

DÎNERS BOTANIQUES

Jeudi 23 février 2017

12h20 – 13h15

Local 3408

Pavillon Paul-Comtois

C'est pour tous !

C'est gratuit !



Botanique en Nouvelle-France

Présentation et photos: Gilles Ayotte

Jeudi prochain

DÎNERS BOTANIQUES

Jeudi 2 mars 2017

12h20 – 13h15

Local 3408

Pavillon Paul-Comtois

C'est pour tous !

C'est gratuit !



*Les tourbières ombrotrophes: un regard sur
leur restauration et leur résilience au feu*

Présentation: **Ariane Blier-Langdeau**

Pour accéder aux « Dîners botaniques »

www.fsaa.ulaval.ca

The screenshot shows the website header for the Faculty of Agriculture and Food Sciences at Université Laval. The navigation menu includes: FUTURS ÉTUDIANTS, ÉTUDIANTS ACTUELS, ÉTUDES, RECHERCHE, INTERNATIONAL, SERVICES, and FACULTÉ. An orange arrow points to the 'FACULTÉ' menu item. Below the menu is a banner with two main sections:

- Futurs étudiants** (highlighted in green):
Former des professionnels qui assurent l'avancement des connaissances dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la consommation.
Découvrez nos programmes de formation continue et de perfectionnement
- Espace étudiant** (black button):
Accroître ses compétences tout en travaillant. (text inside a circular graphic over a photo of a woman on a tablet)



Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation

Trouver une personne Nous joindre Accès rapides ▾

FUTURS ÉTUDIANTS

ÉTUDIANTS ACTUELS

ÉTUDES

RECHERCHE

INTERNATIONAL

SERVICES

FACULTÉ

Qui sommes nous?

Direction
Mission & Vision
Historique
Plus de 100 ans

Philanthropie

Faire un don
Projets en cours

Départements et école

École de nutrition
Économie agroalimentaire et sciences de la consommation
Phytologie
Sciences animales
Sciences des aliments
Sols et de génie agroalimentaire

Politiques facultaires

Infrastructures

Pavillons
Fermes
Laboratoires
Complexe des serres de haute performance
Jardin universitaire Roger-Van den Hende

Actualités et événements

Actualités
Événements
Conférences

Diplômés

Retrouvailles
Conventum
Rencontre annuelle à Montréal
Faire un don à la FSAA

<http://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/actualites-et-evenements/conferences/diners-botaniques/>

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

The screenshot shows the website interface for 'Dîners botaniques'. At the top, there is a navigation bar with the Université Laval logo and the text 'Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation'. Below this is a menu with categories: FUTURS ÉTUDIANTS, ÉTUDIANTS ACTUELS, ÉTUDES, RECHERCHE, INTERNATIONAL, SERVICES, and FACULTÉ. A green banner below the menu contains the title 'Dîners botaniques' and a breadcrumb trail: 'Faculté / Actualités et événements / Conférences /'. On the left side, there is a sidebar menu with options: 'Actualités et événements', 'Actualités', 'Événements', 'Conférences', 'Dîners botaniques' (highlighted with an orange box and an arrow), and 'Journées thématiques'. The main content area is titled 'Liste des présentations' and contains a list of ten items, each with a right-pointing arrow: 'Session Hiver 2017', 'Session Hiver 2016', 'Session Hiver 2015', 'Session Automne 2014', 'Session Hiver 2014', 'Session Automne 2013', 'Session Hiver 2013', 'Session Automne 2012', 'Session Hiver 2012', and 'Session Automne 2011'. An orange arrow points from the 'Événements' menu item to the 'Session Hiver 2017' entry.

UNIVERSITÉ LAVAL Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation

Trouver une personne Nous joindre Accès rapides

FUTURS ÉTUDIANTS ÉTUDIANTS ACTUELS ÉTUDES RECHERCHE INTERNATIONAL SERVICES FACULTÉ

Dîners botaniques

Faculté / Actualités et événements / Conférences /

Actualités et événements

- Actualités
- Événements
- Conférences
- Dîners botaniques**
- Journées thématiques

Liste des présentations

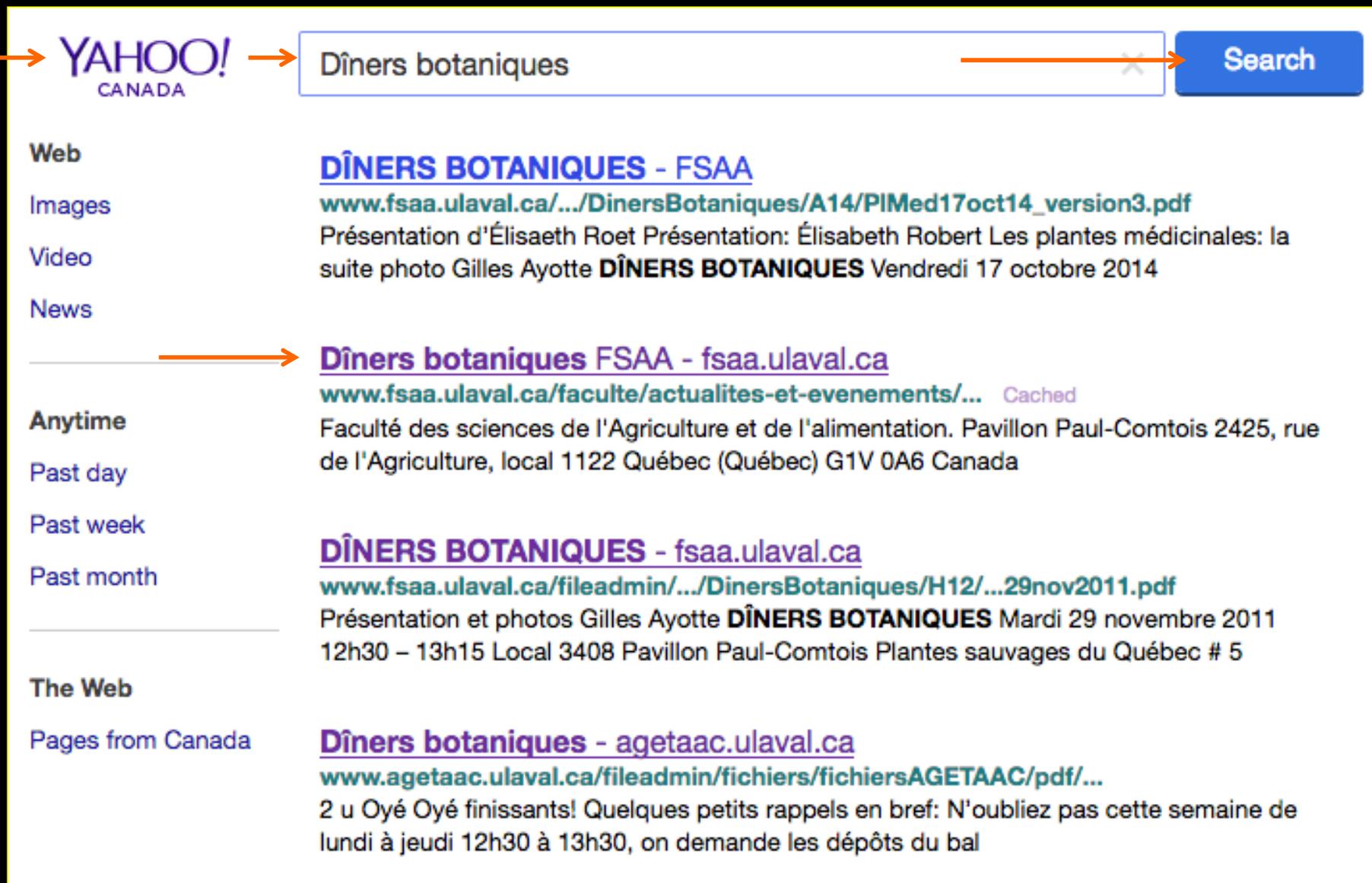
Session Hiver 2017

Date	Conférences	Conférenciers
Jeudi 9 février	De curieuses histoires de plantes pour fêter le 150e anniversaire du Canada	Alain Asselin
Jeudi 16 février	La flore du Québec et du Canada central et des maritimes: oeuvre inédite de Bernard Boivin	Gilles Ayotte
Jeudi 23 février	Botanique en Nouvelle-France	Gilles Ayotte
Jeudi 2 mars	Les tourbières ombrotophes: un regard sur leur restauration et leur résilience au feu	Ariane Blier-Langdeau
Jeudi 16 mars	Les produits de l'apiculture vous intéressent?	Mélissa Girard
Jeudi 23 mars	Des curieuses histoires de plantes (suite)	Alain Asselin
Jeudi 30 mars	Plantes sauvages comestibles	Gilles Ayotte
Jeudi 6 avril	Lichens et briophytes du cap Wolstenholme (projet de parc national)	Jean Gagnon
Jeudi 13 avril	Communautés végétales des marécages	Léo Janne Paquin

Session Hiver 2016

Session Hiver 2015

Pour ceux qui n'ont pas de mémoire...



YAHOO! CANADA

Dîners botaniques

Search

Web

[DÎNERS BOTANIQUEES - FSAA](#)
www.fsaa.ulaval.ca/.../DinersBotaniques/A14/PIMed17oct14_version3.pdf
Présentation d'Élisaeth Roet Présentation: Élisabeth Robert Les plantes médicinales: la suite photo Gilles Ayotte **DÎNERS BOTANIQUEES** Vendredi 17 octobre 2014

Images

Video

News

Anytime

Past day

Past week

Past month

The Web

Pages from Canada

[Dîners botaniques FSAA - fsaa.ulaval.ca](#)
www.fsaa.ulaval.ca/faculte/actualites-et-evenements/... Cached
Faculté des sciences de l'Agriculture et de l'alimentation. Pavillon Paul-Comtois 2425, rue de l'Agriculture, local 1122 Québec (Québec) G1V 0A6 Canada

[DÎNERS BOTANIQUEES - fsaa.ulaval.ca](#)
www.fsaa.ulaval.ca/fileadmin/.../DinersBotaniques/H12/...29nov2011.pdf
Présentation et photos Gilles Ayotte **DÎNERS BOTANIQUEES** Mardi 29 novembre 2011 12h30 – 13h15 Local 3408 Pavillon Paul-Comtois Plantes sauvages du Québec # 5

[Dîners botaniques - agetaac.ulaval.ca](#)
www.argetaac.ulaval.ca/fileadmin/fichiers/fichiersAGETAAC/pdf/...
2 u Oyé Oyé finissants! Quelques petits rappels en bref: N'oubliez pas cette semaine de lundi à jeudi 12h30 à 13h30, on demande les dépôts du bal

Noisetier

« Et entre autres, il y a plusieurs coudres (noisetiers) que nous trouvâmes fort chargés de noisettes, aussi grosses et de meilleure saveur que les nôtres, mais un peu plus dures; et pour ce, la nommâmes l'Île aux Coudres. »

(13 septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques. 1977. p. 87)



Vigne et autres...

« *Et étant à ladite île, la trouvâmes pleine de fort beaux arbres, comme **chênes**, ormes, pins, cèdres et autre bois de la sorte des nôtres; »*

(13 septembre 1535)



(tiré de: Cartier, Jacques.
1977. p. 90)

Vigne et autres...

*« Et étant à ladite île, la trouvâmes pleine de fort beaux arbres, comme chênes, **ormes**, pins, cèdres et autre bois de la sorte des nôtres; »*

(13 septembre 1535)



(tiré de: Cartier, Jacques.
1977. p. 90)

Vigne et autres...

« *Et étant à ladite île, la trouvâmes pleine de fort beaux arbres, comme chênes, ormes, **pins**, cèdres et autre bois de la sorte des nôtres; »*

(13 septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 90)



Vigne et autres...

« Et étant à ladite île, la trouvâmes pleine de fort beaux arbres, comme chênes, ormes, pins, **cèdres** et autre bois de la sorte des nôtres; »

(13 septembre 1535)



(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 90)

Vigne et autres...

*« et pareillement y trouvâmes
force **vignes**, ce que n'avions
pas vu auparavant dans toute cette
terre; et pour ce, la nommâmes
l'Île de Bacchus (Île d'Orléans). »*

(13 septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 90)



Tabac

« Ils ont aussi une herbe, de laquelle ils font grand amas durant l'été pour l'hiver, laquelle ils estiment fort, et en usent les hommes seulement, en la façon qui ensuit. Ils la font sécher au soleil, et la portent à leur col, en une petite peau de bête, qui tient lieu de sac, avec un cornet de pierre ou de bois. Puis, à toute heure, font poudre de ladite herbe, et la mettent dans l'un des bouts dudit cornet.... »



(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 109)

Tabac

« ... Puis, à toute heure, font poudre de ladite herbe, et la mettent dans l'un des bouts dudit cornet; puis mettent un charbon de feu dessus, et sucent par l'autre bout, tant qu'ils s'en emplissent le corps de fumée, tellement, qu'elle leur sort par la bouche et par les narines, comme par un tuyau de cheminée.... »



(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 109)

Tabac

« ... Et disent que cela les tient sains et chaudement; et ne vont jamais sans avoir lesdites choses. Nous avons expérimenté ladite fumée. Après l'avoir mise à notre bouche, nous croyions y avoir mis de la poudre de poivre, tant elle est chaude. »



(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 109)

Arbres et autres...

*« ... nous avons vu et trouvé d'aussi beaux pays et terre aussi unies que l'on saurait désirer, pleines, comme il a été dit plus haut, des plus beaux arbres du monde, à savoir: chênes, ormes, **noyers**, pins, cèdres, pruches, frênes, bouleaux, saules, osiers et mieux que tout, force vignes portant si grande abondance de raisins, que les compagnons en revenaient à bord tout chargés. »*

(septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 97)



« ... *noyers,*. »



Arbres et autres...

« ... nous avons vu et trouvé d'aussi beaux pays et terre aussi unies que l'on saurait désirer, pleines, comme il a été dit plus haut, des plus beaux arbres du monde, à savoir: chênes, ormes, noyers, pins, cèdres, pruches, frênes, bouleaux, saules, osiers et mieux que tout, force vignes portant si grande abondance de raisins, que les compagnons en revenaient à bord tout chargés. »

(septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 97)



« ..., *pruches*, »



Arbres et autres...

*« ... nous avons vu et trouvé d'aussi beaux pays et terre aussi unies que l'on saurait désirer, pleines, comme il a été dit plus haut, des plus beaux arbres du monde, à savoir: chênes, ormes, noyers, pins, cèdres, pruches, **frênes**, bouleaux, saules, osiers et mieux que tout, force vignes portant si grande abondance de raisins, que les compagnons en revenaient à bord tout chargés. »*

(septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 97)



« ..., *frênes*, »



« ..., *frênes*,



« ..., frênes, »



Arbres et autres...

« ... nous avons vu et trouvé d'aussi beaux pays et terre aussi unies que l'on saurait désirer, pleines, comme il a été dit plus haut, des plus beaux arbres du monde, à savoir: chênes, ormes, noyers, pins, cèdres, pruches, frênes, **bouleaux**, saules, osiers et mieux que tout, force vignes portant si grande abondance de raisins, que les compagnons en revenaient à bord tout chargés. »

(septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 97)



« ... *bouleaux*, »



Attention aux allergies...

« ... bouleaux, »



« ... bouleaux, »



« ... *bouleaux,* »



« ... bouleaux, »



bouleau blanc

bouleau gris

bouleau jaune

Arbres et autres...

« ... nous avons vu et trouvé d'aussi beaux pays et terre aussi unies que l'on saurait désirer, pleines, comme il a été dit plus haut, des plus beaux arbres du monde, à savoir: chênes, ormes, noyers, pins, cèdres, pruches, frênes, bouleaux, saules, osiers et mieux que tout, force vignes portant si grande abondance de raisins, que les compagnons en revenaient à bord tout chargés. »

(septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 97)

« ... saules, »



« ... saules, »



Arbres et autres...

« ... saules, »



Arbres et autres...

*« ... nous avons vu et trouvé d'aussi beaux pays et terre aussi unies que l'on saurait désirer, pleines, comme il a été dit plus haut, des plus beaux arbres du monde, à savoir: chênes, ormes, noyers, pins, cèdres, pruches, frênes, bouleaux, saules, **osiers** et mieux que tout, force vignes portant si grande abondance de raisins, que les compagnons en revenaient à bord tout chargés. »*

(septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 97)



Arbres et autres...

*« ... nous avons vu et trouvé d'aussi beaux pays et terre aussi unies que l'on saurait désirer, pleines, comme il a été dit plus haut, des plus beaux arbres du monde, à savoir: **chênes, ormes, noyers, pins, cèdres, pruches, frênes, bouleaux, saules, osiers** et mieux que tout, force vignes portant si grande abondance de raisins, que les compagnons en revenaient à bord tout chargés. »*

(septembre 1535)

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 97)



Cultures amérindiennes

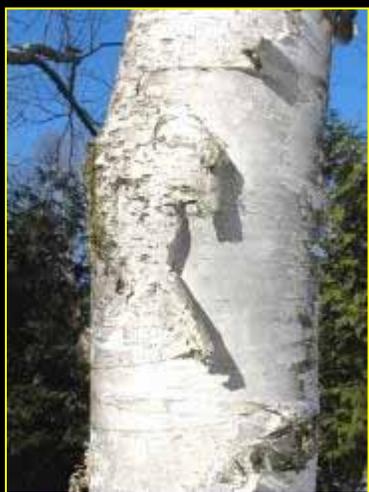
*« Ils ne sont point de grand travail, et labourent leur terre avec de petits bois, de la grandeur d'une demi-épée, où ils cultivent leur **blé**, qu'ils appellent ozisy; lequel est gros comme pois; ce même blé croît en assez grande quantité au Brésil. Pareillement, ils ont d'assez gros melons et concombres, courges, pois et fèves de toutes couleurs, mais non de la sorte des nôtres. »*

(tiré de: Cartier, Jacques.1977. p. 109)



Canots en écorce de bouleau

« [...] leurs canots [...] sont de 8. ou 9. pas de long, & environ un pas, ou pas & demi de large par le milieu, & vont en diminuant par les deux bouts. Ils sont fort sujets à tourner si on ne les sait bien gouverner, & sont faits d'écorce de bouleau, renforcés par dedans de petits cercles de cèdre blanc, bien proprement arrangés, & sont si légers, qu'un homme en porte aisément un. [...] Quand ils veulent traverser la terre pour aller en quelque rivière où ils ont affaire, ils les portent avec eux. [...] ... »



(<http://www.florelaurentienne.com/flore/NotesUsages/CanotsEcorceBouleau.htm>)

suite =>

Canots en écorce de bouleau

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

[...] avec les canots des Sauvages l'on peut aller librement & promptement en toutes les terres, tant aux petites rivières comme aux grandes. Si bien qu'en se gouvernant par le moyen des dits Sauvages & de leurs canots, l'on pourra voir tout ce qui se peut, bon & mauvais, dans un an ou deux. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1604.)



(Samuel de Champlain, 1604.)



Bleuets et framboises

« Il est vrai qu'il semble que Dieu a voulu donner à ces terres affreuses et désertes quelques choses en sa saison, pour servir de rafraîchissement à l'homme et aux habitants de ces lieux. Car je vous assure qu'il se trouve le long des rivières si grande quantité de bleuets, qui est un petit fruit fort bon à manger, et force framboises, et autres petits fruits, et en telle quantité que c'est merveille: desquels fruits ces peuples qui y habitent en font sécher pour leur hiver, comme nous faisons des pruneaux en France pour le carême. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 19)



Bleuets

« Il me fit entendre qu'ils étaient venus en ce lieu (note: lac des Attigouautan; lac Ontario) pour faire sècherie de ce fruit appelé **bleuet**, pour leur servir de manne en hiver. »



(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 23)

Cultures amérindiennes

« ...pays fort déserté (note: défriché), où ils sèment grande quantité de blé d'Inde, qui y vient très beau, comme aussi des citrouilles, herbe au soleil (note: tournesol), dont ils font de l'huile de la graine: de laquelle huile ils se frottent la tête. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 27)



Cultures amérindiennes

« ...pays fort déserté (note: défriché), où ils sèment grande quantité de blé d'Inde, qui y vient très beau, comme aussi des citrouilles, herbe au soleil (note: tournesol), dont ils font de l'huile de la graine: de laquelle huile ils se frottent la tête. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 27)



tournesol

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« ... la plupart se peignent le visage noir et rouge, qu'ils démèlent avec de l'huile, faite de la graine d'**herbe au Soleil**, ou bien avec de la graisse d'ours... » (adapté de Samuel de Champlain. 1620. p. 86)



tournesol

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

CHAMPLAIN et SAGARD ont tous deux vu les belles cultures de Soleil chez les Hurons de la baie Georgienne et du lac Simcoe. Sagard écrit: « Ils font état du tourne-sol qu'ils sèment en quantité...à cause de l'huile qu'ils retirent de la graine. » Marie-Victorin => Flore laurentienne p. 588



tournesol

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSA/Phytologie

« Les tournesols ne servent aux Sauvages, qu'à leur donner une huile, dont ils se frottent; ils la tirent plus communément de la graine, que de la racine de cette plante. » (tiré de Charlevoix, P.-F.-X. 1744. Tome VI, p. 48).



Plantes sauvages comestibles

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Il y a force vignes et prunes, qui sont très bonnes, framboises, fraises, petites pommes sauvages, noix, et une manière de fruit, qui est de la forme et couleur de petits citrons, et en ont aucunement le goût, mais le dedans est très bon, est presque semblable à celui des figues. C'est une plante qui les porte, laquelle a la hauteur de deux pieds et demi, chacune plante n'a que trois à quatre feuilles pour le plus, et de la forme de celle du figuier, et n'apporte que deux pommes chacun pied. Il y en a quantité en plusieurs endroits, et en est le fruit très beau et de bon goût. »



(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 28)

Plantes sauvages comestibles

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Il y a force *vignes et prunes*, qui sont très bonnes, framboises, fraises, petites pommes sauvages, noix, et une manière de fruit, qui est de la forme et couleur de petits citrons, et en ont aucunement le goût, mais le dedans est très bon, est presque semblable à celui des figues. C'est une plante qui les porte, laquelle a la hauteur de deux pieds et demi, chacune plante n'a que trois à quatre feuilles pour le plus, et de la forme de celle du figuier, et n'apporte que deux pommes chacun pied. Il y en a quantité en plusieurs endroits, et en est le fruit très beau et de bon goût. »



(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 28)

Plantes sauvages comestibles

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Il y a force vignes et prunes, qui sont très bonnes, framboises, fraises, petites pommes sauvages, noix, et une manière de fruit, qui est de la forme et couleur de petits citrons, et en ont aucunement le goût, mais le dedans est très bon, est presque semblable à celui des figues. C'est une plante qui les porte, laquelle a la hauteur de deux pieds et demi, chacune plante n'a que trois à quatre feuilles pour le plus, et de la forme de celle du figuier, et n'apporte que deux pommes chacun pied. Il y en a quantité en plusieurs endroits, et en est le fruit très beau et de bon goût. »



(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 28)

Plantes sauvages comestibles

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Il y a force vignes et prunes, qui sont très bonnes, framboises, fraises, petites pommes sauvages, noix, et une manière de fruit, qui est de la forme et couleur de petits citrons, et en ont aucunement le goût, mais le dedans est très bon, est presque semblable à celui des figues. C'est une plante qui les porte, laquelle a la hauteur de deux pieds et demi, chacune plante n'a que trois à quatre feuilles pour le plus, et de la forme de celle du figuier, et n'apporte que deux pommes chacun pied. Il y en a quantité en plusieurs endroits, et en est le fruit très beau et de bon goût. »



(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 28)

Plantes sauvages comestibles

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Il y a force vignes et prunes, qui sont très bonnes, framboises, fraises, petites pommes sauvages, noix, et une manière de fruit, qui est de la forme et couleur de petits citrons, et en ont aucunement le goût, mais le dedans est très bon, est presque semblable à celui des figues. C'est une plante qui les porte, laquelle a la hauteur de deux pieds et demi, chacune plante n'a que trois à quatre feuilles pour le plus, et de la forme de celle du figuier, et n'apporte que deux pommes chacun pied. Il y en a quantité en plusieurs endroits, et en est le fruit très beau et de bon goût. »



Podophyllum peltatum Linnaeus

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 28)

Recette amérindienne

« Leur principal manger et ordinaire vivre est le blé d'Inde et fèves du Brésil qu'ils accommodent en plusieurs façons, ils en pilent en des mortiers de bois, le réduisent en farine, de laquelle ils prennent la fleur par le moyen de certains .vants, faits d'écorce d'arbres, et de cette farine font du pain avec des fèves qu'ils font premièrement bouillir comme le blé d'Inde un bouillon, pour être plus aisé à battre, mettent le tout ensemble, quelques fois y mettent des bleuets ou des framboises sèches, autres fois y mettent des morceaux de graisse de cerf, mais ce n'est pas souvent, leur étant fort rare, puis après ayant le tout détrempé avec eau tiède, ils en font des pains en forme de galettes ou tourteaux, qu'ils font cuire sous les cendres, et étant cuites, ils les lavent, et en font assez souvent d'autres, ils les enveloppent de feuilles de blé d'Inde qu'ils attachent et mettent dans l'eau bouillante. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 80-84)

Recette amérindienne => *mingan*

« Mais ce n'est pas leur ordinaire, ainsi ils en font d'une autre sorte qu'ils appellent mingan à savoir, ils prennent le blé d'Inde pilé, sans oter la fleur, duquel ils mettent deux ou trois poignées dans un pot de terre plein d'eau, le font bouillir, en le remuant de fois à autre, de peur qu'il ne brûle, ou qu'il ne se prenne au pot, puis mettent en ce pot un peu de poisson frais ou sec, selon la saison, pour donner goût audit *mingan*, qui est le nom qu'ils lui donnent, et en font fort souvent, encore que ce soit chose malodorante, principalement en hiver, pour ne le savoir accommoder, ou pour n'en vouloir prendre la peine. Ils en font de deux espèces, et l'accommodent assez bien quand ils veulent et lorsqu'il y a de ce poisson ledit *mingan* ne sent pas mauvais, ainsi seulement à la venaison. »

La suite =>

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 80-84)

Migan... la suite

« Le tout étant cuit, ils tirent le poisson, et l'écrasent bien menu, ne regardant de si près à oter les arrêtes, les écailles, ni les tripes, comme nous faisons, mettant le tout ensemble dedans le dit pot, qui cause le plus souvent le mauvais goût, puis étant ainsi fait, le départent à chacun quelque portion. Ce migan est fort clair, et non de grande substance, comme on peut bien juger. Pour le regard du boire, il n'est point de besoin étant le dit migan assez clair de soi-même. Ils ont une autre sorte de migan, à savoir, ils font griller du blé nouveau, premier qui soit à maturité, lequel ils conservent, et le font cuire entier avec du poisson, où de la chair, quand ils en ont. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 80-84)

Blé d'Inde

« Ils ont une autre manière de manger le blé d'Inde, et pour l'accommoder, ils le prennent par épis, et le mettent dans l'eau, sous la bourbe (note: vase du fond de l'étang) , le laissant deux ou trois mois en cet état, et jusqu'à ce qu'ils jugent qu'il soit pourri, puis ils l'ôtent de là, et le font bouillir avec la viande ou poisson, puis le mangent, aussi le font-ils griller, et est meilleur en cette façon que bouilli, mais je vous assure qu'il n'y a rien qui sente aussi mauvais comme fait cedit blé sortant de l'eau tout boueux. Néanmoins, les femmes et enfants le prennent et le sucent comme on fait les cannes de sucre, n'y ayant autre chose qui leur semble de meilleur goût, ainsi qu'ils en font la démonstration. »



(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 80-84)

Peinture à base d'huile de tournesol

« ... la plupart se peignent le visage noir et rouge, qu'ils démêlent avec de l'huile, faite de la graine d'herbe au Soleil, ou bien avec de la graisse d'ours. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1620. p. 86)



Cultures amérindiennes

« Je fus à terre pour voir leur labourage sur le bord de la rivière, et vis leurs blés, qui sont **blés d'Inde**, qu'ils font en jardinages, semant trois ou quatre grains en un lieu, après ils assemblent tout autour avec des écailles du sus-dit signoc, quantité de terre, puis à trois pied de là en sèment encore autant, et ainsi consécutivement. Parmi ce blé, à chaque touffe, ils plantent 3 ou 4 fèves du **Brésil**, qui viennent de diverses couleurs. Étant grandes, elles s'entrelacent autour dudit blé qui lève de la hauteur de 5 à 6 pieds, et tiennent le champ fort net de mauvaises herbes. Nous y vîmes force **citrouilles, courges, pétun** (tabac), qu'ils cultivent aussi. Le blé d'Inde que je vis pour lors était de deux pieds de haut: il y en avait aussi de trois. Ils le sèment en mai, et le recueillent en septembre. Pour les fèves, elles commençaient à entrer en fleur, comme aussi les **courges et citrouilles**. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1632. p. 73-74)

Provisions de blé d'Inde

« Tous les peuples de ce lieu sont fort amateurs du labourage, et font provision de blé d'Inde pour l'hiver, lequel ils conservent en la façon qui ensuit: ils font des fosses, sur le penchant des côteaux dans le sable, de 5 à 6 pieds plus ou moins, et prennent leurs blés et autres grains, qu'ils mettent dans de grands sacs d'herbe, qu'ils jettent dedans lesdites fosses, et les couvrent de sable 3 ou 4 pieds par-dessus le superficie de la terre, pour en prendre à leur besoin, et se conserve aussi bien qu'il saurait faire en nos greniers. »

(adapté de Champlain, Samuel de. 1632. p. 90-91)

¶Plantes sauvages

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le Cerfeuille a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'Ail est plus petit que celui de France: il y croît force **petits Oignons** façon de **Cives** (note: *Allium shoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la **Passepierre** et du **Percil sauvage**, qui ressemble tout à fait au percil de Macédoine: il y a de l'**Angélique** dans les prairies, & le **Pourpier** vient naturellement dans les terres désertées (note: défrichées) sans y être semé: mais il n'est pas si beau que celui que nous cultivons: il se trouve dans les prairies d'une herbe qu'on appelle **Voisseron**, qui fait d'excellent foin, aussi bien qu'une autre qu'on appelle **Pois sauvage** (note: gesce maritime?): il n'y en a plus vers les Trois-Rivières & au mont Royal, où il n'y a point de reflux (note: marée), que vers Québec. ».

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

suite =>

Plantes sauvages

« Cerfeuille » (=Cerfeuil; *Anthriscus sylvestris*; cerfeuil des bois)



¶Plantes sauvages

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le **Cerfeuille** a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'**Ail** est plus petit que celui de France: il y croît force petits Oignons façon de Cives (note: *Allium shoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la **Passepierre** et du **Percil sauvage**, qui ressemble tout à fait au percil de Macédoine: il y a de l'**Angélique** dans les prairies, & le **Pourpier** vient naturellement dans les terres désertées (note: défrichées) sans y être semé: mais il n'est pas si beau que celui que nous cultivons: il se trouve dans les prairies d'une herbe qu'on appelle **Voisseron**, qui fait d'excellent foin, aussi bien qu'une autre qu'on appelle **Pois sauvage** (note: gesce maritime?): il n'y en a plus vers les Trois-Rivières & au mont Royal, où il n'y a point de reflux (note: marée), que vers Québec. ».

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

suite =>

Plantes sauvages

« petits Oignons façon de Cives. » (note: *Allium schoenoprasum*; ail civette)



(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

¶Plantes sauvages

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le **Cerfeuille** a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'**Ail** est plus petit que celui de France: il y croît force **petits Oignons** façon de **Cives** (note: *Allium shoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la **Passepierre** et du **Percil sauvage**, qui ressemble tout à fait au percil de Macédoine: il y a de l'**Angélique** dans les prairies, & le **Pourpier** vient naturellement dans les terres désertées (note: défrichées) sans y être semé: mais il n'est pas si beau que celui que nous cultivons: il se trouve dans les prairies d'une herbe qu'on appelle **Voisseron**, qui fait d'excellent foin, aussi bien qu'une autre qu'on appelle **Pois sauvage** (note: gesce maritime?): il n'y en a plus vers les Trois-Rivières & au mont Royal, où il n'y a point de reflux (note: marée), que vers Québec. ».

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

suite =>

Plantes sauvages

« Passepierre. » (passe-pierre; *Salicornia europaea*; salicorne d'europe)



Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Passepierre. » (Perce-pierre; *Plantago maritima*; plantain maritime)



¶Plantes sauvages

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le **Cerfeuille** a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'**Ail** est plus petit que celui de France: il y croît force **petits Oignons** façon de **Cives** (note: *Allium shoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la **Passepierre** et du **Percil sauvage**, qui ressemble tout à fait au percil de Macédoine: il y a de l'**Angélique** dans les prairies, & le **Pourpier** vient naturellement dans les terres désertées (note: défrichées) sans y être semé: mais il n'est pas si beau que celui que nous cultivons: il se trouve dans les prairies d'une herbe qu'on appelle **Voisseron**, qui fait d'excellent foin, aussi bien qu'une autre qu'on appelle **Pois sauvage** (note: gesce maritime?): il n'y en a plus vers les Trois-Rivières & au mont Royal, où il n'y a point de reflux (note: marée), que vers Québec. ».

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

suite =>

Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Percil sauvage » (*Ligusticum scoticum*; livèche d'Écosse; persil de mer)



Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Percil sauvage » (*Ligusticum scoticum*; livèche d'Écosse; persil de mer)



▣Plantes sauvages

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le **Cerfeuille** a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'**Ail** est plus petit que celui de France: il y croît force **petits Oignons** façon de **Cives** (note: *Allium shoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la **Passepierre** et du **Percil sauvage**, qui ressemble tout à fait au percil de Macédoine: il y a de **l'Angélique** dans les prairies, & le **Pourpier** vient naturellement dans les terres désertées (note: défrichées) sans y être semé: mais il n'est pas si beau que celui que nous cultivons: il se trouve dans les prairies d'une herbe qu'on appelle **Voisseron**, qui fait d'excellent foin, aussi bien qu'une autre qu'on appelle **Pois sauvage** (note: gesce maritime?): il n'y en a plus vers les Trois-Rivières & au mont Royal, où il n'y a point de reflux (note: marée), que vers Québec. ».

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

suite =>

Plantes sauvages

« l'Angélique » (*Angelica atropurpurea*; angélique pourpre)



¶Plantes sauvages

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le **Cerfeuille** a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'**Ail** est plus petit que celui de France: il y croît force **petits Oignons** façon de **Cives** (note: *Allium shoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la **Passepierre** et du **Percil sauvage**, qui ressemble tout à fait au percil de Macédoine: il y a de l'**Angélique** dans les prairies, & le **Pourpier** vient naturellement dans les terres désertées (note: défrichées) sans y être semé: mais il n'est pas si beau que celui que nous cultivons: il se trouve dans les prairies d'une herbe qu'on appelle **Voisseron**, qui fait d'excellent foin, aussi bien qu'une autre qu'on appelle **Pois sauvage** (note: gesce maritime?): il n'y en a plus vers les Trois-Rivières & au mont Royal, où il n'y a point de reflux (note: marée), que vers Québec. ».

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

suite =>

Plantes sauvages

« Pourpier » (*Portulaca oleracea*; pourpier potager)



¶Plantes sauvages

« Pour les herbes sauvages, je n'entreprendrai pas de vous en décrire les noms, sinon de quelques-unes les plus communes qui se rencontrent ici dans les bois. Le **Cerfeuille** a la feuille plus large que celui de France, a la tige beaucoup plus grosse, & est d'aussi bon goût. L'**Ail** est plus petit que celui de France: il y croît force **petits Oignons** façon de **Cives** (note: *Allium shoenoprasum*; ail civette) le long du grand fleuve. Il y a de la **Passepierre** et du **Percil sauvage**, qui ressemble tout à fait au percil de Macédoine: il y a de l'**Angélique** dans les prairies, & le **Pourpier** vient naturellement dans les terres désertées (note: défrichées) sans y être semé: mais il n'est pas si beau que celui que nous cultivons: il se trouve dans les prairies d'une herbe qu'on appelle **Voisseron**, qui fait d'excellent foin, aussi bien qu'une autre qu'on appelle **Pois sauvage** (note: gesce maritime?): il n'y en a plus vers les Trois-Rivières & au mont Royal, où il n'y a point de reflux (note: marée), que vers Québec. ».

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

suite =>

Plantes sauvages

« Pois sauvage (*Lathyrus maritimus* ?; gesse maritime; pois de mer) »



Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« Pois sauvage (*Lathyrus maritimus* ?; gesse maritime; pois de mer) »



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de Fougères, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« ... Le Houbelon. » (*Humulus lupulus*; houblon commun)



« ... Le Houbelon. »



« ... Le Houbelon. »



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de Fougères, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« *La Ciguë* » (*Heracleum maximum*; berce laineuse; grande berce)



Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie



berce laineuse



berce du Caucase

Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie



berce du Caucase

¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'Élébore (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de Fougères, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« l'Élébore. » (*Veratrum viride*; *vérâtre vert*; tabac du diable...)



« *l'Élébore.* »



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de Fougères, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

Plantes sauvages

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

« le Capilaire. » (*Adiantum pedatum*; adiante pédalé...)



« *le Capillaire.* »



« *le Capillaire.* »



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de **Fougères**, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

« Orties. » (*Urtica dioica*; grande ortie...)



« Orties. »



« Orties. »

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de **Fougères**, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

« ... Roseaux & Joncs. »

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie



« ... Roseaux & Joncs. »

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de **Fougères**, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

« ... Mortagons (note: *Lilium tigrinum*; martagon *qui sont jaunes*;. »

Pierre Boucher a sans doute confondu le lys tigré (introduit) avec le
lys du Canada (indigène)



« ... Mortagons (note: *Lilium canadense*; martagon. »

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie



« ... des Roses sauvages qui ne sont point doubles; »



« ... des Roses sauvages qui ne sont point doubles; »



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de **Fougères**, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

« Cardinale (note: *Lobelia cardinalis*, lobélie du cardinal), »



« Cardinale (note: *Lobelia cardinalis*,
lobélie du cardinal), »



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de **Fougères**, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes simples** & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de **Fougères**, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes** simples & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

« muguet » (note: *Covallaria majalis*)



¶Plantes sauvages

« ... Le **Houbelon** y vient aussi naturellement, & on en fait de très bonne bière. La **Ciguë** y croît à merveille, aussi bien que l'**Élébore** (note: Vérâtre vert, Tabac du diable, Hellébore;): le **Capilaire** (note: adiante pédalé, capillaire du Canada) y croît en abondance: il se trouve plusieurs sortes de **Fougères**, des **Orties** dont on fait du fil & de très bons cordages, du **Mélilot**, des **Roseaux** & **Joncs** le long des rivières. Il y a aussi quantité de sortes de fleurs, dont les plus considérables sont celles-ci, des **Mortagons** (note: Liliium, Lis) qui sont jaunes; des **Roses sauvages** qui ne sont point doubles; une autre fleur rouge qu'on nomme **Cardinale** (note: Lobelia cardinalis, lobélie du cardinal), une espèce de **Lys**, du **Muguet**, des **Violettes** simples & qui ne sentent rien. Je ne sais point le nom des autres; mais ceux qui ont été aux Iroquois m'ont dit que c'est chose admirable de voir la quantité & la diversité des belles fleurs qui s'y trouvent. »

(adapté de Boucher, Pierre. 1664. p. 81-87)

« Violettes simples & qui ne sentent rien.. »



¶ Riz sauvage, zizanie des marais

« La folle Avoine dont ils portent le nom, parce qu'elle se trouve sur leur terre, est une sorte d'herbe qui croît naturellement dans les petites rivières dont le fond est de vase, et dans des lieux marécageux: Elle est bien semblable à celle qui croît parmi nos blés, les épis sont sur des tuyaux noués d'espace en espace; ils sortent de l'eau vers le mois de juin, et vont toujours montant jusqu'à ce qu'ils surnagent de deux pieds environ, le grain n'est pas plus gros que celui de nos avoines, mais une fois plus long, aussi la farine en est-elle plus abondante. »



suite =>

¶ Riz sauvage, zizania aquatique

« Voici comment les Sauvages la cueillent et la préparent pour la manger. Dans le mois de septembre, qui est le mois de cette récolte, ils vont en canot au travers de ces champs de la Folle Avoine, ils en secoient les épis dans le canot à mesure qu'ils avancent, le grain tombe aisément s'il est mûr, et en font leur provision: Mais pour le nettoyer de la paille, et d'une pellicule dans laquelle il est enfermé, ils le mettent sécher à la fumée sur un gril de bois sous lequel ils font un petit feu pendant quelques jours, et lorsque l'avoine est bien sèche, ils la mettent dans une peau en forme de poche, laquelle ils enfoncent en terre dans un trou fait à ce dessein, puis ils la pilent avec les pieds tant que le grain s'étant séparé de la paille ils vannent aisément, après quoi ils le pilent pour le réduire en farine, ou même sans être pilé ils le font cuire dans l'eau, qu'ils assaisonnent avec de la graisse, et de cette façon on trouve la folle avoine presque aussi bonne que le riz, quand on n'y met point de meilleur assaisonnement. . »

(adapté de Marquette, Jacques. 1681. p. 2-3)

Fèves, citrouilles...

« Les Illinois: Ils vivent de chasse, qui est abondante en ce pays, et de blé d'Inde, dont ils font toujours une bonne récolte; aussi n'ont-ils jamais souffert de famine: ils sèment aussi des fèves et des melons qui sont excellents, surtout ceux qui ont la graine rouge; leurs citrouilles ne sont pas des meilleures, ils les font sécher au soleil pour les manger pendant l'hiver et le printemps. »

(adapté de Marquette, Jacques. 1681. p. 21-22)

Cultures amérindiennes

« *Les nations sauvages qui habitent les prairies sont heureuses pour la vie; les bêtes et les oiseaux y sont en grand nombre, avec une infinité de rivières fort poissonneuses. Les gens y sont naturellement laborieux et s'attachent à cultiver la terre, qui est très fertile en blé d'Inde. Elle produit aussi des aricots* (haricots), des citrouilles petites et grosses d'un goût admirable, des fruits et plusieurs différentes racines. Ils ont surtout une certaine manière d'accommoder les citrouilles avec le blé d'Inde cueilli en lait, qu'ils y joignent et qu'ils font cuire et sécher, dont le goût est très sucré. Il y vient enfin des melons dont le suc n'est pas moins agréable que rafraîchissant »*

(adapté de Perrot, Nicolas, 1864)

Provisions de voyage

« *Le blé d'Inde que nous mangions en chemin, ils l'allaient chercher de deux en deux jours en de certains lieux écartés où ils l'avaient caché en descendant, dans de petits sacs d'écorce de bouleau. Car autrement, ce leur serait trop de peine de porter toujours quant et eux tout le blé qui leur est nécessaire en leur voyage. Je m'étonnais grandement comment ils pouvaient si bien remarquer tous les endroits où ils l'avaient caché, sans se méprendre aucunement, bien que ces endroits fussent fort souvent très éloignés du chemin. »*

(tiré de Sagard, Gabriel, 1969)

Bibliographie

© Gilles Ayotte 2017
UL/FSAA/Phytologie

Cartier, Jacques. 1977. *Voyages en Nouvelle-France*. Texte remis en français moderne par Robert Lahaise et Marie Couturier avec introduction et notes. Cahiers du Québec. Éditions Hurtubise HMH. 158 pages.

CHAMPLAIN, Samuel de. 1604. *Des sauvages, ou, Voyage de Samuel Champlain, de Brouage, faict en la France nouvelle, l'an mil six cens trois: contenant les moeurs, façon de vivre, mariages, guerres, & habitations des Sauvages de Canadas*. Paris, Claude de Monstr'oeil. 83 pages.

CHAMPLAIN, Samuel de. 1620. *Voyages et découvertures faites en la Novvelle France, depuis l'année 1615, jusques à la fin de l'année 1618: où sont descrits les moeurs, coustumes, habits, façons de guerroyer, chasses, dances, festins & enterremens de divers peuples sauvages, & de plusieurs choses remarquables qui luy sont arrivées audit país, avec une description de la beauté, fertilité & temperature d'iceluy*. Paris, Claude Collet. 331 pages.

BOUCHER, Pierre. 1664. *Histoire véritable et naturelle des moeurs et productions du pays de la Nouvelle France, vulgairement dite le Canada*.

MARQUETTE, Jacques et Louis Jolliet. 1681. *Voyage et découverte de quelques pays et nations de l'Amérique septentrionale*. Paris, Chez Estienne Michaliet. 51 pages. .

PERROT, Nicolas. *Mémoire sur les moeurs, coustumes et religion des sauvages de l'Amérique septentrionale*. Publié pour la première fois par le R.P. J. Tailhan de la Compagnie de Jésus. Leipzig & Paris. Librairie A. Franck. 1864. 341 pages + Index.

SAGARD, Gabriel. 1969. *Le grand voyage au pays des Hurons. La découverte du Canada. Tome troisième. Les amis de l'histoire*. Montréal. 226 pages.



*Un gros merci
à vous !*