

Le goût français
au Canada atlantique 1604-1758
UNE HISTOIRE GASTRONOMIQUE

French Taste
in Atlantic Canada 1604-1758
A GASTRONOMIC HISTORY

Anne Marie Lane Jonah
Chantal Véchambre

With Contributions by:

Ruby Fougère, curator, Parks Canada:
research and additional photography

Perry Jackson: photographer, unless otherwise
indicated

Alain Bossé, chef: food stylist and culinary consultant
and recipe testing

Heidi Moses, Archaeological Collections Manager,
Parks Canada: research and additional photography

Robert Pichette, journalist and writer

Susan Lane, sommelier

Translation and French editing:
Claudette Sirois-Strew and Monique Cantin

L'équipe :

Ruby Fougère, conservateur, Parcs Canada :
recherche et photographie

Perry Jackson : photographe, sauf autrement spécifié

Alain Bossé, chef : styliste culinaire, consultant sur la
cuisine et test des recettes

Heidi Moses, gestionnaire des collections d'archéologie,
Parcs Canada :
recherche et photographie

Robert Pichette, journaliste et écrivain

Susan Lane, sommelière

Traduction et révision en français :
Claudette Sirois-Strew et Monique Cantin

Cape Breton University Press
Sydney, Nova Scotia

Meat pie or pâté d'assiette

after La Varenne

8 servings :

2 portions *pâte fine* (see recipe page 78)

1 egg yolk for glaze (see recipe page 78)

2 chicken breasts (about $\frac{2}{3}$ of a pound/300 g), skinned, cut in strips

$\frac{2}{3}$ pound (300 g) pork filet mignon, cut in strips

2 tablespoons (30 ml) olive oil

1 tablespoon (15 ml) *épices douces du pâtissier* salted (see recipe page 86)

5 celery stalks with the leaves, roughly chopped

$\frac{1}{2}$ cup (120 ml) fresh parsley leaves and chives, finely chopped

Butter for the dish

Brown the chicken and pork in a pan with the oil. Season with the *épices douces*. Mix well but don't completely cook the meat. Set aside but keep warm.

Mix together the celery, parsley and chives and set aside. Butter a deep 24 cm/ 9 inch pie pan. Set the oven for 375°F/190°C. Divide the ball of pastry in two unequal portions, one being $\frac{2}{3}$ and the other $\frac{1}{3}$. Roll out the larger piece and line, *foncer*, the pie pan, letting the pastry hang over the sides, trimming it evenly to about 2 cm. Prick, *piquer*, the bottom of the pastry with a fork. Fill the pie with the meat, then top with the greens. Smooth the surface, but don't mix. Roll out the second ball of pastry so that it is a bit larger than the pie and place on top. Roll together the over-hanging pastry to make a round edge on the pie. Crimp the edge to decorate in a "pretty way," a *jolie façon*. Glaze the surface of the pie. Gently quarter the pie with the dull side of the knife point, but don't pierce it. Make a little opening in the centre of the crust about 1.5 cm in diameter so the steam can vent during cooking, but leave the piece of pastry attached. Bake at 375°F/190°C for 30 minutes, then reduce the temperature to 325°F/165°C and continue cooking for another 30 minutes. Let the pie cool for a few minutes after it comes out before serving.

Meat pies, or fish pies on abstinence days, were all made according to the same recipe except for a few variations on the main ingredient. Chicken was considered a dish for poor people, especially since the introduction of turkey in Europe. Nevertheless, cooks used chicken in some rich and elaborate dishes, like the pâtés d'assiette, and gave it back some status relative to its overseas rival!



On trouvait une multitude de pâtés, à la viande et au poisson selon les jours maigres, qui suivaient tous la même recette à part quelques variantes sur l'ingrédient principal. Le poulet était considéré comme « mets de pauvre », surtout depuis l'arrivée en Europe de la « poule d'Inde », c'est-à-dire la dinde. Les cuisiniers placèrent néanmoins le poulet dans quelques préparations riches et copieuses, tels ces pâtés d'assiette, ce qui lui redonna un peu de vernis face à sa rivale d'outre-mer !

Pâté à la viande dit Pâté d'assiette

d'après La Varenne

Ingrédients pour 8 :

2 portions de pâte fine (voir recette page 79)

1 jaune d'œuf pour la dorure (voir recette page 79)

2 poitrines de poulet désossées (environ $\frac{2}{3}$ de livre/300 g), coupées en lanières
 $\frac{2}{3}$ de livre (300 g) de filet mignon de porc, coupé en lanières

2 cuillers à table (30 ml) d'huile olive

1 cuiller à table (15 ml) d'épices douces du pâtissier salées (voir recette page 86)

5 branches de céleri avec les feuilles, hachées grossièrement

$\frac{1}{2}$ tasse (250 ml) de feuilles de persil et de brins de ciboulette hachés finement

Beurre pour le plat

Mettre le poulet et le porc à rissoler dans une poêle avec l'huile.

Assaisonner avec les épices douces. Bien mélanger mais ne pas cuire complètement la viande. Réserver et garder au chaud.

Mélanger le céleri, le persil et la ciboulette. Réserver. Graisser un moule à tarte à bords hauts (ou une tourtière de 24 cm de diamètre). Allumer le four à 375°F/190°C. Diviser la boule de pâte fine en $\frac{2}{3}$ - $\frac{1}{3}$. Étaler la plus grande portion de pâte en rond. Foncer le moule, laisser les bords de la pâte dépasser la hauteur des bords. Égaliser en rond à environ 2 cm au delà des bords. Piquer le fond de pâte à l'aide d'une fourchette. Remplir la tourtière avec la viande, puis avec la verdure. Bien égaliser la surface. Étaler la deuxième boule de pâte, lui donner une forme ronde un peu plus grande que la surface du moule et la disposer sur le dessus. Rabattre la pâte qui dépasse à l'extérieur et joindre les deux pâtes ensemble sous forme d'un petit boudin tout le tour du moule. Festonner ce petit boudin de pâte afin de lui donner « jolie façon ». Dorer le dessus du pâté. Quadriller légèrement la pâte avec la pointe inversée d'un couteau, sans la transpercer. Faire une petite ouverture centrale d'environ 1,5 cm de diamètre pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson (laisser le petit morceau de pâte attaché). Placer dans le four chaud 375°F/190°C 30 minutes puis baisser à 325°F/165°C et laisser cuire encore 30 minutes. Sortir du four et laisser reposer quelques instants avant de découper.





*The Soul of the Meal:
Beverages in the 18th Century*

*L'âme du repas :
les boissons au 18^e siècle*



A pocket cork screw.

Un tire-bouchon de poche. Photo/ Heidi Moses.

Tell me what you drink...

The choice of alcoholic beverages in the 18th century was driven by class and region as well as taste. Wine had been the drink of choice in France for centuries, being whatever *vin ordinaire* was available locally, supplemented by local drinks, such as beer and cider in the north, where viticulture was not possible. This wine was not meant to age, and in fact did not often last for more than six months.¹ With 17th-century improvements in the production, storage and transportation of wine changed the nature of wine and introduced a greater range of qualities in wine. More vineyards were planted in France for this very saleable crop, making cheap wine available to working people.² At the same time elite wine drinkers could distinguish their cultured consumption by spending more money on new higher-quality wines made available through new techniques for fortifying and storing wine, allowing it to age and travel.³ Thus between the time that Champlain presided over the Order of Good Cheer at Port Royal and when Governor de Forant hosted the grand celebration for the king's grandson at Louisbourg, the choices available to wine drinkers and habits of consumption had changed enormously.

Nicolas Denys concluded his description of the feast he shared with Razilly on the south shore of Nova Scotia in the early 17th century, with the wine he offered, "white wine and *clairret* were not wanting at this small feast..."⁴ His choices represented typical elite wine consumption in the early 17th century. The more prized of the wines was the white, as the additional processing required to make wine truly white was more costly and less common at that time. The *clairret* was probably of Bordeaux, a popular export; the grapes of the early century produced a weaker and pinker wine than those that became popular after the influence of stronger southern wines spread. The name *clairret* stayed with Bordeaux wines long after the wines were no longer *claire*, light in colour.⁵

By the 18th century, sweeter, stronger wines from the Mediterranean regions that could travel

Dis-moi ce que tu bois...

Le choix de boissons alcooliques au 18^e siècle était déterminé par la classe sociale et la région, mais demeurait aussi matière de goût. Le vin était la boisson la plus populaire en France depuis des siècles, soit le vin ordinaire local, suivi d'autres boissons fabriquées localement comme la bière et le cidre dans le Nord, où le climat n'était pas propice à la culture de la vigne. C'était un vin jeune qui ne durait souvent pas plus de six mois.¹ Au 17^e siècle, des améliorations apportées aux techniques de production, d'entreposage et de transport du vin ont changé la nature de cette boisson et donné lieu à une plus vaste gamme de qualité. Plus de vignobles ont été consacrés en France à cette culture facilement vendable, de sorte que les travailleurs ont eu accès à du vin bon marché.² À la même époque, les buveurs de vin de l'élite ont pu satisfaire leurs goûts plus raffinés en payant davantage pour les vins de meilleure qualité mis sur le marché grâce aux nouvelles techniques employées pour fortifier et entreposer le vin, lui permettant ainsi de vieillir et de voyager.³ Ainsi entre le moment où Champlain avait présidé l'Ordre de Bon Temps à Port Royal et celui où le gouverneur de Forant a tenu la grande fête en l'honneur du petit-fils du roi à Louisbourg, le choix offert aux amateurs de vin et les habitudes de consommation avaient beaucoup changé.

Nicolas Denys termine sa description du festin avec Razilly sur la côte Sud de la Nouvelle-Écosse au début du 17^e siècle en mentionnant le vin qu'il a servi : « Le vin blanc & clairret ne manqué pas à cette petite feste... »⁴ Son choix est typique des préférences de l'élite à l'époque. Le vin blanc était plus estimé, car le traitement additionnel nécessaire pour le rendre vraiment blanc était plus cher et moins répandu. Le clairret, probablement de Bordeaux, était beaucoup exporté; les raisins du début du siècle produisaient un vin plus faible et plus rose que les variétés qui ont gagné en popularité sous l'influence de la distribution des vins plus corsés du Sud. L'appellation clairret est restée accolée aux vins de Bordeaux longtemps après que ces vins n'étaient plus de couleur claire.⁵

well, already known among demanding consumers in Paris, grew in popularity. Western French *vignerons* had also begun to imitate some of the qualities of these wines by adding a small amount of *eau de vie*, brandy, to the weaker northern wines, fortifying and stabilizing them. The distilled alcohol stopped the fermentation, so that more sugar remained in these wines than in unfortified wines.⁶ This practice developed at the same time as brandy production, the distillation of wine.⁷ As well, wine and wine transportation benefitted from new glass-bottle-making techniques in England. As coal replaced increasingly scarce wood in glassmakers' furnaces, it was possible to work at higher temperatures, resulting in thicker, stronger and darker glass. This glass could protect wine and survive transportation, even an ocean crossing, so that wine could be decanted from barrels and could age longer, allowing the tannins to mellow and new flavours to develop in the wine. Bottle aging also

Dès le 18^e siècle, les vins plus sucrés et corsés des régions méditerranéennes, qui voyageaient bien et que les amateurs exigeants à Paris connaissaient déjà, ont gagné en popularité. Des vignerons de l'ouest de la France avaient également commencé à reproduire certaines qualités de ces vins en ajoutant une petite quantité d'eau-de-vie aux vins du Nord, plus faibles, afin de les fortifier et de les stabiliser. L'alcool distillé arrêtait la fermentation, de sorte qu'il restait plus de sucre dans ces vins que dans les vins non fortifiés.⁶ Cette pratique s'est développée à la fois que la production du brandy; la distillation du vin.⁷ De plus, le vin et le transport du vin ont bénéficié des nouvelles techniques anglaises de fabrication des bouteilles en verre. Quand les verriers ont remplacé, dans leurs fours, le bois devenu rare par le charbon, il leur a été possible de travailler à de plus hautes températures et de fabriquer ainsi du verre plus épais, plus résistant et plus foncé. Ce verre protégeait le vin et résistait

A sampling of the many bottles of English and French origin found in Louisbourg archaeological digs.

Un échantillon des nombreuses bouteilles d'origine anglaise et française trouvées au cours des fouilles archéologiques effectuées à Louisbourg.



Bouteilles à vin et récipients

made sparkling wine possible.⁸ And finally, new products made available by colonial trade added to the choices. The availability of colonial sugar influenced the creation of sweetened and fortified wines, *vins de liqueur*, that were expensive and popular in this period. Also “cooked” (slightly oxidized) wines, such as the products of the Portuguese wine islands, “Madeira,” became widely available in the Atlantic world.⁹

In the records of Louisbourg we find an enormous array of wine choices available, and an interesting mix of new taste fashions and personal tastes shown among consumers. The inventory of goods, a list of everything that an individual owned at the time of their death, is the best indication of who consumed what. In consulting 144 of these inventories of Louisbourg we get a picture of beverage consumption in that military, fishing and trade community. Of the thirty-three owners of wine, the Governor Jean-Baptiste-Louis le Prévost Du Quesnel (Duquesnel), who died in the autumn of 1744, led in quantity, variety and quality in all categories of alcoholic beverages.

The other owners of wine, or people who owed money for wine, ranged from officers and merchants to innkeepers, the lighthouse keeper and fishermen. The officers and merchants owned substantial quantities of more expensive wine that implied it was more regularly consumed at their tables. The inventory of Joseph Dugas, Acadian carpenter, might exemplify the comfortable tradesman’s cellar. He had a barrel of *vin de Nantes* that cost half as much as the *vin de Bordeaux* of his neighbour, Madame Benoist (a military officer’s wife), and he also had a barrel of rum, which, mixed with water and possibly lemon or lime juice and sugar, was probably his more usual drink. At the bottom of the barrel, truly, was the wine bought by a fisherman, Julien Verdier, on credit at his employer’s cabaret. We know of this because his bill had to be settled after he drowned on a fishing voyage. Julien paid, on many occasions, 15 sols for a *pinte* of wine (.93 litres).¹⁰ In January he paid an extra 3 *sols* a pint to have his wine as punch. We can imagine as the cheap wine lost flavour in the barrel,

Opposite: Pitchers for liquids, possibly water. A cistern for water. Drinking water was generally and rightly considered dangerous for the health. The preparation of both alcoholic and hot beverages killed the bacteria in the liquid, making them safer than fresh water. The understanding of why this was healthier was 150 years in the future, but the practice of avoiding plain water was common.

Ci-contre : pots destinés à contenir des liquides, possiblement de l’eau, et fontaine (photo en haut). Boire de l’eau était généralement et avec raison considéré dangereux pour la santé. La préparation des boissons alcoolisées et des boissons chaudes éliminait les bactéries, de sorte qu’elles étaient plus potables que l’eau fraîche. On a compris pourquoi 150 ans plus tard, mais il était commun d’éviter de boire de l’eau.

Below: A decanter, possibly for serving wine. This object was found in an area associated with the Benoist House, the home of the officer and his wife whose inventory included a barrel of wine from Bordeaux.

En bas : carafe à vin. Cet objet a été trouvé dans une aire appartenant à la maison Benoist, le foyer d’un officier et de sa femme dont l’inventaire comprenait un tonneau de vin de Bordeaux. Photo/ Heidi Moses





au transport, même à la traversée de l'océan; le vin pouvait alors être soutiré des barils et vieillir plus longtemps, ce qui permettait au tanin de s'adoucir et à de nouvelles saveurs de se développer. Le vieillissement en bouteille a en outre permis la fabrication du vin mousseux.⁸ Enfin, de nouveaux produits issus du commerce colonial ont amplifié les choix. Par exemple, le sucre des colonies a influencé la création des vins sucrés et fortifiés, les vins de liqueur, qui étaient chers et estimés à l'époque. En outre, des vins « cuits » (légèrement échaudés), comme le madère des îles portugaises, ont été largement distribués dans les pays de l'Atlantique.⁹

Les registres de Louisbourg révèlent un vaste choix de vins ainsi qu'un assortiment intéressant de modes gustatives et de goûts personnels chez les consommateurs. L'inventaire des biens, soit la liste de tout ce que possédait une personne au moment de son décès, est le meilleur moyen de savoir ce que consommaient les gens. La consultation de 144 de ces inventaires à Louisbourg donne une idée de la consommation de boissons dans cette collectivité de militaires, de pêcheurs et de commerçants. Parmi les 33 personnes qui possédaient du vin, le gouverneur Jean-Baptiste-Louis le Prévost Du Quesnel (Duquesnel), mort à l'automne 1744, avait les plus grandes quantités et variété et la meilleure qualité de toutes les catégories de boissons alcooliques.

Parmi les autres personnes qui avaient du vin ou qui devaient de l'argent pour du vin, on trouve des officiers, des marchands, des aubergistes, le gardien du phare et des pêcheurs. Les officiers et les marchands avaient des quantités importantes de vin plus cher, ce qui laisse entendre qu'ils en consommaient plus régulièrement. L'inventaire de Joseph Dugas, un charpentier acadien, donne une idée de la cave à vin d'un commerçant à l'aise. Il avait un baril de vin de Nantes, qui coûtait la moitié du vin de Bordeaux de sa voisine, madame Benoist (la femme d'un officier), et un baril de rhum, boisson qu'il buvait probablement plus régulièrement mélangée à de l'eau ou à du jus de citron ou de lime et du sucre. Au fond du tonneau, littéralement, se

and in January's cold, that some spices and sugar added to the wine which could have been heated, would have been most welcome.¹¹

From the last days of Louisbourg, an unusual inventory provides one last look at the diverse and rich supplies that passed through this crucial French port. In June of 1758, authorities instructed merchants to inventory their warehouses; invasion by the British forces surrounding the fortress was imminent. They were to bring out all strong spirits, rum and brandy, that could be floated in the ponds and off shore for future retrieval. From the inventory of the warehouse of Cabarrus and Solignac we know that these merchants had a lot to lose. Rather incredibly, given that the British had blockaded their port for the entire previous year, their warehouse contained extensive stocks of spirits and wine in the names of merchants from Martinique, Bayonne and Bordeaux. As well as more than 250 barrels of wine and 50 barrels of rum, they had smaller quantities of premium

trouvait le vin qu'achetait à crédit le pêcheur Julien Verdie au cabaret de son employeur. Ce détail nous est parvenu parce que sa dette a dû être réglée après sa noyade en mer. Julien avait auparavant payé en de nombreuses occasions 15 *sols* pour une pinte de vin (0,93 litre).¹⁰ En janvier, il avait payé 3 *sols* de plus la chopine pour faire transformer son vin en punch. Comme le vin bon marché devait perdre de sa saveur dans le tonneau et en raison du froid en janvier, on peut imaginer que quelques épices et du sucre ajoutés au vin qu'on avait pu réchauffer auraient été bienvenus.¹¹

Un inventaire inusité, datant des derniers jours de Louisbourg, donne un aperçu final des marchandises diversifiées et raffinées qui transitaient par cet important port français. En juin 1758, les autorités ont ordonné aux marchands de faire l'inventaire de leurs entrepôts en raison de l'imminente invasion par les troupes britanniques qui entouraient la forteresse. Les marchands devaient sortir de leurs caves tout alcool fort, rum



A variety of French wine glass stems found at the Fortress of Louisbourg.

Différentes tiges de verres à vin trouvées à la Forteresse de Louisbourg. Photo/ Heidi Moses.



Malaga and Rancio wines, and eight cases (wooden cases made to hold bottles securely) of chartreuse.¹² This inventory would allow merchants to claim their losses in the colony from the crown after the war. The economic, as well as gustatory, effects of the fall of Louisbourg were felt throughout the Atlantic world.

et brandy, qu'il était possible de faire flotter dans les étangs et au large des côtes pour les récupérer plus tard. Grâce à l'inventaire de l'entrepôt de Cabarrus et Solignac, nous savons que ces marchands avaient beaucoup à perdre. Incroyablement, étant donné que les Britanniques assiégeaient le port depuis un an, leur entrepôt contenait des stocks importants de spiritueux et de vin portant le nom de marchands de la Martinique, de Bayonne et de Bordeaux. Outre les 250 tonneaux de vin et 50 barils de rhum et plus qui se trouvaient dans l'entrepôt, il y avait de plus petites quantités de vin de Malaga et de vin Rancio de qualité supérieure, et huit caisses (caisses en bois pour maintenir les bouteilles) de chartreuse.¹² Cet inventaire permettrait aux marchands de demander à la Couronne d'indemniser leurs pertes après la guerre. La chute de Louisbourg a eu des incidences économiques et gustatives dans l'ensemble de la région atlantique.



A mug produced in the Rhineland marked for a measure that was equal to a quarter pint. These measures were made for the English market, but many were found in French contexts in North America.

Gobelet fabriqué en Rhénanie, d'une mesure égale à un demiard. Ces mesures étaient faites pour le marché anglais, mais on en a trouvé beaucoup dans des lieux français en Amérique du Nord. Photo/ Heidi Moses.