

## ENVIRONNEMENT

À l'intérieur • B2 Humanitaire • B3 Santé • B4 Art et culture • B5 Art et culture • B6 Art de vivre • B7 Science • B8 Voyage

## Oyez, Oyez, braves gens !

Le Marché public de Pointe-à-Callière nous replongera dans l'ambiance de la Nouvelle-France les 23 et 24 août prochains

PATRICE-HANS PERRIER  
La Grande Époque Montréal

Les marchés publics semblent jouir d'un regain de popularité au Québec. À l'heure de la mondialisation de l'économie, notre agriculture tente d'assurer ses arrières. C'est justement en faisant la promotion des produits du terroir que les marchés publics participent à la renaissance d'une tradition qui remonte à l'arrivée des premiers colons en Nouvelle-France. Cette fin de semaine, le Marché public du musée Pointe-à-Callière agira comme une véritable machine à remonter le temps.

L'historien Jacques Lacoursière estime que nos ancêtres jouissaient d'une offre alimentaire incomparable à une époque où les produits du terroir abondaient sur les étals des marchés publics. Il pousse l'observation jusqu'à nous rappeler qu'«en 1685, le baron de LaHontan affirmait que le paysan canadien s'alimentait mieux que le petit noble français». À une époque où l'environnement n'avait pas encore été mis à mal, notre interlocuteur souligne le fait que «les lacs et rivières regorgeaient de poissons de toutes sortes, alors que la chasse permettait de se procurer de dizaines d'animaux et de volatiles différents». Retournons trois siècles en arrière!

**Le marché public : espace charnière de la cité**

Le premier marché public montréalais fut instauré en 1611 sur la place Royale, à deux pas du musée Pointe-à-Callière. À une époque où les mœurs de la colonie étaient surveillées de près par la cour de France, les historiens confirment que c'est l'intendant Colbert qui aurait exigé que se tiennent chaque semaine des marchés publics afin de pourvoir aux besoins vitaux de la population. Toutefois, il fallut attendre jusqu'au début du XVIII<sup>e</sup> siècle pour que les marchés publics de la Nouvelle-France soient en mesure d'assurer une certaine souveraineté alimentaire. Bien plus qu'un lieu de transaction commerciale, le marché public représentait une figure urbaine de première importance.

En fait, souvent les principaux bâtiments de la cité ceinturaient cette véritable place publique ou «cour des

miracles», pour reprendre une expression médiévale. À une époque où les journaux n'existaient pas, l'huissier venait y faire la lecture des ordonnances des autorités (intendant, gouverneur, etc.) et les attroupements de badauds donnaient lieu à de précieux échanges d'information. Il faut dire que les paysans venus y écouler leur marchandise en profitaient pour se renseigner sur l'actualité de la grande ville, mais aussi recueillir de précieuses informations en provenance de la mère patrie. Faisant d'une pierre deux coups, nos ancêtres les plus fortunés pouvaient s'y procurer de précieuses victuailles en provenance de l'Europe ou des Antilles. Chose intéressante : les peuples autochtones s'y rendaient aussi pour y écouler leurs prises de la chasse et de la pêche, mais aussi du maïs, des courges et d'autres produits maraîchers qui étaient déjà cultivés avant l'arrivée des colons.

**Autres temps, autres mœurs**

Nos fameuses pommes de terre et nos tomates n'étaient pas très prisées au temps de la Nouvelle-France. Jacques Lacoursière nous rappelle justement qu'en 1737, alors que sévissaient une série de famines causées par de mauvaises récoltes, le commun des mortels fut contraint de se nourrir de pommes de terre. Pourtant, une religieuse en charge des annales de l'Hôtel-Dieu n'affirmait-elle pas que ce tubercule «n'est bon que pour les animaux».

Hormis les écarts de conduite de dame nature, certains commerçants actifs sur les côtes du fleuve Saint-Laurent avaient déjà compris qu'il pouvait être payant de stocker des denrées alimentaires afin de provoquer une hausse artificielle des prix de détail. Il va sans dire que de telles pratiques firent en sorte de mobiliser l'attention des autorités compétentes. Louise Bouchard, dans un rapport de recherche réalisé pour le compte du musée Pointe-à-Callière, souligne que la mise en place «officielle» d'un marché public à Montréal remonterait à août 1676. C'est à cette époque que l'intendant Duchesneau concevait la réglementation de ce premier marché, tentant de contrôler la distribution des produits agricoles en milieu urbain. Louise Bouchard prend la peine de préciser que «le marché public représentait le principal canal d'approvisionnement des villes». Les



Scène du Marché public du musée Pointe-à-Callière de 2007.

ordonnances du Conseil souverain ont finalement fixé les jours de marché les mardis et vendredis.

À notre époque, plusieurs arguent que la réglementation des activités agroalimentaires serait contraire aux lois du marché. Pourtant, l'idée d'encadrer le commerce des denrées alimentaires ne date pas d'aujourd'hui. Les travaux de Louise Bouchard sont éloquentes à ce sujet : confirmant qu'à Montréal c'est le lieutenant de police qui avait la charge de veiller à ce que l'ordre règne au marché. Ce dernier s'assurait, entre autres, que «les habitants (nom donné aux cultivateurs à cette époque) donnent bon poids bonne mesure et se gardent de surévaluer leurs denrées». Une ordonnance au début du XVIII<sup>e</sup> siècle oblige les marchands à écouler leurs produits sur les étals du marché dans un premier temps, histoire de permettre à tous les citoyens d'avoir un égal accès aux produits de la campagne et d'éviter que les denrées ne se concentrent entre quelques mains. Les hôteliers et cabaretiers n'avaient pas le droit d'acheter des denrées avant huit heures du matin, justement pour éviter une surenchère commerciale.

**Une convivialité toute ragaille**

C'est un fait, en plus d'assurer la souveraineté alimentaire de la cité, le marché public agissait comme lieu d'échanges et de tractations multiples. Les habitants des campagnes et ceux de la ville s'y rendaient pour faire commerce, mais aussi pour

échanger de précieuses informations, contracter des obligations ou prendre le pouls des nouvelles tendances en vogue dans la mère patrie. Certains historiens ont relevé l'importance du marché, à telle enseigne que certains affirment qu'une partie de la trame urbaine aurait été tissée par cette figure urbaine. Autrement dit, la ville aurait pris naissance aux abords du marché public, alors qu'églises, bâtiments publics et maisons de notables venaient enclorre cette place publique tellement conviviale. On y faisait, bien entendu, «commerce de bouche», alors que les mille et uns produits du terroir y étaient étalés pour le plus grand plaisir des badauds.

Jacques Lacoursière aime à rappeler que, déjà au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle, «il fallait importer de France ce que la terre québécoise ne produisait pas, comme le poivre, la muscade, la cannelle, le clou de girofle, le sucre ou la cassonade. L'huile d'olive venait aussi d'Europe et elle se vendait... à la livre!», ajoute-t-il avec une pointe d'humour. Un historien de l'époque, Pierre Boucher, témoigne dans un ouvrage, publié en 1664, de la grande variété de denrées alimentaires qui venaient garnir les étals des marchés de l'époque. On pouvait y acheter des navets, des betteraves, des carottes, des panais, des salsifis et des rabioles, sans oublier une grande variété de choux de toutes les grosseurs et de toutes les couleurs. Les habitants de la Nouvelle-France savaient comment apprêter leurs mets, ayant la possibi-

lité d'acheter une variété impressionnante de fines herbes et de plantes potagères qui feraient l'envie de nos gourmets... les plus gourmands!

De nos jours, en pleine mondialisation, les denrées québécoises ne représentent même pas 20 % des produits disponibles sur les tablettes des grandes surfaces commerciales. C'est ce qui incite, sans doute, un nombre croissant de consommateurs à vouloir s'approvisionner directement auprès des petits producteurs, profitant du marché public comme interface d'une nouvelle forme de «commerce équitable». Ce phénomène explique sans doute la foison de marchés publics qui ont ouvert leurs portes aux quatre coins du Québec récemment. En fait, 65 % des marchés publics n'auraient même pas dix ans au moment de mettre sous presse. Il n'y a pas à dire, cet engouement représente beaucoup plus qu'un effet de mode.

Les citoyens, toutes origines confondues, semblent vouloir renouer avec les joies du marchandage sur la place du marché, dans un contexte où l'augmentation des carburants fossiles et la pression de certains marchés laissent présager des temps de disette. La nécessité étant la mère de l'invention, il serait peut-être temps de redonner à nos marchés publics la place qui leur revient. Le Marché public de Pointe-à-Callière célèbre ses quinze années d'existence et rien n'a été ménagé pour faire de ce week-end un point de ralliement pour les citoyens gourmands et... conscients.



Vue en plongée du Marché public du musée Pointe-à-Callière de l'année dernière.



Des musiciens en costume d'époque lors du Marché public du musée Pointe-à-Callière de 2007.