. Mais, comme le soutiennent Marcy Norton et Christopher Parsons, le tabac a permis aux nouveaux arrivants de partager avec les Autochtones la dimension spirituelle de l'acte de fumer. Ils y ont reconnu la symbolique présente dans les offrandes d'encens qui portent les prières des catholiques vers le ciel. Malgré tous les efforts déployés par l'élite médicale française pour purger cette herbe sacrée de ses origines autochtones, ses volutes, qui s'élevaient comme

²² C. M. Parsons, *A Not-So-New World...*

²³ D. Delâge, « La peur de "passer pour des Sauvages"... ».

²⁴ *Dictionnaire de l'Académie...* (1694).

les offrandes d'épices vers l'au-delà, ont conservé leur aura exotique et magique. La puissance évocatrice du tabac a réussi à s'insérer dans l'imaginaire européen, si bien que l'insufflation anale de fumée de tabac est devenue, en plein siècle des Lumières, alors que la science cherchait à s'éloigner des superstitions populaires, le mode de résurrection des noyés par excellence²⁵. Le fait que des chercheurs comme Virgil J. Vogel, Alexander von Gernet et Anton Serdeczny refusent de reconnaître l'origine autochtone de cette pratique, observée chez plusieurs peuples d'Amérique, démontre la persistance du malaise ressenti envers les connaissances autochtones médicales et alimentaires, et qui a contribué à la non-reconnaissance de ces connaissances²⁶.

La rencontre alimentaire franco-autochtone a entraîné de multiples répercussions sur le mode de vie des deux groupes. Elle a eu des conséquences majeures sur les peuples autochtones, qui ont vu leur territoire transformé sous la main dite « civilisatrice » des nouveaux arrivants. Dépossédés de sources d'approvisionnement traditionnelles, nombre d'entre eux ont dû adapter leur régime alimentaire aux nouvelles conditions et s'accommoder de produits non « adéquats²⁷ », c'est-à-dire qui ne correspondaient pas à leur vision d'un aliment satisfaisant, tant pour l'âme que pour le corps. Les nouveaux arrivants français ont pu, de leur côté, en plus de reproduire leur propre régime alimentaire, puiser dans le garde-manger autochtone selon le degré d'intimité qu'ils partageaient avec ces derniers.

²⁵ V. J. Vogel, *American Indian Medicine*; A. von Gernet, *The Transculturation...*; A. Serdeczny, *Du tabac...*

²⁶ J. E. H. Smith, *Nature, Human Nature...*, p. 84-85; P. Steeves, « Academia, Archaeology... ».

²⁷ Hanna Garth illustre, dans *Food in Cuba: The Pursuit of a Decent Meal* (Stanford, Stanford University Press, 2020) à quel point les aliments fournis par le gouvernement, bien que nourrissants, sont considérés par le peuple cubain comme étant inadéquats à la production de repas traditionnels, qui leur amènent une satisfaction tant sur le plan physique que sur le plan émotionnel.

Le goût de l'Autre va au-delà de ces constatations générales et amène une vision plus nuancée de la rencontre franco-autochtone à l'époque du contact. En désactivant les filtres qui colorent les témoignages coloniaux et qui marquent la rencontre, cette thèse décentre le discours officiel transmis par la littérature coloniale. Elle amène un éclairage nouveau sur les relations entre les Français et les Mi'gmaq, les Nêhiraw, les Wendat et les Haudenosaunee, des sociétés que Natalie Zemon Davis décrit comme « absolutely simultaneous » et « radically contemporaneous²⁸ ». La reconnaissance de l'ontologie alimentaire, qui a influencé la perception que les auteurs coloniaux ont eue de l'Autre autochtone et leurs interactions avec ces derniers, permet de remettre en question « des mythologies devenues si familières qu'on y prend plus garde²⁹ ». Elle dirige plutôt le regard vers une interrelation complexe entre les nouveaux arrivants et les Autochtones, où la nourriture sert de part et d'autre de mode de communication et de clé d'interprétation, et contribue au développement d'identités entrelacées³⁰.

²⁸ Natalie Zemon Davis, « Decentering History: Local Stories and Cultural Crossings in a Global World », *History and Theory*, 50 (2011), p. 191.

²⁹ D. Deslandres, « Discours d'en haut et discours d'en bas... », p. 41. Voir C. Larochelle, *L'école du racisme...*

³⁰ Ma traduction des « braided identities » de Natalie Zemon Davis (N. Zemon Davis, « Connecting, Comparing, Braiding... »).

Bibliographie

Fonds d'archives

Archives nationales d'outre-mer. *Description de l'Acadie avec le nom des paroisses et le nombre des habitants*, COL C11A 87/fol.363-364v, <https://nouvelle-france.org/fra/Pages/item.aspx?IdNumber=25359&>.

Bibliothèque et Archives Canada. *Mémoire au sujet des neuf familles iroquoises*, FR CAOM COL C11A 2, f° 263-269, <https://recherche-collection-search.bac.lac.gc.ca/fra/accueil/notice?app=fonandcol&IdNumber=2318448>.

Archives départementales de la Charente-Maritime. *Liste des engagés pour la Compagnie de l'Isle St-Jean en 1720*, 3E 592, f° 29-34.

BAnQ, Bibliothèque et Archives nationales du Québec.

E1 Fonds Intendants 1626-1760

TL2 Fonds Baillage de Montréal 1644-1693

TL3 Fonds Juridiction royale de Trois-Rivières 1653-1674

TL4 Fonds Juridiction de Montréal 1693-1769

TP1 Fonds Conseil Souverain 1663-1770

Séries C11A Correspondance générale, Canada

Sources imprimées

Sans nom

---, « Le Noble exercice de la Tabatiere », *Le Mercure Galant* (Décembre 1693), p. 178-181.

---, *Le Thresor de santé, ou, mesnage de la vie humaine. Divisé en dix livres* (A Lyon, Chez Iean Ant. Huguetan, 1607).

---, *Régime de Vivre, et conservation du corps humain, auquel est amplement discouru des choses naturelles, & de tous vivres qui sont communement en usage, avec plusieurs receptes bien approuvées : le tout nouvellement recueilly des bons auteurs, tant anciens que modernes* (A Paris, Pour Vincent Sertenas, 1561).

---, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des PP. de la Compagnie de Iesus en la Nouvelle France, és années 1657. & 1658* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1659).

- ABRAHAM, Nicolas, S^r. de la Framboisiere. *Le gouvernement necessaire a chacun pour vivre longuement en santé* (A Paris, Chez Michel Sonnius, 1600).
- ANDRY, Nicolas. *Traité des alimens de caresme* (A Paris, Chez Jean-Baptiste Coignard, 1713).
- BEMBO, Pietro. *Historiae Venetae. Libri XII* (Venice, 1551).
- BIARD, Pierre. *Relation de la Nouvelle France, de ses terres, naturel du Païs, & de ses Habitans* (A Lyon, Chez Louys Muguet, 1616).
- BIGGAR, Henry Percival. *The Precursors of Jacques Cartier, 1497-1534: A Collection of Documents Relating to the Early History of the Dominion of Canada* (Ottawa, Government Printing Bureau, 1911).
- , *The Works of Samuel de Champlain. Vol II* (Toronto, The Champlain Society, 1922).
- , *A Collection of Documents Relating to Jacques Cartier and the Sieur De Roberval* (Ottawa, Public Archives of Canada, 1930).
- BODIN, Jean. *Les six livres de la Republique* (Paris, Chez Iacques du Puys, 1577).
- BONAVENTURE d'ARGONNE dit M. de Vigneul-Marville. *Mélanges d'histoire et de littérature. Second volume* (A Paris, Chez Claude Prudhomme, 1713).
- BOSSU, Jean-Bernard. *Nouveaux Voyages aux Indes Occidentales, Contenant une Relation des différens Peuples qui habitent les environs du grand Fleuve Saint-Louis, appelé vulgairement le Mississipi; leur Religion; leur gouvernement; leurs mœurs; leurs guerres, & leur commerce. Première Partie* (A Amsterdam, Chez D. J. Changuion, 1769).
- BOUCHER, Pierre. *Histoire Veritable et Naturelle des Mœurs & Productions du Pays de la Nouvelle France, Vulgairement dite le Canada* (A Paris, Chez Florentin Lambert, 1664).
- BRESSANI, Francesco Giuseppe. *Relation Abrégée de Quelques Missions des Peres de la Compagnie de Jésus dans la Nouvelle-France*, trad. par R. P. Félix Martin (Montréal, Lovell, 1852 [1653]).
- BRIGHT, Timothy. *A Treatise of Melancholy. Contayning the causes thereof, & reasons of the straunge effects it worketh in our minds and bodies: with the Phisicke cure, and spirituall consolation for such as have thereto adioyned afflicted conscience* (London, John Windet, 1586).

- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du gout ou Méditations de Gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes Parisiens* (Paris, Alphonse Pigoreau, 1852).
- BRUHIER D'ABLAINCOURT, Jacques-Jean. *Dissertation sur l'Incertitude des Signes de la Mort, et l'Abus des Enterremens, et Embaumemens précipités. Tome second* (A Paris, Chez De Bure l'Aîné, 1749).
- , *To the Publick. A New Method of relieving such Persons as are thought to be suffocated or drowned*, British Museum, n° 1868,0612.1197 (London, 1747), https://www.britishmuseum.org/collection/object/P_1868-0612-1197.
- BUTTES, Henry. *Dyets Dry Dinner* (London, Thomas Creede for William Wood, 1599).
- CALLIERES, François de. *De la Maniere de Negociier avec les Souverains. De l'utilité des Negociations, du choix des Ambassadeurs & des Envoyez, & des qualitez necessaires pour réüssir dans ces emplois* (A Amsterdam, Pour la Compagnie, 1716).
- CARTIER, Jacques. *Brief recit, & succincte narration, de la navigation faicte es ysles de Canada, Hochelage & Saguenay & autres, avec particulieres meurs, langaige, & cerimonies des habitans d'icelles : fort delectable à veoir* (Paris, Ponce Roffet, 1545).
- , « Prima Relatione di Iacques Cartier della Terra Nuova detta la nuova Francia, trovata nell'anno M.D. XXXIII », dans Giovanni Battista Ramusio, *Terzo volume delle navigationi et viaggi* (Venezia, Stamperia de Giunti, 1556), p.435-440
- , « Le voyage de Jacques Cartier au Canada » dans Jacques Cartier, *Voyages au Canada : avec les relations des voyages en Amérique de Gonneville, Verrazano et Roberval*, dir. par Charles-André Julien, René Herval et Théodore Beauchesne (Paris, Éditions La Découverte, 1992), p. 107-260.
- , *Relation originale du voyage de Jacques Cartier au Canada en 1534 : documents inédits sur Jacques Cartier et le Canada (nouvelle série). Accompagnés de deux portraits de Cartier et de deux vues de son manoir*, dir. par Henri Michelant et Alfred Ramé (Paris, Librairie Tross, 1867).
- , *Relations*, dir. par Michel Bideaux (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1986).
- CATALOGNE, Gédéon de. « Mémoire de Gédéon de Catalogne sur les plans des seigneuries et habitations des gouvernements de Québec, les Trois-Rivières et Montréal, 7 octobre 1712 », *Bulletin des recherches historiques*, XXI, IX (1915), p. 257-269.

- CAMPEAU, Lucien. *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. I : Établissement à Québec (1602-1616)* (Rome et Québec, Institutum Historicum Societatis Iesu/Presses de l'Université Laval, 1967).
- , *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. II : Établissement à Québec (1616-1634)* (Rome et Québec, Institutum Historicum Societatis Iesu/Presses de l'Université Laval, 1979).
- , *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. IV : Les grandes épreuves (1638-1640)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 1989).
- , *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. V : La bonne nouvelle reçue (1641-1643)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu et Les Éditions Bellarmin, 1990).
- , *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. VI : Recherche de la paix (1644-1646)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 1992).
- , *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. VII : Le témoignage du sang (1647-1650)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 1994).
- , *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. VIII : Au bord de la ruine (1651-1656)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 1996).
- , *Monumenta Novæ Franciæ. Vol. IX : Pour le salut des Hurons (1657-1661)* (Rome et Montréal, Institutum Historicum Societatis Iesu/Les Éditions Bellarmin, 2003).
- CÉSARÉE, Eusèbe de. *Eusebii Cæsariensis Episcopi Chronicon : quod Hieronymus presbyter divino eius ingenio Latinum facere curavit/ & usque in Valentem Cæsarem Romano adiecit eloquio* (Parisiis, Henricus Stephanus, 1512 [1509]).
- CHALLEUX, Nicolas de. *Discours de l'histoire de la Floride, contenant la cruauté des Espagnols, contre les subiets du Roy, en l'an mil cinq cens soixante cinq* (De Dieppe, 1566).
- CHAMPLAIN, Samuel. *Des Sauvages, ou, Voyage de Samuel Champlain, de Brouage, fait en la France nouvelle, l'an mil six cens trois* (A Paris, Chez Claude de Monstr'œil, 1603).
- , *Les Voyages du sieur de Champlain Xaintongeois, capitaine ordinaire pour le Roy, en la marine. Divisez en deux livres. Ou, iournal tres-fidele des observations faites és descouvertes de la Nouvelle France : tant en la description des terres, costes, rivieres, ports, leurs hauteurs, & plusieurs declinaisons de la guide-aymant; qu'en la creance des peuples, leur superstition, façon de vivre & de guerroyer : enrichi de quantité de figures* (A Paris, Chez Iean Berjon, 1613).

- , *Voyages et découvertures faites en la Nouvelle France, depuis l'année 1615. iusques à la fin de l'année 1618* (A Paris, Chez Claude Collet, 1619).
- , *Les Voyages de la Nouvelle France occidentale, dicte Canada, faits par le Sr de Champlain Xainctongois, Capitaine pour le Roy en la Marine du Ponant, & toutes les Descouvertes qu'il a faites en ce païs depuis l'an 1603. iusques en l'an 1629* (A Paris, Chez Claude Collet, 1632).
- , « Lettre à la chambre de commerce », dans Henry Percival Biggar, *The Works of Samuel de Champlain. Vol II* (Toronto, The Champlain Society, 1922), p. 339-345.
- , *Des Sauvages*, dir. par Alain Beaulieu et Réal Ouellet (Montréal, Typo, 1993).
- , *À la rencontre des Algonquins et des Hurons, 1612-1619*, dir. par Éric Thierry (Sillery, Septentrion, 2009).
- , *Au secours de l'Amérique française, 1632*, dir. par Éric Thierry (Québec, Septentrion, 2011).

CHARLEVOIX, Pierre-François-Xavier de. *Histoire et description generale de la Nouvelle France, avec le journal historique d'un Voyage fait par ordre du Roi dans l'Amérique septentrionale. Tome sixième* (A Paris, Chez Rolin Fils, 1744).

- , *Journal d'un Voyage fait par ordre du roi dans l'Amérique septentrionale; Adressé à Madame la Duchesse de Lesdiguières. Tome sixième* (A Paris, Chez Rollin Fils, 1744).

CITTOIS, François. *Histoire merveilleuse de l'absence triennale d'une fille de Confolens en Poictou*, trad. par Marc Lescarbot (Paris, J. de Heuqueville, 1602).

COGHAN, Thomas. *The Haven of Health, Chiefly gathered for the comfort of Students, and consequently of all those that have a care of their health ; amplified upon five words of Hypocrates, written Epid. 6. Labor, Cibus, Potio, Somnus, Venus, 4^e éd.* (London, Anne Griffin, 1636 [1584]).

CONSTANTIN, Antoine. *Brief traicté de la pharmacie provinciale et familiere : suivant laquelle la Medecine peut estre faicte des remedes qui se treuvent en chasque province, sans qu'on soit contraint les aller mandier ailleurs* (Lyon, Thibaud Ancelin, 1597).

CORNUT, Jacques Philippe. *Canadensium plantarum, aliarumque nondum editarum historia. Cui adiectum est ad calcem Enchiridion botanicum Parisiense, Continens Indicem Plantarum, quae in Pagis, Siluis, Pratis, & Montosis iuxta Parisios locis nascuntur* (Paris, Simon Lemoyne, 1635).

- CUOQ, Jean-André. *Lexique de la Langue Iroquoise* (Montréal, J. Chapleau & Fils, 1883).
- D'ABBEVILLE, Claude. *Histoire de la mission des Peres Capucins en l'Isle de Maragnan et terres circonvoisines ou est traicte des singularitez admirables & des Meurs merveilleuses des Indiens habitans de ce pais Avec les missives et advis qui ont este envoyez de nouveau* (Paris, François Huby, 1614).
- DABLON, Claude. *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des peres de la Compagnie de Jésus en la Nouvelle France, les années 1670 & 1671* (A Paris, Chez Sebastien Mabre-Cramoisy, 1672).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des peres de la Compagnie de Jesus. En La Nouvelle France, les années 1671 & 1672* (A Paris, Chez Sebastien Mabre-Cramoisy, 1673).
- DENYS, Nicolas. *Histoire Naturelle des Peuples, des Animaux, des Arbres & Plantes de l'Amerique Septentrionale, & de ses divers Climats. Tome second* (A Paris, Chez Claude Barbin, 1672).
- DE QUEN, Jean. *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Iesus, au pays de la Nouvelle France, és Années 1655. & 1656* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1657).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux Missions des Peres de la Compagnie de Iesus, en la Nouvelle France, és années mil six cens cinquante six & mil six cens cinquante sept* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1658).
- DIÉREVILLE. *Relation du Voyage du Port Royal de l'Acadie, ou de la Nouvelle France* (A Rouen, Chez Jean-Baptiste Besongne, 1708).
- , *Relation du voyage du Port Royal de l'Acadie suivie de poésies diverses*, dir. par Normand Doiron (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1997).
- DU CHESNE, Joseph. *Le pourtraict de la santé. Où est au vif representée la Reigle universelle & particuliere, de bien sainement & longuement vivre* (A Paris, Chez Claude Morel, 1627).
- DUMONT de MONTIGNY, Jean-Baptiste. *Mémoires historiques sur la Louisiane, Contenant ce qui y est arrivé de plus mémorable depuis l'année 1687. jusqu'à présent; avec l'établissement de la Colonie Françoisse dans cette Province de l'Amérique Septentrionale sous la direction de la Compagnie des Indes; le climat, la nature & les productions de ce pays; l'origine et la Religion des Sauvages qui l'habitent; leurs mœurs et leurs coutumes, &c. Tome Premier* (A Paris, Chez Cl. J. B. Bauche, 1753).

- FICINO, Marsilio. *De le tre Vite, cioè, A qual guisa si possono le persone letterate mantenere in sanità. Per qual guisa si possa l'huomo prolungare la vita. Con che arte, e mezzi ci possiamo questa sana, e lunga vita prolungare per via del cielo. Recato tutto di latino in buona lingua volgare* (Venetia, Michel Tramezzino, 1548).
- FOUQUET, Madame François. *Recueil des remedes faciles et domestiques. Tome second* (A Paris, Chez Musier Pere, 1765).
- GALIEN. *Œuvres anatomiques, physiologiques et médicales. Tome Premier*, trad. par Charles Daremberg (Paris, Chez J. B. Baillière, 1854).
- GERARDE, John. *The Herball or Generall Historie of Plantes* (London, Adam Islip, Joice Norton and Richard Whitakers, 1636).
- GRAAF, Reinier de. *L'instrument de Molière : traduction du traité De Clysteribus de Regnier de Graaf (1668)*, trad. par Ernest Boysse (Paris, Damascène Morgand et Charles Fatout, 1878).
- GYLES, John. *Memoirs of Odd Adventures, Strange Deliverances, &c. In the Captivity of John Gyles, Esq; Commander of the Garrison on St. George's River* (Boston, in N.E. Printed and sold by S. Kneeland and T. Green, in Queenstreet, over against the prison, 1736).
- HACHARD, Marie-Madeleine. *Relation du voyage des dames religieuses ursulines de Rouen a la Nouvelle-Orléans* (Paris, Maisonneuve, 1872).
- HAKLUYT, Richard. *The Third and last volume of the voyages, navigations, traffiques and discoveries of the English Nation* (London, by George Bishop, Ralph Newberie and Robert Barker, 1600).
- HARRIOT, Thomas. *A Brief and True Report of the New Found Land of Virginia* (Francoforti ad Moenum, Typus I. Wecheli, sumtibus ver T. de Bry, 1590).
- HECQUET, Philippe. *Traité des Dispenses du Carême. Tome second, 2^e éd.* (A Paris, Chez François Fournier, 1710).
- HENNEPIN, Louis. *Nouvelle decouverte d'un tres grand pays Situé dans l'Amerique, entre Le Nouveau Mexique, et La Mer Glaciale* (A Utrecht, Chez Guillaume Broedelet, 1697).
- HUARTE de SAN JUAN, Juan. *Examen de Ingenios. The Examination of mens Wits, In whicch, by discovering the varietie of natures, is shewed for what profession each one is apt, and how far he shall profit therein*, trad. par M. Camillo Camiilis (London, Printed by Adam Islip, 1594).

- HOLM, Thomas Campanius. *A Short Description of the Province of New Sweden. Now Called, by the English, Pennsylvania, in America*, dir. par Peter S. Du Ponceau (Philadelphia, McCarthy & Davis, 1834 [1702]).
- HOPKINS, Sarah Winnemucca. *Life Among the Piutes: Their Wrongs and Claims* (Boston, Cupples, Upham, and Co. 1883).
- ISASTI, Lope Martinez de. *Compendio Historial de la MNYML provincia de Guipuzcoa* (San Sebastian, Ignacio Ramon Baroja, 1850).
- JOUTEL, Henri. *Journal Historique du dernier voyage que feu M. de laSalle fit dans le Golfe de Mexique, pour trouver l'embouchure, & le cours de la Riviere de Missisipi, nommée à present la Riviere de Saint Loüis, qui traverse la LOUISIANE* (A Paris, Chez Estienne Robinot, 1713).
- KALM, Pehr. *Travels into North America Containing Its natural History, and A circumstantial Account of its Plantations and Agriculture in general, with the Civil, Ecclesiastical and Commercial State of the Country, The Manners of the inhabitants, and several curious and Important Remarks on various subjects. Vol III* trad. par John Reinold Forster (London, T. Lowndes 1771).
- , *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, trad. annotée par Jacques Rousseau, Guy Béthune et Pierre Morisset (Montréal, Pierre Tisseyre, 1977).
- KALM Pehr. « Description of Maize: How It Is Planted and Cultivated in North America, and the Various Uses of This Grain », trad. par Margit Oxholm et Sherret S. Chase, *Economic Botany*, 28, 2 (1974), p. 105-117.
- KOHL, Johann Georg. *Travels in Canada: And Through the States of New York and Pennsylvania* (London, G. Manwaring, 1861).
- LA BRUYÈRE, Jean de. *Les Caracteres de Theophraste, Traduits du Grec, avec les Caracteres ou Mœurs de ce Siecle*, 6^e éd. (Paris, Chez Estienne Michallet, 1691).
- LAHONTAN, Louis-Armand de. *Mémoires de l'Amerique Septentrionale, ou la suite des voyages de Mr Le Baron de Lahontan. Tome second* (A La Haye, Chez les Freres L'Honoré, 1703).
- , *Suite Du Voyage, De l'Amerique, Ou Dialogues De Monsieur le Baron de Lahontan Et d'un Sauvage, Dans l'Amerique. Contenant une description exacte des mœurs & des coutumes de ces Peuples Sauvages* (A Amsterdam, Chez la Veuve de Boeteman, 1704).
- LALEMANT, Hierosme. « Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Hurons, depuis le mois de Juin de l'an 1639. iusques au mois de Juin de l'année 1640 »,

- dans Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'annee M. DC. XL.* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1641).
- , « Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Hurons. Depuis le mois de Juin de l'année 1641. iusques au mois de Juin de l'année 1642 », dans Barthelemy Vimont, *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1642* (A Paris, Sebastien Cramoisy, 1643).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable és Missions des Peres de la Compagnie de Iesus, en la Nouvelle France, sur le Grand Fleuve de S. Laurens en l'annee 1647* (A Paris chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1648).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable és Missions des Peres de la Compagnie de Iesus, en la Nouvelle France, es Annees 1647. & 1648* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1649).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des peres de la Compagnie de Iesus, en la Nouvelle France, és années mil six cent cinquante neuf & mil six cent foixante* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1661).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux Missions des Peres de la Compagnie de Iesus, en la Nouvelle France és années 1663. & 1664* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, & Sebast. Mabre-Cramoisy, 1665).
- LANCRE Pierre de. *Tableau de l'inconstance des mauvais anges et demons* (Paris, Chez Nicolas Buon, 1613).
- LE CLERCQ, Chrestien. *Nouvelle relation de la Gaspesie, qui contient les Mœurs & la Religion des Sauvages Gaspesiens Porte-Croix, adoreurs du Soleil, & d'autres Peuples de l'Amerique Septentrionale, dite le Canada. Dédiée a Madame la Princesse d'Épinoy* (A Paris, Chez Amable Auroy, 1691).
- , *Premier Etablissement de la Foy dans la Nouvelle France. Tome premier* (À Paris, Chez Amable Auroy, 1691).
- LE GRAND D'AUSSY, Pierre Jean-Baptiste. *Histoire de la vie privée des Français, Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours* (A Paris, Ph.-D. Pierres, 1782).
- LE JEUNE, Paul. *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1633* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1634).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1634* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1635).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1635* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1636).

- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1636* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1637).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1637* (A Rouen, Chez Iean le Boullenger, 1638).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'Année 1638* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1638).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1639* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1640).

LÉMERY, Louis. *Traité des alimens, ou l'on trouve La différence, & le choix, qu'on en doit faire; les bons, & les mauvais effets, qu'ils peuvent produire; leurs principes; les circonstances où ils conviennent. Tome I.* 3^e éd. (A Paris, Chez Durand, 1755).

LE MERCIER, François Joseph. *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Jesus, au Pays de la Nouvelle France, Depuis l'Eté de l'Année 1652. iusques à l'Eté de l'Année 1653* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1654).

- , *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France es année 1653. & 1654* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1655).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France, és années 1664. & 1665* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Sebast. Mabre-Cramoisy, 1666).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des Peres de la Compagnie de Iesvs. En la Nouvelle France, les années mil six cens soixante six & mil six cens soixante sept* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, et Sebast. Mabre-Cramoisy, 1668).
- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable aux missions des Peres de la Compagnie de Iesvs, en la Nouvelle France, aux années mil six cens soixante-sept & mil six cens soixante-huit* (A Paris, Chez Sebastien Mabre-Cramoisy, 1669).

LEMNIUS, Levinus. *The Touchstone of Complexions: Expedient and profitable for all such as bee desirous and carefull of their bodily health*, trad. par Thomas Newton (London, E. A. for Michael Sparke, 1633).

- , *Les Occultes Merveilles et Secretz de Nature, avec plusieurs enseignemens des choses diverses, tant par raison probable, que par coniecture artificielle : esposées en deux livres, de non moindre plaisir que profit au lecteur studieux*, trad. par I. G. P. (A Paris, Galiot du Pré, 1574).

LESCARBOT, Marc. *Histoire de la Nouvelle France Contenant les navigations, découvertes, & habitations faites par les François és Indes Occidentales & Nouvelle-France souz l'avœu & autorité de noz Rois Tres-Chrétiens, & les diverses fortunes d'iceux en l'exécution de ces choses, depuis cent ans jusques à hui* (A Paris, Chez Iean Milot, 1609).

---, *La Conversion des Sauvages qui ont esté Baptizés en la Nouvelle France, cette année 1610. Avec un Bref Recit du voyage du Sieur De Poutrincourt* (A Paris, Chez Jean Millot, 1610).

---, *Relation Dernière dece qui s'est passé au Voyage du Sieur de Poutrincourt en la Nouvelle-France depuis 20. mois ença* (A Paris, Chez Iean Millot, 1612).

LE PAGE du PRATZ, Antoine-Simon. *Histoire de la Louisiane, Contenant la Découverte de ce vaste Pays; sa Description géographique; un Voyage dans les Terres; l'Histoire Naturelle; les Mœurs, Coûtumes & Religion des Naturels, avec leurs Origines; deux Voyages dans le Nord du nouveau Mexique, dont un jusqu'à la Mer du Sud; ornée de deux Cartes & de 40 Planches en Taille-douce. Tome troisième* (A Paris, De Bure l'Aîné, La Veuve Delaguette et Lambert, 1758).

LIGER, Louis. *Moyens faciles pour rétablir en peu de temps l'abondance de toutes sortes de grains & fruits dans le royaume* (Paris, Chez Charles Huguier, 1709).

L'INCARNATION, Marie de. *Lettres de la Venerable Mere Marie de l'Incarnation Première Supérieure des Ursulines de la Nouvelle France* (Paris, Chez Louis Billaine, 1681).

LOYSEAU, Charles. *Traité des ordres et simples dignitez* (Chasteaudun, Abel L'Angelier, 1610).

MAURAUULT, Joseph-Pierre-Anselme. *Histoire des Abenakis, depuis 1605 jusqu'à nos jours* (Sorel, Gazette de Sorel, 1866).

MONARDES, Nicolas. *De Simplicibus Medicamentis ex Occidentali India delatis, Quorum in Medicina Usus Est* (Antuerpiæ, Christophori Plantini, 1574).

---, *Histoire des simples medicamens apportés de l'Amerique, desquels on se sert en la Medecine*, trad. par Anthoine Colin (A Lyon, Iean Pillehotte, 1619).

MONTAIGNE, Michel de. « Des Cannibales », dans *Essais de Messire Michel Seigneur de Montaigne. Livre premier & second* (A Bourdeaus, Par S. Millanges, 1580).

MORIN, Marie. *Histoire simple et véritable : les annales de l'Hôtel-Dieu de Montréal, 1659-1725*, dir. par Ghislaine Legendre (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1979).

- NAU, François. « Lettre du Père François Nau au Père Bonin », dans *Rapport de l'archiviste de la Province de Québec pour 1926-1927* (L. Amable Proulx, 1927), p. 281-286.
- NEANDER, Johan. *Traicté du tabac, ou nicotiane, panacee, petun : autrement Herbe a la Reyne* (A Lyon, Chez Barthelemy Vincent, 1626).
- NICOLAS Louis. *The Codex Canadensis and the Writings of Louis Nicolas: The Natural History of the New World, Histoire Naturelle Des Indes Occidentales*, dir. par Marc Gagnon, Nancy Senior et Réal Ouellet (Tulsa, Gilcrease Museum et Montréal et Kingston, McGill-Queen's University Press, 2011).
- PECHEY, John. *The Compleat Herbal of Physical Plants. Containing All such English and Foreign Herbs, Shrubs and Trees, as are used in Physick and Surgery. And to the Vertues that are now in use, is added one Receipt or more, of some Learned Physician*, 2^e éd. (London, Printed for R. and T. Bonwicke, 1707).
- PERROT, Nicolas. *Mœurs, coutumes et religion des sauvages de l'Amérique septentrionale*, dir. par Pierre Berthiaume (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2004).
- PLINE, *Histoire Naturelle de Pline. Tome Premier*, trad. par M. É. Littré (Paris, J. J. Dubochet, Le Chevalier et Com., 1848).
- PROVANCHER, Léon. *Flore canadienne ou description de toutes les plantes des forêts, champs, jardins et eaux du Canada* (Québec, Joseph Darveau, 1862).
- RADISSON, Pierre-Esprit. *Voyages of Peter Esprit Radisson: Being and Account of his Travels and Experiences among the North American Indians, from 1652 to 1684*, dir. par Gideon Delaplaine Scull (Boston, Prince Society 1885).
- RAGUENEAU, Paul. *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Iesus aux Hurons, pays de la Nouvelle France, és années 1648. & 1649* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1650).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des Peres de la Compagnie de Iesus, aux Hurons, & au païs plus bas de la Nouvelle France, depuis l'Esté de l'année 1649. jusques à l'Esté de l'année 1650* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1651).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Mission des peres de la Compagnie de Iesus, au pays de la Nouvelle France, depuis l'Eté de l'année 1651. jusques à l'Eté de l'année 1652* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1653).

- , *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable és Missions des Peres de la Compagnie de Jesus, en la Nouvelle France, es années 1650. & 1651* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1652).
- RÉAUMUR, René Antoine Ferchault. *Avis pour donner du secours à ceux que l'on croit Noyez* (Paris, De l'Imprimerie Royale, 1740).
- RIOLAN, Jean. *Manuel anatomique et pathologique, ou abregé de toute l'anatomie* (Paris, G. Meturas, 1661).
- ROBERVAL, Jean François La ROCQUE de. « Le voyage de Roberval au Canada », dans Jacques Cartier, *Voyages au Canada : avec les relations des voyages en Amérique de Gonneville, Verrazano et Roberval* dir. par Charles-André Julien, René Herval et Théodore Beauchesne (Paris, Éditions La Découverte, 1992), p. 261-271.
- ROCHEMONTEIX, Camille de (dir.). *Relation par lettres de l'Amérique septentrionale (années 1709 et 1710)* (Paris, Letouzey et Ané, 1904).
- ROUSSEL, Théophile. *De la pellagre, de son origine, de ses progrès, de son existence en France, de ses causes, et de son traitement curatif et préservatif* (Paris, Au Bureau de l'Encyclopédie médicale, 1845).
- ROWLANDSON, Mary White. *The Sovereignty & Goodness of God, Together, With the Faithfulness of His Promises Displayed; Being a Narrative Of the Captivity and Restauration of M^{rs}. Mary Rowlandson* (Cambridge, Samuel Green, 1682).
- SAGARD, Gabriel. *Le Grand Voyage du Pays des Hurons, situé en l'Amérique vers la Mer douce, és derniers confins de la nouvelle France, dite Canada* (A Paris, Chez Denys Moreau, 1632).
- , *Histoire du Canada et Voyages que les Freres Mineurs Recollects y ont faicts pour la conversion des Infidelles* (A Paris, Chez Claude Sonnius, 1636).
- SERRES, Olivier de. *Le Theatre d'Agriculture et mesnage des champs* (Paris, Iamet Métayer, 1600).
- STISSERI, Johannis Andreæ. *De Machinis Fumiductoriis Curiosis sive Fumum Impellendi Intra Corpus Instrumentis Eorumque in praxi medicâ adhihendi ratione & usu* (Hamburg, Gottfried Liebezeit, 1686).
- TEONGE, Henry. *The Diary of Henry Teonge, Chaplain on board his Majesty's Ships Assistance, Bristol, and Royal Oak, Anno 1675 to 1679* (London, S. and R. Bentley, 1825).

- THEVET, André. *Les singularitez de la France antarctique, autrement nommée Amerique : & de plusieurs Terres & Isles decouvertes de nostre temps* (A Paris, Chez les heritiers de Maurice de la Porte, 1558).
- TIREL, dit le Taillevent. *Le Livre de Taillevent, grant cuysinier du Roy de France* (Paris, Escu de France, 1533).
- THWAITES, Reuben Gold. *The Jesuit Relations and Allied Documents: Travels and Explorations of the Jesuit Missionaries in New France* (Cleveland, The Burrows Brothers Company, 1896-1901).
- VALENTINI, Michael Bernhard. *Polychresta Exotica in Curandis Affectibus Contumacissimis Probatissima* (Francfort, Johannis Davidis Zunneri, 1700).
- VICTORIN, Marie. *Flore laurentienne*, 3^e éd. (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1995 [1935]).
- VIGENÈRE, Blaise de. *Traicté du feu et du sel* (A Paris, Chez la veufve Abel L'Angelier, 1618).
- VIMONT, Barthelemy. *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année M. DC. XL.* (A Paris, Sebastien Cramoisy, 1641).
- , *Relation de ce qui s'est passé en La Nouvelle France, es années 1640. et 1641* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy, 1642).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1642* (A Paris, Sebastien Cramoisy, 1643).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France en l'année 1642 & 1643* (Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1644).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France es année 1643. & 1644* (A Paris, Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1645).
- , *Relation de ce qui s'est passé en la Nouvelle France és Années 1644. & 1645* (A Paris, Chez Sebastien Cramoisy et Gabriel Cramoisy, 1646).
- VITELLIUS. « A XVI, 1502, 1503 », dans Charles Lethbridge Kingsford (dir.), *Chronicles of London* (Oxford, Clarendon Press, 1905).
- WILLIAMSON, James Alexander et Raleigh Ashlin SKELTON (dir.), *The Cabot Voyages and Bristol Discovery under Henry VII* (Farnham, Ashgate, 2010).

WOODALL, John. *The Surgions Mate: The First Compendium on Naval Medicine, Surgery and Drug Therapy (London 1617)*, dir. par Irmgard Müller (Basel, Birkhäuser, 2016).

Cartes

Carte de l'Isle St. Jean. Avec partie de l'Acadie et de l'Isle Royale, Archives Canada, Indice de classe locale : H2/204/[ca. 1723], Numéro de boîte : 2000206963, <https://recherche-collection-search.bac-lac.gc.ca/fra/Accueil/Recherche?q=carte%20de%20l%27isle%20st%20jean&DataSource=Archives&>.

CHAMPLAIN, Samuel de. *Carte géographique de la Nouvelle France faicte par le Sieur Samuel de Champlain Saint Tongeois Cappitaine ordinaire pour le Roy en la Marine, faict len 1612*, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53098793g>.

VAUGONDY, Robert de. *L'Acadie*, 1749, <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/2244761>.

Dictionnaires

Dictionnaire de l'Académie Française (A Paris, Chez la Veuve de Jean Baptiste Coignard et chez Jean Baptiste Coignard, 1694).

Dictionnaire de l'Académie Française, 4^e éd. (A Paris, Chez la Veuve de Bernard Brunet, 1762).

Dictionnaire Français-Huron, Codex Ind 12 (Providence, John Carter Brown Library).

Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Tome neuvieme (Neufchastel, Chez Samuel Faulcher, 1765).

FURETIÈRE, Antoine. *Dictionnaire Universel, contenant generalement tous les Mots François Tant vieux que modernes, & les Termes de toutes les sciences et des Arts* (La Haye et Rotterdam, Chez Arnout & Reinier Leers, 1690).

---, *Dictionnaire Universel, Contenant generalement tous les Mots François, tant vieux que modernes, & les Termes des sciences et des Arts* (A La Haye, Chez Pierre Husson, Thomas Johnson, Jean Swart, Jean van Duren, Charles Le Vier, La Veuve van Doyle, 1727).

LACOMBE, Albert. *Dictionnaire de la langue des Cris* (Montréal, C.O. Beauchemin & Valois, 1874).

Merriam Webster Dictionary, <https://www.merriam-webster.com>.

NICOT, Jean. *Thresor de la langue francoyse, tant ancienne que moderne* (A Paris, Chez David Douceur, 1606).

POULAIN, Jean-Pierre (dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires* (Paris, Presses universitaires de France, 2012).

Radices linguæ huronicæ. MS62 (Québec, Archives du Séminaire de Québec).

REY, Alain (dir.). *Dictionnaire historique de la langue française* (Paris, Le Robert, 1994).

SAGARD, Gabriel. *Dictionnaire de la Langue Huronne Necessaire a ceux qui n'ont l'intelligence d'icelle, et ont a traiter avec les Sauvages du pays* (A Paris, Chez Denys Moreau, 1632).

Documents secondaires

ABÉ, Takao. « What Determined the Content of Missionary Reports? The Jesuit Relations Compared with the Iberian Jesuit Accounts », *French Colonial History*, 3 (2003), p. 69-83.

ABLER, Thomas S. « Iroquois Cannibalism: Fact not Fiction », *Ethnohistory*, 27, 4 (1980), p. 309-316.

ALBALA, Ken. *Eating Right in the Renaissance* (Berkeley, University of California Press, 2002).

---, *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late-Renaissance Europe* (Urbana, University of Illinois Press, 2017).

ALBERTI, Fay Bound. *Matters of the Heart: Medicine, Emotion and Disease, 1700-1950* (New York, Palgrave Macmillan, 2006).

---, *This Mortal Coil: The Human Body in History and Culture* (New York, Oxford University Press, 2016).

ARMAS de, Frederick A. et James MANDRELL. *The Gastronomical Arts in Spain: Food and Etiquette* (Toronto, University of Toronto Press, 2022).

ANDERSON, Emma, *The Betrayal of Faith: The Tragic Journey of a Colonial Native Convert* (Cambridge, Harvard University Press, 2007).

- ANDERSON, Kat. *Tending the Wild: Native American Knowledge and the Management of California's Natural Resources* (Berkeley, University of California Press, 2005).
- ANDERSON, Warwick P. *The Cultivation of Whiteness: Science, Health, and Racial Destiny in Australia* (Carlton, Melbourne University Press, 2005).
- ANSCHUETZ, Kurt. F., Richard H. WILSHUSEN et Cherie L. SCHEICK. « An Archaeology of Landscapes: Perspectives and Directions », *Journal of Archaeological Research*, 9 (2001), p. 157-211.
- APPADURAI, Arjun. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective* (Cambridge, Cambridge University Press, 1986).
- , « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, 30, 1 (1988), p. 3-24.
- APPELBAUM, Robert. *Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections. Literature, Culture, and Food Among the Early Moderns* (Chicago, University of Chicago Press, 2006).
- , « Honor Eating: Frank Lestringant, Michel de Montaigne, and the Physics of Symbolic Exchange », dans Rachel B. Herrmann (dir.), *To Feast on Us as Their Prey: Cannibalism and the Early Modern Atlantic* (Fayetteville, The University of Arkansas Press, 2019), p. 153-173.
- ARENDDT, Beatrix. « Caribou to Cod: Moravian Missionary Influence on Inuit Subsistence Strategies », *Historical Archaeology*, 44, 3 (2010), p. 81-101.
- ARENS, William. *The Man-Eating Myth: Anthropology and Anthropophagy* (New York, Oxford University Press, 1979).
- ARNASON, Thor, Richard J. HEBDA et Timothy JOHNS. « Use of Plants for Food and Medicine by Native Peoples of Eastern Canada », *Revue canadienne de botanique*, 59, 11 (1981), p. 2189-2325.
- ASHLEY, Bob, Joanne HOLLOWS, Steve JONES et Ben TAYLOR. *Food and Cultural Studies* (London, Routledge, 2004).
- ASI (Archaeological Services Inc). *Report on the Stage 3-4 Salvage Excavation of the Alexandria Site (AkGt-53), Draft Plan of Subdivision SC-T20000001 (55T-0061) Geographic Township of Scarborough, Now in the City of Toronto, Ontario, Rapport* (2008).
- , *The Archaeology of the Mantle Site (AIGt-334). A Report on the Stage 3-4 Salvage Excavation of the Mantle Site (AIGt-334) part of Lot 33, Concession 9,*

- Town of Whitchurch-Stouffville, Regional Municipality of York, Ontario, Rapport* (2012).
- AUBERT, Guillaume. « “The Blood of France”: Race and Purity of Blood in the French Atlantic World », *William and Mary Quarterly*, 61, 3 (2004), p. 439-478.
- AUDET, Bernard. *Se nourrir au quotidien en Nouvelle France* (Sainte-Foy, Les Éditions GID, 2001).
- AUDLIN, James David (Distant Eagle). *The Circle of Life: A Memoir of Traditional Native American Teachings* (CreateSpace Independent Publishing Platform, 2012).
- AXTELL, James. *The Invasion Within: The Contest of Cultures in Colonial North America* (New York, Oxford University Press, 1985).
- BAAL, Jan van. « Offering, Sacrifice and Gift », *Numen*, 23, 3 (1976), p. 161-178.
- BAIN, Allison, Julie-Anne BOUCHARD-PERON, Réginald AUGER et Daniel SIMONEAU. « Bugs, Seeds and Weeds at the Intendant’s Palace: A Study of an Evolving Landscape », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 (2009), p. 183-197.
- BAMJI, Alexandra. « Blowing Smoke Up Your Arse: Drowning, Resuscitation, and Public Health in Eighteenth-Century Venice », *Bulletin of the History of Medicine*, 94, 1 (2020), p. 29-63.
- BARBEAU, Marius C. « Iroquoian Clans and Phratries », *American Anthropologist*, 19, 3 (1917), p. 392-402.
- BARRA-SALZÉDO, Edoarda. *En soufflant la grâce: âmes, souffles et humeurs en Grèce ancienne* (Grenoble, Jérôme Millon, 2007).
- BARTHES, Roland. « Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16, 5 (1961), p. 977-986.
- BASCHE, Jérôme. « Âme et corps dans l’Occident médiéval : une dualité dynamique, entre pluralité et dualisme », *Archives de sciences sociales des religions*, 112 (2000), p. 5-30.
- BAUMGARTNER, Emmanuèle. « Écosse et Écossais : l’entrelacs de la fiction et de l’histoire dans les *Chroniques* et le *Meliador* de Froissart », dans Jean Dufournet, Adelin Charles Fiorato et Augustin Redondo (dir.), *L’image de l’autre européen : XV^e-XVII^e siècles* (Paris, Presses de la Sorbonne Nouvelle, 1992), p. 11-21.
- BEARDSWORTH, Alan et Teresa KEIL. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society* (London et New York, Routledge, 2001[1997]).

- BEARDSLEY, Gretchen. « The Groundnut as Used by the Indians of Eastern North America », *Papers of the Michigan Academy of Science, Arts and Letters*, 25 (1939) p. 507-515.
- BEAUCLAIR, Nicolas. « Épistémologies autochtones et décolonialité : réflexions autour de la philosophie interculturelle latino-américaine », *Recherches amérindiennes au Québec*, 45, 2-3 (2015), p. 67-76.
- BEAUDET, Jean-François. « “Aussi insensés que les pauvres Indiens” : les coureurs de bois et l’univers spirituel amérindien », *Religiologiques*, 6 (1992), p. 41-61.
- BEAULIEU, Alain. *Convertir les fils de Caïn. Jésuites et Amérindiens nomades en Nouvelle-France, 1632-1642* (Québec, Nuit Blanche, 1994).
- , « “L’on a point d’ennemis plus grands que ces sauvages.” L’alliance franco-innue revisitée (1603-1653) », *Revue d’histoire de l’Amérique française*, 61, 3-4 (2008), p. 365-395.
- BELASCO, Warren. *Food: The Key Concepts* (Oxford et New York, Berg, 2008).
- BELMESSOUS, Saliha. « Assimilation and Racialism in Seventeenth and Eighteenth-Century French Colonial Policy », *American Historical Review*, 110, 2 (2005), p. 322-349.
- , « Être français en Nouvelle- France : identité française et identité coloniale aux dix-septième et dix-huitième siècles », *French Historical Studies*, 27, 3 (2004), p. 507-540.
- BELLER, Manfred. « Climate », dans Manfred Beller et Joep Leerssen (dir.), *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters. A Critical Survey* (Amsterdam, Rodopi, 2007), p. 298-304.
- BENZ, Bruce F. « Maize in the Americas », dans John Staller, Robert Tykot et Bruce Benz (dir.), *Histories of Maize: Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication and Evolution of Maize* (New York, Routledge, 2016), p. 9-20.
- BERNHEIMER, Richard, *Wild Men in the Middle Ages* (New York, Octagon Books, 1970).
- BETTS, Matthew W. *Place-Making in the Pretty Harbour: The Archaeology of Port Joli, Nova Scotia* (Ottawa, Musée canadien de l’histoire et University of Ottawa Press, 2019).
- BETTS, Matthew W. et Gabriel M. HRYNICK. *The Archaeology of the Atlantic Northeast* (Toronto, University of Toronto Press, 2021).

- BICKHAM, Troy. « Eating the Empire: Intersections of Food, Cookery and Imperialism in Eighteenth-Century Britain », *Past and Present*, 198 (2008), p. 71-109.
- BIRCH, Jennifer et Ronald F. WILLIAMSON. *The Mantle Site: An Archaeological History of an Ancestral Wendat Community* (Lanham, Altamira Press, 2013).
- BISHOP, John E. et Kevin BROUSSEAU. « The End of the Jesuit Lexicographic Tradition in Nêhirawêwin: Jean-Baptiste de la Brosse and his Compilation of the *Radicum Montanarum Silva* (1766-1772) », *Historiographia Linguistica*, XXXVIII, 3 (2011), p. 293-324.
- BLACK, Meredith Jean. *Algonquin Ethnobotany: An Interpretation of Aboriginal Adaptation in Southwestern Quebec* (Ottawa, University of Ottawa Press, 1980).
- BLACK-ROGERS, Mary. « Varieties of “Starving”: Semantics and Survival in the Subarctic Fur Trade, 1750-1850 », *Ethnohistory*, 33, 4 (1986), p. 353-383.
- BLAKE, Michael. *Maize for the Gods: Unearthing the 9,000-Year History of Corn* (Oakland, University of California Press, 2015).
- BLET, Pierre. « L’ordre du clergé au XVII^e siècle », *Revue d’histoire de l’Église de France*, 54, 152 (1968), p. 5-26.
- BLOCH, Maurice. « Commensalité et empoisonnement », *La pensée de midi*, 1, 30, 2010, p. 81-89.
- BONNASSIE, Pierre. « Consommation d’aliments immondes et cannibalisme de survie dans l’Occident du haut Moyen Âge », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 5 (1989), p. 1035-1056.
- BOIVIN, Bernard. « La flore du Canada en 1708 : étude d’un manuscrit de Michel Sarrazin et Sébastien Vaillant », *Études littéraires*, 10, 1-2 (1977), p. 223-297.
- BOTELHO, João Bosco. « Le tabac : sacré et profane à propos de fumée », *Histoire des sciences médicales*, XLIII, 4 (2009), p. 383-388.
- BOUCHARD-PERRON, Julie-Anne. « Savage Lands, Civilizing Appetites: Power and Wilderness in Quebec City (1535-1900) », *American Antiquity*, 82, 3 (2017), p. 480-497.
- BOUDOU, Benjamin. « Éléments pour une anthropologie politique de l’hospitalité », *Revue du MAUSS*, 2, 40 (2012), p. 267-284.
- BOULLE, Pierre H., *Race et esclavage dans la France de l’Ancien Régime* (Paris, Perrin, 2007).

- BOURDIEU, Pierre. *La distinction : critique sociale du jugement* (Paris, Éditions de Minuit, 1979).
- BOUSQUET, Marie-Pierre. « Les Algonquins ont-ils toujours besoin des animaux indiens? Réflexions sur le bestiaire contemporain », *Théologiques*, 10, 1 (2002), p. 63-87.
- , « Ontologie animiste et viande d'élevage : retour sur les notions d'«animaux indiens» et «animaux blancs» chez les Anicinabek », *Religiologiques*, 32 (2015), p. 219-244.
- , « Chamanisme et catégories conceptuelles : points de vue anicinabek (algonquins) », *Anthropologica*, 57, 2 (2015), p. 315-326.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle. Vol. 1 : Les structures du quotidien* (Paris, Armand Colin, 1979).
- BREEN, Benjamin. « “The Elks Are Our Horses”: Animals and Domestication in the New France Borderlands », *Journal of Early American History*, 3 (2013), p. 181-206.
- BRENOT, Claude. « De l'or et des épices pour l'Église : à propos des fondations romaines de Constantin », *Bulletin de la Société nationale des antiquaires de France* (1999), p. 91-97.
- BRIGGS, Rachel V. « The Hominy Foodway of the Historic Native Eastern Woodlands », *Native South*, 8 (2015), p. 112-146.
- BRISVILLE, Marianne. « Santé et alimentation dans l'Occident islamique médiéval », *Histoire, médecine et santé*, 17 (2020), p. 41-55.
- BROCKLISS, Laurence W. B. et Colin JONES. *The Medical World of Early Modern France* (Oxford, Clarendon Press, 1997).
- BRUNEAU, Anne et Gregory J. ANDERSON. « Reproductive Biology of Diploid and Triploid *Apios Americana* (Leguminosae) », *American Journal of Botany*, 75, 12 (1988), p. 1876-1883.
- BUCHENAU, Stefanie, Claire GRIGNON, Marie GAILLE, Delphine KOLESNIK-ANTOINE et Anne-Lise REY. « Découvertes médicales et philosophie de la nature humaine (XVII^e et XVIII^e siècles) », *Revue de synthèse*, 134, 4 (2013), p. 537-551.
- BURGOS Elisabeth et Rigoberta MENCHÚ. *Me llamo Rigoberta Menchú y así me nació la conciencia* (Mexico, Siglo veintiuno editores, 1985).

- BURKE, Peter. *The Fabrication of Louis XIV* (New Haven, Yale University Press, 1992).
- CAVAILLÉ, Jean-Pierre. « Libertinage, irrégion, incroyance, athéisme dans l'Europe de la première modernité (XVI^e-XVII^e siècles). Une approche critique des tendances actuelles de la recherche (1998-2002) », *Les dossiers du Grihl*, 1, 2 (2007), <https://journals.openedition.org/dossiersgrihl/279>.
- CAJETE, Gregory. *Native Science: Natural Laws of Interdependence* (Santa Fe, Clear Light Books, 2000).
- CAMPANELLA, Richard. « Geography of a Food, or Geography of a Word? The Curious Cultural Diffusion of “Sagamité” », *Louisiana History: The Journal of the Louisiana Historical Association*, 54, 4 (2013), p. 465-476.
- CAMPEAU, Lucien. « Un témoignage de 1651 sur la Nouvelle-France », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 23, 4 (1970), p. 601-612.
- CAMPORESI, Piero. *Bread of Dreams: Food and Fantasy in Early Modern Europe*, trad. par David Gentilcore (Cambridge, Polity Press, 1989 [1980]).
- , *L'officine des sens : une anthropologie baroque*, trad. par Myriem Bouzaher (Paris, Hachette, 1989).
- , *La carne impassibile* (Milan, Il Saggiatore, 1983).
- , *Juice of Life: The Symbolic and Magic Significance of Blood*, trad. par Robert R. Barr (New York, Continuum, 1995).
- CARLISI, Jackie et Dennis WOLLARD. « History, Culture, and Nutrition of *Apios americana* », *Journal of Nutraceuticals, Functional & Medical Foods*, 4, 3-4 (2005), p. 85-92.
- CAROL, Anne. « De l'art d'accommoder les restes : quelques réflexions autour du cadavre et de l'art culinaire », dans Anne Carol et Isabelle Renaudet (dir.), *La mort à l'œuvre : usages et représentations du cadavre dans l'art* (Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2013), p. 73-91.
- CASSELMAN, John M. « Dynamics of Resources of the American Eel, *Anguilla Rostrata*: Declining Abundance in the 1990s », dans Katsumi Aida, Katsumi Tsukamoto et Kohei Yamauchi (dir.), *Eel Biology* (Tokyo et New York, Springer, 2003), p. 255-274.
- CAVANAGH, Edward. « Possession and Dispossession in Corporate New France, 1600-1663: Debunking a “Juridical History” and Revisiting *Terra Nullius* », *Law and History Review*, 32, 1 (2014), p. 97-125.

- CÉARD, Jean. « La diététique dans la médecine de la Renaissance », dans Jean-Claude Margolin (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours de mars 1979, Centre d'études supérieures de la Renaissance* (Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1982), p. 21-36.
- CEVASCO, Carla. « “Nothing Which Hunger Will Not Devour”: Disgust and Sustenance in the Northeastern Borderlands », *Early American Studies*, 19, 2 (2021), p. 264-293.
- CHAFFRAY, Stéphanie. *Le corps amérindien dans les relations de voyage en Nouvelle-France au XVIII^e siècle*, Thèse de doctorat (Histoire), Université Laval et Paris IV Sorbonne, 2006.
- , « Alimentation et colonisation en Nouvelle-France à travers les représentations viatiques », dans Alain Beaulieu et Stéphanie Chaffray (dir.), *Représentation, métissage et pouvoir. La dynamique coloniale des échanges entre Autochtones, Européens et Canadiens (XVI^e-XX^e siècle)* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2012), p. 275-298.
- CHAPLIN, Joyce E. *Subject Matter: Technology, the Body, and Science on the Anglo-American Frontier, 1500-1676* (Cambridge, Harvard University Press, 2003).
- , « Natural Philosophy and an Early Racial Idiom in North America: Comparing English and Indian Bodies », *William and Mary Quarterly*, 54, 1 (1997), p. 229-252.
- CHAPPLE-SOKOL, Sam. « Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds », *The Hague Journal of Diplomacy*, 8, 2 (2013), p. 161-183.
- CHARLTON, Anne. « Medicinal Uses of Tobacco in History », *Journal of the Royal Society of Medicine*, 97, 6 (2004), p. 292-296.
- CHIARO, Delia et Linda ROSSATO. « Food and Translation, Translation and Food », *The Translator*, 21, 3 (2015), p. 237-243.
- CHOUKROUN, Lionel. « Le chef et le diplomate », *Géoéconomie*, 78, 1 (2016), p. 175-186.
- CHRÉTIEN, Yves, Denys DELÂGE et Sylvie VINCENT (dir.). *Au croisement de nos destins : quand Uepishtikueiau devint Québec* (Montréal, Recherches amérindiennes au Québec, 2009).
- CIPOLLA, Craig N. « Introduction », dans Craig Cipolla (dir.), *Foreign Objects: Rethinking Indigenous Consumption in American Archaeology* (Tucson, The University of Arizona Press, 2017), p. 3-25.

- , « Earth Flows and Lively Stone. What Differences does “Vibrant” Matter Make? », *Archaeological Dialogues*, 25, 1 (2018), p. 40-70.
- CIPOLLA, Craig N. et Amélie ALLARD. « Recognizing River Power: Watery Views of Ontario’s Fur Trade », *Journal of Archaeological Method and Theory*, 26 1 (2019), p. 1084-1105.
- CLAFTIN, Kyri W. « Food Among the Historians: Early Modern Europe », dans Kyri W. Clafin et Peter Scholliers (dir.), *Writing Food History: A Global Perspective* (London et New York, Berg, 2012), p. 38-58.
- CLÉMENT, Daniel. *Le bestiaire innu : les quadrupèdes* (Québec, Presses de l’Université Laval, 2012).
- , *Les récits de notre terre : les Innus* (Québec, Presses de l’Université Laval, 2018).
- CLICHE, Marie-Aimée. « Dévotion populaire et encadrement clérical en Nouvelle-France : la croyance au miracle dans la région de Québec », *Sessions d’étude – Société canadienne d’histoire de l’Église catholique*, 52 (1985), p. 17-34.
- CLOUTIER, Céline. « The Foreshore of the St Lawrence at the Îlot Hunt Site in the 17th and 18th Centuries: An Open Dump? », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 (2009), p. 245-257.
- COATES, Colin et Dagomar DEGROOT. « “Les bois engendrent les frimas et les gelées” : comprendre le climat en Nouvelle-France », *Revue d’histoire de l’Amérique française*, 68, 3-4 (2015), p. 197-219.
- COLIN, Susi. « The Wild Man and the Indian in Early 16th Century Book Illustration », dans Christian F. Feest (dir.), *Indians & Europe* (Lincoln, University of Nebraska Press, 1989), p. 5-36.
- COLPITTS, George. *North America’s Indian Trade in European Commerce and Imagination, 1580-1850* (Leiden, Brill, 2013).
- CONSTANTINESCU, Muguraș et Daniela HĂISAN. « La critique des traductions II », *Atelier de traduction*, 20 (2013).
- COOK, Peter. « Vivre comme frères : le rôle du registre fraternel dans les premières alliances franco-amérindiennes au Canada (vers 1580-1650) », *Recherches amérindiennes au Québec*, 31, 2 (2001), p. 55-65.
- , « Les premiers contacts vus à travers les sources documentaires européennes », dans Alain Beaulieu, Stéphan Gervais et Martin Papillon (dir.), *Les Autochtones et le Québec : des premiers contacts au Plan Nord* (Montréal, Presses de l’Université de Montréal, 2013), p. 55-74.

- CORBIER, Mireille. « Le statut ambigu de la viande à Rome », *Dialogues d'histoire ancienne*, 15, 2 (1989), p. 107-158.
- CORNELIUS, Carol. *Iroquois Corn in a Culture-Based Curriculum: A Framework for Respectfully Teaching about Cultures* (Albany, State University of New York Press, 1999).
- CÔTÉ, Hélène. « Oie rôtie ou poule au pot pour dîner? Une étude des comportements alimentaires des habitants de la Nouvelle Ferme au Régime Français », *Archéologiques*, 16 (2003), p. 29-40.
- , « The Archaeological Collection from the Cartier-Roberval Site (1541–43): A Remarkable Testimony to French Colonization Efforts in the Americas », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 (2009), p. 71-86.
- CÔTÉ, Louise. « Alimentation et altérité : autour du *Grand Voyage du Pays des Hurons* de Gabriel Sagard », *Ethnologies*, 17,1 (1995), p. 63-83.
- CÔTÉ, Louise, Louis TARDIVEL et Denis VAUGEOIS. *L'indien généreux : ce que le monde doit aux Amériques* (Montréal, Boréal, 1992).
- COULMAS, Corinna. *Métaphores des cinq sens dans l'imaginaire occidental. Volume II : Le goût* (Paris, Les Éditions la Métamorphose, 2012).
- COURTEMANCHE, Michelle et Claire ST-GERMAIN. « Le témoignage des restes squelettiques de Droulers (BgFn-1) », dans Claude Chapdelaine (dir.), *Droulers-Tsiionhiakwatha : chef-lieu iroquoien de Saint-Anicet à la fin du XV^e siècle* (Montréal, Recherches amérindiennes au Québec, 2019), p. 295-332.
- COWAN, Brian. « New Worlds, New Tastes: Food Fashions after the Renaissance », dans Paul Freedman (dir.), *Food: The History of Taste* (Berkeley, University of California Press, 2007), p. 197-231.
- COWAN, Mairi. « Education, Francisation, and Shifting Colonial Priorities at the Ursuline Convent in Seventeenth-Century Québec », *Canadian Historical Review*, 99, 1 (2018), p. 1-29.
- , *The Possession of Barbe Hallay: Diabolical Arts and Daily Life in Early Canada* (Montréal et Kingston, McGill-Queen's University Press, 2022).
- CRAWFORD, Gary W., Della SAUNDERS et David G. SMITH. « Pre-Contact Maize from Ontario, Canada: Context, Chronology, Variation, and Plant Association », dans John Staller, Robert Tykot et Bruce Benz (dir.), *Histories of Maize: Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize* (New York, Routledge, 2016), p. 549-559.

- CROISSANT, Jennifer L. « Agnotology: Ignorance and Absence or Towards a Sociology of Things That Aren't There », *Social Epistemology*, 28, 1 (2014), p. 4-25.
- CRONON, William. *Changes in the Land: Indians, Colonists, and the Ecology of New England* (New York, Hill and Wang, 1995 [1983]).
- CROSBY, Alfred W. *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* (Westport, Greenwood Press, 1972).
- CYR, Monica et Joyce SLATER. « Got Bannock? Traditional Indigenous Bread in Winnipeg's North End », dans Frank Deer et Thomas Falkenberg (dir.), *Indigenous Perspectives on Education for Well-Being in Canada* (Winnipeg, ESWB Press, 2016), p. 59-73.
- DANIEL, Paul N. *We Were Not the Savages: A Mi'kmaq Perspective on the Collision Between European and Native American Civilizations* (Halifax, Fernwood, 2000).
- DAUMAS, Maurice. « Les rites festifs du mythe du cocuage à la Renaissance », *Cahiers de la Méditerranée*, 77 (2008), p. 111-120.
- DAVIS, Anthony, John WAGNER, Kerry PROSPER et Mary Jane PAULETTE. « The Paq'nekek Mi'kmaq and Ka't (American Eel): A Case Study of Cultural Relations, Meanings, and Prospects », *The Canadian Journal of Native Studies*, XXIV, 2 (2004), p. 357-388.
- DAVIS, Natalie Zemon. *Women on the Margins: Three Seventeenth-Century Lives* (Cambridge, Harvard University Press, 1997).
- , *The Gift in Sixteenth-Century France* (Madison, University of Wisconsin Press, 2000).
- , « Decentering History: Local Stories and Cultural Crossings in a Global World », *History and Theory*, 50 (2011), p. 188-202.
- , « Connecting, Comparing, Braiding: Histories Through a Global Lens », dans Natalie Zemon Davis, John Soske, Sean Mills et Candace Sobers, *(De)Construction Sites: Reinterpreting Histories*, Table ronde organisée dans le cadre du 10th Annual Graduate Symposium, University of Toronto (2014).
- DAWDY, Shannon Lee. « “A Wild Taste”: Food and Colonialism in Eighteenth-Century Louisiana », *Ethnohistory*, 57, 3 (2010), p. 389-414.
- DAWSON, Leslie. « “Food Will Be What Brings the People Together”: Constructing Counter-Narratives from the Perspective of Indigenous Foodways », dans Priscilla Settee et Shailesh Shukla (dir.), *Indigenous Food Systems: Concepts, Cases, and Conversations* (Toronto et Vancouver, Canadian Scholars, 2020), p. 83-100.

- DEBIEN Gabriel. « Engagés pour le Canada au XVII^e siècle vus de La Rochelle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 6, 2 (1952), p. 177-233.
- DECHÊNE, Louise. *Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle* (Montréal, Les Éditions Boréal, 1988).
- , *Le partage des subsistances au Canada sous le Régime français* (Montréal, Les Éditions Boréal, 1994).
- DELÂGE, Denys. *Le Pays renversé : Amérindiens et Européens en Amérique Du Nord-Est, 1600-1664* (Montréal, Boréal express, 1985).
- , « La religion dans l'alliance franco-amérindienne », *Anthropologie et sociétés*, 15, 1 (1991), p. 55-87.
- , « L'influence des Amérindiens sur les Canadiens et les Français au temps de la Nouvelle-France », *Lekton*, 2, 2 (1992), p. 103-191.
- , « L'histoire des Autochtones d'Amérique du Nord : acquis et tendances », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 57, 5 (2002), p. 1337-1355.
- , « “Vos chiens ont plus d'esprit que les nôtres” : histoire des chiens dans la rencontre des Français et des Amérindiens », *Les cahiers des Dix*, 59 (2005), p. 179-215.
- , « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec : histoire des origines », *Les cahiers des Dix*, 61 (2007), p. 107-129.
- , « Regards croisés sur les chiens en contexte colonial canadien », dans Frédéric B. Laugrand et Jarich G. Oosten (dir.), *La nature des esprits dans les cosmologies autochtones / Nature of Spirits in Aboriginal Cosmologies* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2007), p. 279-321.
- , « Kebhek, Uepishtikueiau ou Québec : histoire des origines. 2^e partie : le choc culturel : “Le diable rusé fait le singe partout” », *Les cahiers des Dix*, 62 (2008), p. 5-20.
- , « La peur de “passer pour des Sauvages” », *Les cahiers des Dix*, 65 (2011), p. 1-45.
- , « L'histoire des origines de Québec d'après les sources écrites », dans Yves Chrétien, Denys Delâge et Sylvie Vincent (dir.), *Au croisement de nos destins : quand Uepishtikueiau devint Québec* (Montréal, Recherches amérindiennes au Québec, 2009), p. 27-48.

- DELMAS, Vincent. « Indigenous Traces on Basque Sites: Direct Contact or Later Reoccupation? », *Newfoundland and Labrador Studies*, 33, 1 (2018), p. 20-62.
- DELUMEAU, Jean. *La peur en Occident (XIV^e-XVIII^e siècles) : une cité assiégée* (Paris, Fayard, 1978).
- DESBARATS, Catherine. « The Cost of Early Canada's Native Alliances: Reality and Scarcity's Rhetoric », *William and Mary Quarterly*, 52, 4 (1995), p. 609-630.
- DESLANDRES, Dominique. « L'éducation des Amérindiennes d'après la correspondance de Marie Guyart de l'Incarnation », *Studies in Religion/Sciences religieuses*, 16, 1 (1987), p. 91-110
- , « L'intimité française avec la "sauvagerie" à Montréal aux 17^e-18^e siècles », *Dix-huitième siècle*, 52, 1 (2020), p. 101-118.
- , « Discours d'en haut et discours d'en bas. Représentations de l'altérité autochtone et lieux communs revisités », *Tangence*, 123 (2020), p. 37-48.
- DESLOGES, Yvon. *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants* (Québec, Septentrion, 2009).
- DESJARDINS, Renée, Nathalie COOKE et Marc CHARRON. « Food and Translation on the Table: Exploring the Relationships Between Food Studies and Translation Studies in Canada », *The Translator*, 21, 3 (2015), p. 257-270.
- DÉSVEAUX, Emmanuel. « Les Indiens sont-ils par nature respectueux de la nature? », *Anthropos*, 90, 4/6 (1995), p. 435-444.
- DETIENNE, Marcel. *Les jardins d'Adonis. La mythologie des parfums et des aromates en Grèce* (Gallimard, Paris, 2007 [1972]).
- DETIENNE, Marcel et Jean-Paul VERNANT. *La cuisine du sacrifice en pays grec* (Paris, Gallimard, 1979).
- DICKASON, Olive Patricia. *The Myth of the Savage: And the Beginnings of French Colonialism in the Americas* (Edmonton, University of Alberta Press, 1984).
- DICKENSON, Victoria. « Cartier, Champlain, and the Fruits of the New World: Botanical Exchange in the 16th and 17th centuries », *Scientia Canadensis*, 31, 1-2 (2008), p. 27-47.
- , « Curiosity into Edibility: The Taste of New France », dans Nathalie Cooke (dir.), *What's to Eat? Entrées in Canadian Food History* (Montréal et Kingston, McGill-Queens University Press, 2009), p. 21-54.

- DICKENSON, Victoria et Elsbeth HEAMAN. « Natural Science in the New World: The Descriptive Enterprise », *Scientia Canadensis: Canadian Journal of the History of Science, Technology and Medicine*, 31, 1-2 (2008), p. 1-11.
- DICKINSON, John A. « Champlain administrateur », dans Raymonde L'Italien et Denis Vaugeois (dir.), *Champlain : la naissance de l'Amérique française* (Sillery, Septentrion, 2004), p. 211-216.
- DICKSON, Sarah Augusta. *Panacea or Precious Bane: Tobacco in Sixteenth Century Literature* (New York, New York Public Library, 1954).
- DIELEMAN, Margreet. « Le “rituel” du baptême réformé en France, 1595-1685 », *Dix-septième siècle*, 293, 4 (2021), p. 295-309.
- DIETLER, Michael. « Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism », dans Katheryn C. Twiss (dir.), *The Archaeology of Food and Identity* (Carbondale, Center for Archaeological Investigations Press, 2007), p. 218-242.
- , « Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts », dans Michael Dietler et Brian Hayden (dir.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Tuscaloosa, University of Alabama Press, 2010), p. 65-114.
- DIETLER, Michael et Brian HAYDEN. *Feasts: Archeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power* (Washington, Smithsonian Institution Press, 2001).
- DIONNE, Fannie. *Encre la parole : écrit et oralité dans les dictionnaires jésuites en français et wendat (XVII^e-XVIII^e siècles)*, Thèse de doctorat (Histoire), Université McGill, 2020.
- DIONNE, Narcisse-Eutrope. *Le parler populaire des Canadiens français ou Lexique des canadianismes, acadianismes, anglicismes, américanismes, mots anglais les plus en usage au sein des familles canadiennes et acadiennes françaises, comprenant environ 15,000 mots et expressions, avec de nombreux exemples pour mieux faire comprendre la portée de chaque mot ou expression* (Québec, J.-P. Garneau, 1909).
- DOOLITTLE, William E. *Cultivated Landscape of Native North America* (Oxford, Oxford University Press, 2000).
- DORAN Anne. « Territoire et sacré chez les Innus », *Théologiques*, 16, 1 (2008), p. 117-142.

- DORON, Claude-Olivier. « Race and Genealogy: Buffon and the Formation of the Concept of “Race” », *Humana. Mente Journal of Philosophical Studies*, 22 (2012), p. 75-109.
- , *L’homme altéré : races et dégénérescence (XVII^e-XIX^e siècles)* (Ceyzérieu, Champ Vallon, 2016).
- , « Histoire épistémologique et histoire politique de la race », *Archives de philosophie*, 81, 3 (2018), p. 477-499.
- DOUGLAS, Mary. *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo* (London, Routledge, 1966).
- , « Deciphering a Meal », *Daedalus*, 101, 1 (1972), p. 61-81.
- DOUVILLE, Judith. « La pêche à l’anguille sur la Côte-du-Sud », *Rabaska*, 15 (2017), p. 43-64.
- DORVEAUX, Paul. « L’eau de la reine de Hongrie », *Bulletin de la Société d’histoire de la pharmacie*, 6, 19 (1918), p. 358-361.
- DROLET, Antonio. « La bibliothèque du Collège des Jésuites », *Revue d’histoire de l’Amérique française*, 14, 4 (1961), p. 487-544.
- DUCHESNE, Annie et Georges VIGARELLO. « Le tabac : imaginaire d’un “excitant” sous l’Ancien Régime », *Ethnologie française, nouvelle série*, 21, 2 (1991), p. 117-125.
- DUCHESNE, Émile. « “Le territoire c’est la valeur” : production de personne et transformation de dons en marchandises chez les Innus d’Unamen Shipu (La Romaine) », *Recherches amérindiennes au Québec*, 48, 1-2 (2018), p. 225-235.
- DUFOURMANTELLE, Anne. « L’hospitalité, une valeur universelle? », *Insistance*, 8, 2 (2012), p. 57-62.
- DUREL, Aline. *L’imaginaire des épices : Italie médiévale, Orient lointain, XIV^e-XVI^e siècles* (Paris, L’Harmattan, 2006).
- DURSTELER, Éric R. « Infidel Foods: Food and Identity in Early Modern Ottoman Travel Literature », *Osmanlı Araştırmaları/The Journal of Ottoman Studies*, XXXIX (2012), p. 143-160.
- EARLE, Rebecca. *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700* (Cambridge, Cambridge University Press, 2012).

- , « Climate, Travel and Colonialism in the Early Modern World », dans Sara Miglietti et John Morgan (dir.), *Governing the Environment in the Early Modern World: Theory and Practice* (Oxon, Routledge, 2017), p. 22-37.
- , « Spaniards, Cannibals, and the Eucharist in the New World », dans Rachel B. Herrmann (dir.), *To Feast on Us as Their Prey: Cannibalism and the Early Modern Atlantic* (Fayetteville, The University of Arkansas Press, 2019), p. 81-96.
- , *Feeding the People: The Politics of the Potato* (Cambridge, Cambridge University Press, 2020).
- ECO, Umberto. *Dire quasi la stessa cosa: Esperienze di traduzione* (Milano, Bompiani, 2003).
- EDEN, Trudy. « Food, Assimilation, and the Malleability of the Human Body in Early Virginia », dans Janet Moore Lindman et Michele Lise Tarter (dir.), *A Centre of Wonders: The Body in Early America* (Ithaca et London, Cornell University Press, 2001), p. 29-42.
- ELIAS, Norbert. *The Civilizing Process* (New York, Urizen Books, 1978).
- , *The Court Society*, trad. par Edmund Jephcott (New York, Pantheon Books, 1983 [1969]).
- ELWOOD, Christopher. *The Body Broken: The Calvinist Doctrine of the Eucharist and the Symbolization of Power in Sixteenth-Century France* (New York et Oxford, Oxford University Press, 1999).
- EMERY Matthew V., Tracy L. PROWSE, Henry P. SCHWARCZ et Megan BRICKLEY. « Exploring Dietary Variability in a War of 1812 Skeletal Collection from Stoney Creek, Ontario, Using Stable Carbon and Nitrogen Isotopes », *Historical Archaeology*, 49, 4 (2015), p. 54-70.
- ENGLER-PALMA, Cecilia, Richard APOSTLE, David VANDERZWAAG et Martin CASTONGUAY. « Sustaining American Eels: A Slippery Species for Science and Governance », *Journal of International Wildlife Law & Policy*, 16, 2-3 (2013) p. 128-169.
- FABRE, Michel. « La controverse de Valladolid ou la problématique de l'altérité », *Le Télémaque*, 29, 1 (2006), p. 7-16.
- FANTINO, Marc. « Le goût du gras : une nouvelle composante gustative », *Sciences des aliments*, 28, 4-5 (2008), p. 273-281.

- FARAGHER, John Mack. *A Great and Noble Scheme: The Tragic Story of the Expulsion of the French Acadians from Their American Homeland* (New York, W.W. Norton & Company, 2005).
- FARB, Peter et George J. ARMELAGOS. *Consuming Passions: The Anthropology of Eating* (Boston, Houghton Mifflin, 1980).
- FARIBAULT, Marthe. « L'Apios tubéreux d'Amérique : histoires de mots », *Recherches amérindiennes au Québec*, 21, 3 (1991), p. 65-75.
- FEBVRE, Lucien. *Le problème de l'incroyance au XVI^e siècle. La Religion de Rabelais* (Paris, Albin Michel, 1947).
- FEE, Margery. « Stories of Traditional Aboriginal Food, Territory, and Health », dans Nathalie Cooke (dir.), *What's to Eat? Entrées in Canadian Food History* (Montréal et Kingston, McGill-Queens University Press, 2009), p. 55-78.
- FENTON, William N. et Gertrude Prokosch KURATH « The Iroquois Eagle Dance: An Offshoot of the Calumet Dance », (Washington, United States Government Printing Office, 1953).
- FERANEC, Robert S. et John P. HART. « Fish and Maize: Bayesian Mixing Models of Fourteenth Through Seventeenth-Century AD Ancestral Wendat Diets, Ontario, Canada », *Scientific Reports*, 9 (2019), <https://doi.org/10.1038/s41598-019-53076-7>.
- FERLAND, Catherine. « Une pratique “sauvage”? Le tabagisme de l'ancienne à la nouvelle France, XVII^e-XVIII^e siècles », dans Catherine Ferland (dir.), *Tabac & fumées : regards multidisciplinaires et indisciplinés sur le tabagisme, XV^e-XX^e siècles* (Quebec, Presses de l'Université Laval, 2007), p. 81-109.
- , *Bacchus en Canada : boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France* (Québec, Septentrion, 2010).
- , « Mémoires tabagiques. L'usage du tabac, du XV^e siècle à nos jours », *Drogues, santé et société*, 6, 1 (2007), p. 17-48.
- FERRIÈRES, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle* (Paris, Seuil, 2002).
- , *Nourritures canailles* (Paris, Seuil, 2007).
- FIGUEROA, Luis Millones. « The Staff of Life: Wheat and “Indian Bread” in the New World », *Colonial Latin American Review*, 19, 2 (2010) p. 301-322.

- FINCH, Martha L. *Dissenting Bodies: Corporealities in Early New England* (New York, Columbia University Press, 2010).
- FINLAYSON, William D. *The 1975 and 1978 Rescue Excavations at The Draper Site: Introduction and Settlement Patterns* (Ottawa, Musée national de l'Homme, 1985), p. 280-300.
- FISCHLER, Claude. « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35 (1988), p. 241-260.
- , *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps* (Paris, Odile Jacob, 1990).
- , « Commensality, Society and Culture », *Social Science Information*, 50, 3-4 (2011), p. 528-548.
- FLANDRIN, Jean-Louis. « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XVI^e-XVII^e siècle) », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 38, 2 (1983), p. 369-401.
- , « La diversité des goûts et des principes alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 30, 1 (1983), p. 66-83.
- , « La distinction par le goût », dans Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée. Tome 3 : De la Renaissance aux Lumières* (Paris, Seuil, 1999), p. 261-302.
- , « Seasoning, Cooking and Dietetics in the Late Middle Ages », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Food: A Culinary History* (New York, Columbia University Press, 1999), p. 314-327.
- FONTAINE, Jean-Louis. *Croyances et rituels chez les Innus, 1603-1650 : l'univers religieux traditionnel des Tsja]ônnut* (Québec, Les Éditions GID, 2006).
- FORTIN, Gerald L. « La pharmacopée traditionnelle des Iroquois : une étude ethnohistorique », *Anthropologie et sociétés*, 2, 3 (1978), p. 117-138.
- FOUCAULT, Michel. *Surveiller et punir* (Paris, Gallimard, 1975).
- FOX, William. « Ash as an Agent of Transformation in Iroquoian Society », dans Barbara J. Roth et E. Charles Adams (dir.), *Agent of Change: The Deposition and Manipulation of Ash in the Past* (New York Berghahn Books, 2021), p. 156-170.
- FRANCONIE, Hélène. « Maïs et millets dans les dialectes européens », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 39, 1 (1997), p. 149-178.

- FRAZER, James George. *The Golden Bough: A Study in Magic and Religion* (New York, MacMillan, 1922).
- FREEDMAN, Paul. « Sainteté et sauvagerie. Deux images du paysan au Moyen Âge », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 47, 3 (1992), p. 539-560.
- , *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination* (New Haven, Yale University Press, 2008).
- FREIDENWALD, Julius et Samuel MORRISSON. « The History of the Enema with Some Notes on Related Procedures (Part I) », *Bulletin of the History of Medicine*, 8, 1 (1940), p. 68-114.
- FUSSELL, Betty. *The Story of Corn* (New York, Alfred A. Knopf, 1992).
- GAGNON, François-Marc et Denise PETEL. *Hommes effarables et bestes sauvages* (Montréal, Boréal, 1986).
- GALLI, Marika. *La conquête alimentaire du Nouveau Monde : pratiques et représentations franco-italiennes des nouveaux produits du XVI^e au XVIII^e siècle* (Paris, L'Harmattan, 2016).
- GARDETTE, Joëlle. *Les Innus et les Euro-Canadiens. Dialogues des cultures et rapport à l'Autre à travers le temps (XVII^e-XX^e siècles)* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2008).
- GARRAD, Charles. *Petun to Wyandot: The Ontario Petun from the Sixteenth Century* dir. par Jean-Luc Pilon et William Fox (Ottawa, Canadian Museum of History, 2014).
- GARTH, Hanna. *Food in Cuba: The Pursuit of a Decent Meal* (Stanford, Stanford University Press, 2020).
- GATELY, Iain. *Tobacco: The story of How Tobacco Seduced the World* (New York, Grove Press, 2001).
- GATES ST-PIERRE, Christian. *Le maïs chez les proto-Iroquoiens : analyse et datation des croûtes carbonisées sur des vases amérindiens du Sylvicole moyen dans la vallée du Saint-Laurent*, Rapport soumis au ministère de la Culture et des Communications et au Département d'histoire de l'Université Laval, 2012.
- , « Horticulture on the Edge: The Northernmost Evidence for Plant Cultivation in Pre-Contact Northeastern North America », *Revista de Antropología del Museo de Entre Ríos*, 1 (2015), p. 21-31.

- GATES ST-PIERRE, Christian, Claire ST-GERMAIN et Louis-Vincent LAPERRIÈRE-DÉSORCY. « Black Bears and the Iroquoians: Food, Stories, and Symbols », dans Heather A. Lapham et Gregory A. Waselkov (dir.), *Bears: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives in Native Eastern North America* (Gainesville, University Press of Florida, 2020), p. 138-159.
- GENTILCORE, David. « The *Levitico*, or How to Feed a Hundred Jesuits », *Food & History*, 8, 1 (2010), p. 87-120.
- , *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy* (New York, Columbia University Press, 2010).
- , *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine and Society, 1450-1800* (London, Bloomsbury, 2016).
- GERNET, Alexander von. *The Transculturation of the Amerindian Pipe/Tobacco/Smoking Complex and Its Impact on the Intellectual Boundaries between 'Savagery' and 'Civilization', 1535-1935*, Thèse de doctorat (Anthropologie), Université McGill, 1988.
- , « Nicotian Dreams: The Prehistory and Early History of Tobacco in Eastern North America », dans Jordan Goodman, Paul E. Lovejoy et Andrew Sherratt (dir.), *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology* (London et New York, Routledge, 1995), p. 66-87.
- , « North American Indigenous Nicotiana Use and Tobacco Shamanism: The Early Documentary Record, 1520-1660 », dans Joseph C. Winter (dir.), *Tobacco Use by Native North Americans: Sacred Smoke and Silent Killer* (Norman, University of Oklahoma Press, 2000), p. 59-80.
- GERNET, Alexander von et Peter TIMMINS. « Pipes and Parakeets: Constructing Meaning in Early Iroquoian Context », dans Ian Hodder (dir.), *Archaeology & Long-Term History* (Cambridge, Cambridge University Press, 1987), p. 3-42.
- GETTLER, Brian. « Les Autochtones et l'histoire du Québec : au-delà du négationnisme et du récit "nationaliste-conservateur" », *Recherches amérindiennes au Québec*, 46, 1 (2016), p. 7-18.
- GIBLER, Linda. *From the Beginning to Baptism: Scientific and Sacred Stories of Water, Oil, and Fire* (Collegeville, Liturgical Press, 2010).
- GILBERT, Claire. « Social Context, Ideology and Translation », dans Sue-Ann Harding et Ovidi Carbonell Cortés (dir.), *The Routledge Handbook of Translation and Culture* (London, Routledge, 2018), p. 225-242.

- GILMORE, Janet C. « Sagamité and Booya: French Influence in Defining Great Lakes Culinary Heritage », *Material History Review*, 60 (2004), p. 58-69.
- GINZBURG, Carlo. *Il formaggio e i vermi: il cosmo di un mugnaio del '500* (Torino, Einaudi, 1976).
- , *Ecstasies: Deciphering the Witches' Sabbath*, trad. par Raymond Rosenthal (Chicago, University of Chicago Press, 2004 [1990]).
- GIOVANETTI-SINGH, Gianamar. « Galenizing the New World: Joseph-François Lafitau's "Galenization" of Canadian Ginseng, CA 1716-1724 », *Notes and Records*, 75, 1 (2021), p. 59-72.
- GIRARD Marc. *Les symboles dans la Bible : essai de théologie biblique enracinée dans l'expérience humaine universelle. Tome premier* (Montréal, Bellarmin, 1991).
- GIREL, Mathias. « Agnotologie : mode d'emploi », *Critique*, 12, 799 (2013), p. 964-977.
- GLIOZZI, Giuliano. *Adam et le Nouveau Monde. La naissance de l'anthropologie comme idéologie coloniale : des généalogies bibliques aux théories raciales (1500-1700)*, trad. par Arlette Estève et Pascal Gabellone (Lecques, Théétète, 2000).
- GOODMAN, Jordan. *Tobacco in History: The Cultures of Dependence* (London, Routledge, 1994).
- GORDON-GRUBE, Karen. « Anthropophagy in Post-Renaissance Europe: The Tradition of Medicinal Cannibalism », *American Anthropologist*, 90, 2 (1988), p. 405-409.
- GOSSIAUX, Pol-P. (dir.). *L'homme et la nature. Genèse de l'anthropologie de l'âge classique, 1580-1750*, 2^e éd. (Bruxelles, De Boeck, 1995).
- GOUBERT, Pierre. *La vie quotidienne des paysans français au XVII^e siècle* (Paris, Hachette, 1982).
- GOUTAS, Sylvie. « L'étrangeté des Cannibales : ébauche du cru et du cuit chez Montaigne », *Chimères*, 27, 1 (2003), p. 33-45.
- GRAFTON, Anthony. *New Worlds, Ancient Texts: The Power of Tradition and the Shock of Discovery* (Cambridge et London, The Belknap Press of Harvard University Press, 2002 [1992]).
- GREENBLATT, Stephen. *Marvelous Possessions: The Wonder of the New World* (Chicago, University of Chicago Press, 1991).
- GREER, Allan. *The People of New France* (Toronto, University of Toronto Press, 1997).

- , *Mohawk Saint: Catherine Tekakwitha and the Jesuits* (Oxford et New York, Oxford University Press, 2005).
- , « The Exchange of Medical Knowledge between Natives and Jesuits in New France », dans Luis Millones Figueroa et Domingo Ledezma (dir.), *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo: Jesuit Knowledge, Natural Histories and the New World* (Madrid/Frankfurt, Iberoamericana/Vervuert, 2005), p. 135-146.
- , « 1608 as Foundation », *Canadian Issues/Thèmes Canadiens* (2008), p. 20-23.
- , *Property and Dispossession: Natives, Empires and Land in Early Modern North America* (Cambridge, Cambridge University Press, 2018).
- GREGORY, Christopher A. et Marilyn STRATHERN. *Gifts and Commodities*, 2^e éd. (Chicago, Hau Books, 2015 [1982]).
- GRIECO, Allen J. « The Social Politics of Pre-Linnean Botanical Classification », *I Tatti Studies in the Italian Renaissance*, 4 (1991), p. 131-149.
- , « Food and Social Classes in Late Medieval and Renaissance Italy », dans Jean-Louis Frandrin, Massimo Montanari et Albert Sonnendeld (dir.), *A Culinary History* (New York, Columbia University Press, 1999), p. 303-312.
- GROARK, Kevin P. « The Angel in the Gourd: Ritual, Therapeutic, and Protective Uses of Tobacco (*Nicotiana tabacum*) Among the Tzeltal and Tzotzil Maya of Chiapas, Mexico », *Journal of Ethnobiology*, 30, 1 (2010), p. 5-30.
- GUÉNIN, Eugène. *Ango et ses pilotes : d'après des documents inédits, tirés des archives de France, de Portugal et d'Espagne* (Paris, Imprimerie Nationale, 1901).
- GUERRINI, Anita. *The Courtier's Anatomists: Animals and Humans in Louis XIV's Paris* (Chicago, University of Chicago Press, 2015).
- HAHN, Whitney et Mairi COWAN. « Foods, Foodways, and Francisation in Seventeenth Century Québec » *Dublin Gastronomy Symposium* (2018), p. 1-8.
- HAIGH, Elizabeth. « They Must Cultivate the Land: Abraham Gesner as Indian Commissioner, 1847-1853 », *Journal of the Royal Nova Scotia Historical Society*, 3 (2000), p. 54-71.
- HAINES, Helen R, David G. SMITH, David GALBRAITH et Tys THEYSMEYER. « The Point of Popularity: A Summary of 10,000 Years of Human Activity at the Princess Point Promontory, Cootes Paradise Marsh, Hamilton, Ontario », *Canadian Journal of Archaeology*, 35, 2 (2011), p. 232-257.

- HALL, Jason. « Maliseet Cultivation and Climatic Resilience on the Wəlastəkw/St. John River During the Little Ice Age », *Acadiensis*, 44, 2 (2015), p. 3-25.
- HALLOWELL, A. Irving. « Bear Ceremonialism in the Northern Hemisphere », *American Anthropologist*, 28, 1 (1926), p. 1-175.
- HANKE, Lewis. *Aristotle and the American Indians: A Study in Race and Prejudice in the Modern World* (Chicago, Henry Regnery Company, 1959).
- HANKS, William F. *Converting Words: Maya in the Age of the Cross* (Berkeley, University of California Press, 2010).
- HAMAYON, Roberte. « Il n’y a pas de fumée sans Dieu », *L’Ethnographie*, 74-75, 2 (1977), p. 171-188.
- HAMEL-CHAREST, Laurence. « Qu’y a-t-il dans une assiette autochtone? », *Anthropology of Food*, <http://journals.openedition.org/aof/12830>.
- HAMELL, George R. « Trading in Metaphors: The Magic of Beads, Another Perspective Upon Indian-European Contact in Northeastern North America », dans *Proceedings of the 1982 Glass Trade Bead Conference*, 1983, p. 5-28.
- HARRIS, Oliver J. T. et Craig CIPOLLA. *Archaeological Theory in the New Millennium: Introducing Current Perspectives* (London, Routledge, 2017).
- HARRIS, Richard C. *The Seigneurial System in Early Canada: A Geographical Study* (Madison, University of Wisconsin Press, 1984 [1966]).
- HARTOG, François. *Le miroir d’Hérodote* (Paris, Gallimard, 1980).
- HARVEY, David Allen. « The Noble Savage and the Savage Noble: Philosophy and Ethnography in the Voyages of the Baron de Lahontan », *French Colonial History*, 11 (2010), p. 161-191.
- HASTORF, Christine Ann. *The Social Archaeology of Food: Thinking About Eating from Prehistory to the Present* (New York, Cambridge University Press, 2017).
- HAVARD, Gilles. « “Les forcer à devenir Cytoyens” : État, Sauvages et citoyenneté en Nouvelle-France (XVII^e-XVIII^e siècle) », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 64, 5 (2009), p. 985-1018.
- , « Le soleil et les pleurs : les premiers contacts franco-amérindiens d’après un coureur de bois du XVII^e siècle », dans *Les actes de colloques du musée du quai Branly Jacques Chirac*, 7 (2016), <http://actesbranly.revues.org/693>.

- , *Histoire des coureurs de bois : Amérique du Nord 1600-1840* (Paris, Les Indes savantes, 2016).
- , *Empire et métissages : Indiens et Français dans le Pays d'en Haut, 1660-1715* (Québec, Septentrion, 2017).
- HAYNES, Sterling. « Tobacco Smoke Enemas », *British Columbia Medical Journal*, 54, 10 (2012), p. 496-497.
- HEIDENREICH, Conrad E. *Huronian: A History and Geography of the Huron Indians, 1600-1650* (Toronto, McClelland and Stewart Limited, 1971).
- HEIDENREICH, Conrad E. et K. Janet RITCH. *Samuel de Champlain before 1604: Des Sauvages and Other Documents Related to the Period* (Montréal, McGill-Queen's University Press, 2010).
- HEIZER, Robert F. « The Bulbed Enema Syringe and Enema Tube in the New World », *Primitive Man*, 12, 4 (1939), p. 85-93.
- HERRMANN, Rachel B. « “No Useless Mouth”: Iroquoian Food Diplomacy in the American Revolution », *Diplomatic History*, 41, 1 (2017), p. 1-30.
- , *No Useless Mouth: Waging War and Fighting Hunger in the American Revolution* (Ithaca, Cornell University Press, 2019).
- , *To Feast on Us as Their Prey: Cannibalism and the Early Modern Atlantic* (Fayetteville, The University of Arkansas Press, 2019).
- HILLINGER, Alexandra. « Analyser les quatre traductions de *Des Sauvages* de Samuel de Champlain : réflexions sur le modèle d'Antoine Berman », dans Muguraş Constantinescu et Daniela Hăisan (dir.), « La critique des traductions II », *Atelier de traduction*, 20 (2013), p. 43-56.
- HIMMELMAN, P. Kenneth. « The Medicinal Body: An Analysis of Medicinal Cannibalism in Europe, 1300-1700 », *Dialectical Anthropology*, 22, 2 (1997), p. 183-203.
- HIRSCH, Rudolf. « Printed Reports on the Early Discoveries and Their Reception », dans Fredi Chiapelli, Michael J. B. Allen et Robert L. Benson (dir.), *First Images of America. Vol. 2* (Berkeley, University of California Press, 1976), p. 538-562.
- HODGEN, Margaret. *Early Anthropology in the Sixteenth and Seventeenth Centuries* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1998).
- HOFFER, Peter Charles. *Sensory Worlds in Early America* (Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2003).

- HOFFMANN, George. « From Communion to Communication: The Creation of a Reformation Public through Satire », dans David P. LaGardia et Cathy Yandell (dir.), *Memory and Community in Sixteenth-Century France* (Farnham, Ashgate, 2015), p. 113-133.
- HOFFMAN, Viktoria von. *From Gluttony to Enlightenment: The World of Taste in Early Modern Europe* (Urbana, University of Illinois Press, 2016).
- HOLTZ, Grégoire. « L'appropriation des plantes indiennes chez les naturalistes du XVI^e siècle », dans Sabine du Crest et Frank Lestringant (dir.), *Le théâtre de la curiosité* (Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2008), p. 109-122.
- , « L'œil du diable? Les *Relations* des missionnaires lues par les libertins », dans Guy Poirier (dir.), *Textes missionnaires dans l'espace francophone. Tome 1* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2016), p. 123-144.
- HOQUET, Thierry. « Biologisation de la race et racialisation de l'humain : Bernier, Buffon, Linné », dans Nicolas Bancel, Thomas David et Dominic Thomas (dir.), *L'invention de la race : des représentations scientifiques aux exhibitions populaires* (Paris, La Découverte, 2014), p. 25-42.
- HUDSON-RODD, Nancy. « Hygeia or Panacea? Ethnogeography and Health in Canada: Seventeenth to Eighteenth Century », *History of European Ideas*, 21, 2 (1995), p. 235-246.
- HUGH-JONES, Stephen. « Coca, Beer, Cigars and Yagé. Meals and Anti-Meals in an Amerindian Community », dans Jordan Goodman, Paul E. Lovejoy et Andrew Sherratt (dir.), *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology* (London et New York, Routledge, 1995), p. 47-66.
- INGOLD, Tim. « The Temporality of the Landscape », *World Archaeology*, 25, 2 (1993), p. 152-174.
- , « From Trust to Domination: An Alternative History of Human-Animal Relations », dans Aubrey Manning et James Serpell (dir.), *Animals and Human Society* (London, Routledge, 1994), p. 1-22.
- ISAAC, Benjamin. *The Invention of Racism in Classical Antiquity* (Princeton, Princeton University Press, 2004).
- JAENEN, Cornelius J. « The Frenchification and Evangelization of the Amerindians in the Seventeenth Century New France », *CCHA Study Sessions*, 35 (1968), p. 57-71.

- , « “Les Sauvages Américains” : Persistence into the 18th Century of Traditional French Concepts and Constructs for Comprehending Amerindians », *Ethnohistory*, 29, 1 (1982), p. 43-56.
- JAHODA, Gustav. *Images of Savages: Ancient Roots of Modern Prejudice in Western Culture* (London, Routledge, 1999).
- JANICK, Jules et Giulia GANEVA. « The First Images of Maize in Europe », *Maydica*, 50, 1 (2005), p. 71-80.
- JEANNERET, Michel. « Manières de table », dans Georg Weise (dir.), *Manierismo e letteratura* (Firenze, L.S. Olschki, 1986), p. 177-193.
- , *Des mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance* (Paris, J. Corti, 1987).
- JUNKER-ANDERSEN, Christen. « The Eel Fisheries of the St. Lawrence Iroquoians », *North American Archaeologist*, 9, 2 (1988), p. 97-121.
- KAUPP, Dorothée. « “Nos premiers missionnaires”. L’histoire des récollets dans les ouvrages franciscains au Canada, XIX^e-XX^e siècles », *Études d’histoire religieuse*, 75 (2009), p. 25-38.
- KELL, Katherine T. « Tobacco in Folk Cures in Western Society », *Journal of American Folklore*, 78, 308 (1965), p. 99-114.
- KELLY, Robert. *The Lifeways of Hunter-Gatherers: The Foraging Spectrum*, 2^e éd. (Cambridge, Cambridge University Press, 2013).
- KENNA, Margaret E. « Why Does Incense Smell Religious?: Greek Orthodoxy and the Anthropology of Smell », *Journal of Mediterranean Studies*, 15, 1 (2005), p. 50-69.
- KERBER, Jordan E. « Native American Treatment of Dogs in Northeastern North America: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives », *Archaeology of Eastern North America*, 25 (1997), p. 81-95.
- KIDD, Colin. *The Forging of Races: Race and Scripture in the Protestant Atlantic World, 1600-2000* (Cambridge, Cambridge University Press, 2006).
- KILANI, Mondher. « Le cannibalisme, une catégorie bonne à penser », *Études sur la mort*, 129, 1 (2006), p. 33-46.
- KILGOUR, Maggie. *From Communion to Cannibalism: An Anatomy of Metaphors of Incorporation* (Princeton, Princeton University Press, 1990).

- KIMMERER, Robin Wall. *Braiding Sweetgrass: Indigenous Wisdom, Scientific Knowledge, and the Teaching of Plants* (Minneapolis, Milkweed Editions, 2013).
- KLIBANSKY, Raymond, Erwin PANOFSKY et Fritz SAXL. *Saturn and Melancholy: Studies in the History of Natural Philosophy, Religion, and Art*, dir. par Philippe Despoix et Georges Leroux (Montréal, McGill-Queen's University Press, 2019 [1964]).
- KORSMEYER, Carolyn. « Delightful, Delicious, Disgusting », *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 60, 3 (2002), p. 217-225.
- KOUASSI, Germain. *Le phénomène de l'appropriation linguistique et esthétique en littérature africaine de langue française. Le cas des écrivains ivoiriens : Dadie, Kourouma et Adiaffi* (Paris, Éditions Publibook, 2007).
- KUHNLEIN, Harriet V. et Nancy J. TURNER. *Traditional Plant Foods of Canadian Indigenous Peoples: Nutrition, Botany and Use* (Philadelphia, Gordon and Breach Science Publishers, 1991).
- KUPPERMAN, Karen Ordahl. *Indians & English: Facing Off in Early America* (Ithaca, Cornell University Press, 2000).
- , « Fear of Hot Climates in the Anglo-American Colonial Experience », *William and Mary Quarterly*, 41, 2 (1984), p. 213-240.
- LA BARBERA, Francesco, Fabio VERNEAU, Mario AMATO et Klaus GRUNERT. « Understanding Westerners' Disgust for the Eating of Insects: The Role of Food Neophobia and Implicit Associations », *Food Quality and Preference*, 64 (2018), p. 120-125.
- LABELLE, Kathryn Magee. *Dispersed but Not Destroyed: A History of the Seventeenth-Century Wendat People* (Vancouver, UBC Press, 2013).
- LACAITA, Charles Carmichael. « The "Jerusalem Artichoke" (*Helianthus tuberosus*) », *Bulletin of Miscellaneous Information (Royal Botanic Gardens, Kew)*, 9 (1919), p. 321-339.
- LACASSE, Jean-Paul. *Les Innus et le territoire : Innu tipenitamun* (Sillery, Septentrion, 2004).
- , *L'ordre juridique innu*, Faculté de droit, Université d'Ottawa, https://www.cerp.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers_clients/Documents_deposes_a_la_Commission/p-336.pdf.
- LaCOMBE, Michael A. *Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2012).

- LaDUKE, Winona. *Recovering the Sacred: The Power of Naming and Claiming* (Toronto, Between the Lines, 2005).
- , *All Our Relations: Native Struggles for Land and Life* (Chicago, Haymarket Books, 2016).
- LAFRANCE, Marc. « Le goût du gras en Nouvelle-France », *Cap-aux-Diamants*, 44 (1996), p. 13-16.
- LAMBERT, Michel. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Vol. 1 : Ses origines autochtones et européennes* (Québec, Les éditions GID, 2006).
- LANDRY, Yves. *Orphelines en France, pionnières au Canada. Les Filles du roi au XVII^e siècle* (Montréal, Léméac, 1992).
- LANGUM, Virginia. « Cold Characters: Northern Temperament in the Premodern Imaginary », dans Dolly Jørgensen et Virginia Langum (dir.), *Visions of North in Premodern Europe* (Turnhout, Brepols, 2018), p. 123-144.
- LAROCHELLE, Catherine. *L'école du racisme : la construction de l'altérité à l'école québécoise (1830-1915)* (Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2021).
- LAUNAY, Robert. « Maize Avoidance? Colonial French Attitudes Towards Native American Foods in the Pays des Illinois (17th-18th century) », *Food and Foodways*, 26, 2 (2018), p. 92-104.
- LAURENT, Marie-Aline et Vincent VANDENBERG. « There Is no Smoke without Fire: Cannibalism, Source Criticism, and a Famous Anthropological Controversy », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 96, 2 (2018), p. 537-554.
- LAURIOUX, Bruno. « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, 5 (1983), p. 15-31.
- , « Interdits, interdictions et prescriptions alimentaires dans le Moyen Âge occidental : état de la question », dans Béatrice Caseau et Hervé Monchot (dir.), *Religion et interdits alimentaires : archéozoologie et sources littéraires* (2014), p. 1-15, <https://hal.science/hal-01679399>.
- LAVABRE-BERTRAND, Thierry. « La conception ternaire corps/esprit/âme dans la pensée médicale au cours des âges », *Cahiers d'études du religieux. Recherches interdisciplinaires*, 12 (2013), <http://journals.openedition.org/cerri/1245>.
- LAWRENCE, Ghislaine. « Tobacco Smoke Enemas », *The Lancet*, 359, 9315 (2002), p. 1442.

- LEBEL, Marc. « J'ai du bon tabac : quand les enfants fumaient la pipe », *Cap-aux-Diamants*, 32 (1993), p. 40-43.
- LEBLANC, Joseph et Kristin BURNETT. « What Happened to Indigenous Food Sovereignty in Northern Ontario? », dans Michel Robidoux et Cortney W. Mason (dir.), *A Land Not Forgotten: Indigenous Food Security & Land-Based Practices in Northern Ontario* (Winnipeg, University of Manitoba Press, 2017), p. 16-33.
- LE BRAS, Yvon. « Les Relations du père Jean de Brébeuf en Huronie : Écriture missionnaire et ethnographique », dans Guy Poirier, Marie-Christine Gomez-Géraud, et François Paré (dir.), *De l'Orient à la Huronie. Du récit de pèlerinage au texte missionnaire* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2011), p. 139-148.
- LE BRETON, David. « Ceci est mon corps. Manger la chair humaine », *Religiologiques*, 17 (1998), p. 99-111.
- , *La saveur du monde : une anthropologie des sens* (Paris, Éditions Métailié, 2015).
- LEBRUN, François. « Le "Traité des Superstitions" de Jean-Baptiste Thiers. Contribution à l'ethnographie de la France du XVII^e siècle », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 83, 3 (1976), p. 443-465.
- LE CORNEC, Cécile. « L'anguille dans les textes scientifiques et littéraires médiévaux : animal hybride et poisson de la gula », *Reinardus*, 21, 1 (2009), p. 98-114.
- LE LAY, Yves-François, Paul ARNOULD et Emeline COMBY. « Le castor, un agent en eau trouble. L'exemple du fleuve Rhône », *Géocarrefour*, 91, 4 (2017).
- LEMAITRE Serge et Olivier SERVAIS. « Chiens et loups : oppositions, similarités et ambiguïtés dans les sources archéologiques, ethnographiques et historiques des Anishinaabeg », dans Frédéric B. Laugrand et Jarich G. Oosten (dir.), *La nature des esprits dans les cosmologies autochtones / Nature of Spirits in Aboriginal Cosmologies* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2007), p. 257-279.
- LEONARD, Kevin J. M. *Mi'kmaq Culture During the Late Woodland and Early Historic Periods*, Thèse de doctorat (Anthropologie), University of Toronto, 1996.
- LEROUX, Jacques. *Cosmologie, mythologie et récit historique dans la tradition orale des Algonquins de Kitcisakik*, Thèse de doctorat (Anthropologie), Université de Montréal, 2003.
- , « Éthique et symbolique de la responsabilité territoriale chez les peuples algonquiens du Québec », *Recherches amérindiennes au Québec*, 39, 1-2 (2009), p. 85-97.

- LESAGE, Louis, Jean-François RICHARD, Alexandra BÉDARD-DAIGLE et Neha GUPTA. *Études multidisciplinaires sur les liens entre Hurons-Wendat et Iroquoiens du Saint-Laurent* (Québec, Québec, Presses de l'Université Laval, 2018).
- LESSARD, Renald. « De France à Nouvelle-France : la pratique médicale canadienne aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 95, 4 (1988), p. 421-433.
- LESTRINGANT, Frank. *L'atelier du cosmographe : ou l'image du monde à la Renaissance* (Paris, Albin Michel, 1991).
- , *Le cannibale : grandeur et décadence* (Paris, Droz, 2016 [1994]).
- , *Le Huguenot et le Sauvage : l'Amérique et la controverse coloniale, en France, au temps des guerres de religion (1555-1589)*, 3^e éd. (Genève, Droz, 2004 [1990]).
- , *Une sainte horreur ou le voyage en eucharistie*, 2^e éd. (Genève, Droz, 2012).
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques. Vol. I : Le cru et le cuit* (Paris, Plon, 1964).
- , *Mythologiques. Vol. III : L'origine des manières de table* (Paris, Plon, 1968).
- LÉVY, Bertrand. *Géographie humaniste et littérature : l'espace existentiel dans la vie et l'œuvre de Hermann Hesse (1877-1962)*, Thèse de doctorat (Géographie), Université de Genève, 1987.
- LIGNEREUX, Yves. « Nourritures carnées au Moyen-Âge : situation dans les *castra* entre Pyrénées et Languedoc (XIII^e-XV^e s.) », *Bull. CEHM*, 76 (2011), p. 5-28.
- LINDENBAUM, Shirley. « Thinking about Cannibalism », *Annual Review of Anthropology*, 33 (2004), p. 475-498.
- LINDEMANN, Mary. *Medicine and Society in Early Modern Europe*, 2^e éd. (Cambridge, Cambridge University Press, 2010).
- LINDHOLM, Samuel. « Governing According to Nature: Jean Bodin on Climates, Humours, and Temperaments », dans Marco Piasentier et Sara Raimondi (dir.), *Debating Biopolitics: New Perspectives on the Government of Life* (Cheltenham, Edward Elgar Publishing, 2022), p. 49-67.
- LINTE, Guillaume. « La couleur de la peau dans le discours médical (1730-1770) », *Dix-huitième siècle*, 51, 1 (2019), p. 261-274.

- LOZIER, Jean-François. *Flesh Reborn: The Saint Lawrence Valley Missions Settlements through the Seventeenth Century* (Montréal et Kingston, McGill-Queen's University Press, 2018).
- LOVEJOY, Arthur O. *The Great Chain of Being: A Study of the History of an Idea (The William James Lectures Delivered at Harvard University, 1933)* (Cambridge, Harvard University Press, 1964).
- MacDOUGALL, Andrew. « Did Native Americans Influence the Northward Migration of Plants during the Holocene? », *Journal of Biogeography*, 30, 5 (2003), p. 633-647.
- McMAHON, Sarah F. « A Comfortable Subsistence: The Changing Composition of Diet in Rural New England, 1620-1840 », *William and Mary Quarterly*, 42, 1 (1985), p. 26-65.
- MALIK, Kenan. *The Meaning of Race: Race, History and Culture in Western Society* (New York, Palgrave MacMillan, 1996).
- MALLIOS, Seth. *The Deadly Politics of Giving: Exchange and Violence at Ajacan, Roanoke, and Jamestown* (Tuscaloosa, University of Alabama Press, 2006).
- MANCALL, Peter C. « Tales Tobacco Told in Sixteenth-Century Europe », *Environmental History*, 9, 4 (2004), p. 648-678.
- , « The Raw and the Cold: Five English sailors in Sixteenth-Century Nunavut », *William and Mary Quarterly*, 70, 1 (2013), p. 3-40.
- MANDROU, Robert. *De la culture populaire aux XVII^e et XVIII^e siècles : la Bibliothèque bleue de Troyes* (Paris, Stock, 1964).
- MANE, Perrine. « Images médiévales de la pêche en eau douce », *Journal des savants*, 3-4 (1991), p. 227-261.
- MANN, Barbara Alice. *Iroquoian Women: The Gantowisas* (New York, Peter Lang, 2011 [2000]).
- MANN Rob. « “They are Fit to Eat the Divel and Smoak His Mother”: Labor, Leisure, Tobacco Pipes, and Smoking Customs among French Canadian Voyageurs during the Fur Trade Era », dans Elisabeth M. Scott (dir.), *Archaeological Perspectives on the French in the New World* (Gainesville, University Press of Florida, 2017), p. 58-82.
- MARGAT, Claire. « Phénoménologie du dégoût : inventaires des définitions », *Ethnologie française*, 41, 1 (2011), p. 17-25.

- MARSHALL, Mac. *Drinking Smoke: The Tobacco Syndemic in Oceania* (Honolulu, University of Hawai'i Press, 2013).
- MARTEL, Heather. « Dirty Things: Bread, Maize, Women, and Christian Identity in Sixteenth Century America », dans Ken Albala et Trudy Eden (dir.), *Food and Faith in Christian Culture* (New York, Columbia University Press, 2011), p. 83-104.
- MARTIN, Céline, Michael CHEVROT, Patricia PASSILLY-DEGRACE et Philippe BESNARD. « Le “goût du gras” : quoi, comment, pourquoi? », *Correspondances en métabolismes, hormones, diabètes et nutrition*, XIV, 5 (2010), p. 131-136.
- MASSE Vincent. « Les “sept hommes sauvages” de 1509 : fortune éditoriale de la première séquelle imprimée des contacts franco-amérindiens », dans Andreas Motsch et Grégoire Holtz (dir.), *Éditer la Nouvelle-France* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2011), p. 83-106.
- MAUSS, Marcel. « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'année sociologique*, Nouvelle série, 1^{ère} année (1923-1924), p. 30-186.
- , *Essai sur le don* (Paris, Presses universitaires de France, 2012 [1925]).
- McSHEA, Bronwen Catherine. « Presenting the “Poor Miserable Savage” to French Urban Elites: Commentary on North American Living Conditions in Early Jesuit Relations », *Sixteenth Century Journal*, XLIV, 3 (2013), p. 683-711.
- MÉCHIN, Colette. *Bêtes à manger : usages alimentaires des Français* (Nancy, Presses universitaires de Nancy, 1992).
- MELZER, Sara E. *Colonizer or Colonized: The Hidden Stories of Early Modern French Culture* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2012).
- MENNELL, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (Oxford, B. Blackwell, 1985).
- MERCHANT, Carolyn. *The Death of Nature: Women, Ecology, and the Scientific Revolution* (New York, Harper Collins, 1983).
- , *Ecological Revolutions: Nature, Gender, and Science in New England*, 2^e éd. (Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2010).
- MERRILL, William L. et Christian F. FEEST. « An Exchange of Botanical Information in the Early Contact Situation: Wisakon of the Southeastern Algonquians », *Economic Botany*, 29, 2 (1975), p. 171-184.

- METHENY, Karen Bescherer. « Sensory Perspectives on Maize and Identity Formation in Colonial New England », *Historical Archaeology*, 56, 2 (2022), <https://doi.org/10.1007/s41636-022-00334-7>.
- MEYER, Frédéric. *Pauvreté et assistance spirituelle : les franciscains récollets de la province de Lyon aux XVII^e et XVIII^e siècles* (Saint-Étienne, Université de Saint-Étienne, 1997).
- MEYZIE, Philippe. *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)* (Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007).
- MIHESUAH, Devon. « Indigenous Health Initiatives, Frybread, and the Marketing of Nontraditional “Traditional” American Indian Foods », *Native American and Indigenous Studies*, 3, 2 (2016), p. 45-69.
- MILLER, Christopher L. et George R. HAMELL. « A New Perspective on Indian-White Contact: Cultural Symbols and Colonial Trade », *The Journal of American History*, 73, 2 (1986), p. 311-328.
- MILLER, Michael J. et John M. CASSELMAN. « The American Eel: A Fish of Mystery and Sustenance for Humans », dans Katsumi Tsukamoto et Mari Kuroki (dir.), *Eels and Humans* (Tokyo, Springer, 2014), p. 155-169.
- MILLIET, Jacqueline. « Manger du chien? C'est bon pour les sauvages! », *L'Homme*, 136 (1995) p. 75-94.
- MINTZ, Sidney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (New York, Penguin Books, 1986).
- MIYANO KOPELSON, Heather. *Faithful Bodies: Performing Religion and Race in the Puritan Atlantic* (New York, NYU Press, 2014).
- MONCKTON, Stephen G. *Huron Paleoethnobotany* (Toronto, Ontario Heritage Foundation, 1992).
- MONTANARI, Massimo. *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, trad. par Monique Aymard (Paris, Seuil, 1995).
- , *Food Is Culture* (New York, Columbia Press, 2006).
- , « Food Systems and Models of Civilization », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Food: A Culinary History* (New York, Columbia University Press, 1999), p. 69-78.
- MOORE, James T. *Indian and Jesuit: A Seventeenth-Century Encounter* (Chicago, Loyola University Press, 1982).

- MORIARTY, Michael. *Taste and Ideology in Seventeenth-Century France* (Cambridge, Cambridge University Press, 1988).
- MORICEAU, Jean-Marc. *La mémoire des croquants. Chroniques de la France des campagnes, 1435-1652* (Paris, Tallandier, 2018).
- MORRISON, Kenneth M. *The Solidarity of Kin: Ethnohistory, Religious Studies, and the Algonkian-French Religious Encounter* (Albany, State University New York Press, 2002).
- MOUHOT, Jean-François. « L'influence amérindienne sur la société en Nouvelle-France. Une exploration de l'historiographie de François-Xavier Garneau à Allan Greer (1845-1997) », *Globe. Revue internationale d'études québécoises*, 5, 1 (2002), p. 123-157.
- MT. PLEASANT, Jane. « The Paradox of Plows and Productivity: An Agronomic Comparison of Cereal Grain Production under Iroquois Hoe Culture and European Plow Culture in the Seventeenth and Eighteenth Centuries », *Agricultural History*, 85, 4 (2011), p. 460-492.
- MUCHEMBLED, Robert. *La civilisation des odeurs* (Paris, Les Belles Lettres, 2017).
- NADASDY, Paul. « The Gift in the Animal: The Ontology of Hunting and Human-Animal Sociality », *American Ethnologist*, 34, 1 (2007), p. 25-43.
- NASSANEY, Michael S. et Terrance J. MARTIN. « Food and Furs at French Fort St. Joseph », dans Elisabeth M. Scott (dir.), *Archaeological Perspectives on the French in the New World* (Gainesville, University Press of Florida, 2017), p. 83-111.
- NAYROU, Félicie. « “Essai sur le don” : l'inquiétante oralité dans l'ombre de la structure », *Revue française de psychanalyse*, 5, 65 (2001), p. 1507-1520.
- NELSON, John William. « The Ecology of Travel on the Great Lakes Frontier: Native Knowledge, European Dependence, and the Environmental Specifics of Contact », *The Michigan Historical Review*, 45, 1 (2009), p. 1-26.
- NELSON, Scott Reynolds. *Oceans of Grain: How American Wheat Remade the World* (New York, Basic Books, 2022).
- NICHOLSON, Mervyn. « Food and Power: Homer, Carroll, Atwood and Others », *Mosaic: A Journal for the Interdisciplinary Study of Literature*, 20, 3 (1987), p. 37-55.
- NOBLE, Louise. *Medicinal Cannibalism in Early Modern English Literature and Culture* (New York, Palgrave Macmillan, 2011).

- NOBLE, William Charles. « Ontario Iroquois Effigy Pipes », *Canadian Journal of Archaeology / Journal canadien d'archéologie*, 3 (1979), p. 69-90.
- NORMAN, Alyson. « “Fit for the Table of the Most Fastidious Epicure”: Culinary Colonialism in the Upper Canadian Contact Zone », dans Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp (dir.), *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History* (Toronto, University of Toronto Press, 2012), p. 31-51.
- NORTON, Marcy. *Sacred Gifts, Profane Pleasures* (Ithaca et London, Cornell University Press, 2008).
- NOURRISSON, Didier. « Les “fines herbes” du plaisir », *Ethnologie française*, 34, 3 (2004), p. 435-442.
- NYELA, Océane et Ramona E. BLINN. « Le “nisagan” ou “nijagan” », *Historic Nova Scotia*, <https://historiconovascotia.ca/items/show/248>.
- OBERHOLTZER, Cath. « Fleshing Out the Evidence: From Archaic Dog Burials to Historic Dog Feasts », *Ontario Archaeology*, 73 (2002), p. 3-14.
- OUELLET, Réal. « Gestualité et perception de l'autre dans les Relations de Cartier », dans Jaap Lintvelt, Réal Ouellet et Hub Hermans (dir.), *Culture et colonisation en Amérique du Nord* (Sillery, Septentrion, 1994), p. 27-48.
- , « À la découverte de Lahontan », *Dix-huitième siècle*, 27 (1995), p. 323-333.
- PAGDEN, Anthony. *The Fall of Natural Man: The American Indian and the Origins of Comparative Ethnology* (Cambridge, Cambridge University Press, 1992 (1982)).
- , *European Encounters With the New World* (New Haven et London, Yale University Press, 1993).
- PÂNZARU, Ioan. « Épices, encens et sacrements », *Annals of the Academy of Romanian Scientists*, 8, 1 (2016), p. 120-131.
- PARKER, Arthur Caswell. « Iroquois Uses of Maize and Other Food Plants », *Bulletin of the 1910 New York State Museum* (Albany, University of the State of New York, 1910).
- , *Seneca Myths and Folk Tales* (Buffalo, Buffalo Historical Society, 1923).
- PARSONS, Elsie Clews. « Micmac Folklore », *The Journal of American Folklore*, 38, 147 (1925), p. 55-133.

- PARSONS, Christopher M. « Natives, Newcomers, and Nicotiana: Tobacco in the History of the Great Lakes Region », dans Robert Englebert et Guillaume Teasdale (dir.), *French and Indians in the Heart of North America, 1630-1815* (East Lansing, Michigan State University Press, 2013), p. 21-41.
- , « The Natural History of Colonial Science: Joseph-François Lafitau's Discovery of Ginseng and its Afterlives », *William and Mary Quarterly*, 73, 1 (2016), p. 37-72.
- , *A Not-So-New World: Empire and Environment in French Colonial North America* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2018).
- , « Tobacco, Secrecy, and the Colonial Archive in Early Canada », Conférence présentée à l'Université Concordia, le 17 janvier 2019.
- PAPER, Jordan. *The Deities Are Many: A Polytheistic Theology* (Albany, State University of New York Press, 2005).
- PASTOUREAU, Michel. *L'ours : histoire d'un roi déchu* (Paris, Seuil, 2007).
- PEACE, Thomas. « Maintaining Connections: Lorette During the Eighteenth Century », dans Thomas Peace et Kathryn Magee Labelle (dir.), *From Huronia to Wendakes: Adversity, Migrations, and Resilience, 1650-1900* (Norman, University of Oklahoma Press, 2016), p. 74-110.
- , « A Reluctant Engagement: Alliances and Social Networks in Early-18th-Century Kespukwitk and Port Royal », *Acadiensis*, 49, 1 (2020), p. 5-38.
- PEARSON, Peter L. « Triploidity », dans Sydney Brenner and Jeffrey H. Miller (dir.), *Encyclopedia of Genetics* (San Diego, Academic Press, 2002).
- PEARSON, Timothy G. *Becoming Holy in Early Canada* (Montréal et Kingston, McGill-Queen's University Press, 2014).
- PENTCHEVA, Bissera V. « The Performative Icon », *The Art Bulletin*, 88, 4 (2006), p. 631-655.
- PERCY, Jonathan A., A. J. EVANS, Peter G. WELLS et Susan J. ROLSTON (dir.). *The Changing Bay of Fundy: Beyond 400 Years. Proceedings of the 6th Bay of Fundy Workshop, Cornwallis, Nova Scotia, September 29th-October 2nd, 2004* (Atlantic Region Occasional Report, 2005).
- PFEIFFER, Thomas. *Marc Lescarbot : pionnier de la Nouvelle-France* (Paris, L'Harmattan, 2012).

- PHILIPPE-LEVATOIS, Jeanne. *Cuisine traditionnelle de Poitou et de Vendée* (Poitiers, Le Bouquiniste, 1979).
- PIETTRE, Renée Koch et Francis SCHMIDT (dir.). *La cuisine et l'autel : les sacrifices en questions dans les sociétés de la Méditerranée ancienne* (Turnhout, Brepols Publishers, 2005).
- PILCHER, Jeffrey M. *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque, University of Mexico Press, 1998).
- PINETTE, Susan. « The Importance of the Literary: Lahontan's Dialogues and Primitivist Thought », *Prose Studies*, 28, 1 (2006), p. 41-53.
- i, Mario. *La teoria dei climi : una falsa dottrina che non muta da Ippocrate a Hegel* (Roma, Società geografica italiana, 1988).
- , « Un aperçu historique de la "théorie des climats" », *Annales de géographie*, 547 (1989), p. 322-325.
- PINTARD, René. *Le libertinage érudit dans la première moitié du XVII^e siècle* (Genève et Paris, Slatkine, 1983).
- PIOFFET, Marie-Christine. « Gaulois et Souriquois à travers les mailles de la généalogie lescarbotienne », dans Pierre Guillaume et Laurier Turgeon (dir.), *Regards croisés sur le Canada et la France. Voyages et relations du XVI^e au XX^e siècle* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2007).
- , « Les entretiens en mer dans l'*Histoire du Canada* de Gabriel Sagard (1636). Entre la tradition des *problemata* et la propagande missionnaire », dans Agnès Cousson (dir.), *L'entretien au XVII^e siècle* (Paris, Classiques Garnier, 2018), p. 223-237.
- PLAKIAS, Alexandra. « Putting Our Morals Where Our Mouths Are: Disgust and Food Ethics », dans Nina Strohminger, et Viktor Kumar (dir.), *The Moral Psychology of Disgust* (London et New York, Rowman & Littlefield, 2018), p. 195-210.
- PODRUCHNY, Carolyn. « Werewolves and Windigos: Narratives of Cannibal Monsters in French-Canadian Voyageur Oral Tradition », *Ethnohistory*, 51, 4 (2004), p. 677-700.
- POLLACK, John H. « Native Performances of Diplomacy and Religion in Early New France », dans Joshua David Bellin, Laura L. Mielke et Philip J. Deloria (dir.), *Native Acts: Indian Performance, 1603-1832* (Lincoln, University of Nebraska Press, 2012), p. 81-116.

- PONSOT, Pierre. « Les débuts du maïs en Bresse sous Henri IV : une découverte, un mystère », *Histoire et sociétés rurales*, 23, 1 (2005), p. 117-136.
- POPKIN, Richard H. *Isaac La Peyrère (1596-1676): His Life, Work, and Influence* (Leiden, Brill, 1987).
- POULAIN, Jean-Pierre. « Dimensions de l'espace social alimentaire », dans Jean-Pierre Poulain dir., *Dictionnaire des cultures alimentaires* (Paris, Presses universitaires de France, 2012), p. 383-408.
- POULOT, Dominique. « Une nouvelle histoire de la culture matérielle? », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 44, 2 (1997), p. 344-357.
- PRICE, Lisa L., Gisella S. CRUZ-GARCIA et Nemer E. NARCHI. « Foods of Oppression », *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5 (2021).
- PRICE, Merrall Llewelyn. *Consuming Passions: The Uses of Cannibalism in Late Medieval and Early Modern Europe* (New York, Routledge, 2003).
- PRITCHARD, Evan T. *No Word for Time: The Way of the Algonquin People* (San Francisco et Tulsa, Council Oak Books, 2001[1997]).
- , *Native New Yorkers: The Legacy of the Algonquin People of New York* (San Francisco et Tulsa, Council Oak Books, 2002).
- PROCTOR, Robert N. *Cancer Wars: How Politics Shapes What We Know and Don't Know about Cancer* (New York, Basic Books, 1995).
- PROCTOR, Robert N. et Londa L. SCHIEBINGER (dir.). *Agnotology: The Making and Unmaking of Ignorance* (Stanford, Stanford University Press, 2008).
- PROSPERI, Adriano. *Il seme dell'intolleranza. Ebrei, eretici, selvaggi : Granada 1492* (Rome et Bari, Laterza, 2011).
- PROULX, Gilles. *Between France and New France: Life Aboard the Tall Sailing Ships* (Toronto, Dundurn Press, 1984).
- QUELLIER, Florent. *Gourmandise : histoire d'un péché capital* (Paris, Armand Colin, 2010).
- , *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle* (Paris, Belin, 2015).
- RAFFERTY, Sean M. « Evidence of Early Tobacco in Northeastern North America? », *Journal of Archaeological Science*, 33, 4 (2006), p. 453-458.

- RAMBOURG, Patrick. « Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX^e siècle », dans Julia Csergo (dir.), *Trop gros? L'obésité et ses représentations* (Paris, Autrement, 2009), p. 75-91.
- RAND, Silas Tertius et Helen Livermore WEBSTER. *Legends of the Micmacs* (New York, Longmans, Green, and co., 1894).
- RICHTER, Daniel K. « “Believing That Many of the Red People Suffer Much for the Want of Food”: Hunting, Agriculture, and a Quaker Construction of Indianness in the Early Republic », *Journal of the Early Republic*, 19, 4 (1999), p. 601-628.
- RIGUELLE, William. « Le chien dans la rue aux XVII^e et XVIII^e siècles. Le cas des villes du sud de la Belgique », *Histoire urbaine*, 47, 3 (2016), p. 69-86.
- RILEY, Kathleen C. et Amy L. PAUGH. *Food and Language: Discourses and Foodways Across Cultures* (New York, Routledge, 2019).
- ROBERTSON, Robert H. S. « The Place of Oats in Scottish Nutrition », *Nutrition and Health*, 17, 3 (2003), p. 255-261.
- ROBIDOUX, Michael et Courtney W. MASON (dir.), *A Land Not Forgotten: Indigenous Food Security & Land-Based Practices in Northern Ontario* (Winnipeg, University of Manitoba Press, 2017).
- ROBINSON, Margaret. « Is the Moose Still My Brother if We Don't Eat Him? », dans Jodey Castricano et Rasmus R. Simonsen (dir.), *Critical Perspectives on Veganism* (Cham, Palgrave Macmillan, 2016), p. 261-284.
- ROUÉ, Marie. « Histoire et épistémologie des savoirs locaux et autochtones. De la tradition à la mode », *Revue d'ethnoécologie*, 1 (2012), p. 2-14.
- ROUSSEAU, François. *L'œuvre de chère en Nouvelle-France : le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec* (Québec, Presses de l'Université Laval, 1983).
- ROUSSEAU, Jacques. « Ethnobotanique abénakise », *Archives du folklore*, 2 (1947), p. 145-182.
- , « Dans la forêt québécoise », *Annales*, 21, 5 (1966), p. 1040-1047.
- , « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomiques du Québec », *Les cahiers des Dix*, 32 (1967), p. 13-35.
- ROY, Bernard, Jenni LABARTHE et Judith PETITPAS. « Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires », *Anthropologie et sociétés*, 37, 2 (2013), p. 233-250.

- ROZIN, Paul, et April E. FALLON. « The Psychological Categorization of Foods and Non-Foods: A Preliminary Taxonomy of Food Rejections », *Appetite*, 1, 3 (1980), p. 193-201.
- , « A Perspective on Disgust », *Psychological Review*, 94, 1 (1987), p. 23-41.
- RUSHFORTH, Brett. *Bonds of Alliance: Indigenous and Atlantic Slaveries in New France* (Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2012).
- RUBIÉS, Joan-Pau. « Were Early Modern Europeans Racist? », dans Amos Morris-Reich et Dirk Rupnow (dir.), *Ideas of 'Race' in the History of the Humanities* (Cham, Palgrave Macmillan, 2017), p. 33-87.
- RUDY, Jarrett. *The Freedom to Smoke: Tobacco Consumption and Identity* (Montréal, McGill-Queen's University Press, 2014).
- RUSSELL, Nerissa. *Social Zooarchaeology: Humans and Animals in Prehistory* (Cambridge, Cambridge University Press, 2012).
- RYAN, Michael T. « Assimilating New Worlds in the Sixteenth and Seventeenth Centuries », *Comparative Studies in Society and History*, 23, 4 (1981), p. 519-538.
- SAILLARD Denis, « La cuisine de l'Autre. Échanges et rivalités dans les relations gastronomiques franco-anglaises du XVIII^e siècle à nos jours », *Nos meilleurs ennemis. L'entente culturelle franco-britannique revisitée* (2014), <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01884367/document>.
- SALISBURY, Joyce E. *The Beast Within: Animals in the Middle Ages*, 2^e éd. (London, Routledge, 2011).
- SALISBURY, Neal. *Manitou and Providence: Indians, Europeans, and the Making of New England, 1500-1643* (New York, Oxford University Press, 1982).
- SAHLINS, Marshall. *Stone Age Economics* (London et New York, Routledge, 2017 [1972]).
- SAHLINS, Peter. « Why Tobacco? Europeans, Forbidden Fruits and the Panacea Gospel », dans Jordan Goodman (dir.), *Tobacco in History: The Cultures of Dependence* (London, Routledge, 1994), p. 36-54.
- , *1668: The Year of the Animal in France* (New York, Zone Books, 2017).
- SAUMANDE, Pierre. « Organisation des secours aux noyés dans le département de la Haute-Vienne (fin du XVIII^e siècle-premières décennies du XIX^e) », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 47, 324 (1999), p. 475-483.

- SCHAUB, Jean-Frédéric. *Pour une histoire politique de la race* (Paris, Seuil, 2015).
- , « Temps et race », *Archives de philosophie*, 81, 3 (2018), p. 455-475.
- SCHIEBINGER, Londa L. *Plants and Empire: Colonial Bioprospecting in the Atlantic World* (Cambridge, Harvard University Press, 2004).
- SCHIVELBUSCH, Wolfgang. *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, trad. par David Jacobson (New York, Pantheon Books, 1992).
- SCOTT, Colin. « La rencontre avec les Blancs d'après les récits historiques et mythiques des Cris de la Baie James », trad. par Ida Paquin, *Recherches amérindiennes au Québec*, 22, 2-3 (1992), p. 47-62.
- SEABROOK, Janet A. E. et Leo. A. DIONNE. « Studies on the Genus *Apios*. I. Chromosome Number and Distribution of *Apios americana* and *A. priceana* », *Canadian Journal of Botany*, 54, 22 (1976), p. 2567-2572.
- SEEMAN, Erik R. *The Huron-Wendat Feast of the Dead: Indian-European Encounters in Early North America* (Baltimore, The John Hopkins University Press, 2011).
- SETTEE, Priscilla et Shailesh SHUKLA (dir.). *Indigenous Food Systems: Concepts, Cases, and Conversations* (Toronto et Vancouver, Canadian Scholars, 2020).
- SÉGUIN, Robert-Lionel. « Le menu quotidien en Nouvelle-France », *Liberté*, 10, 7 (1969), p. 65-90.
- SERDECZNY, Anton. « Effacer ses traces : logiques savantes de l'oubli », *Écrire l'histoire*, 13-14 (2014), p. 195-202.
- , *Du tabac pour le mort : une histoire de la réanimation* (Ceyzérieu, Champ Vallon, 2018).
- SERRADELL, Phillip. « “This is my Body”: Symbolism in Bread & Bread making », *Eye of the Heart*, 4 (2009), p. 105-109.
- SERRA-MALLOL, Christophe. « Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire? », *Anthropozoologica*, 45, 1 (2010), p. 157-172.
- , « Cynophagie », dans Jean-Pierre Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2^e éd. (Paris, Presses universitaires de France/Humensis, 2018) p. 374-381.
- SETH, Vanita. *Europe's Indians: Producing Racial Difference, 1500-1900* (Durham, Duke University Press, 2010).

- SHOEMAKER, Daniel Naylor. *The Jerusalem Artichoke as a Crop Plant* (Washington, U.S. Department of Agriculture, 1937), p. 6-7.
- SIMONEAU, Daniel. « The Seminary of Québec Site: From New France's Earliest Farm to its First Religious Institution », *Post-Medieval Archaeology*, 43, 1 (2009), p. 223-228.
- SIMONIS, Yvan. « Le cannibalisme des Iroquois : comportement social, environnements, structures de l'esprit », *Anthropologie et sociétés*, 1, 2 (1977), p. 107-122.
- SIMPSON, Leanne R. « Anticolonial Strategies for the Recovery and Maintenance of Indigenous Knowledge », *American Indian Quarterly*, 28, 3-4 (2004), p. 373-384.
- SIOUI, Georges E. *Les Hurons-Wendats, une civilisation méconnue* (Québec, Presses de l'Université Laval, 1994).
- , *Pour une histoire amérindienne de l'Amérique* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2016 [1989]).
- SLATER John. « The Politics of the Origins of Maize », dans Frederick A. de Armas et James Mandrell (dir.), *The Gastronomical Arts in Spain: Food and Etiquette* (Toronto, University of Toronto Press, 2022), p. 69-94.
- SLOCUM, Rachel. « Race in the Study of Food », *Progress in Human Geography*, 35, 3 (2011), p. 303-327.
- SCHLANGER, Sarah H. « Recognizing Persistent Places in Anasazi Settlement Systems », dans Jacqueline Rossignol et Lu Ann Wandsnider (dir.), *Space, Time, and Archaeological Landscapes* (New York, Plenum Press, 1992), p. 91-112.
- SMALL, Ernest. *North American Cornucopia: Top 100 Indigenous Food Plants* (Boca Raton, CRC Press, 2014).
- SMALLMAN, Shawn. *Dangerous Spirits: The Windigo in Myth and History* (Victoria, Heritage House Publishing, 2014).
- SMET, Peter A. G. M. de et Nicholas M. HELLMUTH. « A Multidisciplinary Approach to Ritual Enema Scenes on Ancient Maya Pottery », *Journal of Ethnopharmacology*, 16, 2-3 (1986), p. 213-262.
- SMITH, Justin E. H. *Nature, Human Nature, and Human Difference: Race in Early Modern Philosophy* (Princeton, Princeton University Press, 2015).
- SOHIER, Julien. « Les chiens et les espaces consacrés dans les villes du nord-ouest de l'Europe du XIII^e au XIV^e siècle : quelques réflexions », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 96, 2 (2018), p. 785-798.

- SOLER, Jean. « Sémiotique de la nourriture dans la Bible », *Annales. Histoire, sciences sociales*, 28, 4 (1973), p. 943-955.
- SOLOMON, Julie R. « You've Got to Have Soul: Understanding the Passions in Early Modern Culture », dans Stephen Pender et Nancy S. Struever (dir.), *Rhetoric and Medicine in Early Modern Europe* (Surrey, Ashgate, 2012), p. 195-228.
- SPAVIN, Richard. « Jean Bodin and the Idea of Anachronism », dans Sara Miglietti et John Morgan (dir.), *Governing the Environment in the Early Modern World: Theory and Practice* (Oxon, Routledge, 2017), p. 38-55.
- SPECK, Frank. *Naskapi: The Savage Hunters of the Labrador Peninsula* (Norman, University of Oklahoma Press, 1953).
- SPRINGER, James Warren. « An Ethnohistoric Study of the Smoking Complex in Eastern North America », *Ethnohistory*, 28, 3 (1981), p. 217-235.
- STANLEY, George F. « The Policy of "Francisation" as Applied to the Indians During the Ancien Regime », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 3, 3 (1949), p. 333-348.
- STAVELY, Keith W. F. et Kathleen FITZGERALD. *America's Founding Food: The Story of New England Cooking* (Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2004).
- STECKLEY, John L. *Words of the Huron* (Waterloo, Wilfrid Laurier University Press, 2007).
- STEEVES, Paulette. « Academia, Archaeology, CRM, and Tribal Historic Preservation », *Archaeologies: Journal of the World Archaeological Congress*, 11, 1 (2015), p. 121-141.
- STEPONAITIS, Vincas P., Vernon J. KNIGHT et George E. LANKFORD. « Effigy Pipes of the Lower Mississippi Valley: Iconography, Style, and Function », *Journal of Anthropological Archaeology*, 55 (2019), p. 1-25.
- STEWART, Grace G. « A History of the Medical Use of Tobacco 1492-1860 », *Medical History*, 11, 3 (1967), p. 228-268.
- STROHMAIER, Gotthard. « Reception and Tradition: Medicine in the Byzantine and Arab World », dans Mirko D. Grmek, Bernadino Fantini et Antony Shugar (dir.), *Western Medical Thought from Antiquity to the Middle Ages* (Cambridge, Harvard University Press, 1998), p. 139-169.
- STUURMAN, Siep. « François Bernier and the Invention of Racial Classification », *History Workshop Journal*, 50 (2000), p. 1-21.

- SUGG, Richard. *Mummies, Cannibals and Vampires: The History of Corpse Medicine from the Renaissance to the Victorians*, 2^e éd. (London, Routledge, 2016).
- TANGUAY, Jean. « Les règles d'alliance et l'occupation huronne du territoire », *Recherches amérindiennes au Québec*, 30, 3 (2000), p. 21-34.
- TAYLOR, Alan. « “Wasty Ways”: Stories of American Settlement », *Environmental History*, 3, 3 (1998), p. 291-310.
- TEMKIN, Owsei. *Galenism; Rise and Decline of a Medical Philosophy* (Ithaca, Cornell University Press, 1973).
- TENAILLON, Maud Irène et Alain CHARCOSSET. « A European Perspective on Maize History », *Comptes rendus biologiques*, 334, 3 (2011), p. 221-228.
- THIERRY, Éric. « Une création de Champlain : l'ordre de Bon Temps », dans Raymonde Litalien et Denis Vaugeois (dir.), *Champlain : la naissance de l'Amérique française* (Québec, Septentrion, 2004), p. 135-142.
- THOMAS, Keith. *Religion and the Decline of Magic* (London, Penguin Books, 1991 [1971]).
- THORN, A. Chr. « À propos d'un nom de rue », *Studia Neophilologica*, 11, 1-2 (1938), p. 118-122.
- TISSOT, Georges. « Le calumet de l'Autre – ou le calumet du sacrifice », *Religiologiques*, 6 (1992).
- TOMBAL, Dominique. « Le polygénisme aux XVII^e et XVIII^e siècles : de la critique biblique à l'idéologie raciste », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 71, 4 (1993), p. 850-874.
- TOOKER, Elisabeth. *An Ethnography of the Huron Indians, 1615-1649* (Washington, U. Smithsonian Institution, 1964).
- , *Native North American Spirituality of the Eastern Woodlands: Sacred Myths, Dreams, Visions, Speeches, Healing Formulas, Rituals, and Ceremonials* (New York, Paulist Press, 1979).
- TOOLEY, Marian J. « Bodin and the Mediaeval Theory of Climate », *Speculum*, 28, 1 (1953), p. 64-83.
- TRÉPARDOUX, Francis. « Philippe-Nicolas Pia (1721-1799), échevin de Paris, pionnier du secourisme en faveur des noyés » (seconde partie), *Revue d'histoire de la pharmacie*, 45, 316 (1997), p. 375-384.

- , « Les momies comme médicaments », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 380 (2013), p. 353-360.
- TRIGGER, Bruce G. *The Indians and the Heroic Age of New France* (Ottawa, Canadian Historical Association, 1977).
- , *Natives and Newcomers: Canada's "Heroic Age" Reconsidered* (Montréal, McGill-Queen's University Press, 1985).
- , *The Children of Aataentsic: A History of the Huron People to 1660* (Kingston, McGill-Queen's University Press, 1987).
- , *The Huron, Farmers of the North*, 2^e éd. (Fort Worth, Holt, Rinehart and Winston, 1990).
- TRUDEL, Marcel. *Histoire de la Nouvelle-France. Tome II : Le comptoir, 1604-1627* (Montréal, Fides, 1966).
- , *Histoire de la Nouvelle-France. Tome III : La seigneurie des Cent-Associés. Tome 1 : Les événements* (Montréal, Fides, 1979).
- TSING, Anna Lowenhaupt. *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins* (Princeton, Princeton University Press, 2015).
- TURGEON, Laurier. « La morue des "terres neufves" : consommation, corps et colonialisme français au XVI^e siècle », dans Alain Beaulieu et Stéphanie Chaffray (dir.), *Représentation, métissage et pouvoir. La dynamique coloniale des échanges entre Autochtones, Européens et Canadiens (XVI^e-XX^e siècle)* (Québec, Presses de l'Université Laval, 2012), p. 237-274
- , *Une histoire de la Nouvelle-France : Français et Amérindiens au XVI^e siècle* (Paris, Belin, 2019).
- TURNER, Nancy Jean et Patrick von ADERKAS. « Sustained by First Nations: European Newcomers' Use of Indigenous Plant Foods in Temperate North America », *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81, 4 (2012), p. 295-315.
- UBELAKER, Douglas H. et Douglas W. OWSLEY. « Isotopic Evidence for Diet in the Seventeenth-Century Colonial Chesapeake », *American Antiquity*, 68, 1 (2003), p. 129-139.
- VANDENBERG, Vincent. « Les nourritures des affamés : décrire et penser les aliments de substitution au haut Moyen Âge », dans *L'alimentazione nell'alto Medioevo : pratische, simboli, ideologie* (Spoleto, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, 2016) p. 447-466.

- VAN EYCK, Masarah. « *We shall Be One People* »: *Early Modern French Perceptions of the Amerindian Body*, Thèse de doctorat (Histoire), Université McGill, 2001.
- VAUGHAN, Theresa A. *Women, Food, and Diet in the Middle Ages: Balancing the Humours* (Amsterdam, Amsterdam University Press, 2020).
- VERNANT, Jean-Pierre. « At Man's Table: Hesiod's Foundation Myth of Sacrifice », dans Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant (dir.), *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*, trad. par Paula Wissing (Chicago, University of Chicago Press, 1989).
- , « La belle mort et le cadavre outragé », dans *La mort, les morts dans les sociétés anciennes* (Paris, Édition de la Maison des sciences de l'homme, 1990), p. 1-40
- VIAU, Roland. *Enfants du néant et mangeurs d'âmes : guerre, culture et société en Iroquoisie ancienne* (Montréal, Boréal, 2000).
- , *Femmes de personne. Sexes, genres et pouvoirs en Iroquoisie ancienne* (Montréal, Boréal, 2005).
- , *Gens du fleuve, gens de l'île : Hochelaga en Laurentie iroquoise au XVI^e siècle* (Montréal, Boréal, 2021).
- VIGNOLO, Paolo. *Cannibali, giganti e selvaggi. Creature mostruose del Nuovo Mondo* (Milano, Bruno Mondadori, 2009).
- VINCENS, Simone. *Madame Montour et son temps* (Montréal, Québec/Amérique, 1979).
- VINCENT, Sylvie. « L'histoire montagnaise jusqu'au 15 novembre : quatre siècles de dépossession », *Possibles*, 1, 3-4 (1977), p. 13-24.
- , « Apparent Compatibility, Real Incompatibility: Native and Western Versions of History – The Innu Example », dans John Clammer, Sylvie Poirier et Eric Schwimmer (dir.), *Figured Worlds: Ontological Obstacles in Intercultural Relations* (Toronto, University of Toronto Press, 2004), p. 132-147.
- , « Les sources orales innues. La fondation de Québec et ses conséquences », dans Yves Chrétien, Denys Delâge et Sylvie Vincent (dir.), *Au croisement de nos destins : quand Uepishtikueiau devint Québec* (Montréal, Recherches amérindiennes au Québec, 2009), p. 49-71.
- VIGARELLO, Georges. *Le propre et le sale : l'hygiène du corps depuis le Moyen Âge* (Paris, Seuil, 1985).
- , *Histoire des pratiques de santé : le sain et le malsain depuis le Moyen Âge* (Paris, Seuil, 1999).

- , *Les métamorphoses du gras : histoire de l'obésité* (Paris, Seuil, 2010).
- VIGEANT, Jacinthe, Isabelle RIBOT et Jean-François HÉLIE. « Dietary Habits in New France During the 17th and 18th Centuries: An Isotopic Perspective », *American Journal of Physical Anthropology*, 162 (2017), p. 462-475.
- VOGEL, Virgil J. *American Indian Medicine* (Norman, University of Oklahoma Press, 1970).
- VOISENAT, Claudie. « Faire l'Ours. Jeux, enjeux et limites de la mimésis », *Ethnologie française*, 49, 3 (2019), p. 507-521.
- WAGDA, Marin. « Le carême, ou le sel de l'abstinence », *Hommes et migrations*, 1196 (1996), p. 62-64.
- WAHRMAN, Dror. *The Making of the Modern Self: Identity and Culture in Eighteenth-Century England* (New Haven, Yale University Press, 2004).
- WARRICK, Gary. « The Precontact Iroquoian Occupation of Southern Ontario », *Journal of World Prehistory*, 14, 4 (2000), p. 415-466.
- WASELKOV, Gregory A. « Ethnohistorical and Ethnographic Sources on Bear-Human Relationships in Native Eastern North », dans Heather A. Lapham et Gregory A. Waselkov (dir.), *Bears: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives in Native Eastern North America* (Gainesville, University Press of Florida, 2020), p. 16-47.
- WASELKOV, Gregory A. et J. Lynn FUNKHOUSER. « Bear-Human Relationships in Native Eastern North America: An Overview of Archaeological and Ethnohistorical Evidence », dans Heather A. Lapham et Gregory A. Waselkov (dir.), *Bears: Archaeological and Ethnohistorical Perspectives in Native Eastern North America* (Gainesville, University Press of Florida, 2020), p. 271-310.
- WATSON, Kelly L. *Insatiable Appetites: Imperial Encounters with Cannibals in the North Atlantic World* (New York, New York University Press, 2015).
- WATSON, Patty Jo. « Early Plant Cultivation in the Eastern Woodlands of North America », dans David R. Harris et Gordon C. Hillman (dir.), *Foraging and Farming: The Evolution of Plant Exploitation* (London, Unwin Hyman, 1989), p. 555-571.
- WATTS, Sidney. « Food and the Annales School », dans Jeffrey M. Pilcher (dir.), *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford, Oxford University Press, 2012), p. 3-22.

- WATTS, Vanessa. « Indigenous Place-Thought & Agency Amongst Humans and Non-Humans (First Woman and Sky Woman Go on a European World Tour! »), *Decolonization: Indigeneity, Education & Society*, 2, 1 (2013), p. 20-34.
- WAUGH, Frederick Wilkerson. *Iroquois Foods and Food Preparation* (Ottawa, Government Printing Bureau, 1916).
- WEAR, Andrew. « Place, Health, and Disease: The *Airs, Waters, Places* Tradition in Early Modern England and North America », *Journal of Medieval and Early Modern Studies*, 38, 3 (2008), p. 443-465.
- WHATLEY, Janet. « Food and the Limits of Civility: The Testimony of Jean de Lery », *The Sixteenth Century Journal*, 15, 4 (1984), p. 387-400.
- WHEELER, Roxann. *The Complexion of Race: Categories of Difference in Eighteenth-Century British Culture* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000).
- WHITE, Richard. *The Middle Ground: Indians, Empires, and Republics in the Great Lakes Region, 1650- 1815* (Cambridge, Cambridge University Press, 1991).
- WHITE, Sam. *A Cold Welcome: The Little Ice Age and Europe's Encounter with North America* (Cambridge, Harvard University Press, 2018).
- WHITE, Sophie. *Wild Frenchmen and Frenchified Indians* (Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2012).
- , « “To Ensure that He Not Give Himself Over to the Indians”: Cleanliness, Frenchification, and Whiteness », *Journal of early American History*, 2, 2 (2012), p. 111-149.
- WHITEHEAD, Ruth Holmes. *Stories from the Six Worlds: Micmac Legends* (Halifax, Nimbus Publishing, 2006 [1988]).
- WILBY, Emma. « Burchard's Strigae, the Witches' Sabbath, and Shamanistic Cannibalism in Early Modern Europe », *Magic, Ritual and Witchcraft* (2013), p. 18-49.
- WILKINS, John M. et Shaun HILL. *Food in the Ancient World* (Malden, Blackwell Publishing, 2006).
- WINN, Colette H. « La rencontre franco-amérindienne d'après la correspondance de Marie de l'Incarnation (1639-1672) », *French Forum*, 43, 2 (2018), p. 253-268.
- WINTROUB, Michael. *The Voyage of Thought: Navigating Knowledge across the Sixteenth-Century World* (Cambridge, Cambridge University Press, 2017).

- WINTER, Joseph C. « From Earth Mother to Snake Woman: The Role of Tobacco in the Evolution of Native American Religious Organization », dans Joseph C. Winter (dir.), *Tobacco Use by Native North Americans: Sacred Smoke and Silent Killer* (Norman, University of Oklahoma Press, 2000), p. 265-304.
- , « Food of the Gods: Biochemistry, Addiction, and the Development of Native American Tobacco Use », dans Joseph C. Winter (dir.), *Tobacco Use by Native North Americans: Sacred Smoke and Silent Killer* (Norman, University of Oklahoma Press, 2000), p. 305-329.
- WOLF, Stephanie Grauman. *As Various As Their Land: The Everyday Lives of Eighteenth-Century Americans* (Fayetteville, The University of Arkansas Press, 2000).
- WOLFE, Patrick. « Race and Racialisation: Some Thoughts », *Postcolonial Studies: Culture, Politics, Economy*, 5, 1 (2002), p. 51-62.
- WRIGHT, Clifford A. *A Mediterranean Feast: The Story of the Birth of the Celebrated Cuisines of the Mediterranean, From the Merchants of Venice to Barbary Corsairs* (New York, William Morrow and Company, 1999).
- WRIGHT, Joyce M. « True Peoples and Their Monsters: Speculations on the Other in the Age of Exploration », *Terræ Incognitæ*, 37, 1 (2005), p. 1-15.
- WRIGLEY, Colin W. « Wheat: A Unique Grain for the World », dans Khalil Khan et Peter R. Shewry (dir.), *Wheat: Chemistry and Technology*, 4^e éd. (St. Paul, AACCI international, Inc., 2009), p. 1-17.
- ZANOAGA, Teodor-Florin. « Mots d'origine amérindienne du français régional des Antilles dans un corpus de littérature contemporaine », *Çédille, revista de estudios franceses*, 6 (2010), p. 257-275.
- ZAPPIA, Natale A. « Frontiers of Grain: Indigenous Maize, Afroeurasian Wheat, and the Origins of Industrial Food », *Early American Studies*, 17, 2 (2019), p. 215-255.
- ZILBERSTEIN, Anya. *A Temperate Empire: Making Climate Change in Early America* (New York, Oxford University Press, 2016).

Sites Internet

- BLACKSTOCK, Michael. *Bannock Awareness* (2013), <https://www.for.gov.bc.ca/rsi/fnb/bannockawareness.pdf>.
- BLANCH, Vanessa. « Traditional Mi'kmaq food making a comeback in Natoaganeg », *CBC News* (5 nov. 2019), <https://www.cbc.ca/news/canada/new-brunswick/eel->

- [ground-first-nation-natoaganeg-new-brunswick-food-centre-erica-ward-1.5341089](https://www.ground-first-nation-natoaganeg-new-brunswick-food-centre-erica-ward-1.5341089).
- Congrégation pour le culte divin et la discipline des sacrements. *Lettre circulaire aux Evêques sur le pain et le vin pour l'Eucharistie*, Site Web du Vatican (15 juin 2017), https://www.vatican.va/roman_curia/congregations/ccdds/documents/rc_con_ccdds_doc_20170615_lettera-su-pane-vino-eucaristia_fr.html.
- DENNY, Shelley. « Mi'kmaq Traditional Knowledge: Eels and the Bras D'Or Lakes », *Fish-WIKS News* (1^{er} mai 2014), https://www.dal.ca/sites/fishwiks/news-events/2014/05/01/mi_kmaq_traditional_knowledge_eels_and_the_bras_d_or_lakes.html.
- DENNY, Shelley, Angela DENNY et Paul TYSON. *Kataq Mi'kmaq Ecological Knowledge: Bras d'Or Lakes Eels*, Rapport de l'Unama'ki Institute of Natural Resources (2012), <https://www.uinr.ca/wp-content/uploads/2012/02/Eel-MEK-WEB.pdf>.
- DESJARDINS, Denys. *L'œuvre de Pierre Perrault*, Office national du film du Canada, <https://www.onf.ca/selections/denys-desjardins/oeuvre-de-pierre-perrault/>.
- KAVANAGH, Sana. « A Good Feed »: *Reverence for Eels as a Guiding Principle for Traditional Ecological Knowledge and Management among Participants in the Mi'kmaq Food and Ceremonial Fishery in Cape Breton, NS*, Rapport de la School for Resource and Environmental Studies et de l'Institute for Integrative Science and Health (28 juin 2011), <http://www.integrativescience.ca/uploads/articles/2011June-Kavanagh-Integrative-Science-eels-Mikmaq-fisheries-aboriginal-CURA.pdf>.
- NUTTALL-SMITH, Chris. « The Wizard of Noma », *Toronto Life* (mars 2019), <https://torontolife.com/food/freaky-brilliant-polymath-chef-changing-future-food/>.
- PICTOU, Sherry. *Wolastoqiyik and Mi'kmaq Grandmothers-Land/Water Defenders Sharing and Learning Circle: Generating Knowledge for Action*, https://www.kairoscanada.org/wp-content/uploads/2021/09/Grandmothers_Land_Defense_Report_Pictou_2021.pdf.
- PROSPER, Kerry et Mary Jane PAULETTE. « The Mi'kmaq Relationship With Kat (American Eel) », *Paqtnek Fish and Wildlife Commission* (2002), <https://www.msvu.ca/wp-content/uploads/2020/05/Factsheet7.pdf>.
- WEILER, Michael, *Mi'kmaq and the American Eel: Traditional Knowledge Relating to the American Eel by Mainland Nova Scotia Mi'kmaq* (AFSAR Project #1734, Report to Environment Canada & Fisheries & Oceans, Canada, June 2011), https://sportdoxbox.com/Game_and_Fish/82522701-Mi-kmaq-and-the-american-eel.html.

Films

PERRAULT, Pierre. *Le goût de la farine* (1977), Office national du film du Canada,
https://www.onf.ca/film/gout_de_la_farine/.