

YVES BRIAND

**AUBERGES ET CABARETS DE MONTRÉAL (1680-1759) :
LIEUX DE SOCIABILITÉ**

**Mémoire
présenté
à la Faculté des études supérieures
de l'Université Laval
pour l'obtention
du grade de maître ès arts (M. A.)**

**Département d'histoire
FACULTÉ DES LETTRES
UNIVERSITÉ LAVAL**

DÉCEMBRE 1999



**National Library
of Canada**

**Acquisitions and
Bibliographic Services**

**395 Wellington Street
Ottawa ON K1A 0N4
Canada**

**Bibliothèque nationale
du Canada**

**Acquisitions et
services bibliographiques**

**395, rue Wellington
Ottawa ON K1A 0N4
Canada**

Your file Votre référence

Our file Notre référence

The author has granted a non-exclusive licence allowing the National Library of Canada to reproduce, loan, distribute or sell copies of this thesis in microform, paper or electronic formats.

The author retains ownership of the copyright in this thesis. Neither the thesis nor substantial extracts from it may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

L'auteur a accordé une licence non exclusive permettant à la Bibliothèque nationale du Canada de reproduire, prêter, distribuer ou vendre des copies de cette thèse sous la forme de microfiche/film, de reproduction sur papier ou sur format électronique.

L'auteur conserve la propriété du droit d'auteur qui protège cette thèse. Ni la thèse ni des extraits substantiels de celle-ci ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans son autorisation.

0-612-49001-7

Canada

Résumé

Auberges et cabarets du Régime français étaient à la fois commerces et lieux publics. Ils offraient des produits et des services - restauration, boissons et logement - mais aussi un espace de sociabilité. L'étude des établissements de Montréal, essentiellement de 1680 à 1759, laisse découvrir dans quel cadre cette sociabilité se manifestait. Ce cadre a été défini suivant cinq dimensions : réglementation, esquisse démographique, établissement, services et clientèles.

Ce milieu était fréquenté par des hommes : militaires, gens du peuple et Amérindiens. Ils étaient reçus au cœur d'une famille. Aubergistes et cabaretiers occupaient une seconde carrière avec l'aide de leur femme. Leur demeure était restreinte et le client était reçu dans un univers domestique semblable au sien, malgré la présence de plusieurs tables et chaises. Leur dispersion dans les pièces de l'établissement favorisait une sociabilité de petits groupes ou de contacts étroits, marqués de familiarité. L'auberge se distinguait du cabaret par une notion de réussite plus grande, mais également par une capacité de réception supérieure. Les autorités réglementaient ces lieux afin d'éviter les scandales, favorisés par la consommation de boisson.

TABLE DES MATIÈRES

| | <u>Page</u> |
|-------------------------------------------------------------------|-------------|
| RÉSUMÉ..... | ii |
| TABLE DES MATIÈRES..... | iii |
| LISTE DES ANNEXES..... | vii |
| INTRODUCTION..... | 1 |
| CHAPITRE I LA RÉGLEMENTATION, UN CADRE SOCIAL LÉGAL..... | 11 |
| 1.1 Règlements sur les permissions..... | 12 |
| 1.2 Règlements sur les heures de fermeture..... | 15 |
| 1.3 Règlements sur les services..... | 16 |
| 1.4 Règlements sur les clientèles..... | 18 |
| 1.5 Règlements sur les comportements..... | 20 |
| 1.6 Fréquence et endroits visés par les règlements..... | 22 |
| 1.7 Les amendes, condamnations et infractions aux règlements..... | 24 |
| CHAPITRE II ESQUISSE DÉMOGRAPHIQUE, QUI REÇOIT ?..... | 27 |
| 2.1 Le métier..... | 29 |
| 2.1.1 Aubergistes et cabaretiers : indice de leur nombre..... | 30 |
| 2.1.2 Localisation..... | 31 |
| 2.1.3 Propriétaires ou locataires ?..... | 33 |
| 2.1.4 Fortune..... | 34 |
| 2.2 Le personnage..... | 36 |
| 2.2.1 L'origine..... | 36 |

| | |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.2.2 Âge et durée de la carrière..... | 37 |
| 2.2.3 Autres professions..... | 39 |
| 2.2.4 Instruction, titres et surnoms..... | 41 |
| 2.3. La famille..... | 43 |
| 2.3.1 La femme et le métier..... | 43 |
| 2.3.2 Les enfants..... | 45 |
| 2.3.3 Servante, domestique ou pensionnaire..... | 45 |
| CHAPITRE III L'ÉTABLISSEMENT, OÙ REÇOIT-ON ?..... | 49 |
| 3.1 Le bâtiment..... | 51 |
| 3.1.1 Nombre d'étages..... | 51 |
| 3.1.2 Matériaux..... | 52 |
| 3.1.3 Dimensions..... | 52 |
| 3.1.4 Dépendances..... | 53 |
| 3.2 L'aménagement intérieur..... | 54 |
| 3.2.1 Nombre et nature des pièces..... | 54 |
| 3.2.2 La cuisine..... | 56 |
| 3.2.3 La chambre..... | 57 |
| 3.2.4 Le cabinet..... | 59 |
| 3.2.5 La salle..... | 59 |
| 3.2.6 Cave et grenier..... | 60 |
| 3.3 Auberge et cabaret : une maison comme les autres ?..... | 61 |
| 3.4 Décor et confort..... | 64 |
| 3.4.1 Le chauffage | 64 |
| 3.4.2 L'éclairage..... | 65 |
| 3.4.3 La décoration..... | 66 |
| CHAPITRE IV LES SERVICES, QU'OFFRE-T-ON ?..... | 70 |
| 4.1 La restauration..... | 72 |
| 4.1.1 Mode de consommation..... | 72 |
| a) La capacité..... | 72 |
| b) La lingerie de table..... | 74 |

| | |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| c) Le couvert..... | 76 |
| 4.1.2 L'alimentation..... | 77 |
| 4.1.3 Prix et fréquence du service de restauration..... | 78 |
| 4.2 La vente de boissons alcoolisées..... | 80 |
| 4.2.1 Mode de consommation..... | 80 |
| a) La capacité..... | 80 |
| b) Récipients et matériel de boisson..... | 81 |
| 4.2.2 Types de boisson et prix..... | 82 |
| 4.3 Le logement..... | 84 |
| 4.3.1 La capacité..... | 85 |
| 4.3.2 La composition des lits..... | 86 |
| 4.3.3 Prix et fréquence du service..... | 88 |
| 4.4 Le crédit..... | 89 |
| CHAPITRE V LES CLIENTÈLES, CONSOMMATEURS SOCIAUX..... | 92 |
| 5.1 Les types de clients..... | 94 |
| 5.1.1 Groupes sociaux : sexe, origine et âge..... | 94 |
| a) Femmes et enfants..... | 94 |
| b) Origines..... | 95 |
| c) Âge..... | 96 |
| 5.1.2 Groupes socioprofessionnels..... | 96 |
| 5.1.3 Types de regroupements..... | 98 |
| 5.2 Moments et durée de fréquentation..... | 102 |
| 5.2.1 Moments..... | 102 |
| 5.2.2 Durée..... | 104 |
| 5.3 Raisons de la présence et activités..... | 104 |
| 5.3.1 Pourquoi vient-on ?..... | 104 |
| 5.3.2 Que fait-on ?..... | 107 |
| a) Consommation de tabac..... | 107 |
| b) Jeux de hasard et d'adresse..... | 108 |
| 5.4 L'échange : propos et comportements..... | 109 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 5.4.1 Propos et discussions..... | 109 |
| 5.4.2 Comportements et attitudes..... | 110 |
| CONCLUSION..... | 114 |
| BIBLIOGRAPHIE..... | 125 |
| ANNEXE A..... | 136 |
| ANNEXE B..... | 138 |
| ANNEXE C..... | 145 |
| ANNEXE D..... | 148 |
| ANNEXE E..... | 161 |

LISTE DES ANNEXES

| | <u>Page</u> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ANNEXE A Formule suggérée de permission pour vendre des boissons au détail et tenir cabaret..... | 136 |
| ANNEXE B Listes des aubergistes et des cabaretiers du gouvernement de Montréal répertoriés à l'aide des sources consultées et de la banque de données notariales <i>Parchemin</i> (1688-1775)..... | 138 |
| ANNEXE C Carte de la ville de Montréal (1761)..... | 145 |
| ANNEXE D Tableaux 1 à 16 (à l'exception du tableau 8, intégré au chapitre 4) | 148 |
| ANNEXE E Plans schématiques et hypothétiques de 15 établissements étudiés à partir des inventaires de biens après décès..... | 161 |

Introduction

En France, à l'époque moderne, « le cabaret fait partie de la vie quotidienne du peuple : outre le fait qu'on y trouve boissons et nourritures, il est en même temps un lieu de rencontre et de vie »¹. En milieu rural, il est « (...) le pivot de la vie sociale, l'endroit où tout le monde passe (...) »². Ceci vaut également pour la ville, notamment à Paris, où « plusieurs aspects de la vie ordinaire ont aussi le cabaret pour théâtre : de multiples activités s'y déroulent en toute légalité, c'est aussi un endroit familial où se prolonge la vie des ménages et celle du travail autour de la consommation, c'est enfin l'espace caractéristique du loisir de la majorité »³.

Dans la Nouvelle-France des XVII^e et XVIII^e siècles, encore si proche de ses origines, retrouvait-on, dans ce milieu de vie, une sociabilité comparable à celle qui avait cours dans la mère patrie ? Les recherches sur cette question ne sont pas très avancées. Quelques articles traitent de la réglementation de ces établissements, alors qu'un seul touche de façon plus spécifique les services qu'ils offraient. Les travaux les plus poussés sont demeurés à l'état de manuscrits inédits. Ils ont été menés par Gilles Proulx, qui a étudié les aubergistes et les cabaretiens pour les villes de Louisbourg et de Québec. Il les a identifiés, a situé l'univers matériel dans lequel ils vivaient, s'est penché sur leurs familles et leurs revenus, les services qu'ils offraient à leurs clients, la réputation qu'ils avaient au sein de la société, ainsi que la réglementation à laquelle ils étaient assujettis. Par les aspects ainsi considérés, les travaux de Gilles Proulx rejoignent les préoccupations des historiens français, considérant auberges et

¹ Benoît Garnot, *Sociétés, cultures et genres de vie dans la France moderne, XVI^e-XVIII^e siècles*, Paris, Hachette, 1991, p. 109.

² Robert Muchembled, *Cultures et société en France du début du XVI^e siècle au milieu du XVII^e siècle*, Paris, C.D.U. et Sedes, 1995, p. 353.

³ Daniel Roche, *Le Peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions Aubier Montaigne, 1981, p. 267.

cabarets comme des milieux de vie et des espaces de sociabilité. Il n'a pourtant pas approfondi comme eux la question, adoptant un point de vue davantage fonctionnel que social du sujet. Ses résultats peuvent néanmoins être mis en parallèle et comparés avec profit à ceux de la présente recherche.

Celle-ci retient l'exemple de Montréal comme borne géographique afin de découvrir, en précisant le fonctionnement des auberges et des cabarets de cette ville, le rôle social de ces établissements en Nouvelle-France. Bien qu'elle mette en contexte l'exercice de ces professions pour toute la durée du Régime français, elle insiste davantage cependant sur la période qui s'étend du début du XVIII^e siècle jusqu'aux années 1750. La documentation y est alors suffisamment abondante et la guerre ne vient pas modifier en profondeur la composition de la clientèle habituelle de ces commerces. Montréal comptait environ 2 000 habitants en 1715 et quelque 4 000 habitants en 1750, femmes et enfants inclus⁴. La petite ville constitue ainsi un bon lieu d'observation de cette forme de sociabilité qui pouvait s'exprimer dans la colonie.

L'objectif envisagé est de faire une étude à partir d'une vue interne des auberges et des cabarets. L'accent de la recherche est donc porté à la fois sur l'étude de l'édifice et de son ameublement et sur les activités, ainsi que leur réglementation, relevant directement de ce milieu physique. Certaines formes de sociabilité ayant cours à l'intérieur de ces établissements pourront ainsi être découvertes. En passant d'un questionnement d'abord orienté sur une étude de la culture matérielle, la recherche pourra déboucher sur une vision du sujet englobant le rôle social des auberges et des cabarets. Toutes les extensions possibles autour de ce rôle social et de son impact sur la société, quoique intéressantes, ne seront toutefois pas étudiées dans les limites que cette recherche doit s'imposer afin de demeurer réalisable.

Le concept de sociabilité recouvre un large éventail de significations. Il a été retenu

⁴ Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle*, Paris et Montréal, Plon, 1988 (1974), pp. 374-375 et 495. Suivant L. Dechêne, la population active de Montréal en 1715 était d'environ 650 individus. Bien qu'aucun chiffre ne nous ait permis de préciser celle de 1750, nous croyons, proportionnellement, qu'elle était alors d'un peu plus de 1 000 individus.

aussi bien pour décrire des veillées de famille, les membres de clubs de bienfaisance, les habitués d'une place de marché ou d'un type de loisir que les clients de restaurants. Il y a donc lieu de faire des distinctions de lieux, de temps, de natures, de fonctions et d'intentions. Les auberges et les cabarets étaient des endroits publics, du moins ouverts à tous les adultes en théorie. Ils offraient des services, régis par l'État, d'hébergement, d'alimentation ou de simple consommation de boisson. Le visiteur de l'extérieur s'y rendait pratiquement par obligation ; mais son choix était fonction de ses goûts et de sa bourse. Quant au résident de la ville, il pouvait fréquenter un établissement de façon régulière ou occasionnelle, cette fois par choix, pour se divertir et rencontrer des amis. En fait, différentes raisons le conduisaient en ces lieux, incluant sa connaissance des tenanciers et l'atmosphère de l'établissement.

Commerces de services, les auberges et les cabarets ne commandaient pas de regroupement de type idéologique ou fondé sur une appartenance à un groupe formellement constitué. Ils étaient cependant des lieux aux fonctions nettement définies, qui purent attirer des clientèles particulières, comme c'est aujourd'hui le cas des discothèques ou des bars-rencontres. Une sociabilité singulière, donnant libre cours à des relations interpersonnelles à l'intérieur de ces établissements, était ainsi favorisée par les fonctions mêmes de ces commerces. Cette sociabilité caractérise une aptitude à vivre en société, aptitude régie par l'ensemble des relations sociales établies entre des individus. Ces relations, ou interactions, peuvent inclure les contacts verbaux et non verbaux, tout comme les comportements et les attitudes.

Il est néanmoins évident que plusieurs de ces interactions n'ont pu être atteintes par la présente recherche. Il est en effet impossible de refaire la trame des discussions et des contacts qui ont pu s'établir à l'intérieur des auberges et des cabarets. C'est pourquoi la sociabilité sera principalement cernée par les éléments qui en constituent le cadre. Ils peuvent être regroupés en cinq catégories, lesquelles donneront toutefois davantage le portrait d'un lieu de sociabilité que de la sociabilité elle-même qui s'y manifestait.

Bon nombre de règlements posent les conditions d'expression de la sociabilité à l'intérieur des auberges et des cabarets. Leurs propriétaires devaient avoir la permission des

autorités pour offrir leurs services, lesquelles fixaient les heures de fermeture de ces commerces, tout comme les comportements à y respecter. Elles effectuaient également un contrôle sur certaines activités pouvant s'y dérouler et sur certains clients pouvant s'y retrouver. Ces conditions déterminent un cadre de sociabilité souhaité ou toléré par les autorités. Par leurs transgressions, elles peuvent laisser voir un autre aspect de la sociabilité, soit toute la gamme des relations proscrites par les autorités, mais qui étaient néanmoins vécues à l'occasion à l'intérieur de ces établissements.

Les ordonnances des intendants et du Conseil supérieur (ou Conseil souverain) de la Nouvelle-France, incluant les règlements de police, contiennent une grande variété d'interventions des autorités afin d'assurer le bon ordre de la colonie. Ces interventions éclairent sur le fonctionnement légal des auberges et des cabarets et sur les limites imposées à la sociabilité vécue dans ces établissements. Une analyse procédant suivant une série de questions sur différents thèmes - raison de l'intervention, nature du règlement, conséquence de la transgression, fréquence et portée du règlement - a permis d'identifier en premier lieu les normes souhaitées à l'intérieur des auberges et des cabarets. Les règlements ont été regroupés en catégories rejoignant soit les services, les activités, les clients ou les comportements, afin de préciser les éléments visés par ces normes. Par la suite, la sévérité et l'insistance mises sur certains de ces règlements ont laisser découvrir un degré de tolérance des autorités face à leur transgression. Les ordonnances ont donc informé à la fois sur une forme de sociabilité qui était encouragée ou tolérée par les autorités et sur une sociabilité qu'elles condamnaient.

Par ailleurs, la tenue des auberges et des cabarets va de pair avec la présence d'un acteur indispensable : l'aubergiste ou le cabaretier. La sociabilité qui s'y déroulait dépendait aussi du rôle de cet individu. Ses origines, à la fois géographique et socioprofessionnelle, pouvaient déterminer une clientèle type (amis, voisins, parents, compagnons de métiers) et ainsi créer une ambiance propre à chaque établissement. L'âge des aubergistes et des cabaretiers, la durée de leurs carrières hôtelières, la localisation de leurs établissements sont d'autres facteurs qui ont pu influencer le type de clientèle, la tenue des services et donc la sociabilité de l'endroit. L'établissement de la situation familiale de ces individus devrait d'autre part aider à distinguer l'espace commercial de l'espace familial, suivant l'hypothèse où

aubergistes et cabaretiers tenaient leur commerce à l'intérieur de leur propre demeure ⁵. Cette présence familiale doit être considérée, puisque la femme et les enfants de l'hôtelier côtoyaient vraisemblablement les clients assemblés dans leur chez-soi.

La consultation de la banque de données notariales *Parchemin*⁶, en établissant une liste d'actes notariés concernant chacun des aubergistes et des cabaretiers étudiés⁷, a permis d'estimer la durée de leurs carrières, de déterminer la localisation de leurs établissements et de découvrir les autres professions qu'ils exercèrent. Les dictionnaires généalogiques ont quant à eux permis d'identifier l'origine de ces commerçants et l'âge qu'ils avaient lors de leur profession hôtelière, tout en rendant possible une reconstitution de leurs familles au cours de leurs carrières.

Les biens personnels de ces familles occupaient une partie de l'espace dans lequel les clients étaient reçus, déterminant une atmosphère de familiarité entre ceux-ci et leurs hôtes. L'aménagement physique de l'établissement constitue en fait la troisième catégorie d'éléments susceptible d'éclairer le cadre de sociabilité des auberges et des cabarets. Le nombre et la disposition des pièces, le mobilier, le chauffage, l'éclairage (luminaires), ainsi que la présence d'objets de décoration (miroirs, rideaux, tapisseries) permettent de définir cet espace, et, par les limites qu'ils lui imposent, de cerner le type de sociabilité qui pouvait s'exprimer en ces lieux.

La consultation de vingt inventaires après décès d'aubergistes et de cabaretiers du gouvernement de Montréal a rendu possible une reconstitution de l'aménagement intérieur de leurs établissements. Le nombre d'inventaires d'aubergistes (19), beaucoup plus grand que celui de cabaretiers (1), doit être pris en considération. Ceci ne paraît toutefois pas avoir constitué un biais, puisque plusieurs de ces aubergistes ont également porté le titre de

⁵ Gilles Proulx, *Aubergistes et cabaretiers de Louisbourg, 1713-1758*, Ottawa, Services canadiens des parcs, Parcs Canada, Travail inédit 136, août 1972, p. 44.

⁶ Hélène Laforture et Normand Robert, s.l.d.d., *Parchemin : banque de données notariales du Québec ancien (1635-1885)*, Montréal, Société de recherche historique Archiv-Histo, Archives nationales du Québec et Chambre des notaires du Québec, 1986 - .

⁷ Il s'agit des vingt aubergistes et cabaretiers pour qui des inventaires de biens après décès ont été dressés dans le gouvernement de Montréal sous le Régime français (à l'exception d'un seul fait en 1774).

cabaretier. Ces nombres ne résultent d'aucun choix particulier, il s'agit de l'ensemble des inventaires après décès pour ces professions qui ont été repérés à l'aide de la banque de données notariales *Parchemin*. À l'exception de trois (1689, 1703 et 1774), ils ont tous été faits sur un quart de siècle (1733 à 1759), dont la moitié dans les années 1750. La plus grande part de l'échantillon porte donc sur des gens ayant tenu leurs commerces au même moment. Trois proviennent de villages de la région de Montréal, deux des faubourgs entourant la ville et tous les autres concernent des individus ayant vécu à l'intérieur même de Montréal.

Bien que ces inventaires apportent de nombreuses informations sur la nature des biens possédés par certains aubergistes ou cabaretiers, l'estimation de la valeur de ces biens n'est pas uniforme d'un inventaire à l'autre, les arbitres priseurs n'étant jamais les mêmes. De plus, leur description est loin d'être complète et constante, elle doit donc être utilisée avec beaucoup de prudence. La mention des denrées périssables et des biens immeubles est souvent omise, ainsi que celle des objets de peu de valeur. La description précise de l'univers matériel d'un ménage de l'époque demeure donc approximative. Par ailleurs, la confection des inventaires de biens après décès était moins accessible aux gens plus pauvres, étant donné les coûts notariés. Une certaine surévaluation de la fortune moyenne des aubergistes et des cabaretiers pour lesquels un inventaire a été dressé est donc à redouter⁸.

L'utilisation de cette source a néanmoins permis d'obtenir beaucoup d'informations sur les biens matériels occupant l'espace physique des auberges et des cabarets. Elle rend possible une reconstitution plus que partielle de l'univers matériel relié à ces établissements et ainsi renseigne sur le décor et le degré de confort dans lesquels les clients étaient admis. Les informations retirées de chacun des inventaires ont été soumises à une analyse à la fois quantitative et qualitative et ont été rapportées à l'intérieur de différents tableaux afin d'en faciliter la visualisation. Les biens matériels ont été regroupés par catégories suivant leur nature. Cette méthode typologique a servi à l'identification des types de biens les plus fréquents dans un ménage d'aubergiste ou de cabaretier. La répartition spatiale du mobilier en fonction des pièces énumérées dans les inventaires a donné un aperçu de l'aménagement

⁸ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 378-380 ; voir également Roche, *op. cit.*, pp. 59-62.

intérieur et des fonctions attribuées à chacune des pièces de l'établissement. Ceci a permis de distinguer l'espace familial de l'espace commercial.

Les objets pouvant être reliés à la décoration ainsi que ceux liés au chauffage et à l'éclairage (deux éléments de confort) ont été regroupés en catégories et dénombrés afin d'en déterminer la fréquence. L'atmosphère des auberges et des cabarets, par l'ambiance que dégageaient ces objets, a ainsi pu être précisée. La valeur et l'état des biens inventoriés donnent également un indice sur le confort et le cachet des ménages étudiés, mais ils n'ont pas été retenus dans le cadre de cette recherche. Les inventaires de biens après décès étant parfois faits alors que les individus ont déjà un âge avancé et d'autres fois alors qu'ils sont encore dans la force de l'âge, l'usure des biens peut ne pas représenter avec justesse l'endroit dans lequel ces individus ont vécu et tenu la majorité de leur carrière.

Les éléments de la culture matérielle fournissent une autre balise à la connaissance de la sociabilité dans les auberges et les cabarets, soit la nature des services offerts. Ceux-ci sont d'abord, à titre d'hypothèse, considérés au nombre de quatre, soit la restauration, la consommation de boisson sur place, la vente de boisson pour emporter et le logement. Aménagement physique, mobilier, literie et ustensiles révèlent l'ampleur des services, les facilités, les incitations ou les difficultés aux relations interpersonnelles qu'ils impliquent. Le nombre de lits, la variété des ustensiles, la disposition des tables et des chaises constituent autant d'indices révélateurs de l'atmosphère des établissements. L'utilisation du crédit comme mode de paiement différé pouvait aussi avoir une incidence sur les relations entre hôtes et clients. Par l'éclaircissement du déroulement de ces services et des modalités qui les déterminent, les limites et les conditions de la sociabilité peuvent être précisées, ainsi que le fonctionnement de ces commerces.

C'est encore une fois au travers des vingt inventaires de biens après décès retenus que ces éléments ont pu être précisés. À la fois par la quantité, la fréquence et la nature des biens requis pour ces services, il a été possible de découvrir de quelles façons et dans quelles conditions matérielles ils étaient assurés, tout en distinguant les services offerts régulièrement de ceux plus occasionnels. Leur incidence sur la sociabilité a ainsi pu être déterminée. Il a par

contre été nécessaire de différencier les biens d'usages familiaux de ceux d'usages commerciaux. La comparaison avec l'univers matériel domestique des gens de l'époque (suivant d'autres études) et l'examen de la nature et de la fonction des biens présents dans les inventaires ont facilité cette distinction. De plus, en regroupant les informations, lorsqu'il y avait lieu, concernant les denrées et les boissons possédées par les individus étudiés, certains éléments de la consommation alimentaire et liquide dans les auberges et les cabarets ont pu être découverts. Cette consommation a également été précisée par l'analyse des fonctions attribuées aux divers instruments et ustensiles de cuisine retrouvés. Ceci a contribué à découvrir les services offerts dans ces commerces, mais aussi les habitudes de consommation de leurs clients.

Enfin, le dernier groupe d'éléments permettant de rejoindre et de délimiter la sociabilité dans les auberges et les cabarets est celui des clientèles. C'est par celles-ci en effet que la sociabilité, dans son sens propre et le plus poussé, se manifeste. La nature de la clientèle détermine des formes de regroupements particuliers, comme par exemple des clients caractérisés par leur profession ou par leur âge. Les raisons de leur présence, les moments et la durée de leur fréquentation, les activités et divertissements auxquels ils s'adonnaient sont autant de facteurs définissant une sociabilité particulière entre ces individus. Les propos qu'ils ont partagés, bien que difficilement restituables, ainsi que leurs attitudes et leurs comportements à l'intérieur des auberges et des cabarets correspondent à l'expression de cette sociabilité. Ces éléments doivent être toutefois considérés avec soin puisqu'ils étaient parfois à l'origine (ou la conséquence) de relations tendues et possiblement inhabituelles. De là, l'aspect de la transgression des moeurs à l'intérieur de ces établissements peut être atteint et aider à éclaircir la sociabilité qu'elle engendrait, tout comme la vision qu'en avaient les autorités et l'ensemble de la population.

Le fonds Juridiction royale de Montréal a permis de regrouper les différents dossiers de justice concernant des infractions commises soit à l'intérieur ou suite à la fréquentation d'auberge ou de cabaret de la région de Montréal. Ce fond a été préféré à celui du Bailliage de Montréal (1653-1693), puisqu'un outil de recherche permettant de consulter rapidement le résumé de chacun de ses dossiers est actuellement en construction et couvre déjà l'ensemble

des dossiers de 1693 à 1737. Les dossiers sélectionnés contiennent, éparpillées ici et là, quelques informations pertinentes. Leur caractère protocolaire est à l'origine de leur longueur. Ces dossiers regroupent en effet plusieurs pièces (plaintes, exploits d'assignation, informations judiciaires, décrets, interrogatoires, recollements); mais les informations judiciaires contenant les dépositions des témoins apportent de bons résultats en décrivant la situation dans laquelle les infractions ont été commises. Il en est de même pour les interrogatoires des accusés.

C'est par ces pièces que l'essentiel des clients fréquentant les auberges et les cabarets ont été identifiés⁹. La nature des infractions commises n'a été examinée que dans les cas où elle dévoile certains comportements ou activités illicites à l'intérieur de ces établissements, permettant ainsi de découvrir une atmosphère de sociabilité. Les informations recueillies sur les clients ont été réparties suivant les groupes que constituaient ces clients. Pour chaque groupe, la profession, l'âge, l'origine, le sexe et les liens de parenté de chaque client ont été retenus et compilés dans des tableaux afin de déterminer des types de clientèles et ainsi rejoindre des facettes de sociabilité. Certaines hypothèses ont aidé à approfondir la question. Il était en effet utile de vérifier si les auberges et les cabarets favorisaient une sociabilité de groupe ou partagée (par le nombre de clients ensemble ou non)¹⁰ ; si la sociabilité qui y était vécue était régulière ou davantage occasionnelle (clients étrangers ou habitués); s'il y avait une sociabilité de catégories de gens (regroupement par groupes sociaux, absence ou présence de femmes) .

Lorsque ces informations étaient présentes, les propos des discussions que les clients ont tenues, les activités auxquelles ils ont pris part, les raisons de leur présence dans l'établissement et les comportements qu'ils ont affichés ont été retenus. Ceci a permis de déterminer s'il y avait une sociabilité de divertissement ou une simple présence par nécessité (présence pour chasser l'ennui (musique, billard, cartes, rencontres) ou pour dîner pendant le

⁹ L'analyse des débiteurs indiqués dans les inventaires de biens après décès étudiés a également permis d'identifier un certain nombre de clients des aubergistes et des cabaretiers correspondant à ces inventaires.

¹⁰ Le nombre et la disposition des tables et des chaises ont aussi permis de déterminer si les gens fréquentaient les auberges et les cabarets en groupes nombreux ou restreints, à proximité ou isolés l'un de l'autre.

travail, dormir lors d'un voyage). Il en est de même pour le moment (date, jour de la semaine, heures de la journée) et la durée de leur présence dans ces établissements ; y avait-il une sociabilité temporelle, c'est-à-dire à des moments précis (le jour, le soir, les dimanches, lors des fêtes populaires) ?

Les résultats obtenus des différentes sources analysées ont dû être compilés et comparés afin de déterminer des constantes et des particularités. Des portraits types d'établissements hôteliers peuvent en être déduits, ainsi qu'une hypothèse de distinction entre auberge et cabaret. Ces distinctions, à la fois d'un point de vue fonctionnel et du point de vue de la sociabilité, viennent de la somme des informations portant sur les cinq éléments formant le cadre de sociabilité des auberges et des cabarets : réglementation ; tenants et familles des établissements ; aménagements intérieurs ; services et fonctionnement ; clientèles, activités, relations et comportements. Il est à noter que les résultats obtenus ont été comparés à ceux provenant d'autres études, notamment celles de Gilles Proulx. Ils ont également été interprétés en fonction du contexte montréalais de l'époque, lequel a pu être reconstitué par différents ouvrages, dont celui de Louise Dechêne¹¹. Les auberges et les cabarets de Montréal sous le Régime français, comme établissements commerciaux, mais aussi en tant que lieux de sociabilité, peuvent ainsi être mieux définis - à la fois d'un point de vue fonctionnel et social - répondant à l'objectif premier de cette recherche.

¹¹ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), 532 pages.

Chapitre I

La réglementation, un cadre social légal

Les règlements portant sur la tenue des auberges et des cabarets, mais également sur la vente de boissons alcoolisées, ont été nombreux tout au long du Régime français. Gouverneurs, Conseil Souverain, mais surtout Intendants en sont les auteurs. Ces règlements étaient parfois la reprise de décisions du Conseil d'État du Roi, comme en témoigne l'ordonnance du 18 janvier 1725 de l'intendant Bégon¹². Cette ordonnance fait écho à un arrêt royal du 22 mars 1724 lui réservant de façon exclusive le droit de distribuer des permissions de tenir cabaret, vendre du vin et autres boissons, alors qu'auparavant les juges et seigneurs de la colonie avaient ce même droit. Les précédentes permissions s'en trouvèrent révoquées.

Le commerce de la boisson, et les permissions de débit qui en découlent, ne concernaient pas que les aubergistes et les cabaretiers. En effet, la distinction fondamentale pour l'époque entre la vente en gros et la vente au détail doit être considérée. Certains marchands, ainsi que des tonneliers, avaient le droit de vendre des boissons en gros, alors que leur vente au détail était le privilège des aubergistes et des cabaretiers. Elle se caractérisait par deux voies : la vente de boisson au détail pour emporter et la vente de boisson au détail sur place, c'est-à-dire la tenue de cabaret.

¹² A.N.Q.Q., E1 S1, Ordonnance de l'intendant Bégon, 18 janvier 1725.

Afin de bien encadrer ce commerce et évidemment de limiter ses abus, les règlements étaient nombreux. Par la consultation de plus d'une centaine d'ordonnances de 1659 à 1754, il a été possible de répertorier ces règlements et de les regrouper sous différentes catégories : permissions, heures de fermeture, restrictions dans les services, restrictions dans les clientèles et restrictions dans les comportements. Au travers de ces ordonnances, les autorités indiquent souvent les raisons motivant la mise en place ou la réitération de ces règlements. Comme le présente généralement l'historiographie, leur transgression n'était pas rare et la fréquence à laquelle ils étaient réitérés en témoigne. Certains comportements ou gestes proscrits, mais néanmoins vécus dans ces établissements, apparaissent donc au travers des normes qui fixaient leur tenue. Les amendes attribuées aux infractions sont un autre bon témoin de la sévérité des autorités et de l'importance relative qu'elles accordaient à ces divers règlements, indiquant ainsi leur plus ou moins grande tolérance face à ces occasionnelles transgressions.

La majorité des ordonnances sur le commerce des boissons concerne uniquement les cabarets, bien que les auberges aient été visées par quelques-unes d'entre elles. Ceci contribue à définir avec davantage de précision la réglementation des cabarets plutôt que celle des auberges. Néanmoins, ces dernières étant maintes fois confondues avec les cabarets et offrant tout comme celles-ci les services de vente de boisson au détail, sur place et pour emporter, il est à présumer que la réglementation des cabarets les concernait tout autant. Ainsi, l'ensemble de cette réglementation délimite les normes de sociabilité dans les cabarets et les auberges.

1.1 Règlements sur les permissions

Aux règlements concernant les permissions ont été incluses les obligations d'avoir une enseigne ou un bouchon pour indiquer la présence d'un débit de boisson et également les obligations d'afficher les règlements concernant les mœurs et les heures de fermeture à l'intérieur des établissements. Ainsi, ce premier groupe comporte les règlements à suivre à l'époque afin de tenir légalement, et donc de façon officielle, un cabaret ou une auberge. Ils permettaient la distinction entre l'établissement opérant de façon légale et celui tenu sans autorisation.

Les permissions avaient pour but de donner à un individu le droit de vendre et débiter de la boisson au détail, ainsi que de tenir cabaret ou de donner à boire chez lui. Ces différentes expressions reviennent fréquemment pour désigner le commerce des boissons au détail, que ce soit pour emporter ou pour consommer sur place. Toutefois, ces permissions se manifestent rarement dans les ordonnances sous forme directe de droit accordé à un ou plusieurs individus ; le plus souvent elles soulignent qu'il est défendu de faire le commerce des boissons sans elles. La fréquence des ordonnances mentionnant cette nécessité de la permission explique mal que très peu de permis puissent être retrouvés¹³. Certaines ordonnances font néanmoins exception à cette tendance et, tout en défendant le commerce de boisson sans permission, ajoutent la mention des personnes qui en ont le droit ou le privilège¹⁴. D'autres ordonnances constituent d'elles-mêmes une permission, comme ce fut le cas pour la veuve Lacroix de Boucherville le 16 juillet 1732 : « Nous avons Permis a Lad. Veuve LaCroix de tenir Cabarests dans led. Bourg de Boucherville et de vendre des vins et Eaudevie et autres Boissons en Se Conformant aux ordonnances et Reglements rendus par nous et nos prédecesseurs au Sujet des Cabarets (...) »¹⁵. Une confirmation de « bonne vie et moeurs » était généralement nécessaire pour obtenir une telle permission. Le souci par les autorités de contrôler le nombre, mais aussi la qualité morale des débits de boisson se dégage donc de ce règlement.

L'enseigne ou le bouchon était un moyen visuel d'identification d'un cabaret ou d'une auberge. Ils étaient le symbole d'un débit de boisson. Cette coutume du bouchon, constitué d'un rameau ou d'une branche de conifère suspendu à la porte de l'établissement, remonterait à l'époque romaine et se serait transmise à la France¹⁶, puis, suivant la réglementation des cabarets, à la Nouvelle-France. Philéas Gagnon donne quelques exemples d'enseignes pour la

¹³ Proulx, *op. cit.*, 1972, pp. 6 et 30-31. Il est en effet à supposer que chaque commerçant possédait un papier servant de permis. Toutefois, les seuls exemples de permissions accordées ne proviennent non pas de l'existence de ces papiers dans les archives, mais bien de leurs mentions faites dans les ordonnances.

¹⁴ A.N.Q.Q., E1 S1, Ordonnance de Michel Bégon, 3 juillet 1720.

¹⁵ A.N.Q.Q., E1 S1, Ordonnance de Gilles Hocquart, 16 juillet 1732. L'ordonnance de Claude Thomas Dupuy du 22 novembre 1726 contient la formule suggérée d'une permission telle qu'elle devait être donnée à un cabaretier. Cet exemple est inclus dans la présente recherche en annexe A.

¹⁶ E.-Z. Massicotte, « Auberges et Cabarets d'Autrefois. Notes sur l'industrie de l'hôtellerie à Montréal sous le régime français », *Mémoires et comptes rendus de La Société Royale du Canada*, troisième série, tome XXI, 1927, p 107.

ville de Québec. Sur celles-ci apparaissent les noms des auberges et des cabarets avec éventuellement une image représentant le commerce¹⁷. Un seul exemple d'enseigne pour Montréal est apparu dans les sources consultées, soit la présence d'une enseigne de cuivre (« Grand Amiral de France ») chez l'aubergiste Pierre Busson dit Subtil père en 1689 et une autre (« A l Amiral ») pendante à la maison de son fils et successeur en 1740 ¹⁸. Ce règlement, bien que régulièrement réitéré, demeure donc difficilement vérifiable quant à son application. Il souligne par contre le caractère officiel de l'établissement et il est à supposer qu'une maison offrant à boire sans une enseigne ou un bouchon pouvait être considérée par les autorités comme étant illégale. La présentation d'un permis de débit devait alors être exigée.

Le règlement exigeant l'affichage dans les chambres des établissements de la réglementation concernant « les moeurs, la punition des juremens et blasphème et autres désordres, comme aussi les défenses de donner chez eux à boyre pendant la célébration du service Divin (...) »¹⁹ ne paraît pas avoir été observé avec rigueur. En effet, les deux seules mentions de ce règlement datent du XVII^e siècle, l'une de 1673 et l'autre de 1676. L'ordonnance du 22 novembre 1726 n'en fait pas mention, bien qu'elle réitère la plupart des autres règlements et constitue le meilleur résumé de l'ensemble de la réglementation sur les cabarets et les auberges, mais également sur les autres établissements offrant des services similaires (traiteurs, hôteliers et chambres garnies). La diminution des pressions des autorités contre les crimes pour blasphèmes au cours du Régime français explique peut-être cet abandon dans la réglementation des cabarets. « D'une façon générale, la justice ne tient plus compte des blasphèmes au XVIII^e siècle »²⁰. Cette forme d'échange verbal devait donc être moins contraignante pour les aubergistes et les cabaretiers du XVIII^e siècle, ainsi que pour leurs clients.

¹⁷ Philéas Gagnon, « Réponses. Les enseignes sous le Régime français », *Bulletin des Recherches Historiques*, vol. 18, no 2, février 1912, pp. 62-63.

¹⁸ A.N.Q.M., min. A. Adhémar dit Saint-Martin, inventaire après décès de Pierre Busson dit Subtil, 25 avril 1689 ; et min. F. Simonnet, inv. de Pierre Busson dit Subtille, 26 février 1740.

¹⁹ Pierre-Georges Roy, « Règlements de police pour la ville de Québec faits par M. De Frontenac (28 mars 1673) », *Archives de la Province de Québec. Ordonnances, commissions, etc., etc., des gouverneurs et intendants de la Nouvelle-France, 1639-1716*, Beauceville, l'Éclaireur, 1924, vol. 1, p. 134.

²⁰ André Lachance, *Crimes et criminels en Nouvelle-France*, Montréal, Boréal Express, 1987, p. 64.

1.2 Règlements sur les heures de fermeture

Les règlements sur les heures de fermeture des auberges et des cabarets distinguent les heures de fermeture quotidienne, en d'autres mots l'horaire régulier des débits de boisson, et les heures de fermeture les jours où il y avait service divin (messes paroissiales), c'est-à-dire les dimanches et jours de fêtes.

De façon générale, les cabarets et les auberges devaient respecter un horaire régulier qui suivait approximativement la durée de la journée solaire. Ils étaient contraints de fermer leurs portes peu de temps après le coucher du soleil, soit le plus souvent à 9 heures du soir, parfois plus tôt en hiver²¹. Les moments où les établissements étaient ouverts à la nuit tombée n'étaient donc pas très longs, bien que l'hiver la clarté soit généralement disparue vers les 5 à 6 heures du soir. Ainsi, suivant ce règlement, les auberges et les cabarets auraient été des lieux de fréquentations diurnes, donc lorsque la plupart des gens étaient à leurs travaux. Le rythme de vie des gens de l'époque était en effet réglé sur la durée du jour. Les gens se levaient et se couchaient avec le soleil²². Il n'est pas surprenant que les autorités aient reproché aux cabarets de détourner les gens de leurs tâches et que certains clients fussent interdits de les fréquenter durant leurs heures de travail. D'un autre côté, les seuls clients qui pouvaient demeurer dans ces établissements après leurs heures de fermeture étaient ceux qui y logeaient.

Ces établissements étaient également tenus de fermer leurs portes lors des services divins, soit les dimanches et jours de fête. L'ordonnance du 22 novembre 1726 précise les heures de ces services : le matin de 9 à 11 heures et l'après-midi de 2 à 4 heures²³. Ceci avait pour but d'éviter que les paroissiens ne négligent leur devoir religieux. Les curés portaient même à l'occasion des plaintes à ce sujet, demandant à l'intendant de réitérer ce règlement afin

²¹ Certaines ordonnances indiquent 10 heures du soir, mais le plus fréquemment il s'agit de 9 heures. G. Proulx souligne un exemple de fermeture à 5 heures du soir l'hiver, ce qui correspond davantage au coucher du soleil pour cette période de l'année. Dans la plupart des cas, ses documents indiquent une fermeture à la retraite battue, ce qui correspond encore approximativement au coucher du soleil. Voir Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 33.

²² François Rousseau, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1983, p. 244.

²³ A.N.Q.Q., E1 S1, Ordonnance de Claude Thomas Dupuy, 22 novembre 1726.

d'éviter que des gens assistent à la messe en état d'ivresse et y créent des désordres. Les ordonnances révèlent que ces mêmes dimanches et jours de fêtes étaient des moments privilégiés pour la fréquentation des cabarets. Quelques paroissiens ont donc pu négliger leur piété.

Aucune ordonnance consultée n'a indiqué d'heure spécifique à l'ouverture des auberges et des cabarets. Une fréquentation de ces établissements au moment du déjeuner, soit sur les 6 à 8 heures du matin, indique toutefois qu'ils étaient ouverts très tôt, encore une fois avec le soleil, notamment pour le service des repas.

1.3 Règlements sur les services

Plusieurs règlements visaient le contrôle des services offerts par les auberges et les cabarets. Certains d'entre eux reviennent plus souvent, soit ceux spécifiant la vente de boisson au détail, en incluant parfois les prix, et ceux interdisant l'utilisation du crédit comme mode de paiement. L'approvisionnement de denrées au marché, la confection de pain pour les clients et le maintien de la qualité et de la quantité des boissons, ainsi que le respect des poids et mesures pour ces marchandises sont les seuls éléments dont font mention les règlements visant à contrôler les produits offerts par les auberges et les cabarets. D'autres règlements ne reviennent qu'une seule fois : sur le contrôle des logeurs et sur l'aspect physique des établissements.

La vente de boisson au détail était un privilège spécifié dans les permissions. Mais il arrivait que des marchands fassent fi de ce monopole réservé aux auberges et aux cabarets. Le commerce en gros étant de leur ressort, il était tentant pour eux d'écouler à l'occasion quelques barriques de boisson au détail. Les autorités devaient donc leur rappeler cet interdit de temps à autre :

Deffondons a Tous Marchands Et Negociants tant de la Basse ville que de la haute ville de Quebec de même qu'a Montreal et aux Trois Rivieres (...) de débiter leur vin et leur Eaudevie et autres Boissons autrement qu'en gros cest adire de les vendre par

Detail en mesures plus petites que d'une demye Barrique pour le vin, et que d'une Ancre pour l'Eudevie et des autres liqueurs a proportion (...)²⁴

Les prix pour la vente au détail étaient parfois spécifiés, mais davantage par le Conseil Souverain que par les intendants, et le plus souvent pour la ville de Québec uniquement.

Le crédit était d'usage dans une société où le numéraire faisait défaut²⁵. À plusieurs occasions, l'utilisation du prêt sur gage pour le paiement de consommation dans les auberges et les cabarets a été constatée. Cette pratique était néanmoins proscrite par les autorités. Elle l'était encore davantage pour les clients qui étaient des soldats, des fils de familles ou d'habitants, des domestiques ou des Amérindiens. Diverses raisons peuvent expliquer ces interdits. D'abord, soldats et domestiques vivaient généralement au sein d'une famille qui n'était pas la leur. Le vol d'objets ne leur appartenant pas afin de payer des dettes de consommation était donc à redouter, menaçant de plus la cellule familiale par un abus de confiance²⁶. Pour les fils de familles ou d'habitants, le manque de maturité et la tendance aux désordres sont quelques fois soulignés. Quant aux Amérindiens, il était interdit à quiconque d'échanger avec eux des fourrures ou des biens leur appartenant contre de la boisson, ni même de leur vendre de quelque façon que ce soit des boissons alcoolisées.

Certains règlements visaient le contrôle des produits offerts par les auberges et les cabarets. Devant la compétition ou l'accapement de denrées au marché que pouvait entraîner le service de restauration, les autorités durent à l'occasion apporter quelques restrictions. Ainsi, aubergistes et cabaretiers ne pouvaient s'approvisionner au marché avant 8 heures du matin en été et 9 heures en hiver, ceci afin d'éviter qu'ils accaparent trop de denrées et n'en privent les citoyens. Il leur était également interdit de faire du pain pour le vendre dans leurs établissements, ce rôle revenant de droit aux boulangers. Enfin, suite à des plaintes, les autorités crurent bon de spécifier, à partir des années 1730, que les boissons offertes devaient être de qualité et en quantité suffisante pour que personne ne puisse en manquer. Il faut rappeler que les boissons, notamment le vin, faisaient partie de l'alimentation de la plupart des

²⁴ A.N.Q.Q., E1 S1, Ordonnance de Claude Thomas Dupuy, 22 novembre 1726.

²⁵ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 186-189 et 197.

²⁶ Lachance, *op. cit.*, 1987, p. 46.

gens de l'époque et qu'un pouvoir curatif leur était attribué²⁷. Les citoyens comme les malades ne devaient donc pas en être privés.

Seule l'ordonnance du 22 novembre 1726 apporte des spécifications quant aux logeurs et à l'apparence physique des auberges et des cabarets. Elle précise qu'un rôle des clients ayant logé dans leur établissement devait être fait aux 15 jours par les aubergistes et les cabaretiers sous peine d'être responsables des désordres que ces clients pourraient occasionner lors de leur séjour. Bien que ce règlement soit présenté avec beaucoup de précision dans l'ordonnance de 1726, il s'agit du seul de cette nature. Il en est de même pour le règlement spécifiant que « lesd. Aubergistes, Traiteurs, et hôteliers Seront tenus d'avoir une Sale Basse, une Cour, ou un Jardin, ou ils donneront a boire (...) » et que les « Cabaretiers et Traiteurs qui ne Seront point hoteliers ou aubergistes » ne pourront donner à boire « en aucune Chambre a Lit et ou il y ait d'autres meubles que des Tables et des Bancs de Bois a moins que ce ne Soit dans la Chambre du maitre »²⁸. Sans savoir si ce règlement était respecté par tous, il demeure cependant très intéressant puisque réservant à un espace public la consommation de boisson, il favorisait indirectement la sociabilité. Il est d'ailleurs le seul à spécifier quelles normes les autorités désiraient au point de vue de l'aménagement intérieur des auberges et des cabarets.

1.4 Règlements sur les clientèles

Certains individus étaient presque complètement interdits de fréquenter les auberges et les cabarets. Engagés et volontaires de compagnie ; maçons, menuisiers, charpentiers et entrepreneurs ; équipages de vaisseaux du roi ; charpentiers et autres ouvriers ou engagés de chantiers du roi ; Amérindiens ; soldats ; et même habitants domiciliés²⁹ ont tous été l'objet de règlements visant à limiter leur consommation de boisson et leur fréquentation des auberges ou des cabarets. Quelques-uns de ces règlements n'étaient par contre que temporaires, alors que

²⁷ Plusieurs ordonnances font en effet mention de l'utilité des cabarets pour le besoin des malades, donnant à l'occasion la permission de leur vendre des boissons lors des services divins.

²⁸ A.N.Q.Q., E1 S1, Ordonnance de Claude Thomas Dupuy, 22 novembre 1726.

²⁹ Le terme « domicilié » a été emprunté aux ordonnances consultées, lesquelles y réfèrent pour désigner les résidents d'une localité. Il ne s'applique pas ici, et tout au long de cette recherche, aux Amérindiens ; bien que ce terme fut également employé au début du Régime français pour identifier les autochtones.

d'autres semblent avoir fait partie de la réglementation de façon plus permanente.

Très tôt, les habitants domiciliés furent interdits d'acheter des boissons autrement que pour emporter³⁰, mais cette interdiction ne paraît pas avoir été en vigueur tout au long du Régime français. En fait, la défense faite aux gens de s'enivrer dans les cabarets revient plus fréquemment, ce qui indique qu'ils pouvaient les fréquenter mais en y modérant leur consommation. À Montréal, dont la fondation se voulait une œuvre apostolique³¹, les autorités ont été moins pressées de permettre aux habitants domiciliés de boire des boissons alcoolisées. Maisonneuve y interdisait ces boissons en 1658. Toutefois, dès l'année suivante, le commerce des boissons fut possible sous la condition de posséder une permission³².

Engagés et artisans de la construction (maçons, menuisiers et charpentiers) furent interdits d'aller dans les cabarets sur les heures de travail. Ils avaient donc le droit de s'y rendre en d'autres moments de la journée. Cette interdiction n'est par contre apparue qu'une seule fois dans les années 1660. Quant aux travailleurs des chantiers du roi, ils devaient répondre à la même contrainte, mais cette fois, le règlement n'apparaît qu'à partir de 1740. Le chantier naval du quartier du Palais à Québec, un chantier de bois destiné à la construction des vaisseaux du roi à Châteauguay et les forges de Saint-Maurice sont tous des lieux qui ont connu une réglementation particulière afin d'éviter que leurs ouvriers ne tombent dans des excès de boisson.

Il en est de même pour les membres d'équipage des vaisseaux du roi arrivant à Québec. Certains étant malades à leur arrivée, il leur était défendu de fréquenter les cabarets afin d'éviter une rechute de leur état de santé. Autre cas spécifique, les pêcheurs sur les grèves du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie qui menaçaient de ralentir leurs travaux en fréquentant les

³⁰ Roy, « Ordonnance de M. Bouteroue qui défend aux cabarettiers de Montréal de donner à boire et à manger aux gens domiciliés à Montréal, surtout pendant le service divin, les dimanches et jours de fêtes (2 avril 1669) », *op. cit.*, pp. 86-88.

³¹ Dechéne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 450.

³² Massicotte, *op. cit.*, 1927, p. 98.

quelques débits de boisson qui pouvaient s'y établir. Le même problème existait avec les pêcheurs de Louisbourg³³. Il s'agit encore là de mesures exceptionnelles.

À l'inverse, les domestiques, les soldats, mais surtout les Amérindiens, ont dû faire face à de fréquentes interdictions. Soldats et domestiques devaient avoir la permission soit de leur capitaine, soit de leur maître pour pouvoir boire dans les cabarets. L'achat de boisson pour emporter leur était permis, mais en quantité limitée. Les soldats avaient en outre, suivant l'ordonnance de 1726, le droit d'aller boire « quelque peu d'Eaudevie, ou de vin au matin et aux deux repas Seulement du matin et du soir »³⁴. Quant aux « Sauvages », personne n'avait le droit, aubergistes, cabaretiers ou autres, de leur vendre de la boisson, ni pour emporter, ni pour boire sur place. Les seules personnes exceptées étaient les quelques cabaretiers ou aubergistes ayant obtenu une permission spéciale pour leur vendre de la bière ou du cidre, sur place seulement, et toujours de façon modérée. Ils étaient par contre tenus de garder à dormir chez eux les Amérindiens qui le désiraient, sans toutefois leur donner à boire après la retraite battue.

En somme, les aubergistes et les cabaretiers devaient toujours, s'ils voulaient suivre à la lettre ces règlements, garder à l'œil leurs clients, savoir quelles étaient leurs professions, afin de ne pas servir à boire à ceux qui n'en avaient pas le droit. Cette contrainte devait impliquer une connaissance minimale de chaque client, ce qui dénote une certaine sociabilité entre les tenants des établissements et leurs clients.

1.5 Règlements sur les comportements

Quelques règlements visaient directement les comportements, ainsi que des activités, qui pouvaient se manifester à l'intérieur des auberges et des cabarets. Sur ces points, les hôtes étaient tenus responsables des transgressions de leurs clients. Aubergiste ou cabaretier ne devait tolérer chez lui ni l'ivresse, ni le blasphème. De plus, il devait veiller à ce que ses clients ne se prêtent ni aux jeux de hasard, ni à la fumerie.

³³ Proulx, *op. cit.*, 1972, pp. 28-29, 35-37.

³⁴ A.N.Q.Q., E1 S1, Ordonnance de Claude Thomas Dupuy, 22 novembre 1726.

Cependant, ces règlements reviennent peu dans l'ensemble des ordonnances consultées. Seule la modération face à la consommation en boisson des clients (8 mentions) revient plus de trois fois. L'ivresse étant la principale cause d'un grand nombre de crimes³⁵, il n'est pas étonnant qu'on ait voulu éviter la consommation immodérée d'alcool. C'est d'ailleurs le reproche qui revient le plus de la part des autorités, à savoir qu'un aubergiste ou un cabaretier ait souffert chez lui des personnes enivrées, ivres, débauchées, ayant ainsi causé des désordres à la communauté. Violences verbales, bagarres de rue ou de cabaret, dépenses excessives, négligence des travaux et des devoirs familiaux, vols et parfois même duels et meurtres sont mis sur le compte de l'ivresse. Certains accusés vont jusqu'à expliquer leurs gestes en soulignant cet état d'ébriété. Les interdictions concernant les blasphèmes rejoignent de près celles sur l'ivresse. En effet, blasphèmes, jurements, scandales, désordres et ivrognerie vont généralement de pair dans la vision des autorités. Malgré tout, le blasphème en soi semble avoir été rapidement toléré, bien que toujours interdit. C'est pourquoi ce règlement ne revient qu'occasionnellement.

La pratique des jeux de hasard dans les cabarets apparaît avoir été fréquente. Les clients en étaient par contre interdits. Jeux de dés et jeux de cartes sont proscrits par l'ordonnance du 22 novembre 1726 et mettent le cabaretier à 10 livres d'amende par joueur trouvé chez lui. Les gageures sur le résultat de la partie, lesquelles accompagnaient généralement le jeu, étaient peut-être à l'origine de cette décision. Les ordonnances ne mentionnent toutefois pas les raisons justifiant cet interdit. Il en est de même pour la défense de fumer à l'intérieur des cabarets. Encore une fois, l'ordonnance de 1726 met le cabaretier à l'amende pour chaque fumeur trouvé chez lui. Les motifs justifiant ce règlement sont aussi absents, mais la crainte de l'incendie en est probablement le principal, Montréal ayant connu un incendie majeur en 1721 et un autre en 1734³⁶.

En somme, ces règlements devaient avoir une incidence non seulement sur les aubergistes et les cabaretiers, mais également sur leurs clients. Ceux-ci se sachant fautifs par leurs comportements ou leurs activités vis-à-vis de leurs hôtes, cela ne pouvait qu'influencer

³⁵ Sur ce sujet, voir Lachance, *op. cit.*, 1987, notamment aux pp. 25, 27, 32-33, 40, 44, 69, 75 et 111.

³⁶ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 362 et 364.

leurs relations. Jeux, gageures, débauche traduisent un milieu de vie et de relations qui illustre une forme évidente de sociabilité, même si elle n'était pas la plus souhaitable aux yeux des autorités.

1.6 Fréquence et endroits visés par les règlements

Les règlements n'avaient pas tous la même envergure. La fréquence et la portée géographique de ces règlements permettent de déterminer lesquels furent les plus importants aux yeux des autorités de l'époque. Elles donnent aussi un aperçu de la tolérance qu'elles avaient face à la transgression de certaines normes que ces règlements préconisaient.

Un plus grand nombre d'ordonnances concernent les interdictions et les permissions pour vendre de la boisson, ensuite les règlements sur les heures de fermeture, puis ceux sur les clients, ceux sur les services et, enfin, ceux sur les comportements³⁷. De façon plus spécifique, les autorités réitérèrent le plus souvent la défense de vendre des boissons sans permission, soit 65 mentions. La défense de vendre lors du service divin (les dimanches et jours de fête) comporte 31 mentions, alors que les précisions sur la vente au détail - lesquelles rejoignent de près la notion de permission - en regroupent 27. Enfin, dans une proportion sensiblement identique viennent les règlements sur les Amérindiens (16), ceux sur les heures de fermeture régulière (15), sur les enseignes (14) et sur le crédit (13). Les autres règlements ne reviennent que quelques fois ou une seule fois.

À l'intérieur des règlements sur les services, hormis ceux spécifiant le commerce au détail, les plus fréquents portent sur la fourniture en qualité et quantité suffisantes des boissons (8) et sur l'approvisionnement au marché (6). Les clients ne sont qu'occasionnellement la cible des règlements, à l'exception des « Sauvages » et des habitants domiciliés (6). Ces derniers ne doivent pas boire de façon immodérée, ce qui constitue également le principal comportement que ne doit tolérer chez lui l'aubergiste ou le cabaretier (8).

³⁷ Se référer au tableau 1, placé en annexe D.

Certains règlements ont une portée plus grande que d'autres. Les villes de Québec, Montréal et Trois-Rivières, les villages et les côtes sont alors visés. C'est le cas de la grande ordonnance de 1726, qui regroupe les principaux règlements, tout comme la majorité des règlements quelle que soit leur fréquence. D'autres fois, les ordonnances ne s'appliquent qu'à une seule de ces villes ou même à une paroisse ou une seigneurie en particulier. Ainsi, les règlements sur les Amérindiens touchent particulièrement Montréal, alors que ceux sur les prix de vente au détail s'appliquent davantage à Québec³⁸.

Le règlement le plus fréquent, celui sur la défense de vendre des boissons sans permission, présent tout au long du Régime français mais plus fortement à partir des années 1730³⁹, est également celui qui implique une plus grande variété d'endroits. En fait, les intendants émettent ce règlement pour une paroisse ou une seigneurie à la fois, précisant pour chacune d'elles que ses domiciliés n'ont pas le droit de vendre des boissons sans permission, ajoutant à l'occasion le nom de ceux qui en ont le droit. C'est généralement à ces derniers qu'est ordonnée une fourniture suffisante tant en quantité qu'en qualité des boissons. Les cabarets illicites étaient-ils plus nombreux en milieu rural ? La plus grande difficulté pour les autorités à exercer leur justice dans les côtes plutôt que dans les villes⁴⁰ serait une bonne explication d'un tel phénomène. De plus, les ordonnances spécifient généralement que des cabarets étaient tenus sans permission dans ces endroits, d'où la nécessité de rappeler ce règlement. La fréquentation d'un débit de boisson légal ou non devait certainement avoir une incidence sur la sociabilité de la clientèle, notamment dans ses relations avec l'hôte. Les autorités, par leurs interdictions précises pour chaque endroit, voulaient probablement contrôler avec plus de fermeté cette forme de sociabilité, de façon à éviter les désordres dus à des boissons coulant trop librement.

³⁸ Les règlements concernant les prix proviennent essentiellement des arrêts du Conseil Souverain et à la requête des aubergistes et des cabaretiers de Québec, ce qui explique leur plus grande fréquence à Québec.

³⁹ C'est en 1725 que la distribution des permissions a été strictement réservée aux intendants, d'où l'augmentation de ce règlement dans leurs ordonnances à partir des années 1730. Voir l'ordonnance de l'intendant Bégon, 18 janvier 1725 (A.N.Q.Q., E1 S1).

⁴⁰ Lachance, *op. cit.*, 1987, pp. 77-80.

1.7 Les amendes, condamnations et infractions aux règlements

Outre la fréquence et les endroits visés par les règlements, les amendes attachées à leurs infractions sont un autre indice de l'importance accordée à chacun de ces règlements par les autorités. Sur certaines interdictions planaient en effet des amendes plus lourdes. Il semble y avoir eu une différence entre les amendes prescrites par les règlements et celles imposées lors des condamnations. Les autorités étaient-elles aussi sévères qu'elles voulaient le laisser croire ? Le nombre de condamnations mis en relation avec la proportion des infractions permettrait également de vérifier cette sévérité des autorités, mais les informations sont insuffisantes pour établir un tel rapport.

Les amendes constituent la peine la plus fréquente, mais la perte de permis de vente et la confiscation des boissons étaient aussi prévues dans certains cas. Les peines corporelles ou la prison pouvaient être soulignées par les ordonnances, mais dans une proportion minime et surtout lors de récidive. Les règlements pour lesquels les plus grandes peines étaient prévues sont essentiellement ceux concernant les clientèles, bien que ces règlements aient été parmi les moins fréquents. La vente de boisson aux Amérindiens, qu'elle soit à crédit ou non, était passible de peine pouvant aller de 50 à 500 livres, combinant parfois des peines corporelles. Domiciliés, soldats et domestiques pouvaient occasionner des amendes généralement de 50 livres. D'autre part, la vente de boisson sans permission ou à des heures interdites, une mauvaise fourniture en boisson et la plupart des règlements sur le crédit pouvaient tous entraîner des amendes de 50 livres. Les peines étaient toutefois moins sévères dans le cas des heures de fermeture lors des services divins que pour l'horaire régulier.

En fait, les peines les plus sévères visaient généralement à condamner les comportements les plus répréhensibles, pouvant occasionner les désordres les plus graves. Les vols, susceptibles d'être commis par certains clients ou durant la nuit, occasionnaient probablement une sévérité plus grande face aux soldats et aux domestiques, comme face aux heures de fermeture régulière (le soir). Pour éviter des actes de violence, la boisson engendrant de l'agressivité, tant son débit, par le contrôle des permissions, que sa consommation par des clients plus enclins à la violence, étaient soumis à des amendes plus

lourdes. On visait donc, avec des peines plus sévères, à éviter une sociabilité dangereuse pour le bon ordre de la société.

Parmi les ordonnances, quelques condamnations sont mentionnées. Dans la plupart des cas, il s'agit de condamnations pour avoir vendu de la boisson de façon immodérée, lors d'heures interdites ou sans permission. Les peines sont généralement une perte de permis, parfois accompagnée d'une amende de 10 ou 12 livres ou une confiscation des boissons. Dans tous les cas, les condamnations sont inférieures aux peines prévues. Il semble donc que les autorités, du moins les intendants, n'étaient pas aussi sévères que les règlements le prévoyaient. La transgression des bonnes moeurs préconisées par les règlements et l'apparente résignation des autorités apparaissent comme étant chose commune. Dans les cabarets de Paris à la même époque : « le consommateur populaire impose sa loi, utilise cabarets et tabagies à son gré, à son rythme. (...) L'inobservance attestée des règlements sur les interdits horaires pendant le service divin du dimanche et des fêtes confirme cette plasticité. L'indulgence de la police s'accommode aisément des répétitions de principe (...) »⁴¹. À Montréal, comme à Québec et à Louisbourg, cette tolérance existait également.

Une surveillance était tout de même de mise. Des inspections étaient organisées de temps à autre afin de vérifier si les établissements étaient bien fermés à l'heure ordonnée, notamment à Montréal au XVII^e siècle⁴². Elles étaient faites à l'initiative du procureur du roi, accompagné d'archers, qui pouvait porter plainte devant le tribunal⁴³ afin de faire comparaître en justice les contrevenants aux diverses lois. Leur fréquence demeure toutefois difficile à déterminer, ainsi que les occasions conduisant à la tenue de ces inspections. Les exemples sont en fait peu nombreux. Mais les dimanches et jours de fêtes, tout comme le soir, devaient être des moments privilégiés pour ces tournées. La vérification du respect des règlements sur les heures de fermeture devait alors permettre de contrôler la tenue illégale de débit de boisson ou d'autres infractions commises aux règlements sur les auberges et les cabarets. Néanmoins, la

⁴¹ Roche, *op. cit.*, pp. 262-263.

⁴² Massicotte, *op. cit.*, 1927, pp. 100-102.

⁴³ André Lachance, *La justice criminelle du roi au Canada au XVIII^e siècle*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1978, p. 29.

faiblesse de l'appareil judiciaire explique aisément la difficulté à faire respecter la réglementation des auberges et des cabarets, ainsi que l'ensemble des autres règlements de la société, d'où sa tolérance ⁴⁴.

*

Débauches, ivresses, blasphèmes, bruits, désordres sont tous attribués aux auberges et surtout aux cabarets de l'époque, tant par les autorités et les ecclésiastiques, que par certains citoyens. Ces comportements non tolérés s'inscrivaient dans un contexte de sociabilité. Les autorités insistaient en effet sur les éléments qui faisaient scandales, donc qui atteignaient ou concernaient d'autres personnes. C'est une sociabilité scandaleuse que l'on voulait réprimer. Contrôle de la boisson, de ses abus et des désordres pouvant en découler, était au cœur de cette réglementation. Par contre, résignation et indulgence des autorités apparaissent comme les réactions les plus probables face à ces problèmes.

Une réglementation fort complète, fréquemment réitérée, avec ses restrictions et ses interdits, apparaît nettement dans les ordonnances. Un cadre normatif, tant du fonctionnement que de la sociabilité des auberges et des cabarets, se détache de ce constat de la réglementation. Certains comportements, certains clients et moins souvent les services sont condamnés, prescrits ou limités par ces règlements, visant à obtenir une sociabilité acceptable aux yeux des autorités. Toutefois, le faible respect de ces décisions, l'accord tacite des autorités, constituent en fait le véritable cadre législatif de la sociabilité des auberges et des cabarets. Dans ce milieu fortement réglementé, les abus étaient aisément tolérés et donc peu contraignants pour les gens qui le fréquentaient, qu'ils aient été aubergistes, cabaretiers ou clients.

⁴⁴ Lachance, *op. cit.*, 1987, pp. 80-81.

Chapitre II

Esquisse démographique, qui reçoit ?

Au cœur de la sociabilité exprimée dans les auberges et les cabarets se trouvaient le tenancier ou propriétaire et sa famille. Par règlement, ne devenait pas tenancier qui le voulait. De même en était-il jusqu'à un certain point au plan social. Il fallait un lieu, de l'argent et un équipement minimal, des compétences, des connaissances, une clientèle potentielle. L'exercice de ce métier constituait-il un choix de premier intérêt ou un pis-aller, une sorte de dernier recours ou une deuxième profession ? Propriétaires de ces établissements, famille et métier forment un tout dans lequel les clients s'inséraient en franchissant la porte de ces lieux. Des intentions de ces tenanciers découlait le type d'établissement qu'ils concevaient et dirigeaient.

Les origines des aubergistes et des cabaretiers, l'âge qu'ils avaient au moment où ils exercèrent ces métiers, la durée de leur carrière et les autres professions qu'ils occupèrent, avant, pendant, ou après la tenue de leur établissement, sont tous des éléments à considérer. Ils permettent à la fois de découvrir qui occupaient de tels métiers, mais également si ces gens pouvaient déterminer des clientèles particulières. Leur instruction, tout comme leurs titres ou leurs surnoms s'ils en avaient, sont le reflet de ces individus, de la perception qu'en avaient leurs clients, mais aussi leur entourage, famille, voisins ou autres.

Ces commerçants étaient-ils veufs, étaient-ils même tous des hommes ? Ou bien était-ce une profession familiale ou même de veuves ? La situation familiale de ces gens doit être considérée puisque leur demeure personnelle abritait leur commerce. L'établissement où les

clients allaient était celui-là même où l'aubergiste et le cabaretier, seul ou en couple, ainsi que ses enfants résidaient. Femmes et enfants du propriétaire pouvaient alors prendre part à sa tenue. Les échanges entre les clients pouvaient ainsi s'étendre entre ceux-ci et les hôtes, définissant une atmosphère sociale entre ces gens. D'autre part, la présence de pensionnaires, de servantes ou même de parents peut révéler une sociabilité particulière entre ces commerçants et leurs clients.

Mais d'abord, la place de ce métier dans la société, le nombre de cabaretiers et celui d'aubergistes, la localisation de leurs établissements, leur statut résidentiel (locataire ou propriétaire), leurs réussites économiques sont d'autres éléments permettant une meilleure compréhension du métier et des individus qui le pratiquaient. Le client de ces établissements pouvait entrer chez quelqu'un de fortuné ou de situation économique précaire. Il pouvait choisir entre le modeste cabaret ou l'auberge plus spacieuse. Des endroits particuliers de la ville - port, place du marché, quartiers résidentiels - pouvaient être occupés par plusieurs établissements ou définir des clientèles précises suivant leur population. Tout ceci implique des relations sociales particulières, permet de mieux les identifier et, ainsi, de dégager un autre aspect de la sociabilité liée à ces milieux.

*

La consultation de dictionnaires généalogiques et l'identification d'actes notariés concernant les vingt aubergistes (19) et cabaretiers (1) pour lesquels des inventaires de biens après décès ont été fait ont permis d'établir une esquisse de ces individus et de leur famille. Ces inventaires ayant été dressés en majorité au cours du XVIII siècle, essentiellement dans les années 1750, ils correspondent donc à des gens ayant vécu au même moment. Ils permettent toutefois de mieux connaître les aubergistes, puisque ceux-ci constituent 95% de cet échantillon. Néanmoins, cela ne semble pas avoir trop fortement faussé les résultats. La profession de cabaretier n'est indiquée en effet que pour un dixième de l'ensemble des actes notariés concernant les aubergistes et les cabaretiers du gouvernement de Montréal sous le

Régime français⁴⁵. De plus, ce dixième de cabaretiers se retrouve pour la plupart sous le titre d'aubergiste. Pour le moment, donc, aucune distinction entre ces deux professions ne sera considérée. Plus loin, la démonstration sera faite que parmi les 19 aubergistes étudiés, quelques-uns peuvent être considérés comme des cabaretiers, bien que dans l'ensemble, le titre d'aubergiste paraît dominer à Montréal.

Une évaluation du comportement démographique de ces commerçants ne peut par ailleurs être qu'approximative suivant un si petit échantillon. Nous croyons néanmoins celui-ci suffisamment représentatif, puisque constituant 13,5% (20) du nombre total d'aubergistes et de cabaretiers (148) que nous avons identifiés⁴⁶. Un échantillonnage aléatoire sur l'ensemble de ces individus aurait été plus rigoureux, mais nous nous sommes arrêtés sur les individus pour lesquels des inventaires de biens après décès ont été dressés, afin d'éviter de multiplier les orientations de notre recherche⁴⁷. Ce choix comporte tout de même un certain biais. Il procure des résultats concernant des individus pour qui la profession a souvent pris fin avec leur décès, donc représentant des carrières et des familles possiblement mieux établies. Une étude démographique plus approfondie sur ces métiers aurait été envisageable, mais aurait dirigée cette recherche sur un tout autre sujet. Nous tenons avant tout à dresser cette esquisse afin de mieux définir la sociabilité vécue dans ces établissements.

2.1 Le métier

Aubergistes et cabaretiers ont été nombreux à exercer à Montréal sous le Régime français. Le XVIII^e siècle semble en avoir connu un plus grand nombre, bien qu'ils aient été également présents au siècle précédent, notamment dans les dernières décennies. Un rapide portrait du nombre de ces aubergistes et de ces cabaretiers, ainsi qu'un aperçu de leur

⁴⁵ Par la consultation de la banque de données notariales *Parchemin*, seulement 66 actes notariés pour le gouvernement de Montréal indiquant la profession de cabaretier ont pu être identifiés, alors que 737 actes notariés concernaient des aubergistes. Montréal paraît donc avoir eu davantage d'aubergistes que de cabaretiers.

⁴⁶ Se référer aux listes incluses en annexe B.

⁴⁷ Certains thèmes ont été complétés par des informations recueillies à l'aide des dossiers de justice étudiés. Il en est ainsi pour la localisation des établissements, l'âge de ces commerçants, leurs autres professions, etc. Toutefois, l'essentiel des résultats de ce chapitre repose sur les inventaires de biens après décès étudiés et sur les actes notariés et les informations généalogiques correspondant aux individus concernés par ces inventaires.

répartition spatiale dans la ville, seront dressés afin d'en signaler l'importance dans l'agglomération de Montréal.

2.1.1 Aubergistes et cabaretiers : indice de leur nombre.

À première vue, les actes notariés couvrant le gouvernement de Montréal durant le Régime français révèlent une nette dominance du métier d'aubergiste (737 mentions) sur celui de cabaretier (66 mentions)⁴⁸. Ces résultats ont permis d'identifier 135 aubergistes différents pour l'ensemble de la période, dont il faut soustraire cependant ceux des villages et des côtes. Il reste 116 aubergistes pour la ville de Montréal et ses faubourgs. Les cabaretiers identifiés sont quant à eux au nombre de 41 dont six dans les villages. De ce nombre, 28 correspondent à des personnes également identifiées comme aubergiste. Au total, 148 individus, dont 107 aubergistes, 28 aubergistes et cabaretiers et seulement 13 cabaretiers ont donc exercé dans la région de Montréal entre 1635 et 1775 ⁴⁹.

Ces nombres ne sont toutefois pas exhaustifs puisqu'un aubergiste et dix cabaretiers, dont deux veuves cabaretières, n'ont pu être identifiés qu'à l'aide de mentions faites par les autorités⁵⁰. Celles-ci paraissent par ailleurs avoir été plus enclines à doter les individus du titre de cabaretier, alors que chez les notaires, les personnes s'identifiaient davantage sous celui d'aubergiste. Cette distinction revient dans les ordonnances, où il est plus souvent question de cabaretiers. Une nuance entre ces professions, ou plutôt ces titres, était donc présente dans la perception sociale des gens.

⁴⁸ Ces résultats proviennent de la banque de données notariales *Parchemin, op. cit.* Les mentions correspondent aux différents actes notariés ayant impliqué des gens s'identifiant comme aubergiste ou cabaretier. Ces actes vont de 1689 à 1775, alors que *Parchemin* couvre les années 1635 à 1775.

⁴⁹ La liste de ces individus est fournie en annexe B. Ceux indiqués en caractères gras correspondent aux 20 individus pour qui des inventaires de biens après décès ont été faits et qui font l'objet de cette étude. Les individus indiqués en caractère italique correspondent à ceux identifiés dans les dossiers de justice étudiés. Pour la ville de Montréal et ses faubourgs, il s'agit de 88 aubergistes, 28 aubergistes et cabaretiers et 7 cabaretiers, soit 123 individus (83% des 148 individus répertoriés).

⁵⁰ Il s'agit en fait des individus identifiés à l'aide des dossiers de justice.

Suivant L. Dechêne, Montréal abritait en 1715 quelque 30 aubergistes et cabaretiers pour une population active d'environ 650 individus⁵¹. Ce nombre est supérieur aux permissions accordées par les ordonnances du 23 juin 1710, 22 juin 1714 et 3 juillet 1720, qui autorisaient dans tous les cas 19 individus à tenir auberge ou cabaret à Montréal. En tenant compte de ceux qui auraient pu exercer ces métiers sans permission ou qui ne sont pas identifiés par ces ordonnances, un nombre variant entre 20 et 40 individus exerçant au même moment paraît vraisemblable. Ceci signifie donc environ un établissement pour cinquante à cent habitants de la ville dans la première moitié du XVIII^e siècle, soit une auberge ou un cabaret pour quelque quinze à trente hommes⁵². Ces commerces étaient ainsi très accessibles, les clients avaient le choix. Si une clientèle habituelle se développait, elle devait être peu nombreuse, donc mieux connue des hôtes et d'elle-même. Une dynamique de familiarité, de voisinage, découlait vraisemblablement de ces commerces nombreux.

2.1.2 Localisation

L'auberge et le cabaret, lieux particuliers de sociabilité, n'étaient pas localisés au hasard. À l'exception des établissements dans les villages et les côtes, ils desservaient soit une population de quartier, soit une population de passage, circulant dans la ville, attirée par des affaires à conclure. La localisation des établissements identifiés demeure néanmoins une démarche difficile, voire hasardeuse, puisque nombre des individus les ayant tenus ont connu une mobilité au cours de leur vie. Certains endroits de la ville apparaissent toutefois avoir été favorisés par ces commerçants pour établir leur auberge ou leur cabaret⁵³.

⁵¹ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 374-375. Suivant son article, « La croissance de Montréal au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 27, no 2 (septembre 1973), p. 174, elle estime pour 1731 une cinquantaine d'aubergistes et de cabaretiers, incluant les charretiers, boulangers et bouchers.

⁵² Ce premier calcul s'appuie sur la population totale de la ville. De 1715 à 1750, la population de Montréal varia de 2000 à 4000 habitants. Les auberges et les cabarets étant des lieux fréquentés par les hommes, ceux-ci devant former environ le quart de la population, ces commerces devaient donc être au nombre d'un par 25 hommes environ, pour des établissements passant de 20 à 40 au cours de ces années. Il s'agit de nombres approximatifs ne donnant qu'un indice relatif du nombre de ces commerces suivant le nombre d'hommes dans la ville.

⁵³ La carte en annexe C permet de constater les endroits de la ville ayant eu le plus d'établissements. Il ne faut toutefois pas tenir compte du nombre qui en résulte comme un portrait de la répartition spatiale dans un moment donné. En effet, ces établissements n'ont pas tous été tenus durant les mêmes années. Une simple vérification de la prédisposition d'endroits particuliers de la ville à la tenue de ces métiers peut uniquement en être déduite.

La plus forte concentration d'établissements se trouvait sur la rue Saint-François, située en plein cœur de la ville. Sur les 32 endroits localisés, 11 étaient sur cette rue, donc un tiers des établissements. Cette spécialisation en auberges et en cabarets de la rue Saint-François a également été constatée par N. Genêt pour le milieu du XVIII^e siècle⁵⁴, laquelle note que ce phénomène débordait quelque peu sur la rue Saint-Sacrement. Les rues Saint-Paul (3), axe principal, populaire et commercial, Capital (2), près du port, Saint-Jacques (2), à caractère artisanal, et Notre-Dame (2-3), autre axe principal, correspondent aux autres rues sur lesquelles plus d'un établissement ont pu être situés. Ces quatre rues regroupent un second tiers des établissements localisés.

En somme, deux îlots apparaissent nettement, soit le secteur ouest de la ville découpé par les rues Saint-Pierre (O), Saint-Jacques (N), Saint-François (E) et Capital (S) ; et un secteur du centre-est découpé par les rues Saint-Jean-Baptiste (O), Notre-Dame (N), Saint-Vincent (E) et Saint-Paul (S). Le premier de ces secteurs constituait le cœur de la ville où habitaient plusieurs marchands et négociants et rejoignait la place du marché et le port⁵⁵. L'autre secteur, bien que d'activité commerciale moins importante, correspondait à une partie de la ville assez peuplée. En effet, les autres quartiers de la ville étaient essentiellement occupés par les communautés religieuses. Quelques établissements (6) se situaient à des carrefours, ce qui laisse supposer une préférence pour ces endroits où la circulation était sûrement plus grande.

Les secteurs plus actifs apparaissent donc avoir été privilégiés pour la localisation des auberges et des cabarets. Ils devaient fournir à ces commerces une clientèle locale plus nombreuse et permettre aux gens de passage de trouver facilement une enseigne, indiquant la possibilité de satisfaire leurs besoins d'un couvert ou d'un toit pour la nuit. Des distinctions de clientèles caractérisaient probablement les établissements suivant leur localisation. Ceux du port et des rues plus commerciales devaient être fréquentés par des gens différents de ceux des rues résidentielles ou artisanales. Les résultats sont cependant insuffisants pour éclaircir ce lien

⁵⁴ Nicole Genêt, *Habitation et aménagement intérieur à Montréal au milieu du XVIII^e siècle*, mémoire de M. A. (Histoire (Arts et Traditions populaires)), Université Laval, 1977, p. 25.

⁵⁵ *Ibid.*, pp. 22-25.

entre la localisation des établissements et leurs clientèles types. La sociabilité à l'intérieur de ceux-ci devait néanmoins en être influencée.

2.1.3 Propriétaires ou locataires ?

Au choix du lieu d'installation correspondait une certaine permanence de l'établissement. Les endroits les plus stables devaient être les plus coutumiers, susceptibles de créer une clientèle habituelle et connue des hôtes. De fait, 19 des 20 aubergistes et cabaretiers étudiés étaient ou sont devenus propriétaires de leur établissement, qui leur servait en même temps de résidence, au cours de leur carrière⁵⁶. André Bodin dit Sansremission, ancien caporal, et Pierre Lamotte, qui combinait la profession de marchand, ont même possédé deux maisons⁵⁷.

Plusieurs ont par contre tenu, suivant les années de leur carrière, une auberge ou un cabaret avant l'achat de leur maison, dans une demeure éventuellement louée. Plusieurs cas (8) révèlent toutefois un début de carrière correspondant à la même année ou lors des années suivant l'achat d'une maison. Est-ce à dire que pour être aubergiste, il fallait avant tout être propriétaire ? Bien que non indispensable, puisque quelques individus ont tenu auberge ou cabaret dans un endroit loué, il s'agissait probablement d'un atout considérable pour le métier. Ce taux de propriétaires aubergistes ou cabaretiers ne paraît d'ailleurs pas avoir été trop élevé pour Montréal, en considérant ceux qui furent locataires auparavant, puisque pour l'ensemble de la population, cette ville ne possédait qu'environ 35% de locataires entre 1731 et 1741 ⁵⁸.

⁵⁶ La nature des objets inventoriés dans ces maisons, suivant les inventaires de biens après décès étudiés, permet cette conclusion, dont entre autres la présence de réserves de boisson.

⁵⁷ Pierre Lamotte louait une de ses maisons et tenait son commerce, ainsi que sa demeure, dans l'autre. André Bodin acheta ses deux maisons en deux années consécutives. Il habita celle sur la rue Saint-François dans laquelle son inventaire de biens après décès a été dressé. La nature de ses biens indique qu'il y tenait également son commerce. Ce qu'il a fait de son autre maison, rue Saint-Jean-Baptiste, nous demeure inconnu.

⁵⁸ Daniel Massicotte, « Stratification sociale et différenciation spatiale en milieu pré-industriel : le cas des locataires montréalais, 1731-1741 », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 44, no 1, été 1990, p. 68. Cette estimation n'est que très peu supérieure à celle de Dechêne, *loc. cit.*, 1973, p. 169, qui est de 30% pour 1741.

Ceci contraste avec la ville de Québec où seulement 31 à 44% des gens étaient propriétaires vers 1740, et où les aubergistes y étaient locataires à 88%⁵⁹.

Cette constatation ne permet par contre pas de conclure qu'aucun cabaret ou auberge n'était tenu dans des habitations louées à Montréal. D. Massicotte souligne en effet que les locataires de la rue Capital, près du port, étaient en majorité des aubergistes et des cabaretiers. Des ententes particulières entre locataires et locateurs tenaient compte à l'occasion, avec des clauses particulières, des professions d'aubergiste ou de cabaretier⁶⁰. Les locateurs étaient toutefois peu enclins à louer à ces commerçants, d'où encore une fois l'atout pour ceux-ci d'avoir leur propre demeure. Une plus grande liberté dans l'occupation de leur commerce devait en découler, favorisant les relations entre hôtes et clients. Recevant chez soi, l'aubergiste ou le cabaretier pouvait alors faire carrière plus longtemps, raffiner ses services, consolider sa clientèle et doter son établissement d'une réputation, attirant peut-être ainsi encore plus de clients. La dynamique sociale de l'établissement en était influencée.

2.1.4 Fortune

L'auberge, parfois même le cabaret, malgré la réputation douteuse que leur réservaient les autorités, se caractérisaient par une certaine stabilité, une permanence de l'exercice, voire même une situation économique enviable. Des différences de réussites et de fortunes pouvaient néanmoins distinguer ces commerçants, leurs établissements et possiblement leurs clientèles. La quantité des biens, la valeur de leurs possessions immobilières (bien qu'elle ne soit pas indiquée pour tous), l'importance de leurs dettes passives ou la faiblesse de leurs dettes actives, sont tous des éléments qui permettent d'établir ces distinctions⁶¹.

Il faut d'abord retenir, bien que presque tous les individus étudiés aient été aubergistes, qu'une différence peut être établie entre la qualité de leurs établissements. Elle permet en fait,

⁵⁹ Yvon Desloges, *Une ville de locataires : Québec au XVIII^e siècle*, Ottawa, Ministère des Approvisionnement et Services Canada, 1991, pp. 113-115.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 131.

⁶¹ Les prochains chapitres permettront d'accentuer ces différences, notamment par la dimension des établissements, la quantité de leur ameublement et la capacité de leurs services.

au point de vue fonctionnel mais aussi social, une distinction entre l'auberge et le cabaret. Si l'auberge correspondait aux établissements les mieux nantis, le prestige social associé à ce titre était alors plus grand. Le désir des gens d'être identifiés comme aubergiste à l'intérieur des actes notariés serait ainsi le reflet d'une aspiration sociale vers un statut de réussite. La notion de prestige étant chose commune à cette époque, tant dans l'aristocratie que chez les gens du peuple⁶², ce comportement expliquerait la forte dominance du titre d'aubergiste dans les greffes notariés du gouvernement de Montréal.

Le dédain avec lequel les autorités parlaient des cabarets ne peut que renforcer cette hypothèse. Les gens de ces professions, voulant se détacher de cette mauvaise réputation, auraient préféré être considérés comme des aubergistes, métier auquel se rattachait une notion de réussite économique et donc sociale. L'aubergiste aurait été le cabaretier dont la fortune et l'ampleur de l'établissement, donc la capacité de ses services, justifiaient le titre d'aubergiste. Mais d'un point de vue social, l'aubergiste aurait également été celui qui ne voulait pas, bien qu'il n'ait eu qu'un établissement modeste, être identifié comme un cabaretier. G. Proulx a constaté un phénomène semblable à Louisbourg où les aubergistes étaient en moyenne trois fois plus fortunés que les cabaretiers. Pour lui, « le titre d'aubergiste est le symbole d'une réussite commerciale et sans doute sociale »⁶³.

Par ailleurs, ces gens, qu'ils aient été aubergiste ou cabaretier, peuvent difficilement être situés dans l'échelle des fortunes de la société montréalaise. Quelques-uns ont en effet eu une réussite économique et sociale suffisante pour figurer parmi les « bourgeois » de la ville, alors que d'autres, probablement en nombre plus grand et malgré un taux de propriétaires élevé, ont gardé un statut équivalent à celui de la plupart des gens de métiers. D'autres encore sont demeurés pauvres et doivent être considérés plus près des journaliers et des gens sans emploi. Parmi ces derniers, certains tenaient d'ailleurs cabaret sans permission afin, disaient-ils, de faire vivre leur famille⁶⁴. C'était aussi le cas d'habitants vendant de la boisson aux

⁶² Lachance, *op. cit.*, 1987.

⁶³ Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 13 et citation prise en p. 17.

⁶⁴ Cette constatation vient de la consultation d'un certain nombre de dossiers de justice condamnant des gens pour avoir tenu cabaret et vendu de la boisson sans permission ou en avoir vendu à des « Sauvages ».

Amérindiens⁶⁵. Ces commerces étaient ainsi des occupations de subsistance, susceptibles pour quelques-uns de se muer en professions lucratives. En les fréquentant, les clients pouvaient s'intégrer à la vie plus ou moins modeste de gens généralement de mêmes conditions qu'eux, c'est-à-dire des gens du peuple pour la plupart.

2.2 Le personnage

2.2.1 L'origine

Des vingt individus étudiés, une minorité (3) d'entre eux était d'origine canadienne, tandis que quatorze provenaient de France. Les trois autres n'ont pu être identifiés avec certitude, mais deux paraissent avoir été canadiens. Néanmoins, 70% de l'échantillon est d'origine française, ce qui est comparable à la ville de Québec, où 62% des aubergistes et des cabarettiers étaient des immigrants⁶⁶.

Parmi les Canadiens, un était originaire de Beauport, un de Montréal et l'autre de Boucherville. Un individu semble également être venu de Pointe-Claire et un de la Longue-Pointe. Dans l'ensemble, les Canadiens étaient de la région de Montréal. Pour les régions de France, celles qui sont côtières dominent, notamment la côte ouest avec le Poitou, la Saintonge, les villes de Nantes, La Rochelle et Bordeaux. La Normandie et l'Artois regroupent trois immigrants, alors que les régions du centre et de l'est, moins représentées, le sont par Tours, Bourges, Lyon et Châlons. Ces régions correspondent assez bien à la répartition des immigrants pour l'ensemble de la colonie⁶⁷.

L'immigration en Nouvelle-France était évidemment grande, puisque nécessaire à l'établissement d'une colonie. En 1681, un peu plus du tiers (36%) de la population de l'île de Montréal était constitué d'immigrants et d'immigrantes, les hommes comptant pour 68% de

⁶⁵ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 173.

⁶⁶ Gilles Proulx, *Les héritiers de Jacques Boisdon. Portrait de l'hôtellerie québécoise sous le régime français*, Ottawa, Services canadiens des parcs, Parcs Canada, 1986, pp. 10-11.

⁶⁷ Jacques Mathieu, *La Nouvelle-France. Les Français en Amérique du Nord, XVI^e-XVIII^e siècle*, Québec et Paris, Les Presses de l'Université Laval et Éditions Belin, 1991, p. 69.

ces gens⁶⁸. Par contre, un taux de 70% d'immigrants parmi les vingt individus étudiés, tous des hommes, correspond à un taux de beaucoup supérieur. De plus, la répartition des immigrants de 1681 fait suite aux plus fortes arrivées, alors que les individus étudiés appartiennent à une période plus tardive où l'immigration était nettement moins élevée en proportion de la population. Pourquoi plus d'immigrants dans les métiers d'aubergistes et de cabaretiers ? L'explication de ce phénomène se révèle par l'examen des autres professions exercées par ces gens, notamment par la profession d'origine de la moitié de ces individus⁶⁹.

Quoi qu'il en soit, l'origine étrangère de ces commerçants impliquait une connaissance limitée de la ville à leur arrivée. Ils étaient de nouveaux venus, des visages encore inconnus. S'établir une clientèle parmi un entourage récent devait exiger de leur part une certaine détermination. Mais comme très peu d'entre eux commencèrent leur profession d'aubergiste ou de cabaretier dès leur arrivée, ils purent éventuellement s'imprégner du fonctionnement de la colonie et de la population de Montréal d'abord. Les clients n'eurent donc pas nécessairement à fréquenter des tenanciers inconnus. En fait, l'origine étrangère des hôteliers ne devait guère les préoccuper, puisque bon nombre de ces clients étaient des militaires, donc venant également de France. Au contraire, elle devait les rendre à leurs yeux plus familiers. Quant aux aubergistes et cabaretiers originaires de la région de Montréal, ils étaient probablement connus des clients locaux, bien que n'opérant pas toujours leur établissement à l'endroit même d'où ils étaient natifs⁷⁰.

2.2.2 Âge et durée de la carrière

Les aubergistes et les cabaretiers étaient en général d'un âge assez avancé au moment où ils exerçaient ces métiers. Parmi les individus étudiés⁷¹, ceux dont l'âge était inférieur à 40

⁶⁸ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 44-45.

⁶⁹ Il s'agit de la profession de soldat. Elle sera traitée dans la section « 2.2.3 Autres professions », *infra*, pp 39-41.

⁷⁰ En effet, parmi les tenanciers originaires de la région de Montréal (4), seuls Joseph Gautier (Boucherville) et Pierre Busson dit Subtil fils (Montréal) tinrent leur auberge dans leur lieu d'origine.

⁷¹ Ceux-ci regroupent les vingt individus pour qui les inventaires de biens après décès ont été étudiés, mais également ceux (13) pour qui l'âge était mentionné dans les dossiers de justice consultés. Un échantillon donc de 33 individus. Pour les vingt individus concernés par les inventaires de biens après décès, l'âge au milieu de leur carrière a été retenu pour le calcul de ces pourcentages.

ans ne représentent que 29%. La durée de la carrière de dix-sept d'entre eux a pu être déterminée, démontrant que 47% l'ont débutée passé l'âge de 40 ans. Très peu ont terminé leur carrière avant leur décès, puisque treize des vingt individus étudiés y ont mis un terme avec leur mort, dont six décès passés l'âge de 55 ans et un seul avant l'âge de 40 ans. Le client se retrouvait donc très souvent devant un homme d'âge mûr, plus vieux que la majorité des gens, lorsqu'il entra dans une auberge ou un cabaret de Montréal. L'attitude qu'il adoptait envers son hôte pouvait ainsi être influencée suivant le respect qu'il vouait aux aînés de sa société⁷².

Ces débuts de carrière tardifs soulèvent l'hypothèse selon laquelle aubergiste et cabaretier étaient des seconds métiers. S'agissait-il d'une véritable profession ou d'une simple occupation ? Le choix de la carrière, bien que débutant tardivement, paraît l'emporter sur le simple désir d'un revenu supplémentaire et temporaire. La durée des carrières était généralement longue, l'une ayant même été poursuivie pendant trente ans⁷³. Quinze des vingt aubergistes et cabaretiers étudiés ont exercé ces métiers pendant plus de six ans et, en moyenne, pendant seize ans⁷⁴. C'est la mort qui mettait habituellement fin à leurs carrières. D'ailleurs, c'est la mort également qui explique les carrières de courtes durées. Les aubergistes pour qui l'exercice de ces métiers n'atteignait pas dix ans étaient en effet ceux qui décédaient prématurément, avant l'âge de 46 ans⁷⁵. Une nette différence dans la durée des carrières apparaît donc entre les villes de Montréal et de Québec. Dans celle-ci, seulement 33% des aubergistes auraient eu une carrière de plus de six ans⁷⁶. La fréquentation des auberges et des

⁷² La majorité des clients étaient en effet des jeunes, ce qui pouvait déterminer une relation particulière, basée sur l'âge, entre leurs hôtes et eux, suivant leur conception et leur perception des différences d'âges.

⁷³ Le tableau 2, en annexe D, indique les durées probables des carrières pour les vingt individus étudiés. Ces durées correspondent aux années limites pour lesquelles les actes notariés ont indiqué ces professions. Pour la plupart des individus, les mentions de ces professions reviennent fréquemment au cours des années séparant ces extrémités de carrière, ce qui ne permet pas de supposer des arrêts durant leurs carrières.

⁷⁴ Cette moyenne inclut les deux carrières de moins de six ans, soit une de cinq ans et l'autre d'une seule année.

⁷⁵ Sur les vingt individus étudiés, six sont décédés avant 46 ans, dont quatre ont connu des carrières de moins de 10 ans. Une seule autre carrière de moins de 10 ans a été exercée. Les deux seuls individus dont la durée de la carrière n'a pu être estimée, n'étant nommé aubergiste ou cabaretier qu'à leur décès, sont également décédés avant l'âge de 46 ans. Il est donc possible qu'ils aient tout juste débuté leur carrière lorsque survint leur décès.

⁷⁶ Proulx, *op. cit.*, 1986, pp. 16-18. Ceci laisse donc sceptique quant à nos résultats. En fait, ceux-ci correspondent uniquement aux aubergistes ou cabaretiers pour qui des inventaires de biens après décès ont été faits, donc probablement aux plus fortunés de ces professions et aux carrières les mieux établies, du moins celles qui terminaient leurs vieux jours. En effet, les carrières plus courtes n'ont probablement pas donné lieu à des inventaires de biens après décès, puisque n'ayant pas été assez longues pour parvenir au terme de la vie de ces commerçants.

cabarets de Montréal, du moins pour les établissements étudiés, laisse donc supposer un contact avec un endroit habituel, des personnes bien connues, puisqu'elles exerçaient ces métiers depuis longtemps. Après quelques années, ceux-ci devaient être familiers des clients, lesquels pouvaient revenir maintes fois et entretenir avec leurs hôtes des relations de moins en moins anonymes.

2.2.3 Autres professions

L'âge avancé de plusieurs aubergistes et cabaretiers au début de leur carrière laisse croire à un second métier. Peu d'entre eux combinèrent une autre profession au moment de leur carrière hôtelière, mais la plupart eurent en effet une autre occupation auparavant.

« Sous l'Ancien Régime, la stabilité professionnelle chez les gens du peuple est peu habituelle et les changements d'emploi, fréquents »⁷⁷. Il n'est donc pas étonnant que sur vingt individus, au moins treize en étaient, avec certitude, à leur seconde ou troisième profession lorsqu'ils débutèrent les métiers d'aubergiste ou de cabaretier. Les anciens soldats sont les plus nombreux, formant le premier métier de sept des individus, tous des immigrants. L'installation à Montréal de plus de 400 soldats démobilisés entre 1697 et 1715 fournit une partie d'explication à ce phénomène⁷⁸. Ces métiers nécessitant par ailleurs moins d'équipement et de connaissances professionnelles, notamment la vente de boisson au détail, ils étaient peut-être plus accessibles à des immigrants ne possédant que des avoirs limités dans la colonie. Une forte clientèle militaire, recrutée parmi leurs anciens compagnons, devait de plus les doter de l'essentiel dans ces métiers : une clientèle.

Les autres professions exercées avant celles d'aubergistes ou de cabaretiers étaient de petits emplois - domestique, charretier / voiturier - ou des métiers modestes - artisans,

⁷⁷ Lachance, *op. cit.*, 1987, p. 105.

⁷⁸ Dechéne, *loc. cit.*, 1973, p. 167 (note 7). Cette période correspond aux guerres de la Ligue d'Augsbourg (1688-1697) et de la Succession d'Espagne (1702-1714), lesquelles furent à l'origine des deux premières guerres franco-anglaises en Amérique. Voir Mathieu, *op. cit.*, pp. 238-239. Toutefois, cette période ne correspond pas à trois des sept anciens soldats, lesquels s'installèrent à Montréal dans le second quart du XVIII^e siècle. Un seul peut être rattaché à la guerre de Succession d'Autriche (1740-1748), alors que les deux autres font probablement partie de troupes ayant été envoyées entre les guerres.

cultivateurs ou voyageurs. Quelques-unes de ces professions furent combinées par un même individu. Les aubergistes et les cabaretiers ayant été d'anciens voyageurs étaient soit des Canadiens, soit d'anciens soldats. La part prise par le commerce des fourrures à Montréal ayant toujours été très grande, les fils du pays sont nombreux à y avoir participé, ainsi que les officiers militaires et certains soldats⁷⁹. Il n'est donc pas étonnant que d'anciens voyageurs aient figuré parmi les aubergistes et les cabaretiers. D'autant plus que le métier de voyageur en était un principalement de jeunes, d'où le besoin d'un changement de carrière par la suite.

Seulement un quart des individus étudiés ont exercé un autre métier au même moment où ils tenaient auberge ou cabaret⁸⁰. Ce métier en parallèle ne paraît toutefois pas avoir dominé celui d'hôtelier. Les actes notariés correspondant à cinq de ces individus indiquent en effet plus souvent leur occupation d'aubergiste ou de cabaretier que celle de leur autre métier. Il s'agissait d'individus ayant débuté leur carrière d'hôtelier à un âge plus jeune que la majorité, d'où éventuellement le besoin de joindre deux revenus afin de subsister et consolider leur commerce. Les professions combinées étaient celles de journalier, de tisserand, de cordonnier, d'habitant (dans les côtes), de marchand, de voyageur et de perruquier / barbier. Quatre individus semblent avoir combiné une occupation militaire, suivant la mention de grades (3 sergents, 1 canonnier). Il est par contre plus probable que ces grades correspondaient à une ancienne profession. Deux veuves ont également été identifiées.

Rares sont les aubergistes ou cabaretiers qui ont débuté une autre profession une fois leur carrière amorcée. En fait, treize d'entre eux ont terminé leur carrière hôtelière avec leur décès, quatre n'ont pu être identifiés jusqu'à la fin de leur carrière et un seul semble avoir fait un retour à la terre à 45 ans, après avoir tenu auberge pendant 19 ans. Signe de réussite, deux des aubergistes terminèrent leurs carrières en combinant le métier de marchand.

Par ailleurs, la place de la terre dans ces métiers est tout de même à souligner. Quelques-uns possédaient une ou deux terres, venant généralement d'un héritage, qu'ils ne

⁷⁹ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 183 et pp. 220-228.

⁸⁰ Ce résultat inclut les cabaretiers et aubergistes identifiés dans les dossiers de justice avec une autre profession. En fait, dans ces cas, c'est généralement la femme qui tient le commerce.

paraissent pas avoir travaillées eux-mêmes. Ces terres étaient habituellement mises en fermage, autre signe de réussite⁸¹. La possibilité de se fournir en denrées et en bois de chauffage devait de plus encourager la conservation de ces terres. Ce phénomène ne correspond toutefois qu'à quelques-uns des individus étudiés⁸².

Dans l'ensemble, les horizons socioprofessionnels d'où provenaient les aubergistes et les cabaretiers correspondent à ceux que constituaient leurs principaux clients : militaires et gens du peuple. Après avoir vécu parmi ces gens une première partie de leur vie, ils se donnaient comme second métier celui d'aubergiste ou de cabaretier. Pour certains, ils s'agissaient d'une hausse de statut socioéconomique, pour d'autres, d'une occupation plus accessible après avoir exercé un métier qu'ils ne pouvaient plus poursuivre, pour cause d'un veuvage, d'un handicap ou de vieillesse. Par ces origines socioprofessionnelles, hôtes et clients appartenaient au même monde. Ils se connaissaient, se reconnaissaient, si ce n'est personnellement, du moins par leur mode de vie, leur appartenance sociale.

2.2.4 Instruction, titres et surnoms

« Après avoir diminué au XVII^e siècle, le taux d'alphabétisation se stabilise au XVIII^e siècle à près de 36% de la population, mais avec des variantes considérables de la ville à la campagne et d'un [sic] couche sociale à une autre. Dans le monde rural, à peine 20% de la population sait signer. À la ville, cette proportion grimpe à près de 50%, tandis qu'en fait les deux tiers des ménages comptent une personne familière avec l'écriture »⁸³. Sur les neuf individus étudiés ayant survécu à leur conjointe, sept ont signé l'inventaire après décès. Les épouses ayant survécu à leur mari ont signé quant à elles dans neuf cas sur onze⁸⁴. Ainsi, presque tous ces couples comprenaient un individu sachant signer. Le taux que révèlent nos

⁸¹ Dechène, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 274-275.

⁸² La mise en location de terres a été constatée dans les cas de Pierre Billeron dit Lafatigue et de Vincent Dugast, quoique ce dernier semble avoir donné une terre en location qu'à la fin de sa carrière. D'autre part, Étienne-Joseph Martel possédait plusieurs biens (dont des outils et des animaux) sur une terre à Pointe-aux-Trembles. Les autres individus ayant possédé des terres les ont habituellement revendues.

⁸³ Mathieu, *op. cit.*, pp. 207-208.

⁸⁴ La consultation d'autres actes notariés les concernant aurait permis de vérifier la constance de ces signatures. Ceci n'a toutefois pu être vérifié, nécessitant une analyse d'un trop grand nombre de pièces d'archives.

résultats est donc supérieur (80%) à celui de l'ensemble de la population (66%). À titre de comparaison, les aubergistes de Québec signaient dans 65% des cas et les cabaretiens 54% ⁸⁵. La nature de notre source paraît toutefois trompeuse, puisque constituée d'un petit échantillon (20 individus). D'ailleurs, seulement trois des inventaires de biens après décès étudiés révèlent des objets soulignant une instruction plus complète (livres, lunette, liasses de papier vierge, nécessaire d'écriture). Il ne faut donc pas conclure trop vite à une meilleure instruction chez ces commerçants de Montréal.

Les titres n'étaient pas chose fréquente au sein de ces professions. Quelques-uns étaient gratifiés d'un « bourgeois »⁸⁶ ou d'un « sieur », mais ils correspondent encore une fois à ceux qui se sont démarqués par leur réussite économique. Les « maître aubergiste », « maître traiteur » ou « maître hôtelier » étaient attribués également aux plus fortunés. Chez ces gens, l'emploi d'un titre n'échappait donc pas à la tendance d'une hausse de statut. Leurs clients se présentaient chez des gens ayant réussi et qui le montraient par l'emploi de ces titres. Une certaine réorientation de la clientèle⁸⁷, suivant le renom de ces hôtes, est même envisageable, attirant des gens de classes plus aisées. Ceci ne devait néanmoins concerner qu'une minorité d'aubergistes et de cabaretiens, probablement les plus entreprenants, du moins les plus prospères.

Les surnoms étaient plus fréquents que les titres. Ils apparaissent dans la majorité (70%) des cas et, pour plusieurs, ils étaient l'héritage d'un passé militaire. Qualificatifs (Subtil, Lafatigue, Sansremission), indicateurs d'une région d'origine (Lyonnais, Tourangeau), lien de parenté (Subtil) ou simplement noms de saints (lesquels correspondent souvent au prénom de l'individu, comme pour François Pié dit Saint-François), ces sobriquets étaient de toutes sortes. Le client qui se présentait à l'auberge ou au cabaret savait donc, la

⁸⁵ Proulx, *op. cit.*, 1986, pp. 11-12.

⁸⁶ Suivant Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 404-406, ce titre indique à la fois un habitant de la ville et une personne ayant connu une certaine réussite sociale. Il est plus fréquent dans les actes notariés, les gens se dotant eux-mêmes de ce titre afin de faire valoir leur réussite.

⁸⁷ Nous avons en effet constaté que les individus ayant possédé des titres avaient parmi leurs débiteurs des gens de provenances socioprofessionnelles plus élevées, tels que marchands, ecclésiastiques et officiers. De plus, l'utilisation de titres pour désigner les débiteurs, tels que sieur, monsieur ou madame, était plus fréquente, notamment chez Étienne-Joseph Martel pour qui les « Monsieur de » sont très nombreux, laissant supposer une clientèle aristocratique ou bourgeoise.

plupart du temps, à qui il avait affaire. La personnalité, l'origine de son hôte lui était connu par le surnom qu'il possédait.

2.3 La famille

2.3.1 La femme et le métier

La place de la femme dans les métiers d'aubergiste et de cabaretier n'est pas à négliger. Elle occupait une grande part dans ces commerces, bien qu'elle n'en portât que rarement le titre. En fait, seules les veuves étaient dites cabaretières. Aucune femme n'a été identifiée sous le titre d'aubergiste. Ces attributs sont trompeurs, puisqu'ils ne révèlent pas la place prise par la femme dans ce milieu. Il faudrait en effet considérer qu'il s'agissait de métiers de couple, sinon de femme.

Les témoignages de gens fréquentant auberges et cabarets font ressortir davantage ce rôle en dévoilant une partie du fonctionnement de ces établissements⁸⁸. Dans la majorité des cas, ces clients racontent avoir été servis par la femme du cabaretier ou de l'aubergiste. C'est à elle qu'ils demandaient le plus souvent leur consommation, que ce fut en boisson ou en nourriture. L'homme n'y était pas totalement absent, certes, mais il paraît s'être effacé devant la femme. Quelques cas seulement ont permis de l'identifier effectuant le service, alors qu'aucun exemple ne le situait aux chaudrons, en train de préparer la nourriture pour ses clients. Quelquefois, il était assis en leur compagnie, sa femme assurant les services. Suivant le rôle traditionnel de cette dernière, qui était de s'occuper de la maison alors que l'homme travaillait à l'extérieur⁸⁹, il est probable qu'elle se chargeait généralement de la confection des repas. Les métiers en parallèle de quelques cabaretiers ou aubergistes, qu'ils aient été également cordonnier ou tailleur, peuvent expliquer en partie la tenue des établissements par leurs femmes. Mais plusieurs hommes devaient certainement y prendre une part active, notamment ceux qui en firent une véritable carrière, surtout des aubergistes.

⁸⁸ Il s'agit des témoignages de clients recueillis à l'intérieur des dossiers de justice étudiés.

⁸⁹ Lachance, *op. cit.*, 1987, p. 93.

Les femmes des aubergistes et des cabaretiers étaient généralement dans la vingtaine ou dans la trentaine lorsque leurs maris commençaient leur carrière. En fait, 83% des femmes avaient moins de 40 ans à ce moment. Leurs maris étant alors habituellement d'un âge assez avancé, ces épouses étaient donc plus jeunes qu'eux de cinq à dix ans en général. À la fin de la carrière, elles étaient souvent âgées de 30 (surtout lorsque leurs époux décédèrent jeunes) à 55 ans. Il s'agissait donc d'une femme jeune ou dans la force de l'âge à laquelle le client demandait son vin.

Les veuves paraissent avoir été assez nombreuses à tenir auberge ou cabaret. Pour la ville de Québec, elles représentaient environ 10% des aubergistes et des cabaretiers. À Montréal, nous avons identifié deux veuves (cabaretières) sur 19 établissements, soit un taux semblable à Québec⁹⁰. L'une d'elles était l'épouse d'un taillandier et l'autre d'un garde des bateaux de Montréal et ancien soldat. Les veuves ne reprenaient donc pas nécessairement un métier de cabaretier qu'aurait occupé leur mari, comme ce fut le cas pour la Folleville au XVII^e siècle⁹¹.

Dans l'ensemble, ces commerces, fréquentés par des hommes et tenus par plusieurs femmes, déterminaient une sociabilité particulière entre les sexes. Ces femmes, entourées d'hommes, étaient les témoins de relations basées sur des rapports masculins, un monde aux valeurs viriles. En résultait peut-être à l'occasion, notamment chez les cabaretières comme la Folleville⁹², une activité de prostitution ou de libertinage. Aucun de nos résultats n'a toutefois permis une telle constatation.

⁹⁰ Ce résultat provient uniquement des établissements identifiés dans les dossiers de justice. Les inventaires de biens après décès indiquant des commerçants pour qui le couple venait de rompre, ils ne permettaient pas de déterminer si les veuves poursuivirent le commerce de leur défunt mari.

⁹¹ Massicotte, *loc. cit.*, 1927, p. 108 ; Robert-Lionel Séguin, *La vie libertine en Nouvelle-France au XVII^e siècle. Volume 1*, Ottawa, Éditions Leméac Inc., 1972, pp. 115-117.

⁹² Séguin, *op. cit.*, 1972, pp. 78-79.

2.3.2 Les enfants

Chez les vingt individus étudiés, le nombre d'enfants variait d'un à dix. Aubergistes et cabaretiers n'avaient donc pas tous des familles nombreuses⁹³. La moyenne du nombre d'enfants par famille (en excluant les enfants décédés avant 2 ans) est de 4,2. À titre de comparaison, G. Proulx estime à 3,8 le nombre moyen d'enfants par ménage d'aubergiste ou de cabaretier pour Louisbourg. L'absence de données suffisantes lui fait toutefois supposer un nombre plus élevé⁹⁴. Par ailleurs, L. Dechène estime des familles de 3 ou 4 enfants pour la région de Montréal et Y. Desloges obtient le même nombre pour les ménages d'aubergistes de Québec (suivant ses résultats, les cabaretiers avaient moins d'enfants, soit 2 ou 3)⁹⁵. Les ménages des individus étudiés correspondaient ainsi approximativement à ceux de la majorité des gens de l'époque, ou à un enfant de plus en moyenne.

Ces enfants présents dans la maison familiale, bien qu'en nombre variable, participaient à la vie de l'établissement hôtelier. En comparant les années correspondant aux carrières des aubergistes et des cabaretiers avec l'âge de leurs enfants durant ces périodes, on constate en effet qu'une grande majorité avait des enfants de moins de 15 ans au début de leur carrière. Dans seulement 35% des cas, tous les enfants étaient âgés de 20 ans et plus à la fin de la carrière. C'est donc dire que les clients des auberges et des cabarets devaient en voir passer quelques-uns de temps à autre dans la maison où ils prenaient leurs consommations. Il arrivait même que les clients soient servis par une fille de l'hôte. Une ambiance familiale résidait donc, malgré tout, dans ce lieu devenu public par la présence de clients.

2.3.3 Servante, domestique ou pensionnaire

Outre le couple et les enfants, d'autres gens vivaient parfois sous le même toit : un apprenti, une mère ou une belle-mère trop vieille pour être laissée à elle-même ou alors un domestique ou une servante. Parmi les individus étudiés, un seul avait une servante, tandis

⁹³ Se référer au tableau 3, placé en annexe D.

⁹⁴ Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 9.

⁹⁵ Desloges, *op. cit.*, p. 52 (tableau 16).

qu'un autre logeait sa belle-mère. La servante habitait chez l'un des plus fortunés aubergistes du groupe.

Pour ce qui est des pensionnaires, la présence de troupes militaires dans la colonie et à Montréal nécessitait une mise en pension d'un certain nombre de soldats⁹⁶. Quelques aubergistes et cabaretiers ont ainsi abrité sous leur toit un soldat, comme ce fut le cas pour plusieurs de leurs voisins. Ces commerçants ne semblent toutefois pas en avoir hébergé un plus grand nombre que le reste de la population⁹⁷, bien qu'ils aient été de bons clients. Il faut ici préciser que ce type de pension ne relevait pas du service de logement offert par les hôteliers, lequel était un service commercial alors que la pension militaire était une obligation civile. L'ambiance de la famille nucléaire était donc celle qui prédominait dans la majorité des auberges et des cabarets.

*

En somme, l'aubergiste ou le cabaretier chez qui se présentait le client était en général un homme plus âgé que ces voisins, fréquemment immigrant et souvent ancien soldat. Par ses origines socioprofessionnelles, il appartenait aux mêmes couches de la société qui fréquentaient son établissement, soit des gens de métier, des habitants ou des militaires. Les rapports qu'ils établissaient ensemble devaient donc relever des mêmes préoccupations, du moins d'une même perception de leur communauté. L'intégration des aubergistes et des cabaretiers venus de France était facilitée par un début de carrière tardif, donnant à chacun le temps nécessaire pour se familiariser à la colonie, mais également pour se faire connaître de leurs éventuels clients. Quant à ces commerçants canadiens, originaires de la région montréalaise, ils n'avaient probablement aucune difficulté à se créer une clientèle parmi un entourage connu. La longue carrière de plusieurs, signe de professions assez stables, contribuait à doter leur établissement d'une ambiance familière, dirigé par un même homme depuis plusieurs années. Les mieux établis obtenaient une reconnaissance sociale suffisante

⁹⁶ Desloges, *op. cit.*, pp. 355-356.

⁹⁷ Les inventaires de biens après décès et les dossiers de justice étudiés n'ont permis d'identifier que trois cabaretiers ayant chez eux un soldat en pension, sur un total de 42 commerçants.

pour leur valoir un « bourgeois » ou un « sieur », mais ceci n'était le cas que d'une minorité d'entre eux. Pour la majorité toutefois, ils étaient dotés de surnoms que chaque client connaissait vraisemblablement et qui évoquait peut-être pour lui la personnalité de son hôte, encourageant encore une fois une atmosphère de familiarité à l'intérieur de ces établissements.

Les femmes et les enfants de ces commerçants⁹⁸ offraient aux clients un milieu familial dans lequel s'insérer pour consommer repas ou boisson, mais aussi établir des réseaux de relations, transformant cet endroit domestique en un lieu public. Recevoir chez soi, au sein de sa famille, accentuait l'esprit de voisinage ; hôtes et clients devenaient plus que des étrangers, la relation commerciale se muait en relation humaine. La famille, contribuant au maintien des services, notamment la femme qui y jouait un rôle majeur, devait s'adapter à cet univers masculin, qui empruntait leur demeure comme lieu de sociabilité⁹⁹. La présence d'un certain nombre de clients ne pouvait en effet qu'occuper une bonne part de la maison. De plus, espace commercial et espace familial étant une combinaison fréquente à l'époque¹⁰⁰, la présence d'enfants dans les auberges et les cabarets ne devait surprendre aucun client. Il régnait dans les familles d'alors une sociabilité marquée par la promiscuité et la « non-gêne »¹⁰¹, condition à laquelle devait s'adapter assez aisément le client, puisque correspondant à son propre vécu familial.

Enfin, quelle que soit la période du Régime français, auberges et cabarets étaient environ au nombre de 20 à 40 dans la ville de Montréal et ses faubourgs. Fréquentés que par des hommes et confinés à une petite ville, ces établissements laissaient ainsi aux commerçants la possibilité d'une clientèle restreinte. Chaque endroit devait avoir ses habitués, formant des groupes de clients connus des hôtes et des autres clients, du moins de vue. Le cœur de la ville, particulièrement la rue Saint-François et le coin du port (rue Capital), possédaient plus d'auberges et de cabarets, bien que ces commerces aient été fréquents à s'établir aux angles des rues et dans les quartiers populeux. Ils étaient donc facilement localisables pour les clients

⁹⁸ À l'exception des hôteliers n'ayant aucun enfant ou ayant des enfants d'un âge suffisamment avancé. Ces cas sont par contre peu nombreux.

⁹⁹ Proulx, *op. cit.*, 1986, pp. 55-56.

¹⁰⁰ J.C. Marsan, cité par N. Genêt, *op. cit.*, p. 25.

¹⁰¹ Roche, *op. cit.*, pp. 248-253.

de passage et à la vue d'un grand nombre d'habitants de la ville, donc bien connus de ceux-ci. En passant aisément devant ces maisons, puisque sur des artères de forte circulation, une fréquentation spontanée devait être encouragée. Voyant sur leur chemin l'auberge ou le cabaret, plusieurs pouvaient être tentés de s'y arrêter.

De plus, comme pour l'ensemble de la population montréalaise, les aubergistes et les cabaretiers étaient le plus souvent propriétaires de leur maison, ce qui était un atout pour leur commerce. L'établissement, situé à un endroit permanent, n'en était que plus coutumier et les services qu'il offrait mieux définis, favorisant une clientèle habituelle, donc une sociabilité imprégnée de familiarité. Certains de ces gens étaient assez fortunés, mais ils partageaient en général une situation économique équivalente à la plupart des artisans et même, parfois, à celle des pauvres, au point de vendre de la boisson à des « Sauvages » malgré les sévères interdictions. Ils étaient ainsi, en général, plus près de leur clientèle, laquelle étant des mêmes couches socioéconomiques.

Aubergiste et cabaretier paraissent, jusqu'ici, avoir été les mêmes professions, à l'exception de la notion de prestige les différenciant. À l'aubergiste se greffait une impression de réussite qui encourageait la plupart à prendre ce titre dans les actes notariés. Les autorités considéraient quant à elles la majorité de ces gens comme étant des cabaretiers et, par leur jugement négatif envers ces commerces, contribuaient à consolider la distinction sociale entre les deux titres.

Chapitre III

L'établissement, où reçoit-on ?

Une fois la nature des aubergistes et des cabaretiers identifiée, la présence de ces métiers tant dans la société qu'au sein de leur famille soulignée, la réglementation qui régit leur commerce déterminée, découvrir dans quel décor le client se plongeait lorsqu'il entrait dans leurs établissements peut se faire par l'examen de l'aménagement intérieur de ces endroits. Un regard sur leur aspect physique, c'est-à-dire leurs dimensions, leur ameublement, leur décoration, rend possible ce constat. Ces indicateurs d'ordre matériel donnent une meilleure compréhension des conditions spatiales, limitatives ou favorables à la sociabilité, reliées à ces établissements. Ils livrent un aperçu de l'atmosphère sociale qui pouvait y régner.

Ainsi, un portrait de la maison de l'aubergiste et du cabaretier, donc de leur commerce, constitue un autre accès aux relations sociales que pouvaient y vivre leurs clients. Une seule table et un grand nombre de chaises près du poêle, dans une même pièce où se trouve le lit du maître de la maison, son coffre rempli de ses vêtements et une image de l'enfant Jésus, voilà qui pourrait être un lieu de sociabilité révélé par la présence de ces objets. C'est donc dire que « (...) les regroupements, les réseaux d'objets dévoilent des modes d'être et des façons d'agir à travers l'organisation de l'espace domestique (...) »¹⁰².

¹⁰² Roche, *op. cit.*, p. 132.

Un regard extérieur sur l'établissement suffit à le distinguer des maisons qui l'environnent. L'auberge ou le cabaret était-il une maison plus grande que ces voisines ? Avait-il un ou deux étages ? Était-il fait de bois ou de pierre ? Un grand nombre de dépendances l'entouraient-elles ? Tous ces éléments permettent de développer l'image du client qui s'approche, de sa vision de l'établissement avant d'en franchir le seuil.

Une fois à l'intérieur, le nombre de pièces et l'ameublement qui s'y retrouvait constituent l'endroit, le lieu où les clients étaient reçus. Les pièces étaient-elles toutes accessibles aux clients ? Certaines avaient-elles des fonctions particulières ? Par l'environnement qui l'entoure, le client se sent reçu de façons différentes. Il a accès ou non à la vie privée de son hôte et de sa famille. Il lui est peut-être possible de s'isoler dans une petite pièce ou de demeurer dans une chambre principale entouré d'un plus grand nombre de clients. Les relations qu'il établit avec eux peuvent varier suivant la proximité ou l'isolement l'un de l'autre. Les différents groupes de clients sont-ils tous présents dans une même pièce ? S'ils se répartissent dans la maison, leurs relations avec les hôtes devaient être dotées de familiarité, conséquence d'une plus libre circulation dans la maison.

Le confort, représenté par la chaleur, mais aussi par l'éclairage, est également à considérer. Le client pouvait-il se réchauffer dans ces établissements ou devait-il consommer loin de la chaleur du poêle ou de l'âtre ? Ces sources de chaleur pouvaient influencer la sociabilité des clients en les mobilisant près d'elles, notamment en saison froide. La présence ou l'absence d'un éclairage artificiel conditionnait quant à elle la venue des clients ; par sa faiblesse, elle devait favoriser une fréquentation de jour. Le soir, la pénombre percée par quelques flammes incitait probablement les clients à quitter les lieux ou à se rapprocher de cette faible lumière, favorisant peut-être les contacts entre eux. D'autre part, pouvaient-ils s'émerveiller devant une peinture, se peigner devant un miroir, se signer devant une image sainte ? La décoration, peu habituelle chez les gens du peuple, risquait-elle de les surprendre ? Aujourd'hui, le « style » attire les clients. On choisit un restaurant autant pour sa carte que pour l'atmosphère que dégage sa décoration. Mais à l'époque, celle-ci jouait-elle le même rôle ? En sélectionnant une clientèle, la décoration pourrait influencer la sociabilité de ces endroits.

3.1 Le bâtiment

3.1.1 Nombre d'étages

À Montréal, en 1731, le quart des maisons de la ville possédait deux étages¹⁰³, alors qu'en 1744, Québec en comptait le tiers, principalement celles de la Basse ville¹⁰⁴. « La taille et la hauteur des maisons manifestent un degré d'aisance et de confort supérieur. Nous constatons, par exemple, que les maisons pourvues d'un étage additionnel sont habitées par des marchands, des voyageurs, des haut-fonctionnaires, des officiers et certains commerçants (aubergistes), alors que les artisans résident tous, sauf exception, dans des maisons à étage unique »¹⁰⁵. C'est donc dire que l'origine socioprofessionnelle des habitants de Montréal détermine leur perception d'une maison spacieuse. Pour l'artisan fréquentant une auberge à deux étages, le dépaysement devait être plus grand que pour le marchand.

Mais les auberges et les cabarets étaient-ils nombreux à posséder plus d'un étage ? Sur les 20 établissements étudiés, 14 ont révélé avec quasi certitude leur nombre d'étages, soit 6 à un étage et 8 à deux étages. Cette proportion est deux fois supérieure à celle de l'ensemble de la ville. Une bonne part des gens exerçant ces métiers possédait donc des maisons à deux étages, du moins parmi ceux pour qui des inventaires de biens après décès ont été dressés¹⁰⁶.

À une exception, les maisons à deux étages sont concentrées sur les rues Saint-François (5 / 8) et Saint-Paul (2 / 8). La spécialisation de la rue Saint-François, en termes de nombre d'établissements, se double donc d'une spécialisation en auberges de plus grande taille. À première vue, les individus ayant connu un meilleur succès économique et social seraient ceux ayant possédé les plus grands établissements et ayant opéré sur la rue Saint-François. Ici se

¹⁰³ Dechêne, *loc. cit.*, 1973, p. 168. N. Genêt, dans son étude sur l'aménagement intérieur de la maison montréalaise au milieu du XVIII^e siècle, obtient un pourcentage plus élevé de maisons à deux étages, soit un tiers de son échantillon.

¹⁰⁴ Desloges, *op. cit.*, p. 90.

¹⁰⁵ Genêt, *op. cit.*, p. 75.

¹⁰⁶ La répartition des résultats incertains donne des proportions de 10 maisons à deux étages et 10 à un étage, soit 50% chacun. Toutefois, ce taux demeure encore supérieur à ceux de L. Dechêne et de N. Genêt pour l'ensemble de la ville.

trouveraient les véritables aubergistes du point de vue économique. Dans les rues avoisinantes, les établissements moins considérables, d'un seul étage, appartiendraient aux cabaretiers se disant aubergistes.

3.1.2 Matériaux

En 1731, après l'incendie de 1721, la maison de pierre constituait environ 44% des habitations de la ville de Montréal¹⁰⁷. Les maisons à deux étages, plus spacieuses, étaient habituellement faites de pierres¹⁰⁸, bien que certaines fussent construites en bois¹⁰⁹. Parmi les auberges et les cabarets étudiés, peu ont révélé leur matériau de construction¹¹⁰. On peut cependant supposer que les aubergistes et les cabaretiers les mieux nantis possédaient des maisons en pierres, la maçonnerie étant un signe d'aisance. Les petits établissements devaient être le plus souvent faits de bois.

3.1.3 Dimensions

Les inventaires de biens après décès demeurent également silencieux sur la dimension des établissements. Les titres et papiers dont ils font mention incluent l'achat d'emplacements ou de maisons, mais le notaire n'en spécifie que rarement les dimensions. Pour retrouver celles-ci, il aurait fallu retourner dans les greffes de notaire et dénicher ces contrats. Ceci n'a pas été fait, la présente recherche ayant ses limites et ne pouvant couvrir tous les sujets avec le même détail. Un seul inventaire a fourni les dimensions d'une maison, soit celle de Claude Collet qui est de 30 pieds par 20 pieds sur un emplacement de 35 pieds par 45 pieds. Il s'agit d'une maison de pièces sur pièces (bois) d'un seul étage de quatre pièces. Les maisons de Montréal au milieu du XVIII^e siècle avaient généralement des dimensions variant entre 15 et 48 pieds de longueur sur 15 à 44 pieds de profondeur¹¹¹. Les maisons de bois étaient

¹⁰⁷ Dechêne, *loc. cit.*, 1973, p. 168.

¹⁰⁸ Genêt, *op. cit.*, p. 28.

¹⁰⁹ Robert-Lionel Séguin, *La maison en Nouvelle-France*, Ottawa, Roger Duhamel / Imprimeur de la Reine, 1968, col. « Bulletins de folklore », Bulletin no 226, pp. 12-17.

¹¹⁰ Seulement quatre révèlent leur matériau de construction, soit une maison de bois d'un étage, une « petite » maison de pierres, donc probablement d'un étage, et deux maisons de pierres à deux étages.

¹¹¹ Genêt, *op. cit.*, pp. 27-28.

habituellement plus petites que celles de pierres, lesquelles possédaient souvent deux étages. Les dimensions de la maison de Collet devaient donc être inférieures à celles des établissements à deux étages de la rue Saint-François. Toutefois, le nombre de pièces paraît le meilleur moyen d'estimer la dimension des établissements étudiés. Pour une maison de quatre pièces aux dimensions de 20 pieds par 30 pieds, la pièce serait en moyenne de 10 pieds par 15 pieds. Par ce calcul très hypothétique et par le nombre de pièces des autres établissements, leurs dimensions peuvent être estimées. Aucune des maisons étudiées, qu'elles soient d'un ou de deux étages, ne possédant plus de quatre pièces par étage, elles ne devaient donc pas dépasser de beaucoup les dimensions de celle de Claude Collet.

On constate donc à première vue que les auberges et les cabarets, bien que de dimensions légèrement supérieures à la plupart des maisons, étaient des établissements assez modestes. Un faible espace à l'intérieur de celle-ci devait obliger les clients à se rencontrer, puisque confinés entre des murs définissant une petite superficie.

3.1.4 Dépendances

Presque toutes les maisons des aubergistes et des cabaretiers possédaient des dépendances, donc un terrain aux dimensions supérieures à la maison. La cour, présente de façon certaine dans 70% des cas, était la dépendance la plus fréquente, que ce soit à la ville, dans les faubourgs ou dans les villages avoisinants. Elle était le lieu indiqué pour l'entreposage et l'abattage du bois de chauffage (70% des cours) et pour la garde d'animaux (55% des cours). C'est à l'arrière de la maison qu'elle se retrouvait habituellement, l'espace sur les côtés étant généralement étroit, parfois même absent lorsque des murs mitoyens séparaient les habitations¹¹².

Dans cette cour, se trouvaient quelques fois des bâtiments (7 / 19) : boulangerie (1),

¹¹² Genêt, *op. cit.*, p. 37.

poulailler (1), étable (2), hangar (2), écurie (1), glacière (1). Cependant, un seul individu possédait plus d'un de ces bâtiments, soit une écurie et un poulailler¹¹³. Des jardins se retrouvaient seulement dans deux cours, soit celles de Joseph-Étienne Martel et de Pierre Lamotte, le seul qui possédait une glacière¹¹⁴. Les animaux signalés dans les cours étaient ordinairement, en ville, des cochons et des volailles (4 / 5)¹¹⁵, alors que dans les villages s'ajoutaient une vache (3 / 3) et dans un seul cas, une paire de bœuf et deux chevaux¹¹⁶. Ainsi, l'aubergiste ou le cabaretier pouvait parfois compter sur un élevage restreint ou, plus rarement, sur une culture maraîchère pour approvisionner en denrées fraîches son établissement et ses clients. Il ne pouvait pas, par contre, offrir l'écurie aux voyageurs à cheval, lesquels devaient toutefois être assez peu nombreux dans la colonie¹¹⁷.

3.2 L'aménagement intérieur

3.2.1 Nombre et nature des pièces

Une fois entré dans l'établissement, où se retrouve le client ? Sans pouvoir situer les portes, fenêtres, couloirs et escaliers, qu'il faut néanmoins considérer comme présents à l'intérieur de ces établissements, les inventaires de biens après décès permettent souvent d'identifier les pièces de la maison. En fait, bon nombre d'inventaires (15 / 20) sont effectués pièce par pièce, ce qui laisse un aperçu du découpage et du nombre de ces pièces par étage.

D'abord, aucun rez-de-chaussée ne possède plus de 4 pièces, que la maison ait un ou deux étages. Les maisons d'un seul étage ont entre 2 et 4 pièces, la moyenne étant de 3. Par

¹¹³ Il s'agit de Pierre Fontigny qui tenait son auberge dans le bourg de Pointe-aux-Trembles. Il était le seul également à posséder un cheval et une jument, d'où probablement l'écurie.

¹¹⁴ La glacière, suivant Pehr Kalm, est un « petit bâtiment, habituellement en pierre, (...) réservé aux riches propriétaires et [servant] à conserver la bière et la viande », cité par Genêt, *op. cit.*, pp. 44-45.

¹¹⁵ À l'exception d'une vache chez Richard Dulong, lequel est le seul à posséder une étable avec Jacques Godin dit Tourangeau qui demeure au faubourg Saint-Joseph. Ce dernier n'a par contre aucun animal.

¹¹⁶ Il s'agit encore une fois de Pierre Fontigny, lequel possède le plus grand nombre d'animaux.

¹¹⁷ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 318-320. Elle mentionne que les chevaux étaient pratiquement absents dans l'île de Montréal au XVII^e siècle, sauf chez les « personnes de qualité », alors qu'au siècle suivant, ils devinrent plus fréquents chez les habitants qui s'en servaient pour différents travaux et transports. Les intendants estimaient même à ce moment que les chevaux étaient trop nombreux. Les routes de terres étant peu développées, les voyageurs à cheval devaient être peu nombreux, le cheval servant davantage aux travaux sur les terres.

contre, les maisons à deux étages ont 3 ou 4 pièces au rez-de-chaussée, avec une moyenne de 3,4. Déjà, le premier étage y est un peu plus grand que dans les établissements à un étage. Le second étage possède habituellement moins de pièces que le rez-de-chaussée, soit entre 1 et 4, en moyenne 2,1. Pour l'ensemble, les établissements à deux étages ont entre 4 et 8 pièces, en moyenne 5,6. Une distinction d'envergure entre les établissements se démarque donc. Le client fréquentant l'auberge ou le cabaret à deux étages se retrouvait dans un endroit aux cloisonnements plus nombreux et aux pièces éventuellement plus intimes et d'utilisations plus spécifiques. Cet établissement appartenant souvent aux individus les plus fortunés, son envergure semble donc aller de pair avec la réussite de son propriétaire¹¹⁸.

Par comparaison, les auberges de Louisbourg possédaient en moyenne 5,07 pièces et les cabarets 3,6 pièces¹¹⁹. Il n'est toutefois pas mentionné si ces résultats incluent les caves et les greniers, lesquels sont exclus de nos résultats. Cette comparaison entre auberge et cabaret paraît néanmoins confirmer l'hypothèse d'une distinction entre ces établissements du point de vue de la réussite sociale et économique, mais également d'un point de vue fonctionnel. En effet, les plus fortunés étant ceux qui possèdent des établissements plus grands, le titre d'aubergiste serait donc à la fois symbole de réussite et symbole d'un gros établissement. L'auberge se distinguerait par sa taille, laquelle reflète le succès de son propriétaire, alors que le cabaret serait en fait l'établissement plus modeste correspondant à une famille moins aisée. De plus, les individus étudiés et identifiés comme cabarettiers font partie de ceux ayant les plus petites maisons, ce qui appuie cette distinction.

La nature des pièces est un autre facteur qui distingue les grands des petits établissements. Alors que la cuisine s'y retrouve indistinctement, les chambres et les cabinets sont moins nombreux dans les petites maisons. Il va sans dire que la qualité des services offerts, notamment celui du logement, ne pouvait qu'être limitée par ces proportions. Si le cabaret correspond davantage aux petits établissements, ses services, bien qu'ils soient les

¹¹⁸ Genêt, *op. cit.*, pp. 75-76. Suivant ses résultats, les maisons aux pièces plus nombreuses correspondent aux familles plus aisées.

¹¹⁹ Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 13. Pour Québec, il obtient, en incluant les caves et greniers, des moyennes de 5 pièces par cabaret et de 6 pour les auberges. Voir Proulx, *op. cit.*, 1986, p. 23.

mêmes que pour l'auberge, devaient être offerts de façon plus restreinte. Le client devait alors se satisfaire d'une plus grande promiscuité.

Par ailleurs, caves et greniers se retrouvent dans presque tous les établissements à deux étages (8 / 9), alors qu'ils ne sont mentionnés que dans la moitié des établissements à un étage (3 / 6). En fait, c'est le grenier qui est le moins indiqué (11 / 15), alors que la cave n'est absente qu'une seule fois.

*

Afin de mieux visualiser l'aménagement intérieur des établissements étudiés, chaque type de pièces est analysé. Ses fonctions principales sont identifiées, ainsi que l'ameublement qui s'y retrouve le plus. Une vue d'ensemble de chaque établissement se dégage des plans schématiques et hypothétiques qui se trouvent en annexe E. Ceux-ci donnent un aperçu de la disposition des pièces et des principaux meubles qu'elles abritent.

3.2.2 La cuisine

La cuisine est la pièce la plus fréquemment signalée sans être la plus nombreuse. Elle se retrouve dans douze établissements sur quinze, mais à raison d'une seule par établissement. Sa fonction principale est celle de la préparation des repas. Une cheminée autour de laquelle se retrouvent les accessoires du foyer (pelles à feu, chenets, haches), les instruments de cuisson (marmites, tourtières, poêles et poêlons) et les accessoires de cuisine (couteau à hacher, couloir, râpe) forme le point d'activité majeur de cette pièce. L'autre fonction qui lui revient souvent est celle du rangement de la vaisselle, des récipients pour l'eau et des objets d'hygiène (surtout les fers à flasquer), des luminaires (chandeliers, martinets) et à l'occasion des outils (marteau, pioche). La présence de tables et de chaises dans la cuisine est assez rare. Seulement trois cuisines possèdent une table à laquelle s'ajoutent de trois à cinq chaises. Une autre cuisine contient onze chaises, lesquelles y sont probablement rangées, puisque la salle voisine contient trois tables, mais aucune chaise, et le cabinet deux tables pour trois chaises.

En général, le client ne consommait pas à la cuisine. Cette pièce était réservée à la préparation des repas et peut-être à la consommation de ceux-ci par les habitants de la maison. La table devait y servir de support pour la confection des repas. Cette constatation pour les établissements de Montréal fait contraste avec ceux de Louisbourg dans lesquels la cuisine apparaît comme la pièce réservée à la clientèle suivant la présence de tables, de bancs et de chaises à cet endroit¹²⁰.

Par ailleurs, l'absence de cuisine (3 / 15) est à l'occasion dissimulée dans la polyvalence d'une chambre ou simplement par le terme de *salle* ou de *chambre* qui remplace celui de *cuisine*. Le cas de la chambre multifonctionnelle, incluant la cheminée et les fonctions de cuisine qui lui sont attribuées, ne revient qu'une seule fois, et ce, dans un établissement à deux étages. Les rôles qui s'y ajoutent sont ceux de la consommation des repas, par la présence de deux tables et de chaises, et de repos, par la présence d'un lit. Le rangement s'y complète avec une armoire contenant de la literie et des vêtements.

3.2.3 La chambre

Cette pièce peut être l'endroit principal de la maison, comme un endroit secondaire. Ceci dépend en fait de son nombre. Habituellement, il y a une chambre principale et dans les maisons plus spacieuses, particulièrement les établissements à deux étages, des chambres secondaires s'y ajoutent.

La chambre principale, qui a souvent une fonction de salle commune, est le lieu le plus favorable à la sociabilité dans les établissements. En d'autres termes, elle peut être désignée « chambre du maître », puisqu'elle abrite généralement le lit garni, pièce majeure de l'ameublement, réservé au couple de la maison. Cette chambre assure bien entendu la fonction du repos, mais il ne s'agit pas de son seul rôle. On y retrouve fréquemment une ou deux tables, parfois trois, ainsi que quelques chaises et un fauteuil. La prise des repas et la réception de gens peuvent donc s'y dérouler. À ce moment, le lit devient accessible aux clients. En fait,

¹²⁰ Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 18.

« les lits d'autrefois ont tenu dans l'ameublement et dans la vie mondaine une place qu'ils n'ont plus (...). Aux XVIIe et XVIIIe siècles la chambre est un salon et le lit, pour les visiteurs, est « le principal siège » »¹²¹. Par ailleurs, la chambre du maître est assez souvent la pièce la plus décorée (ou la seule) de la maison (miroirs, tapis, tapisseries, images religieuses). Elle permet le rangement d'objets divers (vêtements, vaisselles, linges de table, literie, objets personnels) par la présence fréquente d'armoires et de coffres, parfois de commodes ou de bahuts. Il n'est pas rare que s'y retrouve le poêle à bois de la maison, autour duquel les clients se regroupent et se réchauffent.

Les chambres secondaires, plus nombreuses dans les établissements à deux étages, contiennent des tables, des chaises et des lits. Cette mixité entre les fonctions de repas / réception et de repos est fréquente. Les tables s'y retrouvent en nombre de une à trois, sans chaise ou jusqu'à une douzaine de celles-ci. L'absence de chaise peut s'expliquer par leur mobilité et leur présence dans une autre pièce de la maison. Elle peut également provenir d'omission lors de l'inventaire, comme par exemple pour des tabourets ou des bancs constitués de planches placées sur deux supports. La chambre secondaire possède d'un à trois lits, lesquels sont rarement de la qualité de celui de la chambre principale et généralement en nombre inférieur aux tables qui l'entourent. Les espaces de rangement sont aussi présents dans ces chambres (armoires, coffres, dressoirs, buffets), comme dans toutes les pièces de la maison d'ailleurs. De toute évidence, il s'agit d'endroits accessibles aux clients qui peuvent vraisemblablement y boire, manger et dormir. Il ne faut toutefois pas oublier que les enfants de l'aubergiste ou du cabaretier occupaient éventuellement un ou quelques-uns des lits se trouvant dans ces pièces.

Enfin, certaines chambres secondaires sont moins complètes. L'absence de l'un ou l'autre des éléments qui constituent l'ordinaire de son ameublement la fait alors ressembler davantage au cabinet.

¹²¹ Antoine Roy, « Le coût et le goût des meubles au Canada sous le régime français », *Cahiers des Dix*, vol. 18, p. 230.

3.2.4 Le cabinet

Le cabinet ressemble beaucoup à une chambre secondaire. La différence réside dans un ameublement réduit, qui est l'indice d'une dimension plus petite. S'y retrouvent habituellement des tables, des chaises, des lits et des meubles de rangement, mais en quantité moins grande, ce qui contribue à lui attribuer une seule des fonctions rattachées à ces meubles. Le cabinet peut donc être un endroit de repos lorsqu'il ne contient qu'un ou deux lits, de repas et de réception lorsqu'il ne possède que des tables et des chaises ou, moins souvent, ces deux fonctions, mais de façon limitée, lorsque s'y trouvent une table, quelques chaises et un lit. À l'occasion, le cabinet contient quelques chaises, mais aucune table. La possibilité d'y recevoir uniquement des clients pour boire et peut-être pour traiter des affaires est alors à considérer. Certaines gens buvaient en effet simplement assis sur une chaise avec leur consommation à la main ou entre leurs cuisses.

Les appareils de chauffage sont rares dans les cabinets, ainsi que la décoration. Les clients devaient donc se satisfaire d'une pièce plus austère, mais par contre plus intime étant donné ses dimensions. La présence de lits dans ces pièces peut également révéler leur occupation par des membres de la famille de l'hôte, principalement lorsqu'aucun meuble de réception ne s'y trouve. Par ailleurs, le rangement de divers objets (vaisselles, linges de table, literies, vêtements) y est fréquent, bien que les meubles de rangement y soient moins nombreux. L'utilisation d'armoires encastrées dans les murs ou fixées sur les cloisons, rarement inventoriées, peut expliquer cette absence.

3.2.5 La salle

Dans les auberges et les cabarets du Régime français, il n'y avait pas de salle de réception à proprement parler¹²² comme dans les établissements du XX^e siècle. La répartition des tables et des chaises avec des lits dans plusieurs chambres et cabinets de la maison, combinant les fonctions de réception et de repos, fait disparaître l'utilité d'une salle de

¹²² Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 18.

réception. Aujourd'hui, les établissements hôteliers possèdent généralement une salle à manger où se retrouvent les tables et les chaises, alors que les lits sont disposés dans des chambres fermées, souvent à l'étage supérieur. Mais l'auberge et le cabaret des XVII^e et XVIII^e siècles n'ont pas encore connu cette division des fonctions dans l'aménagement des pièces. Ainsi, la salle ne s'y retrouve que rarement.

Elle est par contre présente dans quatre établissements, à l'exception de celui de François Gatineau où elle fait office de cuisine. Elle est alors meublée essentiellement de tables, bien qu'en nombre limité (1 à 3). Ce qui étonne c'est l'absence de chaises (dans trois cas) lorsque deux ou trois tables sont indiquées. Mais comme nous l'avons déjà souligné, plusieurs chaises se retrouvent dans les pièces voisines et peuvent être associées à ces tables. Dans deux établissements, la salle contient aussi un poêle à bois. Une certaine spécialisation pour la réception se démarque donc chez ces quatre individus. Ils ne correspondent toutefois pas aux établissements les mieux équipés et leurs services ne devaient pas y être meilleurs malgré la présence d'une salle. D'ailleurs, celle-ci n'empêchait pas l'ameublement habituel de chambre et de cabinet, lesquels regroupaient toujours des tables, chaises et lits, permettant également la réception de clients et le repos. C'est donc dire que pour l'ensemble des établissements, les clients pouvaient être présents dans presque toutes les pièces de la maison, à l'exception probable de la cuisine.

3.2.6 Cave et grenier

Les caves et les greniers ont pour principale fonction d'entreposer des boissons et des denrées¹²³. À la cave se retrouvent les boissons, les huiles, le vinaigre, et au grenier le blé, les pois, en somme les denrées sèches qui doivent rester loin de l'humidité.

Dans les établissements étudiés, la mention de barriques de vin rouge ou de futailles vides est fréquente. Leurs quantités peuvent néanmoins varier, allant d'une seule barrique à plus d'une quarantaine. Quelques caves sont munies de vin blanc (chez Lamotte), de guildive

¹²³ Genêt, *op. cit.*, pp. 155-159.

(chez Denis), et plus souvent d'eau-de-vie. Outre ces boissons, quelques denrées, telles que mélasse, huile d'olive, vinaigre et cassonade, s'y retrouvent à l'occasion. La cave peut également servir au rangement de divers objets (madriers, ferraille, outils, récipients, poches, chandelles, savon) qui lui donne un caractère de débarras. La présence d'outils de tonnellerie (vrilles et chantepleurs), de mesures vinaïres (pinte, demiard, roquille) et de contenants à liquide (bouteilles, flacons, caves et canevettes), tous des objets pouvant être reliés à la vente de boisson, traduit le métier du propriétaire.

Quant au grenier, il est « (...) le coin idéal pour se débarrasser d'un vieux matelas ou d'une paille, d'un vieux bois de lit et bien entendu d'un berceau dont on ne se sert plus. Exceptionnellement, on y trouve un lit bien garni, une table et quelques meubles de rangement, le tout en bon état ; on a l'impression parfois que le grenier est habité et que certaines personnes peuvent y dormir »¹²⁴.

Cette utilisation des greniers est manifeste dans les établissements étudiés. Sept d'entre eux comptent d'une à trois pailles ou lits de plumes. Celui de Pierre Lamotte contient jusqu'à trois lits de plumes, un baudet, deux tables, six chaises et même un poêle à bois. Les autres établissements ont habituellement dans leur grenier des provisions, des réserves diverses (chandelles, savon), quelques vieux objets et récipients, un ou deux coffres à l'occasion avec des vêtements, et parfois une ou deux pailles. Il est probable que ces dernières aient pu servir à des enfants ou même à des clients. Ainsi, les fonctions d'entreposage, de rangement et de débarras dominant, mais la possibilité d'une fonction d'hébergement est envisageable.

3.3 Auberge et cabaret : une maison comme les autres ?

Par leurs fonctions d'hébergement et de réception, l'auberge et le cabaret s'apparentent à la résidence familiale. Cependant, dans la mesure où ils offrent leurs services à une clientèle nombreuse, chez soi, ils se distinguent de l'aménagement domestique. La disposition de

¹²⁴ Genêt, *op. cit.*, p.159.

l'ameublement prédispose à des formes particulières de sociabilité, lesquelles sont absentes des maisons ordinaires.

La multiplication des pièces où se trouvent tables et chaises, malgré la présence de lits, apparaît comme une caractéristique des auberges et des cabarets. Suivant la description des aménagements intérieurs de Montréal au milieu du XVIII^e siècle, seules les salles et les chambres principales ont généralement un ameublement permettant la réception et la prise de repas, à l'exception des petites maisons d'une à trois pièces qui sont le plus souvent multifonctionnelles. Les chambres et les cabinets sont davantage réservés au repos, contenant principalement des lits et des meubles de rangement. Certaines exceptions se présentent dans les maisons plus spacieuses, où les cabinets et les chambres secondaires peuvent alors avoir d'autres utilités : rangement, débarras, toiletteage¹²⁵.

Les aubergistes et les cabaretiers possèdent un ameublement très ressemblant à ces maisons, à la différence où tables et chaises se multiplient. En fait, ces établissements apparaissent comme des habitations ordinaires auxquelles ce mobilier aurait été ajouté à chacune des pièces, y combinant à leur fonction d'origine, celle de la réception de clients. Cette évidence découle des services offerts par ces commerces. Mais ce simple ajout est au cœur de la sociabilité qui pouvait s'y dérouler. Tables et chaises, disposées dans les différentes pièces, contribuaient à intégrer le visiteur à la vie quotidienne de ses hôtes. Une familiarité entre eux pouvait ainsi s'établir, dotant ces établissements d'un caractère de pension plus que d'hôtel ; un lieu privé plus que public. En fait, le caractère public de ces endroits ne venait que du côtoisement entre les clients, favorisé par un espace restreint et des pièces peu nombreuses et de petites dimensions. Ces éléments reconstituaient pour le client une atmosphère familiale. Il était en réalité reçu au cœur d'une famille. Bien qu'il lui fût possible de limiter ses rapports avec celle-ci, de se contenter d'être avec ses compagnons, tout dans l'aménagement lui rappelait cette ambiance familiale.

¹²⁵ Genêt, *op. cit.*, chapitre II, partie I, pp. 96-138.

Il est évident que, pour le client de condition plus modeste, l'auberge aux nombreuses pièces devait être plus grande que sa propre maison. Mais les cabarets d'un seul étage, munis seulement de 2 à 4 pièces, devaient lui fournir une ambiance peu différente de celle qui régnait chez lui, du moins au point de vue de l'aménagement intérieur. L'omniprésence de la famille et des objets qui lui sont réservés, notamment les lits et même les coffres contenant ses vêtements, les objets personnels tels que perruques, argenterie ou fusils, bien qu'assez rares, accentuait cette impression. La possibilité d'être reçu dans l'une ou l'autre des pièces de la maison, offrant l'occasion au client d'en connaître les moindres recoins, devait également y contribuer. Ainsi, les auberges et les cabarets, bien que différents par la présence d'un plus grand nombre de meubles de réception, devaient être des endroits connus, du moins pour le client de condition semblable à celle de son hôte. En d'autres mots, l'artisan se reconnaissait probablement davantage dans le cabaret ou la petite auberge, alors que le marchand devait être plus habitué au décor de l'établissement plus spacieux.

L'hypothèse d'une distinction de clientèle en fonction de l'envergure de l'établissement est donc à retenir. D. Roche établit cette nuance pour les auberges et les cabarets de Paris :

Ainsi dans le Paris ancien comme aux périphéries existe toute une hiérarchie d'établissements qui se distinguent par la clientèle, la variété et la qualité des services. (...) Suivant l'importance du fonds, de la clientèle, l'entregent et la richesse du propriétaire, le débit de boisson peut annexer les étages, le plus souvent l'entresol et le premier. (...) Le cabaretier parisien bricole un espace fait de recoins et de cachettes, il offre à sa clientèle à la fois les possibilités de la rencontre désordonnée et chahuteuse et celle de la solitude brève ; (...) le privé et le public s'entrelacent¹²⁶.

Il ajoute que, suivant les moments de la fréquentation, les clients de conditions différentes peuvent se mêler. Mais l'atmosphère de familiarité et de promiscuité, qui facilite les contacts physiques et qui ne dérange pas les gens de métiers, surprend davantage ceux de conditions aisées. « L'oreille bourgeoise tout comme l'œil sont surpris par ce chambard, le sens de l'exterritorialité individuelle ne trouve pas son compte dans ce vacarme »¹²⁷. C'est donc dire que la petitesse d'un établissement peut avoir une incidence sur sa clientèle, bien qu'il n'en

¹²⁶ Roche, *op. cit.*, pp. 259-260.

¹²⁷ *Ibid.*, p. 260.

soit pas le seul facteur déterminant. Cette constatation s'applique vraisemblablement pour Montréal, mais probablement d'une façon moins marquante qu'à Paris où la population y est beaucoup plus nombreuse et les distinctions sociales encore plus hiérarchisées.

3.4 Décor et confort

Outre la disposition du mobilier, les auberges et les cabarets se distinguaient-ils par un degré de confort supérieur ou une décoration plus raffinée ? Le chauffage, tant par l'âtre que par le poêle à bois, l'éclairage, par l'utilisation de luminaires, et la décoration, par les tapisseries, miroirs, images et tapis, permettent une évaluation du confort et du cachet de ces établissements.

3.4.1 Le chauffage

Chacun des vingt établissements étudiés possède au moins une cheminée et un poêle à bois¹²⁸. Alors que la cheminée s'associe au rôle de la cuisson, le poêle à bois n'a d'autres fonctions que le chauffage. Seuls les établissements à deux étages contiennent plus d'un poêle, alors que le nombre des cheminées est plus difficile à estimer, puisqu'elles ne sont pas inventoriées. Cependant, la présence d'accessoires de foyer semble limiter ces maisons à une cheminée, rarement deux. Ces nombres ne sont pas différents de ce qui se retrouve dans la plupart des ménages de Montréal au milieu du XVIII^e siècle¹²⁹.

Le poêle à bois est situé généralement dans la chambre principale, notamment pour les établissements à un étage. Il arrive, dans les plus grands établissements, qu'il soit situé dans la cuisine ou la salle. Dans cette dernière, il est entouré de meubles de réception, mais rarement dans la cuisine. Lorsqu'il y a un second poêle (3 cas seulement), il est localisé dans une chambre haute (secondaire), un cabinet ou au grenier, abritant à chaque fois des meubles de

¹²⁸ Ceci correspond aux résultats de Proulx, *op. cit.*, 1972, pp. 48-49. La seule exception parmi nos résultats est Pierre Busson dit Subtil (père) qui n'a aucun poêle. Son inventaire date toutefois de 1689, alors que les poêles à bois étaient moins fréquents qu'au XVIII^e siècle.

¹²⁹ Genêt, *op. cit.*, pp. 77-88.

réception et des lits¹³⁰. Quant à la cheminée, elle se trouve presque toujours dans la cuisine, à laquelle elle confère son rôle. Elle est présente de façon exceptionnelle dans une chambre principale (2) ou une chambre secondaire (1).

La cheminée ne paraît pas avoir de fonction sociale particulière dans les établissements étudiés. La cuisine étant rarement pourvue du nécessaire de réception (tables et chaises), la cheminée ne devait pas y jouer un rôle attractif pour les clients, du moins au XVIII^e siècle¹³¹. Ce rôle rassembleur revient davantage aux poêles à bois, presque toujours placés dans les pièces aménagées pour recevoir des clients. D'ailleurs, des attroupements de clients assis sur des chaises ou parfois debout autour d'un poêle ont pu être constatés à quelques reprises.

Bien que plus nombreux dans quelques établissements à deux étages, les appareils de chauffage ne devaient pas y apporter un très grand confort. En effet, le nombre de pièces y étant plus grand, la chaleur ne s'y répandait pas avec autant de facilité que dans un établissement d'un seul étage et de quelques pièces. L'aménagement de chambres secondaires et de cabinets, dans lesquels aucun appareil de chauffage n'était présent, ne laissait pas la possibilité aux clients qui s'y installaient de se réchauffer comme dans une chambre principale. La petite auberge ou le cabaret n'apparaît donc pas avoir été, sur le point de la chaleur, moins confortable que la grosse auberge. Le contraire semble même plus probable. Mais encore fallait-il s'accommoder d'un espace de consommation plus restreint et très peu intime.

3.4.2 L'éclairage

Comme pour l'ensemble de la période préindustrielle, l'éclairage fut certainement restreint durant le Régime français, chez l'habitant comme chez l'aubergiste ou le cabaretier. « D'après les inventaires, l'éclairage artificiel est limité, ce qui suppose que les gens étaient

¹³⁰ Ce cas s'applique à Pierre Lamotte, le seul chez qui le grenier paraît aménagé pour recevoir des clients.

¹³¹ Robert-Lionel Séguin, *Les ustensiles en Nouvelle-France*, Ottawa, Éditions Leméac, 1972, p. 5, présente la cheminée comme un centre d'activités sociales. Toutefois, il parle de son rôle pour le XVII^e siècle, alors que le poêle à bois ne devient populaire qu'au siècle suivant (voir Desloges, *op. cit.*, p. 165), au cours duquel la plupart des individus étudiés ont tenu leur établissement. Pour l'auberge et le cabaret du XVII^e siècle, la cheminée devait jouer un rôle plus mobilisateur auprès des clients.

peu enclins à poursuivre leurs activités après la tombée de la nuit »¹³². Les règlements concernant les heures de fermeture des auberges et des cabarets abondent dans ce sens, puisqu'ils correspondent approximativement aux heures où le soleil se couche. Toutefois, cette règle était régulièrement enfreinte, ce qui laisse supposer une fréquentation des établissements une fois la noirceur installée et la nécessité d'un éclairage d'appoint pour recevoir ces clients de dernière heure.

La présence de chandeliers, de martinets, parfois de flambeaux, de lampes à huile, plus rarement de fanaux et de lanternes, ne suffit pas à fournir aux établissements un éclairage abondant. Ces différents luminaires se retrouvent en nombre variant d'un seul à une douzaine. Les établissements à deux étages sont évidemment ceux qui en possèdent le plus. Mais dans l'ensemble, les luminaires peuvent à peine éclairer toutes les pièces de la maison. En fait, plus les pièces se multiplient, plus la maison paraît sombre à la nuit tombée. Les petits établissements parviennent à éclairer chacune de leurs pièces puisqu'elles sont peu nombreuses, ce qui est plus difficile pour les établissements fortement cloisonnés.

En somme, l'auberge et le cabaret, le soir venu, devaient contenir des coins sombres, des ombres s'étirant derrière les silhouettes des gens et des meubles, suivant la lueur de quelques chandelles ou les flammes du poêle à bois. Une atmosphère d'obscurité, mais qui ne devait surprendre personne pour l'époque. Leur mode de vie étant conditionné sur les mouvements de l'astre du jour, ils ne devaient simplement pas trop abuser des moments nocturnes, par simple incommodité.

3.4.3 La décoration

Pour l'ensemble des auberges et des cabarets étudiés, la décoration est présente, mais jamais en grande quantité. Les miroirs (environ 1 à 3) sont plus fréquents (80% des établissements), puis les rideaux (en moyenne 3 ou 4) et les tapis (le plus souvent un seul) (respectivement 65% et 45% des établissements). Les images, les objets religieux et les

¹³² Genêt, *op. cit.*, pp. 93-94.

tapisseries sont moins fréquents, ne se retrouvant que dans un établissement sur quatre et en quantité variant généralement entre un et quatre. Très peu de différences s'établissent entre les endroits à un ou deux étages, si ce n'est que les objets religieux se retrouvent exclusivement dans les établissements à deux étages, ainsi que presque toutes les images.

En comparaison avec l'ensemble des ménages, les rideaux et les miroirs sont un peu plus fréquents que dans la population montréalaise¹³³. Quant aux tapisseries, aux images et aux objets religieux, ils sont dans une proportion équivalente à ceux de la plupart des gens¹³⁴. Par contre, ces objets étaient habituellement possédés par les groupes sociaux les mieux nantis de la société : officiers, marchands, fonctionnaires¹³⁵. C'est donc dire que les aubergistes qui en possédaient, quoique peu nombreux, offraient à leur client une décoration plus raffinée. Ce n'est toutefois pas une généralité chez ces commerçants.

Les éléments décoratifs, quels qu'ils soient, se retrouvent la plupart du temps dans les chambres principales, à l'exception parfois de rideaux et de miroirs. Ainsi, le client installé dans la chambre de l'hôte était entouré d'un décor plus éclatant que celui attablé dans une chambre ou un cabinet voisin. Dans les petits établissements, qui avaient une décoration moins élaborée, le client pouvait néanmoins en être entouré, puisque la chambre du maître y était la principale pièce de réception.

En somme, un décor variant d'un établissement à l'autre, plus coloré chez les aubergistes fortunés et aux établissements plus spacieux, mais tout de même assez simple dans l'ensemble puisque le plus souvent constitué de miroirs et de rideaux. Les auberges et les

¹³³ Genêt, *op. cit.*, p. 94, obtient un taux de 60% des ménages ayant des rideaux, les artisans étant ceux qui n'en possèdent pas. Desloges, *op. cit.*, p. 157, obtient un taux plus faible pour Québec, soit 25% des ménages. Pour le secteur de l'alimentation, il n'obtient aucun rideau pour 22 individus. Quant à Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 49, les rideaux sont rares (10 %) dans les établissements de Louisbourg qu'il a étudiés. Par ailleurs, Roy, *loc. cit.*, pp. 234-235, soutient que miroirs et images étaient rares au Canada sous le Régime français, les miroirs étant réservés aux gens plus aisés. Ils sont en effet plus nombreux chez les aubergistes mieux nantis, les autres en ayant le plus souvent un seul.

¹³⁴ Desloges, *op. cit.*, obtient également un taux de 25% pour les tapisseries. A. Roy souligne que les images n'étaient pas absentes des ménages de l'époque, mais elles s'associaient davantage aux gens aisés. C'est ce que souligne également Y. Desloges. D'autre part, Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 476, tout comme Y. Desloges d'ailleurs, soutient que les objets religieux n'étaient pas très présents dans les ménages de l'époque.

¹³⁵ Desloges, *op. cit.*, pp. 157-162.

cabarets des XVII^e et XVIII^e siècles n'offraient donc pas à leurs clients de style décoratif particulier, contrairement aux bars et aux restaurants d'aujourd'hui. Le choix du client ne pouvait qu'être peu influencé par ces éléments, qui ont par contre beaucoup d'ascendant sur le client du XX^e siècle. La décoration n'avait pour ainsi dire aucune incidence déterminante sur la clientèle d'alors, et donc sur la sociabilité que celle-ci engendrait.

*

À l'approche d'une auberge ou d'un cabaret, le client moyen, l'artisan ou le soldat était plus ou moins intimidé. En fait, il faisait face à deux types d'établissements : le bâtiment de pierres à deux étages, ressemblant à la demeure d'un marchand¹³⁶ et correspondant davantage à l'image type de l'auberge, ou la maison de bois ou de pierres d'un seul étage, ressemblant davantage à sa propre demeure, qu'il pouvait aussi bien nommer auberge ou cabaret. Certains établissements, notamment ceux de la rue Saint-François, essentiellement ceux à deux étages, lui offraient une ambiance aux multiples pièces où il pouvait s'asseoir en compagnie, dans une chambre ou un cabinet, mais non dans la cuisine, pour boire ou manger près d'un lit et d'une armoire qui étaient imprégnés de l'odeur des habitants de la maison. Les petites auberges ou les cabarets lui offraient quant à eux une ambiance restreinte et une chaise près du poêle et du lit garni situés dans la chambre de son hôte.

S'il avait la possibilité d'être installé dans la chambre principale, il pouvait sans trop de mal se réchauffer près du poêle à bois, alors que s'il s'attablait dans une chambre voisine, une chaleur moins grande était compensée par une intimité plus probable. Dans le premier cas, il avait la possibilité de voir miroirs ou rideaux, et s'il était dans un établissement mieux nanti, tapisseries, tapis et images religieuses ou profanes. Alors que dans le second cas, les murs étaient le plus souvent dépourvus de toute décoration, si ce n'est les armoires encastrées ou fixées aux cloisons. Par les fenêtres du fond, il pouvait apercevoir la cour, les cordes de bois et la hache, ainsi qu'un cochon ou quelques dindes qui s'y promenaient. À l'occasion, une petite cabane, servant de poulailler, de hangar ou encore d'étable, y était présente.

¹³⁶ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 390.

Le faible nombre des pièces, même pour les établissements à deux étages, lui laissait suivre sans peine les conversations des autres clients, voir les enfants de l'hôte entrer et sortir, et connaître l'emplacement de la vaisselle, des linges de table et de la literie dans les coffres, dressoirs ou buffets l'entourant. S'il restait après le coucher du soleil, la pénombre percée par la lueur d'une chandelle lui permettait de terminer sa consommation, sa conversation. En somme, il pouvait s'intégrer à cet espace domestique et faire, pour un moment, partie de la vie de ses habitants.

La répartition du mobilier de réception dans les quelques pièces de l'endroit favorisait cette familiarité entre hôtes et clients, puisque le caractère public du commerce s'étendait alors à toute la maison, ne laissant à ses habitants aucun retranchement privé. La vie domestique des hôtes ne pouvait s'isoler qu'une fois les clients partis. Par ailleurs, cette dispersion encourageait les clients à ne former bien souvent que de petits groupes. Les tables, disposées dans chacune des pièces et aux chaises peu nombreuses, accentuaient les regroupements restreints et éparpillés dans la maison. Néanmoins, la petitesse des lieux, la libre circulation entre leurs chambres et la mobilité des chaises permettaient aux clients de se croiser, leur offraient la possibilité de se réunir. Une sociabilité mise à nue, devant public, était ainsi possible, malgré l'apparente intimité d'un cabinet occupé que par quelques clients. Ceci était encore plus vrai dans les cabarets aux cloisonnements peu nombreux.

Chapitre IV

Les services, qu'offre-t-on ?

Les relations entre les clients des auberges et des cabarets étaient la conséquence ou le prétexte à des besoins auxquels pouvaient répondre les services offerts par ces commerces. Les aubergistes et les cabaretiers veillaient à satisfaire certaines nécessités, mais également certains désirs de leurs clients, que ce soit l'exigence d'un couvert et d'un toit pour un voyageur, d'une table pour discuter d'affaires ou l'envie d'une bouteille de vin entre amis pour le domicilié. C'est par la possibilité de répondre à ces besoins qu'une sociabilité pouvait se manifester dans les auberges et les cabarets.

Par la restauration, le client pouvait s'attabler dans la demeure de l'aubergiste ou du cabaretier, seul ou en compagnie, dans la chambre du maître ou dans un cabinet, pour prendre un repas. La disposition des tables et des chaises, notamment par leur nombre, indique de quelle façon ces repas étaient pris, ainsi que la présence de nappes et de serviettes de table, de vaisselle et de coutellerie. Il s'agit du mode de consommation auquel le client participait une fois à l'intérieur. Près de lui, autour de lui, se trouvaient d'autres clients, des étrangers, des connaissances ou des compagnons. Ensemble, du moins témoin l'un de l'autre, ils procédaient à une action quotidienne, mais qui, faite en public, donnait lieu à des échanges. D'autre part, la qualité de la nourriture, le prix des repas, sont des indicateurs d'une clientèle plus ou moins fortunée. Comme aujourd'hui, dans le restaurant « quatre étoiles » se retrouve une ambiance générée par une clientèle différente de celle du casse-croûte pour travailleurs de la construction. Les accessoires de cuisine et instruments de cuisson sont donc un moyen de

découvrir l'alimentation offerte par les auberges et les cabarets et peut-être l'influence qu'elle pouvait avoir sur la clientèle qui fréquentait l'établissement.

La consommation de boisson - vin, eau-de-vie, cidre ou autres - attirait bon nombre de clients. La possibilité de prendre sur place et au détail ces boissons était une particularité des auberges et des cabarets. Partage de la bouteille, partage de son prix, instants de détente, la consommation d'alcool devenait un geste social lorsque les clients s'assoiaient ensemble et profitaient de ce moment pour converser, argumenter, plaisanter et même jouer. La nature et le prix de ces breuvages, leur quantité, la façon de les servir - à la bouteille, au pot, dans un verre - tout comme la disposition des tables et des chaises, sont d'autres éléments de la consommation permettant d'atteindre à la fois cette fonction commerciale et sociale des auberges et des cabarets.

Pour le voyageur, mais aussi pour le client éméché, la proximité d'un lit devenait la solution à un besoin naturel : le repos. La sociabilité se faisait alors plus discrète. Dans le sommeil, cependant, le partage d'un cabinet où d'autres dorment ou poursuivent leurs consommations demeure un geste d'une sociabilité particulière. L'hypothèse où des clients aient pu occuper un même lit doit également être retenue¹³⁷. Par ailleurs, la présence fréquente d'une table et de chaises près d'un lit évoque la possibilité d'une location à la pièce, combinant la satisfaction du repas et du repos. Une plus grande intimité pour les clients est alors envisageable.

Enfin, le crédit, bien que généralement défendu par les autorités, est le témoin d'une relation particulière entre l'hôte et le client. D'un simple accord commercial naît une relation de confiance ou de méfiance face au débiteur, en l'occurrence le client. Une connaissance ou même une amitié entre le commerçant et ses clients se manifeste par ce « service » de paiement différé, lequel impliquait au moins une seconde rencontre entre les parties. Le client habitué

¹³⁷ Suivant les habitudes de vie des gens de l'époque, il n'était pas rare que des lits fussent partagés. Le nombre de lits dans les établissements étudiés permettra de vérifier cette hypothèse qui paraît néanmoins peu envisageable entre des clients ne se connaissant pas.

pouvait ainsi se démarquer du client de passage et une forme de sociabilité commerciale apparaît dans la relation qui l'unissait à l'aubergiste ou au cabaretier.

4.1 La restauration

4.1.1 Mode de consommation

a) La capacité

Chaque auberge ou cabaret étudié a révélé un aménagement intérieur caractérisé par la présence dans presque toutes les pièces de tables et de chaises. Par un examen plus approfondi de cette disposition, il devient possible d'évaluer si les clients mangeaient à la même table ou à des tables différentes, dans quelles pièces et en quels nombres. En effet, la quantité de chaises accompagnant chacune des tables est un indice de la grandeur que pouvaient atteindre les groupes de clients, alors que leur répartition dans les pièces donne un aperçu du contact qui pouvait s'établir entre eux.

Une première distinction apparaît entre les établissements d'un seul étage et ceux à deux étages. Suivant le nombre de tables et de chaises, ces derniers ont une plus grande capacité de réception. En fait, tables et chaises y sont doublées¹³⁸. Les grandes auberges pouvaient ainsi accueillir plus de clients dans un même moment. Le nombre de pièces y étant supérieur, cette constatation n'étonne pas. Les clients y demeuraient toutefois aussi dispersés que dans les établissements d'un seul étage, puisque les nombres moyens de leurs tables par pièce sont respectivement de 1,7 et de 1,4 tables. Il ne devait donc pas y avoir plus de mangeurs, par pièce, dans une grande auberge que dans une petite auberge ou un cabaret.

¹³⁸ Voir le tableau 8. Proulx, *op. cit.*, 1972, pp. 50-51, obtient à Louisbourg une moyenne de 5 tables par établissement, sans faire de distinction suivant leur grandeur. En ne tenant pas compte de cette distinction (1 ou 2 étages), nous obtenons une moyenne de 4,7 tables par établissement pour les 15 établissements dont l'aménagement intérieur est connu, ce qui est équivalent. Par ailleurs, sa moyenne de chaises, bancs et fauteuils par établissement est de 13 (80% en chaises), alors que la nôtre est de 18,9 en excluant les fauteuils. Un plus grand nombre de places assises dans les établissements montréalais étudiés apparaît donc en comparaison à ceux de Louisbourg. Mais la distinction entre les petits et les grands établissements nous apparaît nécessaire, contribuant à départager les auberges des cabarets.

L'inverse est même plus probable. En effet, les chaises, considérant leur mobilité, sont au nombre d'environ cinq par table dans les petits établissements et de quatre pour ceux à deux étages. Un entassement légèrement plus grand apparaît donc pour les établissements d'un seul étage, que l'on peut qualifier de cabarets. L'utilisation de chaises en surnombre chez les cabaretiers, afin d'offrir au moins le siège aux buveurs, peut expliquer cette différence.

Ces résultats demeurent tout de même hypothétiques. La mobilité des chaises est un facteur difficilement mesurable et la présence de plusieurs de celles-ci, dans une seule pièce où très peu de tables se trouvent, porte à croire qu'elles n'étaient pas nécessairement utilisées de pair avec des tables. D'autre part, la taille de ces dernières étant rarement spécifiée, il demeure hasardeux d'estimer le nombre de chaises ayant pu prendre place autour d'elles. Mais un nombre variant entre deux et six paraît vraisemblable, à l'exception des tables spécifiées « grandes », quoique rares, où huit couverts est plus probable¹³⁹.

Tableau 8. Nombres moyens de tables et de chaises en fonction des établissements à un ou deux étages.

| | ÉTAB. 1 ÉTAGE | ÉTAB. 2 ÉTAGES |
|------------------|---------------|----------------|
| Table | 2,5 | 6,1 |
| Chaise | 13,0 | 22,8 |
| Table / pièce* | 1,4 | 1,7 |
| Chaise / table** | 5,2 | 3,8 |

* En excluant les pièces ne contenant aucune table (ex. cuisine).

** Il s'agit du calcul moyen entre le nombre de tables et le nombre de chaises.

Toutefois, certaines chaises n'étaient peut-être pas utilisées de pair avec une table.

En somme, les clients venant profiter du service de restauration devaient se réunir autour d'une table par groupe de deux à six mangeurs. La dispersion des tables dans les différentes chambres de l'établissement, allant d'une seule à trois tables par pièce, devait les couper d'une partie de la clientèle présente au même moment qu'eux. Mangeaient parfois près d'eux un ou deux autres groupes de clients seulement, également constitués de deux à six

¹³⁹ Cette estimation suit le nombre de chaises et de tables présentes dans une seule pièce. On retrouve alors 4 à 6 chaises par table dans les plus grandes pièces et 2 à 4 chaises par table dans les cabinets et certaines chambres secondaires. Voir l'annexe E pour visualiser ces répartitions.

individus. Suivant qu'ils aient été dans un cabinet ou une pièce plus spacieuse - chambre principale, salle - une capacité de deux à une quinzaine de mangeurs, en un à trois groupes, était possible. La majorité des clients devaient donc former des groupes restreints, fondement d'une sociabilité réduite, mais qui pouvait être plus approfondie, plus personnelle. Les discussions intimes, notamment dans les cabinets, étaient ainsi envisageables. Malgré la faible présence de mangeurs dans certaines pièces, ceci n'y empêchait toutefois pas celle de buveurs simplement assis, sans table, ou même debout. Par ailleurs, la présence de l'aubergiste ou du cabaretier, de sa femme, ainsi que de ses enfants, ne doit pas être oubliée. Ceux-ci devaient en effet occuper à l'occasion une table pour leurs propres repas, quoiqu'ils les prenaient éventuellement lorsque les clients étaient absents ou peu nombreux.

b) La lingerie de table

Plusieurs des établissements étudiés possédaient un bon nombre de nappes et de serviettes de table. Leur usage reflète un souci de propreté, mais aussi de décoration. Le mangeur n'était donc pas accueilli dans une ambiance complètement dépourvue de raffinement. La constance de cette lingerie n'apparaît néanmoins que dans quelques cas. En effet, un grand nombre de nappes n'impliquait pas nécessairement un grand nombre de serviettes de table et vice-versa.

Dans l'ensemble, les petits établissements ont en moyenne moins de nappes (11) et de serviettes (32) que les établissements à deux étages (18 et 144). Alors que les nappes doublent presque dans les grandes auberges, les serviettes y quadruplent. Est-ce à dire que les aubergistes aux demeures plus spacieuses étaient plus soucieux de la propreté de leurs clients ? Si on compare ces quantités au nombre de tables dans les établissements, on découvre qu'il y a entre trois et six nappes pour une table quel que soit l'endroit, mais qu'il ne peut y avoir seulement qu'une à quatre serviettes par table dans les petites auberges et cabarets, alors que cinq à huit serviettes peuvent s'y retrouver dans les grandes auberges. Tenant compte que la capacité par table y est sensiblement la même, sinon plus élevée chez les petits commerçants, force nous est de croire que les auberges spacieuses étaient en mesure de changer plus souvent leurs serviettes. Ils pouvaient donc offrir à leurs clients un service de restauration plus propre

ou bien servir davantage de mangeurs successivement. D'ailleurs, le service de restauration, surtout accessible dans les auberges, exigeait certainement l'usage de serviettes de table, contrairement à la consommation de boisson. D'autre part, les nappes pouvaient être changées à tous les jours ou à tous les deux jours si elles étaient lavées une fois la semaine. Mais les mœurs de l'époque et le peu de commodité pour la lessive laissent croire que ce rythme n'était probablement pas tenu¹⁴⁰.

La plupart des nappes et des serviettes étaient de toile commune ou de toile de Beaufort¹⁴¹. Par contre, quelques aubergistes pouvaient offrir à leurs clients, peut-être des privilégiés, une lingerie plus fine constituée de toiles ouvrées (6 cas) ou même de Bayonne (1 cas). Ce luxe n'était toutefois accessible que dans les établissements à deux étages et il ne constituait le plus souvent qu'une petite partie de la lingerie de l'endroit (environ 16% des nappes et 10% des serviettes de ces établissements)¹⁴².

Le client de l'auberge à deux étages pouvait ainsi être reçu avec un peu plus d'éclat que celui de la petite auberge ou du cabaret. Il pouvait manger et s'essuyer non seulement avec une serviette de table plus propre, mais également parfois plus luxueuse. La nappe où il posait ses coudes pour terminer son repas en discutant pouvait à l'occasion être d'un tissu plus décoré et distingué. Par ailleurs, à une plus grande promiscuité, le client du cabaret ou de la petite auberge devait ajouter un confort de table moins grand, quoique normal et même supérieur à celui de la plupart des gens de l'époque¹⁴³.

¹⁴⁰ Par exemple, à l'Hôtel-Dieu de Québec, les serviettes pour les repas des malades n'étaient changées qu'aux 8 jours, alors qu'à Dieppe, les religieuses ne les changeaient qu'aux 15 jours et les nappes aux 8 jours. Voir Rousseau, *op. cit.*, pp. 240-242.

¹⁴¹ Les toiles de chanvre, herbées ou de meslis se retrouvent aussi, lesquelles correspondent toutes à des toiles communes. Voir Louise Décarie-Audet, Nicole Genêt et Luce Vermette, *Les objets familiers de nos ancêtres*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1974, p. 175.

¹⁴² La seule exception est Pierre Busson dit Subtil père pour qui la lingerie de toile ouvrée correspond aux deux tiers des nappes et à la moitié des serviettes.

¹⁴³ Luce Vermette, *La vie domestique aux Forges du Saint-Maurice*, Ottawa, Ministère des Affaires indiennes et du Nord, Parcs Canada, Travail inédit 274, 1977, pp. 96, 140, 154, 160 et 170. Voir également Dechéne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 390 et 401.

c) Le couvert

Une fois attablés, le client et ses compagnons, devant la nappe et leurs serviettes, étaient fin prêts à manger. Plats, assiettes et ustensiles allaient leur permettre de prendre ce repas d'auberge ou de cabaret, ainsi que gobelets ou verres s'ils joignaient à celui-ci une bouteille de vin. Les usages de la table sont un autre témoin de la réalité sociale que constitue l'acte de manger et que permet de découvrir l'examen du couvert.

Les usages relatifs à la disposition du couvert sur la table s'apparentent de près aux nôtres, exception faite du couteau que chaque convive tire de sa poche en approchant à table. Mais certaines familles aisées possèdent un service de couteaux. Assiettes, fourchettes et cuillères sont déposées devant chaque convive, avec la serviette dont on fait usage en Nouvelle-France contrairement aux habitudes des colons de la Nouvelle-Angleterre. Les verres, la salière et la poivrière, le sucrier peut-être, complètent le service. Par contre, il n'est pas fréquent de voir du beurre à table. Ici, personne ne mange le potage ou la viande à même le plat, mais toujours dans une assiette. Le vin reste sur la table pendant tout le repas et chacun en remplit son verre au besoin.¹⁴⁴

Cette description des usages de table en Nouvelle-France correspond vraisemblablement à ce qui devait se dérouler dans les auberges et les cabarets de cette époque. En effet, les établissements étudiés ont tous révélé bon nombre d'assiettes, de plats et de cuillères, le tout généralement d'étain, ainsi que des fourchettes d'acier. Ces dernières sont toutefois plus fréquentes dans les établissements à deux étages et sont habituellement au nombre de douze. Les couteaux de table y sont, comme pour la plupart des gens, également rares, ne se retrouvant que dans sept établissements, tous à deux étages, et au nombre de sept en moyenne. Quant aux autres objets pouvant garnir les tables, les salières sont fréquentes, bien qu'en nombre insuffisant pour en avoir une par table, les poivrières encore moins. Les écuelles sont aussi présentes, quoiqu'en quantité moindre que les plats et les assiettes. Jattes, soupières, saladiers et porte-assiettes, utilisés pour le service des aliments sur la table, sont rares et ne se retrouvent que dans les auberges à deux étages, alors que les bassins se retrouvent à l'occasion quel que soit l'établissement.

¹⁴⁴ Rousseau, *op. cit.*, p. 244.

Dans l'ensemble, le client devait donc utiliser la cuillère et la fourchette, son propre couteau si nécessaire, pour manger son repas servi dans un plat, une assiette ou parfois une écuelle d'étain. Les assaisonnements demeuraient le plus souvent hors de sa portée, bien qu'il pût faire la demande d'une salière, quelques fois d'une poivrière. S'il était dans une auberge spacieuse, il pouvait avoir un couvert plus complet auquel le couteau s'ajoutait et moins fréquemment des récipients contenant divers aliments - soupe, viandes, fruits, salades - qui devaient éventuellement circuler d'une table à l'autre ou n'être utilisés que pour les gros repas.

4.1.2 L'alimentation

Les repas, pris dans les diverses chambres et cabinets de l'établissement, provenaient de la cuisine où ne se trouvait habituellement aucun client. La cheminée entourée des nombreux accessoires de cuisine et instruments de cuisson permettait leur préparation. Tournebroches, marmites, poêles, lèchefrites, tourtières et poissonnières, mais encore couloirs, égouttoirs, écumeurs, boudinières et terrines sont tous présents, en nombre plus ou moins grand, dans les cuisines étudiées ; ils déterminent une alimentation particulière.

Comme à Québec, les aubergistes et les cabaretiers de Montréal avaient une batterie de cuisine sensiblement identique à celles de leurs concitoyens. Elle était ordinairement constituée d'un plus grand nombre d'objets¹⁴⁵, bien que ce ne fût pas le cas pour tous ces commerçants. Alors que la petite auberge de François Gatineau dit Larègle, rue Sainte-Thérèse, ne contenait qu'un gril, une broche à rôtir, une poêle à frire, une tourtière et deux marmites, celle de Joseph Étienne dit Durivage, rue Saint-François, possédait jusqu'à sept marmites et casseroles, six poêles, poêlons et poêlonnes, deux grils, deux broches à rôtir avec un tournebroche, trois tourtières, etc. Une nette différence s'établit encore entre les établissements plus spacieux et ceux de taille réduite. Plus l'auberge était grande, plus son équipement était considérable, et plus ses services devaient être efficaces.

¹⁴⁵ Proulx, *op. cit.*, 1986, p. 24. Rousseau, *op. cit.*, p. 241, souligne qu'entre la ville et la campagne, les distinctions parmi les instruments de cuisine étaient faibles, « (...) les écarts entre les différents groupes sociaux ne s'exprimant que par des différences dans les quantités ou le matériau des ustensiles ».

L'alimentation rendue possible par ces instruments laisse découvrir une dominance des fritures, fricassées, rôtis et bouillis. Les œufs, la viande, notamment le porc, le bœuf, la volaille et certains poissons - anguilles, morues, saumons - pouvaient être apprêtés à l'aide des poêles à frir, broches à rôtir et poissonnières. Mais les marmites et les casseroles permettaient aussi bon nombre de ragoûts, légumes - choux, navets, oignons, légumineuses - et viandes bouillis, potages et soupes auxquels le pain, aliment de base dans la nourriture de l'époque, devait s'ajouter à tous coups. Les tourtières, très fréquentes, favorisaient la préparation de pâtés aux ingrédients variés, alors que le saloir apportait sur la table le lard habituel. Le sel, moins fréquemment le poivre, étaient les assaisonnements usuels de ces mets, lesquels pouvaient être accompagnés de marinades à base de légumes de jardin et de vinaigre. L'huile d'olive et le beurre étaient utilisés pour la cuisson de tous ces plats ¹⁴⁶.

Par ailleurs, quelques auberges ont révélé la présence d'aliments plus rares, tels que la mélasse (3) et la cassonade (3) venues des Antilles, les amandes (3), citrons confits (1), prunes (1) et raisins (1) d'importation française, du fromage de Hollande (2) ou de Gruyère (1), des épices - clous de Girofle (3) et muscade (1) - du chocolat (1), des dragées (1), du riz (3) et des artichauts (1). Presque tous ces aliments ne se retrouvent qu'une seule fois et seulement dans des établissements à deux étages, notamment ceux de Pierre Billeron dit Lafatigue (8 aliments) et Pierre Lamotte (7 aliments). Les clients de ces auberges devaient donc bénéficier à l'occasion de quelques gourmandises réservées d'ordinaire aux gens plus fortunés. Pour les gens de conditions plus modestes, les confitures à base de fruits des champs, accompagnées de lait et de pain, étaient le dessert le plus commun.

4.1.3 Prix et fréquence du service de restauration

Selon le repas commandé, l'aubergiste ou le cabaretier pouvait exiger un prix plus ou moins élevé. Le menu variait suivant les bourses. Alors que « (...) tel compagnon fera un bon repas pour une livre, tel chômeur se contentera de pain et de fromage (...) »¹⁴⁷. Le moment de

¹⁴⁶ Les ouvrages de Rousseau, *op. cit.*, et de Séguin, *op. cit.*, 1972, ont été d'une grande utilité pour découvrir l'alimentation en Nouvelle-France et les fonctions rattachées à celle-ci par les instruments de cuisine.

¹⁴⁷ Roche, *op. cit.*, p. 270.

la journée où le repas était pris - au déjeuner, au dîner ou au souper - pouvait aussi jouer sur son coût¹⁴⁸. À Louisbourg, dans le deuxième quart du XVIII^e siècle, un dîner coûtait environ une livre (20 sols), alors que le déjeuner variait entre 10 et 15 sols. La soupe, vendue à une livre, devait constituer un repas complet. Alors qu'une demi-douzaine de biscuits se payait 8 sols, une oie pouvait constituer un véritable festin pour 4 livres, une tarte pour 3 livres et un cochon de lait pour 10 livres¹⁴⁹.

À Montréal, le service de restauration était accessible dans les auberges et les cabarets très tôt le matin. Pour déjeuner, on pouvait y prendre du lard et du pain, le tout accompagné d'un peu d'eau-de-vie ou de vin¹⁵⁰. Mais les prix demeurent difficiles à évaluer, puisqu'ils incluent généralement la boisson. Un exemple permet une estimation d'un déjeuner à 8 ou 9 sols, ce qui correspond de près aux prix pour Louisbourg. D'autre part, les soupers, incluant du vin ou de l'eau-de-vie, peuvent représenter des dépenses allant de 3 à 5 livres, parfois plus. En excluant la boisson, généralement une bouteille de vin (environ 950 ml pour 10 à 15 sols), des repas d'au moins une à trois livres paraissent fréquents. Chez Joseph Godin, qui tenait une auberge à deux étages, assez modeste, dans le faubourg Saint-Joseph, une dette d'un individu non identifié révèle l'achat d'un repas à 30 sols (1 livre et demie).

C'est donc dire que, pour le client, le déjeuner devait être plus abordable que le souper. Il n'est alors pas étonnant de constater que les gens fréquentaient davantage les auberges et les cabarets le matin que le soir, du moins pour les repas. La restauration pouvait ainsi influencer les moments de fréquentation des auberges et des cabarets, contribuant à développer une sociabilité temporelle entre les clients. Ces établissements offraient tout de même leur service de restauration le midi et le soir, mais probablement pour des mangeurs moins nombreux et plus fortunés ou dépensiers, d'où une sélection de la clientèle.

¹⁴⁸ Kenneth Donovan, « Cabarets et auberges de Louisbourg », *Bulletin de Recherches*, no 135, Parcs Canada, août 1980 (1979), p. 3.

¹⁴⁹ *Ibid.*, pp. 12-16.

¹⁵⁰ Il s'agit du même type de déjeuner dont fait mention Rousseau, *op. cit.*, pp. 246-247.

4.2 La vente de boissons alcoolisées

Le service qui caractérisait les auberges et encore plus les cabarets était celui de la vente au détail de boissons alcoolisées¹⁵¹. Les tenants de ce privilège pouvaient les vendre aux gens désirant en emporter chez eux ou bien à ceux désirant les boire sur place. C'est cette dernière éventualité qui retient l'attention du point de vue de la sociabilité. À l'intérieur de la demeure de l'aubergiste ou du cabaretier, bon nombre de gens pouvaient se réunir simplement pour boire une ou deux bouteilles de vin, ou encore partager une roquille d'eau-de-vie en fumant une pipée près du poêle à bois.

4.2.1 Mode de consommation

a) La capacité

Le service de vente de boisson sur place était certes plus accessible que celui de la restauration, puisque requérant moins de matériel et de travail¹⁵² ; « la tenue (...) d'une petite auberge ou d'un cabaret [n'exigeait] pas un gros équipement, une ou deux tables et bancs, des mesures vinaïres, quelques tonneaux (...) »¹⁵³. Ceci explique aisément que les plus petits établissements correspondent davantage aux cabarets, suivant leur capacité plus probable d'offrir de la boisson plutôt que le couvert ou le logement. Les cabarets tenus sans permission s'expliquent aussi par cette facilité à recevoir chez soi des gens pour leur vendre du vin, préalablement acheté chez un marchand ou même chez un cabaretier opérant légalement.

À l'intérieur de ces établissements, la quantité de chaises est un indicateur du nombre maximal de clients pouvant y avoir été reçus assis, quoique certains aient pu être debout. Une

¹⁵¹ Suivant Roche, *op. cit.*, p. 257, aux cabarets de Paris revenait le droit de vendre le vin au détail, alors que les repas qu'ils offraient provenaient des traiteurs-rôtisseurs. Ces derniers ne pouvaient offrir du vin que s'ils étaient traiteurs-aubergistes. La nuance entre cabaret et auberge apparaît donc dans le privilège, pour l'un, de la vente de boisson et, pour l'autre, de celui de repas. Toutefois, cette distinction n'était pas aussi formelle en Nouvelle-France. Cabarets et auberges s'y confondaient davantage au niveau de ces services et se différenciaient plus par l'ampleur qu'ils pouvaient leur donner suivant la capacité de leur établissement.

¹⁵² La préparation de repas sur le feu devait en effet être plus astreignante que le service de boisson.

¹⁵³ Roche, *op. cit.*, p. 88.

capacité d'environ quinze personnes assises dans les petits établissements et vingt-cinq dans les grands établissements démarque les auberges des cabarets étudiés¹⁵⁴. Ces gens, s'ils voulaient poser leur verre et leur bouteille sur une table, devaient se disperser dans une à quatre pièces pour les petits endroits et dans cinq à sept pièces, sur deux étages, pour les grands établissements. Ceci laisse donc des groupes de buveurs épars d'environ trois à six individus par pièce¹⁵⁵. Toutefois, les cabinets et les chambres secondaires ayant des capacités généralement réduites, un plus grand nombre de gens devaient se regrouper dans les chambres principales et dans les salles. De plus, le déplacement des chaises pouvait permettre la réunion de plusieurs clients dans une seule pièce, très souvent dans celle où se trouvait le poêle à bois. Des regroupements d'une dizaine, voire d'une quinzaine d'individus dans une seule pièce étaient donc possibles, surtout dans les petits établissements. Pour les auberges à deux étages, la disposition des tables favorisait par contre leur dispersion, notamment pour les gens faisant également appel au service de restauration, qui requérait la présence d'une table.

b) Récipients et matériel de boisson

Afin d'offrir à boire chez soi, l'aubergiste ou le cabaretier possédait quelques récipients dont la capacité variait du pot de 2 pintes, de la bouteille ou du flacon d'une pinte aux gobelets, verres et tasses de plus petites quantités. Il pouvait à l'occasion ranger et déplacer ses bouteilles, plus souvent ses flacons, à l'intérieur de caves et de canevettes. Outre ces récipients, il possédait dans la majorité des cas un certain nombre de mesures d'étain ou de fer blanc (pot jaugé, pinte, chopine, demiard, roquille et misérable) qu'il gardait quelquefois à la cave afin de tirer les boissons des différentes futailles¹⁵⁶. Plus rarement, il détenait une cafetière ou une théière, à laquelle s'ajoutaient quelques tasses et soucoupes de faïence ou de terre vernie, afin d'offrir des breuvages plus raffinés et peu communs : le café et le thé.

¹⁵⁴ Ces nombres représentent des capacités maximales. Les établissements n'étaient sûrement pas toujours pleins.

¹⁵⁵ Les plus petits établissements, d'une ou deux pièces, devaient y accueillir tous leurs clients. Toutefois, les chaises y étant moins nombreuses, leur capacité par pièce n'était pas beaucoup supérieure à la majorité des établissements. Deux petites auberges font néanmoins exception, celles de Joseph Bruneau et de Richard Dulong.

¹⁵⁶ Ces mesures pouvaient aussi bien servir à la cuisine pour mesurer d'autres liquides, tels que l'huile d'olive et le vinaigre, dans la préparation de la nourriture.

Parmi les individus étudiés, presque tous ont un assortiment de mesures et un bon nombre de bouteilles. Les flacons et les pots sont par contre un peu moins fréquents (65%) et en quantité moins élevée¹⁵⁷. Ce qui étonne toutefois, c'est l'absence totale, chez cinq individus, de gobelets, de verres et de tasses¹⁵⁸. En fait, les gobelets et, en moins grand nombre, les tasses, ne sont présents que dans la moitié des établissements, alors que les verres, bien qu'en grande quantité, ne s'y retrouvent que dans le quart¹⁵⁹. Les clients fréquentant ces établissements devaient donc apporter leurs propres petits récipients ou boire à même le pot ou la bouteille¹⁶⁰. Cette dernière alternative, lorsque l'achat d'une telle quantité de boisson était effectué par plusieurs convives, impliquait-elle un passage de l'un à l'autre de la bouteille, du flacon ou du pot ? Il en résulterait une certaine « non-gêne » entre les buveurs¹⁶¹ ; mais il demeure plus probable que les clients apportaient alors leur propre récipient, notamment les militaires qui possédaient souvent des gobelets à leurs initiales. Mais dans l'ensemble, chacun d'eux devait avoir soit un verre, un gobelet ou une tasse offert par les hôtes et partager la bouteille, le pot ou le flacon avec d'autres.

4.2.2 Types de boisson et prix

Différents breuvages pouvaient emplir ces récipients. Le plus fréquent était cependant le vin rouge. Il se servait généralement à la bouteille, donc à la pinte, et provenait habituellement de Bordeaux, à l'occasion d'Espagne. Cette boisson était fortement consommée et en quantité parfois impressionnante. À Paris, « (...) on lève sérieusement le coude ; pour toute la population, femmes, bébés, enfants compris, le Parisien dispose d'un demi-litre par jour »¹⁶². Dans les auberges et les cabarets de Montréal, les dépenses indiquent souvent des

¹⁵⁷ Les flacons pouvaient également être utilisés pour contenir des huiles ou d'autres liquides.

¹⁵⁸ La capacité de réception n'explique pas cette lacune, puisque parmi ces individus, deux ont des auberges de grande envergure et aux tables nombreuses. Ce n'est donc pas la priorité mise sur la vente de boisson à emporter, pour laquelle les gens apportaient leurs propres récipients, qui expliquerait cette absence.

¹⁵⁹ À l'exception des gobelets d'argent qui ne devaient pas, croyons-nous, circuler entre les mains des clients.

¹⁶⁰ Un seul individu, Joseph Bruneau, de LaPrairie de la Madeleine, ne possédait ni verre, ni tasse, ni gobelet, ainsi qu'aucune bouteille, flacon ou pot. Son établissement, de trois pièces seulement, possédait tout de même 16 chaises et deux fauteuils pour deux tables, ainsi qu'une barrique de vin à la cave. Des gens y venaient sans doute boire, mais dans quoi ? L'inventaire passe peut-être sous silence certains récipients de nulle valeur.

¹⁶¹ Les dossiers de justice révèlent à l'occasion le partage d'une roquille d'eau-de-vie à deux, donc possiblement dans un même petit récipient.

¹⁶² Roche, *op. cit.*, p. 269.

consommations individuelles d'une ou deux bouteilles, soit jusqu'à 2 litres de vin, surtout par des soldats. Les gens moins fortunés, ou simplement plus économes, arrosaient quant à eux leur repas d'une chopine (½ pinte) de vin. Quelques aubergistes ou cabaretiers¹⁶³ possédaient des vins plus coûteux - des Frontignan (blancs), des Torcan - mais dans l'ensemble ils étaient de qualité équivalente.

Outre le vin, l'eau-de-vie était très populaire. Elle était cependant plus coûteuse (environ le triple) et se buvait à petites quantités, ordinairement à la roquille (1 / 8 de pinte). On l'importait de France, des régions côtières du Sud-Ouest, Charente et Aunis, ou parfois des Antilles¹⁶⁴. De ces dernières provenait aussi la guildive - ou taffia - équivalent du rhum¹⁶⁵. Elle n'est toutefois présente que dans les caves de deux des individus étudiés et ne figurait pas parmi les consommations les plus fréquentes. Quant au cidre et à la bière, seules boissons qui pouvaient, pour certains cabaretiers uniquement, être vendues aux Amérindiens, elles ne se retrouvent dans aucun des établissements étudiés¹⁶⁶. Enfin, le café et le thé, non alcoolisés, pouvaient être servis dans quelques endroits et, étonnamment, plus souvent dans de petits établissements. La faible quantité de récipients réservés à cet usage témoigne cependant de leur consommation peu fréquente. L'eau et le lait devaient évidemment être consommés, notamment par les gens venant manger dans les auberges et les cabarets, mais ce sont bien sûr les autres boissons qui attiraient les buveurs dans ces endroits.

Quant aux prix, le vin se vendait généralement à 20 sols le pot, donc 10 sols la pinte ou la bouteille¹⁶⁷. À Louisbourg, celle-ci était au prix de 12 sols et la chopine (½ pinte) 6 sols, à l'exception des vins plus rares, comme une bouteille de Navarre à 35 sols ou de Frontignan à 40 sols¹⁶⁸. L'eau-de-vie se vendait environ 3,75 sols (3 sols 9 deniers) la roquille, donc 60 sols le pot, c'est-à-dire trois fois le prix du vin. Dans les deux cas, les profits étaient

¹⁶³ Il s'agit à nouveau de quelques auberges d'envergure (deux étages), soit celles de Pierre Lamotte, Joseph Étienne dit Durivage et Pierre Billeron dit Lafatigue.

¹⁶⁴ Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 58 ; et Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 159.

¹⁶⁵ Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 58 ; et Rousseau, *op. cit.*, p. 188.

¹⁶⁶ Suivant Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 63, ces boissons étaient davantage d'usage domestique.

¹⁶⁷ À Québec, dans les années 1670, le Conseil Souverain fixa le prix du pot à 16 sols, puis à 20 sols. Suivant Massicotte, *loc. cit.*, 1927, p. 111, le vin se vendait à Montréal à 5-6 sols la chopine en 1658 et 8 sols la chopine en 1727. Ceci représente donc une augmentation des prix de 20 sols à 32 sols le pot entre 1658 et 1727.

¹⁶⁸ Donovan, *loc. cit.*, pp. 12-16. Dans les inventaires étudiés, les bouteilles de Frontignan sont estimées à 30 sols.

considérables, puisque la barrique de vin (120 pots)¹⁶⁹ valait entre 70 et 100 livres, soit 12 à 17 sols le pot, donc 15 à 40% de profit par pot. Quant à l'eau-de-vie, vendue en moyenne 6 livres la velte (4 pots), elle devait apporter des profits d'environ 50%. Commerce lucratif donc que celui des boissons et qui entraînait pour les clients des dépenses considérables¹⁷⁰.

4.3 Le logement

À une période où le réseau routier était encore peu développé et la principale voie reliant Québec et Montréal était le fleuve St-Laurent, dont les canots suivaient les rives, les voyageurs, au sens d'aujourd'hui, demeuraient rares¹⁷¹. Outre les militaires et les fonctionnaires, se déplaçaient à l'occasion des ecclésiastiques, des marchands forains et des négociants, ainsi que bon nombre de voyageurs en partance pour la traite de la fourrure dans les Pays d'En Haut, c'est-à-dire les régions à l'Ouest et au Nord de Montréal. Mais parmi ces quelques étrangers, peu avaient besoin d'un endroit où loger à la nuit, puisque la plupart étaient accueillis par des connaissances ou des collaborateurs, alors que les soldats étaient mis en pension dans la population. Lorsqu'une présence plus longue était inévitable, la location d'une chambre, et pas nécessairement chez un aubergiste ou un cabaretier, était fréquente. Des côtes entourant Montréal venaient également à l'occasion les habitants faisant appel à la justice, que ce soit en qualité de plaideurs, de témoins ou d'accusés¹⁷². C'est donc dire que le service de logement des auberges et des cabarets n'en était pas un de premier plan, mais plutôt de dépannage. Il devait servir aux gens qui avaient peu de connaissances dans la ville, comme par exemple des équipages de caboteurs, alors que leurs passagers devaient très souvent trouver à loger ailleurs.

¹⁶⁹ Ces mesures viennent de Rousseau, *op. cit.*, pp. 393-396.

¹⁷⁰ Par ailleurs, la guildive se vendait environ 115 livres la barrique, c'est-à-dire, suivant un profit équivalent aux autres boissons, environ 22 à 29 sols le pot aux clients. Quant au cidre, une seule référence lui attribue un prix de 10 sols le pot, donc plus abordable que les autres boissons. Ces boissons étaient toutefois peu en demande dans les auberges et les cabarets de Montréal. Les prix du café et du thé n'ont pu être estimés.

¹⁷¹ Massicotte, *loc. cit.*, 1927, pp. 104-105.

¹⁷² *Ibid.*, pp. 108-109.

4.3.1 La capacité

Comme pour les autres services, celui du logement était offert avec une capacité supérieure dans les établissements à deux étages. Mais en tenant compte d'une occupation de quelques lits suivant la grosseur de la famille de l'hôte, ce service demeurait par contre plus restreint que les deux autres, même pour les endroits spacieux.

En fait, plusieurs petites auberges ou cabarets n'avaient aucun lit à offrir, alors que les autres n'en avaient qu'un seul ou deux, tout dépendant si les enfants dormaient seul ou deux à deux dans les autres lits. Si ceux-ci dormaient jusqu'à trois ensemble ou l'un d'eux avec ses parents, alors un troisième lit pouvait se libérer pour les clients. Il s'agit cependant d'un maximum chez ces modestes commerçants. Quant à ceux ayant possédé des auberges plus spacieuses, réparties sur deux étages, le nombre de lits y était plus variable, allant d'un seul à huit. Certaines de ces auberges avaient donc une capacité nettement supérieure à d'autres et devaient être connues pour leur service de logement plus accessible¹⁷³. Mais dans la plupart des cas, ces lits se limitaient à trois ou quatre.

Les clients qui désiraient être logés chez un aubergiste ou un cabaretier devaient ainsi s'assurer qu'une place soit disponible. Comme la demande pour ce service ne devait pas être très grande, suivant le peu de voyageurs en ce temps, l'hôte devait néanmoins disposer d'un ou deux lits. Pour les petits établissements offrant ce service donc, un seul ou deux clients devaient en profiter par nuit, rarement trois. Si ces clients étaient peu inquiets de partager leur lit avec un autre, de deux à quatre logeurs pouvaient alors être accueillis par ces commerçants. Quant aux plus grosses auberges, la capacité habituelle était de trois à huit logeurs, qu'ils aient été un ou deux à partager le même lit¹⁷⁴.

¹⁷³ Ces aubergistes qui se démarquent sont Pierre Busson dit Subtil père et Étienne-Joseph Martel. Ils sont aussi parmi ceux offrant les services de restauration et de boisson les plus complets. Tous deux résidaient rue Saint-Paul, quoique Busson déménageât plus tard rue Saint-François. Sur cette rue, son auberge fut reprise par son fils, puis par Joseph Étienne dit Durivage ayant épousé la veuve de ce dernier.

¹⁷⁴ Une capacité de 8 clients impliquait le plus souvent 4 lits occupés chacun par 2 clients. Étant donné que les voyageurs étaient peu nombreux, nous croyons que l'occupation des lits devait être davantage simple, donc une capacité de 3 ou 4 clients dans la majorité des auberges à deux étages. Chez Busson père et chez Lamotte, cette capacité pouvait atteindre respectivement jusqu'à 16 et 10 logeurs. Il s'agit toutefois de maxima.

Dans l'ensemble, ces gens étaient moins nombreux à pénétrer l'univers domestique des aubergistes et des cabaretiers que ne l'étaient les mangeurs et les buveurs. Au matin, le logeur devait être le plus souvent seul dans sa chambre ou son cabinet et la table située près de son lit devait lui servir pour prendre ses repas, avant de repartir pour vaquer à ses activités. Il pouvait alors se peigner devant un des petits miroirs de l'endroit et s'asperger le visage de l'eau d'une chaudière prise dans la cuisine ; s'habiller en toute tranquillité pendant que les premiers clients, habitués de la place, s'installaient dans la chambre principale ou la salle pour déjeuner en compagnie près du feu.

La plus grande capacité de réception pour le logement chez les établissements plus spacieux explique aussi la distinction fonctionnelle entre auberge et cabaret. En effet, comme nous l'avons vu, le titre d'aubergiste correspond davantage à celui combinant une réussite sociale et un établissement d'envergure. Ce dernier ayant une capacité accrue, le logement pouvait généralement y être dispensé, alors que le petit établissement ne pouvait l'offrir qu'une fois sur deux, et de façon plus modeste. La distinction fonctionnelle entre l'auberge offrant le logement et non le cabaret découlerait donc de cette notion de capacité.

4.3.2 La composition des lits

Le confort dont bénéficiaient les logeurs dans ces établissements se découvre par la composition des lits. En effet, bien que parfois nombreux, les lits d'un même établissement n'étaient pas tous de qualité égale. Suivant l'analyse des supports - couchette de bois, tréteaux, paille, lit de plumes ou de cotonnier, matelas, baudet ou châlit - , de la literie - draps, couvertes, courtepointes, peaux - , des têtes de lit - traversin et oreiller - et enfin des décorations - tour de lit, rideaux et ferrures, ciel de lit, dossier de lit - , cette qualité peut être établie.

D'abord, les lits des petits établissements ne se distinguaient pas de ceux des grands établissements, si ce n'est par le nombre. Dans l'ensemble, les lits possédaient fréquemment plus d'un support, mais aucune auberge ou cabaret n'avait plus de trois lits avec trois supports et plus. Les autres lits étaient d'un support moins grand et donc d'un confort également

inférieur. La literie, constituée d'une seule à quatre pièces généralement, les draps et les couvertes étant les plus fréquentes, n'était dressée que sur les lits à plus d'un support. Quant aux têtes de lits, elles étaient au nombre d'une à trois, traversins ou oreillers, mais encore disposées que sur les lits de support plus grand. Deux types de lits se distinguaient donc dans ces établissements : ceux d'un support combiné, sans doute meilleur, équipés également d'une literie et de têtes de lits, variant d'un nombre d'un à trois par endroit ; et ceux d'un support simple, le plus souvent une banale paille ou un lit de plumes, dépourvus de toute literie et têtes de lits, constituant les lits supplémentaires dans les commerces où leur nombre total dépassait trois. Quant à la décoration, un seul lit par établissement en était pourvu, correspondant habituellement à celui du couple et possédant toujours un support complet, une literie et des têtes de lits.

Les lits dont la qualité était plus grande étaient donc ceux qu'on utilisait de façon régulière, puisque literie et têtes de lit y restaient présentes. Lorsqu'aucun client ne logeait dans la maison, ils devaient être utilisés par les enfants de l'aubergiste ou du cabaretier, celui-ci se réservant avec sa femme le lit garni, soit celui décoré et bien équipé. Lorsqu'un logeur se présentait, la literie mise en réserve dans les coffres et les armoires, essentiellement des draps¹⁷⁵, devait être sortie afin de dresser un lit supplémentaire de qualité inférieure et d'utilisation occasionnelle. Toutefois, il est probable que les enfants cédaient alors leurs propres lits aux logeurs et se déplaçaient vers les chambres aux lits secondaires. Il demeure par contre impossible d'évaluer cette courtoisie. Le client pouvait donc loger dans un lit de faible qualité ou prendre place dans celui, de qualité supérieure, d'un membre de la maisonnée¹⁷⁶.

¹⁷⁵ Tous les établissements d'un seul étage n'ont que des draps, 4 à 21, en réserve, alors que seulement 4 établissements à deux étages avaient en réserve couvertes ou courtepointes, le plus souvent une seule. Les lits supplémentaires devaient donc être peu chauds, puisque pourvus d'une literie réduite. Oreillers et traversins y étaient absents à moins que les membres de la maisonnée ne cédaient les leurs aux logeurs. Le même geste pouvait être posé pour les couvertes et les courtepointes.

¹⁷⁶ Il faut ici nuancer nos résultats. En effet, il est probable que les inventaires après décès n'aient pas mentionné tous les supports de peu ou sans valeur, mais pouvant néanmoins avoir servi pour dormir. Nous croyons toutefois nos résultats assez réalistes, puisque bon nombre de pailles et de lits de plumes, vides, ainsi que quelques couchettes de bois, parfois dites de nulle valeur, étaient mentionnés dans les vingt inventaires consultés. Suivant la profession de ces gens, les notaires ont peut-être été plus méticuleux dans le décompte de ces supports.

4.3.3 Prix et fréquence du service.

Les prix du logement dans les auberges et les cabarets de Montréal, à la nuit ou pour une plus longue durée, demeurent inconnus suivant nos informations¹⁷⁷. À Louisbourg, en 1736-1737, un marchand et son domestique logèrent dans une auberge pour une durée respective de 11 mois et 7 mois. Le premier, pour la table et le logement, payait 60 livres par mois, alors que le second ne payait que 10 livres par mois, probablement sans les repas¹⁷⁸. Si ceux-ci, à deux par jour, étaient aux prix réguliers (12 sols pour déjeuner et 1 livre pour souper), ils représentaient une dépense de 48 livres pour 30 jours. Le logement devait donc, à lui seul, coûter 10 à 12 livres par mois, soit environ 6 à 8 sols la nuit. Mais la longue durée impliquait peut-être une réduction du tarif. Ainsi, une seule nuit dans une auberge aurait pu coûter plus d'une livre. Un autre exemple pour Louisbourg suppose en effet un coût plus élevé, alors qu'un logeur paya 132 livres pour seulement 35 jours en 1756¹⁷⁹. Si ce coût incluait les repas (environ 35 sols par jour), la nuit revenait tout de même à 2 livres. La qualité du service, du lit et de la chambre, tout comme la durée du logement, devaient certainement jouer sur les prix de ce service.

Quant à la fréquence des locations, elle demeure aussi inconnue pour Montréal. Un seul exemple permet de connaître le logement pour une nuit de six individus chez Pierre Lamotte (le prix n'est pas indiqué), alors que Étienne-Joseph Martel logeait à l'occasion un panis de 22 ans lorsque celui-ci venait en ville. Le logement à la nuit était toutefois de mise, puisque l'ordonnance du 22 novembre 1726 requérait la liste des logeurs aux 15 jours. Par ailleurs, une location de plus longue durée devait aussi être possible comme à Louisbourg. Les cabinets ou chambres secondaires pourvues uniquement d'un lit, d'une table et de quelques chaises étaient éventuellement cédés à ces logeurs dont la pension était plus longue¹⁸⁰. Lorsqu'un client résidait plusieurs jours ou mêmes quelques mois, il se familiarisait probablement avec les membres de la maisonnée et peut-être même avec certains clients habituels.

¹⁷⁷ L'ensemble des sources consultées n'a en effet permis d'isoler aucun prix pour le service de logement.

¹⁷⁸ Donovan, *loc. cit.*, pp. 4-5, 16. Proulx, *op. cit.*, 1972, relate le même exemple.

¹⁷⁹ Proulx, *op. cit.*, 1972, p. 39.

¹⁸⁰ *Ibid.*, pp. 54-55.

4.4 Le crédit

Plusieurs aubergistes et cabaretiers ont révélé dans l'énumération de leurs débiteurs de longues listes de gens ayant déboursé chez eux pour leurs services. Quelques-unes précisent la nature de ces dettes, qui est presque exclusivement pour vente de vin ou d'eau-de-vie. Cependant, cette vente pouvait être tout autant pour les clients achetant pour emporter que pour ceux consommant sur place. Les gens du voisinage s'approvisionnant en vin ou autre boisson, pour leur propre consommation, leurs invités ou leurs malades, mettaient en effet fréquemment leur dépense sur un compte au cabaret ou à l'auberge. Cette clientèle habituée et seulement de passage dans l'établissement était le plus souvent connue du propriétaire du commerce, du moins par son nom de famille, parfois par sa profession¹⁸¹. Les clients prenant siège à l'intérieur n'en pouvaient pas moins avoir accès au crédit et fournir à leur hôte un billet pour payer leur écot. Quelques clients endossaient même à l'occasion leurs compagnons. Une relation de confiance régnait donc entre ces gens. Certains débiteurs étaient néanmoins plus à craindre que d'autres, comme le présente la liste du cabaretier Pierre Verron partagée en débiteurs solvables, douteux et insolvable.

Ces listes impliquaient, pour les aubergistes et les cabaretiers pratiquant le crédit, des livres de comptes ou des liasses de papiers avec les noms et montants dus par les débiteurs. Ces montants pouvaient être très variés, suivant les dépenses faites par chacun et l'accumulation de celles-ci dans un seul montant. Certains comptes atteignaient 30 livres, même 60 et 75 livres. Ils sont toutefois peu nombreux. Des sommes variant entre quelques sols et une quinzaine de livres constituaient en effet la plupart des dettes de boisson. Ainsi, non seulement une notion de confiance soutenait ces relations commerciales, mais elles impliquaient pour plusieurs clients une fréquentation à répétition de ces établissements, que ce soit pour le client sur place ou celui venant chercher la boisson nécessaire pour son ménage.

¹⁸¹ En effet, les listes contiennent souvent des références « au nommé » un tel, parfois en ajoutant sa profession, peut-être pour le distinguer d'un autre.

*

Dans l'ensemble, les services offerts par les auberges et les cabarets étaient les mêmes. Mais quelques différences s'établissaient entre ces commerces dans la façon dont ces services étaient tenus. Si on considère le petit établissement comme étant le cabaret et le grand établissement comme étant l'auberge, la distinction majeure réside dans la capacité de réception de chacun de ces commerces. L'auberge, spacieuse, possédait en effet le double de pièces, de tables, de chaises, de nappes et de lits, beaucoup plus de serviettes de table, ainsi qu'une batterie de cuisine plus variée et complète. Le cabaret, d'un seul étage de deux à quatre pièces seulement, n'avait qu'un espace et un matériel restreint pour ses clients.

Par ailleurs, une qualité supérieure dans la restauration apparaît également dans les auberges. Celles-ci possédaient seules des couteaux de table, ainsi que des fourchettes et des récipients pour le service des aliments en quantité plus grande, donc un meilleur couvert. Nappes et serviettes de table ouvrées ne pouvaient se retrouver que dans ces commerces, alors que les cabarets n'en possédaient pas. Certaines denrées d'importation y permettaient aussi une alimentation plus raffinée. Les mangeurs devaient y être plus nombreux. D'autre part, les cabarets avaient une spécialisation plus grande dans la réception de gens pour boire, puisque les chaises seules (sans table) y étaient plus nombreuses, ainsi que le nécessaire pour le thé et le café. Dans l'ensemble toutefois, auberges et cabarets offraient sans distinction les boissons les plus en demande, le vin et l'eau-de-vie. Enfin, le logement, beaucoup plus accessible dans les auberges, n'y était pas d'un confort supérieur. Une exception résidait par contre dans la possibilité d'y louer un cabinet ou une petite chambre en entier, ce que ne pouvait permettre le cabaret, ses pièces étant trop peu nombreuses.

Pour le client, la dépense pouvait varier suivant la commande qu'il passait à son hôte. Des repas simples ou copieux, un déjeuner ou un souper, un vin au pot ou à la chopine, plusieurs roquilles d'eau-de-vie ou une seule, une chambre entière ou une simple paille, voilà qui pouvait satisfaire à toutes les bourses. Il pouvait de plus consommer en compagnie plus ou moins grande, qu'il fût attablé dans un petit cabinet ou entouré de nombreuses chaises et quelques tables dans la chambre principale où d'autres se réchauffaient près du poêle à bois.

Un contact plus ou moins grand avec les autres clients, suivant la place dans la maison où il s'asseyait, lui permettait des conversations animées dans la cohue de la salle ou un dialogue plus intime avec un ou deux compagnons dans un cabinet.

Alors que le repas était pris chacun dans son assiette ou son plat d'étain, la boisson était le plus souvent partagée à la bouteille, au pot ou au flacon. Lorsque gobelets, tasses ou verres n'étaient pas disponibles, les buveurs devaient sortir leur propre petit contenant pour s'en verser leur portion. Une fois leur consommation terminée, une entente avec l'hôte leur permettait de remettre leur paiement à plus tard, comme pour le client de passage venu chercher une chopine de vin pour sa femme malade. Entre compagnons, la note pouvait circuler et l'un d'eux payer d'un billet la consommation des autres, ce dont ils lui étaient redevables lors de leur prochaine sortie au cabaret ou à l'auberge.

Tous ces services avaient une incidence sur la clientèle des auberges et des cabarets, donc sur la sociabilité que ceux-ci établissaient entre eux. Dans les auberges, les tables dispersées et aux chaises peu nombreuses encourageaient une fréquentation par petits groupes, des relations plus étroites. Par contre, les cabarets, aux pièces limitées et aux chaises nombreuses, devaient créer une ambiance générale, une frontière entre les clients plus facile à franchir, puisque peu séparée par des tables ou des cloisons. La vente de la boisson en contenants volumineux disposait par ailleurs les clients de ces commerces à partager leurs consommations et même le coût de celles-ci. Une certaine solidarité devait apparaître au sein des groupes de buveurs. Les coûts des repas et des boissons, variables mais ordinairement élevés, favorisaient aussi la venue de clients assez bien nantis ou peu économes, ainsi que l'acceptation de la part des hôtes de clients consommant peu, puisqu'ayant peu de moyens. Quant au logement, restreint, il ressemblait davantage à un accueil temporaire dans une demeure familiale, qu'à la simple location d'une chambre anonyme dans un hôtel.

Chapitre V

Les clientèles, consommateurs sociaux

Les services des auberges et des cabarets offrant un prétexte pour les clients à des réunions entre amis, ces commerces étaient également des lieux de sociabilité au même titre que les places publiques et les rues de la ville. Quantité de gens s'y regroupaient et y partageaient non seulement un besoin physique - alimentation ou repos - mais aussi des besoins sociaux, la conclusion d'ententes, d'affaires, d'échanges, un bris de solitude ou du quotidien, les bienfaits du rire et de la détente, le tout aidé par les effets de boissons alcoolisées, en somme une nécessaire solidarité humaine.

Que ce soit par une autonomie individuelle plus grande ou des contraintes familiales moins préoccupantes, un budget plus permissif ou un sens de l'épargne peu soucieux, des contacts requis dans l'exercice d'un métier, les auberges et les cabarets se prédisposaient à des clientèles bien spécifiques. Leur profession, leur âge, leur sexe, leur origine permettent de les identifier et de les distinguer de leurs concitoyens qui n'avaient pas, comme eux, la nécessité, au plan social, de fréquenter l'auberge ou le cabaret. C'est aussi par et entre ces gens, clients communs de ces établissements, que des formes de sociabilité se manifestaient, lesquelles sont les témoins de leur conception de la société. Qui côtoie qui ? Et pourquoi ? Ces clientèles, distinctes, formaient à l'intérieur même des auberges et des cabarets des regroupements

particuliers, plus ou moins grands, de professionnels, mais également de générations, de provenances et de genres, qui répondaient parfois à des besoins de leur communauté¹⁸².

Par ailleurs, ces gens disposaient de moments privilégiés de liberté qu'ils choisissaient alors de passer au cabaret ou à l'auberge. Durant la journée, la semaine et même l'année, leurs fréquentations répondaient à un rythme qui était fonction de leur disponibilité et de leurs attentes. Matin, midi ou soir, le dimanche ou le lundi, l'été ou au plein cœur de l'hiver, les auberges et les cabarets attiraient les clients lorsque ceux-ci pouvaient venir. La durée de leur fréquentation était aussi reflet de leur temps libre et de leur besoin. Le « quand » est ainsi à la fois une condition et une manifestation de leur sociabilité.

À ces moments, pourquoi vient-on et que vient-on faire ? Outre les services auxquels ils avaient recours, alors que certains faisaient les frais d'un plus grand nombre, les clients s'adonnaient de plus à certaines activités à l'intérieur des auberges et des cabarets. Les jeux et la consommation de tabac étaient les plus présents. Mais le simple désir ou la nécessité de rencontrer quelqu'un ou de se divertir avec l'entourage des autres sont d'autres raisons de la présence des clients dans ces commerces.

Au travers de leurs consommations, de leurs activités, et répondant à leur besoin de sociabilité, les gens entamaient des discussions, blaguaient, raillaient et affichaient leur personnalité. Les propos de leurs conversations étaient multiples, mais chacun déterminait des comportements et des attitudes spécifiques. Des réactions négatives pouvaient conduire à l'insulte, à l'injure, à l'affrontement. Alors se manifestait le caractère de désordre de ces endroits, bien souvent soulevé par les autorités. L'ivresse était pour bon nombre de ces altercations désapprouvées et constituait l'excuse la plus fréquente pour les fautifs. C'est le « comment », cette fois, qui se manifeste.

¹⁸² La majorité des clients identifiés l'ont été à partir des dossiers de justice étudiés. Les informations judiciaires et les interrogatoires fournissent en effet l'âge, la profession et l'origine de ces clients, témoins ou accusés d'événements liés à la fréquentation d'auberges ou de cabarets. Parmi les débiteurs identifiés dans les inventaires de biens après décès, et pour qui des dettes de consommations sont indiquées, leur profession est souvent inscrite, parfois leur origine. Leur âge n'est toutefois pas mentionnée.

5.1 Les types de clients

5.1.1 Groupes sociaux : sexe, origine et âge.

a) Femmes et enfants

À l'adage « les femmes et les enfants d'abord » l'inverse s'applique aisément aux clients des auberges et des cabarets de Montréal sous le Régime français. Parmi les clients identifiés, seulement 5% sont des femmes, alors qu'aucun individu n'était âgé de moins de 15 ans¹⁸³. Ces femmes étant des débitrices d'aubergistes et de cabaretiers étudiés, il est probable, de plus, qu'elles n'aient fréquenté leurs établissements que le temps d'y aller chercher vin ou eau-de-vie pour emporter. Aucune femme n'a en effet été identifiée comme consommatrice à l'intérieur même des auberges et des cabarets¹⁸⁴. Il s'agit donc d'un lieu de sociabilité strictement, du moins de forte majorité, réservé aux hommes.

Les seules femmes qui s'y retrouvaient et qui pouvaient prendre part à ces relations masculines étaient essentiellement les épouses et les filles des aubergistes et des cabaretiers, ainsi que les veuves cabaretières. Quant aux enfants, ils ne devaient s'y retrouver que par la force des choses, lorsque leurs parents, habitants des côtes, arrêtaient pour prendre des boissons au sortir de la messe paroissiale ; ou lorsque, enfants citadins, ils étaient envoyés par leurs parents pour chercher de la boisson pour emporter. Ces occasions n'étaient toutefois pas nombreuses¹⁸⁵. Donc dans l'ensemble, seuls les enfants d'aubergistes et de cabaretiers devaient être témoins de l'atmosphère et des échanges qui régnaient entre les clients, et non pas les clientes, à l'intérieur de ces commerces.

¹⁸³ Les individus de 15 à 19 ans, deux soldats et un Amérindien, ne forment que 6,5% des clients identifiés. Il s'agit toutefois d'un taux supérieur aux clients dans la cinquantaine et la soixantaine.

¹⁸⁴ À l'exception de quatre « sauvagesses », des femmes amérindiennes, dont une seule a fréquenté un cabaret tenu avec permission. Ce cabaretier avait également le privilège et la permission de vendre bière et cidre aux Amérindiens du Saut-au-Récollet, mais pas au moment de la poursuite faite contre lui. TL4 S1, 13 juin 1713 (no 027-1457) et 8 avril 1721 (no 043-2622).

¹⁸⁵ En effet, nous avons identifié qu'une seule fois chacun de ces cas. Ils ne devaient donc pas être fréquents, bien que leur possibilité ne puisse être niée.

b) Origines

Ces clients pouvaient appartenir à deux groupes sociaux larges, soit les étrangers et les gens domiciliés à Montréal. Aux étrangers correspondent tous ceux venus de l'extérieur de la ville et présents en celle-ci pour différentes affaires, économiques ou judiciaires, qu'ils fussent des marchands forains, des habitants des côtes et villages avoisinants, de jeunes voyageurs saisonniers pour la fourrure ou des administrateurs. Les soldats peuvent également être considérés comme des étrangers, puisque pour la plupart immigrants français et sans famille. Leur mise en pension permit toutefois une familiarité et une intégration plus grandes avec les Montréalais que pour les gens seulement de passage dans la ville. Quant aux domiciliés, ce sont tous les gens qui formaient alors la population de Montréal et de ses faubourgs. En 1731, il s'agissait d'environ 3 000 habitants, dont la moitié était des enfants, répartis en 400 maisons, donc environ 500 ménages¹⁸⁶. La population active était constituée entre autres d'une cinquantaine de grands et petits marchands, une cinquantaine de commerçants tels qu'aubergistes, cabaretiers, charretiers, boulangers et bouchers, une cinquantaine d'artisans et quelque soixante-dix ménages de voyageurs. Les religieux et les militaires comptaient respectivement pour environ 150 individus et 200 soldats en pension et en caserne¹⁸⁷.

Les clientèles des auberges et des cabarets de Montréal pouvaient donc se recruter parmi ces deux grands groupes. Malgré l'utilité attribuée à ces commerces, notamment par les autorités, pour la réception des étrangers, ce groupe n'était toutefois pas celui qui formait la majorité de leurs clients¹⁸⁸, à l'exception des soldats et des Amérindiens. Lorsqu'ils venaient de l'extérieur (30%), ces clients étaient le plus souvent des habitants des régions avoisinantes descendus en ville. Mais dans l'ensemble (70%), la sociabilité qui se manifestait dans ces

¹⁸⁶ Ce calcul provient du rapport de 457 maisons pour 591 ménages en 1741, donnant une proportion de 1,29 ménages par maison, soit environ 516 ménages pour 400 maisons en 1731 suivant une même répartition. Voir Dechêne, *loc. cit.*, 1973, p. 164, tableau 1.

¹⁸⁷ *Ibid.*, pp. 173-177.

¹⁸⁸ Parmi les clients débiteurs identifiés à l'intérieur des inventaires de biens après décès et pour qui la profession est indiquée, les gens de l'extérieur forment 30%. De ceux-ci, les trois quarts sont des habitants, la plupart de la région de Montréal. Parmi les clients identifiés à l'intérieur des auberges et des cabarets de Montréal à l'aide des dossiers de justice et pour qui l'origine est spécifiée, les étrangers forment également 30% des clients. Encore une fois, ils sont en majorité des habitants de la région de Montréal.

établissements impliquait des gens qui se connaissaient vraisemblablement, puisque résidents de la même petite ville et provenant des mêmes voisinages et quartiers de Montréal.

c) Âge

Ces hommes, essentiellement montréalais, n'appartenaient pas tous aux mêmes générations de la population. Jeunes et vieux pouvaient en effet se côtoyer dans les auberges et les cabarets de la ville. Les jeunes formaient néanmoins la plus grande partie de ces clients. Les gens de 15 à 39 ans formaient 83% de la clientèle. La vingtaine et la trentaine étaient également représentées, constituant chacune 37% et 39% des clients dont l'âge a pu être identifié, alors que la quarantaine et la cinquantaine n'y comptaient que pour 9% et 2% ¹⁸⁹. L'âge moyen au mariage pour les hommes étant de 28 ans ¹⁹⁰, les deux cinquièmes des clients pouvaient donc être des célibataires. Le peu de responsabilité familiale des jeunes hommes était probablement un facteur favorisant leur liberté et donc leur fréquentation des auberges et des cabarets de la ville. Mais une distinction suivant la profession de ces gens permettra aussi de nuancer la répartition de leurs âges.

5.1.2 Groupes socioprofessionnels

Un portrait de l'ambiance sociale qui imprégnait l'intérieur des auberges et des cabarets, incluant les sujets de conversations qui pouvaient y être tenues, peut être obtenu en précisant les professions exercées par les clients qui s'y réunissaient. Parmi les clients identifiés à l'intérieur des auberges et des cabarets à l'aide des dossiers de justice, la moitié était soit des soldats (29%), soit des sous-officiers et officiers militaires (14% et 5%). Des échanges rejoignant ces métiers dominaient donc l'atmosphère des établissements. C'est ce qui caractérisait aussi les auberges et les cabarets de Louisbourg et de Québec ¹⁹¹. Les artisans n'y comptaient quant à eux que pour 8% des clients, alors que les petits commerçants n'y

¹⁸⁹ Ces résultats proviennent de la mention faite dans les dossiers de justice de l'âge de certains clients. Se référer au tableau 14, placé en annexe D.

¹⁹⁰ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), p. 104 ; et Mathieu, *op. cit.*, p. 166.

¹⁹¹ Proulx, *op. cit.*, 1972, pp. 27-29, 37 ; et Proulx, *op. cit.*, 1986, p. 29.

occupaient pas plus d'espace (6%) . Les habitants, venus de l'extérieur, principalement des côtes et des villages entourant Montréal, n'étaient présents que dans la même proportion que les artisans (8%) . En fait, après les militaires, les Amérindiens constituaient la plus forte clientèle (16%) de ces endroits, mais ils y étaient toutefois présents de façon illégale¹⁹². Quant aux absents - nobles et seigneurs¹⁹³, marchands (1%), notables¹⁹⁴ (1%) et religieux - ils correspondent aux couches sociales supérieures de la société¹⁹⁵. Auberges et cabarets se réservaient donc des clientèles constituées des catégories socioéconomiques plus modestes et « populaires » de la ville.

Ce qui surprend par ailleurs, c'est l'absence de personnel de traite - c'est-à-dire d'engagés ou de professionnels de la course des bois - parmi les clients identifiés¹⁹⁶. Ces voyageurs, souvent des fils d'habitants, étaient nombreux à Montréal où le commerce des fourrures occupait une grande part de l'économie¹⁹⁷. Ils étaient 250 à 300 jeunes à s'engager chaque année pour ces voyages de traite¹⁹⁸. Leur présence en ville devait donc être marquante, notamment avant leur départ pour les Pays d'En Haut. Ils auraient dû être nombreux à se retrouver dans les auberges et les cabarets. Leur absence s'explique peut-être par l'utilisation

¹⁹² Une surestimation de leur nombre est donc à redouter, puisque les dossiers de justice révèlent davantage les clients ayant enfreint les lois, donc un plus grand nombre de clients interdits. Mais à Montréal, leur présence dans les auberges et les cabarets, bien qu'illégale, ne peut être contestée. La sévérité et la fréquence des règlements à ce sujet en témoignent.

¹⁹³ Bien que certains officiers aient pu être des gentilshommes.

¹⁹⁴ Il s'agit d'un substitut du procureur fiscal. Un chirurgien a été compilé dans les commerçants plutôt que dans les notables, puisqu'à cette époque, cette profession ne bénéficiait pas encore du prestige social qu'il lui fut attribué plus tard.

¹⁹⁵ L'ensemble de ces résultats provient de la mention faite dans les dossiers de justice de la profession de certains clients. Après répartition des clients débiteurs pour qui la profession était indiquée dans les inventaires de biens après décès, les artisans grimpent à 15% des clients et les habitants à 16%, alors que les militaires baissent à 32% et les Amérindiens à 8%. Les autres groupes socioprofessionnels gardent des taux sensiblement identiques, à l'exception des charretiers et voituriers qui passent d'aucun client à l'intérieur des établissements à 8% des débiteurs, donc 4% des clients dans l'ensemble. Les interdictions de faire crédit aux soldats et aux Amérindiens peuvent toutefois être signe d'une sous-estimation de leur nombre parmi les débiteurs. D'autre part, ceux-ci peuvent inclure des clients achetant des boissons uniquement pour emporter. Quoiqu'il en soit, les dominances demeurent les mêmes, soit les militaires, puis les artisans, les habitants et les Amérindiens.

Se référer au tableau 13, placé en annexe D.

¹⁹⁶ Ils étaient en effet réputés comme de bons clients des auberges et des cabarets. Voir Massicotte, *loc. cit.*, 1927, pp. 108-109.

¹⁹⁷ Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 220-228.

¹⁹⁸ *Ibid.*, 1973, p. 174.

d'une autre identification que celle de voyageur, dont entre autres celle d'habitant, bien que demeurant sur les terres de leurs parents, ou celle de militaire, puisque plusieurs de ceux-ci participèrent aussi à différents voyages de traite¹⁹⁹.

Les soldats qui fréquentaient les auberges et les cabarets expliquent la dominance des jeunes dans ses endroits. Ils étaient en effet presque tous âgés de 15 à 29 ans et formaient la moitié des clients de ces âges. Quant aux sous-officiers, surtout des sergents et des tambours, mais également des caporaux et des enseignes, ils étaient âgés pour la majorité de 35 à 39 ans, ou plus jeunes. Dans la même catégorie d'âge se retrouvaient les artisans de toutes sortes - maçon, cordonnier, menuisier, couvreur - et les commerçants - boulanger, perruquier, orfèvre, chirurgien et même cabaretier²⁰⁰. Les habitants étaient quant à eux représentés par plusieurs décennies d'âge - vingtaine, trentaine, quarantaine et soixantaine - mais les plus jeunes, probablement des fils d'habitants, étaient légèrement plus nombreux à fréquenter les auberges et les cabarets.

Les Amérindiens qui venaient à Montréal et qui en profitaient pour boire, bien qu'il fut interdit tant aux cabaretiers et aux aubergistes qu'à tous les citoyens de leur vendre des boissons, à l'exception de quelques établissements pouvant leur débiter de la bière et du cidre, provenaient des réserves du Saut-au-Récollet et du Saut-Saint-Louis. Iroquois, Algonquins et Népissingues²⁰¹ sont les nations qui ont pu être identifiées dont étaient originaires ces clients clandestins. C'était en effet le plus souvent en toute clandestinité que des cabaretiers, et même des individus ne tenant ni auberge, ni cabaret, accueillaient ces « Sauvages » dans leur maison, leur cour arrière et leur grenier pour leur vendre du vin et de l'eau-de-vie.

5.1.3 Types de regroupements

Pour avoir une meilleure idée des relations que pouvaient établir entre eux ces

¹⁹⁹ En fait, le titre et la profession de « voyageur » s'appliquait davantage, au début du XVIII^e siècle, à ceux des coureurs des bois qui en firent une carrière. Les jeunes participant aux voyages de traite étaient quant à eux des engagés. Voir Dechêne, *op. cit.*, 1988 (1974), pp. 179-180.

²⁰⁰ Deux cabaretiers ont en effet fréquenté avec des amis un autre cabaret que le leur.

²⁰¹ Les Népissingues provenaient de l'Île aux Tourtres.

différents clients, d'âges, d'origines et de professions variables malgré quelques dominances, la façon dont ils se regroupaient demeure un bon indice. Les groupes de buveurs et de mangeurs qui prenaient place dans les auberges et les cabarets étaient de différentes grandeurs et réunissaient les gens suivant certaines affinités²⁰². Que ce soit le désir de partager des préoccupations personnelles, le besoin de combler un manque familial ou un sentiment de solitude pour des soldats immigrés, l'envie ou la nécessité de comparer des points de vues professionnels entre artisans et commerçants, ou simplement répondre à une solidarité culturelle pour des Amérindiens ou une solidarité familiale pour des frères, gendres, beaux-frères et beaux-pères, habitants des côtes ou citadins, des formes de sociabilité différentes, et donc des échanges et des comportements variés, pouvaient se manifester dans ces établissements.

Les militaires buvaient et mangeaient toujours entre eux, à quelques exceptions près. Ils formaient en outre, à l'exception des Amérindiens, les plus gros groupes de clients, très souvent composés de trois à cinq individus. Sous-officiers et soldats se mêlaient volontiers ; alors que les premiers étaient plus âgés, les seconds avaient généralement de 20 à 29 ans. Une solidarité de métier se doublait donc d'un esprit de camaraderie facilité par un âge rapproché. Les jeunes soldats avaient certainement beaucoup en commun, davantage qu'avec les autres jeunes montréalais et l'ensemble de la population. Il n'était pas impossible, néanmoins, qu'ils partagent leur table avec des gens de métiers ou des journaliers à l'occasion. La mise en pension ne pouvait en effet empêcher la création de nouvelles amitiés avec la population. Quant aux sous-officiers, surtout dans la fin de la trentaine, ils pouvaient de temps à autre s'asseoir en compagnie de commerçants et de marchands d'un même âge. Malgré la mixité des sous-officiers et des soldats, une légère distinction de hiérarchie sociale devait donc se manifester entre eux, la différence d'âge y contribuant probablement, ainsi que les relations extra-professionnelles qu'ils développaient à l'intérieur des auberges et des cabarets.

²⁰² Les groupes auxquels nous référons sont ceux que nous avons pu découvrir suite à l'analyse des dossiers de justice sélectionnés. Pour chaque groupe de clients, l'âge et la profession de chacun des individus, lorsque mentionnés, ont été identifiés, permettant de découvrir leurs habitudes d'association, suivant des tranches d'âge et des catégories socioprofessionnelles. Se référer aux tableaux 15 et 16, placés en annexe D.

Habituellement en groupes nombreux, formant du moins les plus gros groupes de clients identifiés, les Amérindiens fréquentaient toujours les cabarets et les auberges ensemble. Ils étaient quatre à une dizaine à cogner de porte en porte pour trouver quelqu'un, cabaretier ou non, pour leur troquer de l'eau-de-vie ou du vin. Pénétrant alors chez quelque débiteur de boisson, ils buvaient leurs consommations de façon rapide, puisque clandestine, et repartaient généralement en quête d'un autre endroit où boire. Ils étaient surtout de même nation et provenant de la même réserve, mais une rencontre entre gens du Saut-au-Récollet et du Saut-Saint-Louis était tout de même possible²⁰³. Par ailleurs, des fréquentations de cabarets ayant permission de vendre bière et cidre aux Amérindiens, permettaient à ceux-ci une consommation légale et donc réalisée de façon moins discrète. Ces Amérindiens prenaient alors place dans la maison de l'hôte comme tout bon client.

Artisans, commerçants, journaliers, ouvriers et habitants formaient des groupes mixtes et ordinairement peu nombreux. Ils se réunissaient à deux ou trois le plus souvent et, bien que se fréquentant l'un l'autre, ils ne s'associaient que rarement avec d'autres types de clients, si ce n'est à l'occasion à des soldats ou des sous-officiers. En fait, ces professions « populaires » constituaient l'essentiel de la clientèle civile des auberges et des cabarets. Peu étonnant donc de les voir assis ensemble, côtoyant parfois les militaires, lesquels comptaient pour la moitié des clients dans ces établissements. Probablement à cause de leur caractère rural et donc quelque peu étranger à la ville, les habitants avaient une tendance à se regrouper, bien qu'ils aient à l'occasion fréquenté des journaliers, des artisans et des commerçants. À l'intérieur de ces groupes, les gens d'un même âge étaient plus prompts à se réunir, mais les données ne sont pas suffisantes pour conclure, chez ces groupes socioprofessionnels, à une solidarité de génération.

Il arrivait d'autre part que des gens fréquentent les auberges et les cabarets seuls, donc en ne faisant partie d'aucun groupe. Très peu d'entre eux ne semblent cependant y être restés

²⁰³ Ce fut le cas chez Pierre Marchetaux dit Desnoyers le vendredi 5 juin 1711 vers 5 heures du soir. Ce cabaretier avait permission de donner à boire chez lui bière et cidre aux Amérindiens du Saut-au-Récollet, mais non à ceux du Saut-Saint-Louis. Ces derniers s'étant joints à un groupe du Saut-au-Récollet, tous ensemble ils burent chez Marchetaux, qui pour cette raison fut traduit en justice suite à une inspection dans sa maison par les huissiers royaux. TL4 S1, 20 juin 1711 (no 024-1306).

seuls longtemps. En fait, l'hôte se joignait habituellement à ces gens d'âges et d'origines diverses²⁰⁴. D'autres cas révèlent des clients seulement de passage pour rencontrer une personne qui se révéla ne pas être dans l'établissement, pour régler une dette avec l'aubergiste ou le cabaretier ou simplement pour venir chercher de la boisson pour emporter. Un autre cas concerne un officier ayant logé dans une auberge. Un seul individu paraît avoir fait appel aux services des auberges et des cabarets seul, soit un jeune soldat logé chez le curé de Sainte-Anne et en route pour Montréal après avoir volé le coffre du banc des marguilliers²⁰⁵...

Ces établissements étaient donc bel et bien des lieux de réunions, bien que formées de petits groupes de deux à quatre individus²⁰⁶. Les groupes plus nombreux, à l'intérieur desquels des sous-groupes apparaissent néanmoins, s'expliquent davantage par la multiplication de chaises dans une seule pièce de l'auberge ou du cabaret pour laquelle les tables étaient peu nombreuses, voire même absentes. En somme, « pas de divertissement solitaire, on s'assemble en compagnies joyeuses, entre amis, camarades, voisins, en groupes d'âges et en famille »²⁰⁷. Cette dernière était peut-être même davantage au centre de ces réunions qu'elle ne l'était en France. La provenance diverse des gens de la Nouvelle-France, causant des pertes de repères culturels et des mariages entre gens de régions différentes, encourageait en effet une sociabilité familiale, tandis qu'en France, les régionalismes étant plus forts, la sociabilité y était davantage de voisinage²⁰⁸.

²⁰⁴ Cinq individus ont été identifiés comme étant des clients seuls en compagnie de leurs hôtes. Il s'agit d'un panis de 22 ans chez Étienne-Joseph Martel, d'un homme de 65 ans, d'un ramoneur, d'un habitant et d'un homme d'âge et de profession non identifiés.

²⁰⁵ Il s'arrêta le dimanche 10 février 1732, à l'heure de la messe, au cabaret de l'habitant Charles Parent à Pointe-Claire, y attendant que quelqu'un passe avec une traîne pour poursuivre sa route jusqu'à Montréal. Arrêté seul dans le cabaret pour son vol, il aurait auparavant donné à boire à un homme qui l'aurait conduit de Sainte-Anne à Pointe-Claire. TL4 S1, 11 février 1732 (no 068-3902).

²⁰⁶ Cette constatation correspond à ce que suggère la répartition de la plupart des tables et des chaises dans ces établissements.

²⁰⁷ Roche, *op. cit.*, p. 271.

²⁰⁸ Mathieu, *op. cit.*, pp. 113-124.

5.2 Moments et durée de fréquentation

5.2.1 Moments

Durant l'année, la semaine ou la journée, des périodes étaient privilégiées par les clients pour se réunir en compagnie dans les auberges et les cabarets de Montréal²⁰⁹. L'automne domine parmi les saisons où les clients identifiés furent présents dans ces établissements, notamment au mois de novembre. Soldats et citoyens s'y trouvaient alors indistinctement. Vient ensuite la fin de l'hiver et le printemps, février en tête, puis avril ; le carême ne semblant pas limité la fréquentation des auberges et des cabarets. Ces mois correspondaient aux périodes creuses de l'année et l'ennui, causé par une baisse de l'activité²¹⁰, pouvait augmenter le besoin de divertissement et de regroupement dans les lieux de sociabilité tels que les auberges et les cabarets. Quant aux Amérindiens, c'est durant la saison estivale, particulièrement en juin et en juillet, qu'ils venaient à Montréal pour chercher de la boisson en allant d'un cabaret à l'autre.

Sur les jours de la semaine, le dimanche était bien entendu la journée par excellence pour la détente. Jour de repos, il incitait aussi à la sortie de famille pour assister au service divin. Une atmosphère de laisser-aller devait ainsi régner sur bon nombre de gens dans la ville. Quelques hommes en profitaient donc pour se changer les idées entre amis en partageant vin ou eau-de-vie chez un aubergiste ou un cabaretier qu'ils connaissaient le plus souvent et qui, comme eux, profitait de cette journée pour se reposer en leur compagnie. Les lundis étaient également préférés des clients pour leur sortie dans ces établissements. Parfois jours de fêtes, ces lundis offraient alors la même ambiance de liberté que les dimanches. Toussaint et Jour des

²⁰⁹ L'analyse des moments où les groupes de clients identifiés dans les dossiers de justice furent présents dans les auberges et les cabarets a permis de préciser des périodes favorables à leur fréquentation, tant pour l'année, la semaine, que la journée. Se référer au tableau 11, placé en annexe D.

²¹⁰ Mathieu, *op. cit.*, pp. 178-179. L'hiver venant, les transports étaient généralement limités dans la colonie d'où une baisse de l'activité économique. Outre les marchands et les commerçants, les artisans en souffraient également. Par ailleurs, au début de novembre la plupart des gros travaux de la ferme étaient terminés et pour l'habitant, l'hiver était aussi une saison moins active. Des sommets de fréquentations des auberges et des cabarets en novembre, février et avril sont donc le reflet d'une plus grande liberté de la population à ces périodes et donc de meilleures opportunités pour les loisirs. Les quartiers d'hiver laissaient également aux soldats une plus grande liberté.

Morts, Lundi de Pâques, la Sainte-Anne, Saint-Jude, et Saint-Simon sont les fêtes qui ont été identifiées et qui donnèrent lieu à la fréquentation d'auberges et de cabarets. Le samedi, particulièrement le soir et pour les militaires, était la troisième journée favorisée pour se regrouper dans ces établissements. Le lendemain, dimanche, jour de repos, commençait donc plus tôt pour certains. Quant aux autres jours de la semaine, ils étaient moins prisés par les clients civils ou militaires, mais davantage par les Amérindiens. Ceux-ci fréquentant le plus souvent les auberges et les cabarets de façon clandestine, il est probable qu'ils aient préféré y aller les jours où les autres clients risquaient moins de s'y trouver et donc de mettre leur hôte à l'amende en bavardant aux autorités. Il est aussi possible d'y voir un comportement culturel différent, définissant une relation entre le travail et les loisirs qui ne répond pas d'un calendrier. Les dimanches et jours de fêtes ne devaient pas avoir pour les Amérindiens la signification qu'ils avaient pour les Français.

Parmi les heures de la journée, celles de la matinée et celles du souper et du soir comptaient parmi les plus achalandées. Au matin, plusieurs clients, notamment des soldats, venaient sur les 7 à 9 heures pour déjeuner et boire un coup d'eau-de-vie. Ces heures regroupent 40% des fréquentations identifiées. Quant aux périodes du souper et du soir (35%), elles étaient bien entendu privilégiées pour la prise du dernier repas de la journée, mais également pour la consommation de boisson en plus grande quantité. Les réjouissances se poursuivaient rarement durant la nuit (2,5%), ce qui était en effet interdit par les autorités. Ouverts donc aux environs de 7 heures du matin jusqu'à 9 heures du soir, soit 14 heures par jour, les auberges et les cabarets étaient en fait visités habituellement durant les 3 ou 4 premières heures d'ouverture et les 4 dernières de la journée. L'autre moitié du temps - midi et après-midi jusqu'aux vêpres - ne connaissaient qu'un quart des fréquentations. De plus, c'étaient davantage les dimanches et lundis que ces heures voyaient arriver la plupart de leurs clients, donc vraisemblablement lors des jours de repos. Que les autorités aient dénoncé la mauvaise habitude des gens de se réunir dans les auberges et les cabarets durant les services divins n'étonne donc pas.

5.2.2 Durée

La durée des fréquentations est rarement indiquée de façon précise pour les groupes de buveurs et de mangeurs que nous avons identifiés. Elle paraît cependant très variable, allant de quelques instants à plusieurs heures, ou même quelques jours pour les logeurs. Le matin présentait généralement des durées de rencontre plus courtes, le temps d'un coup d'eau-de-vie jusqu'à une heure pour déjeuner. Quant à l'heure du souper et au soir, les fréquentations étaient alors plus longues, habituellement d'une à trois heures, donc le temps d'un repas ou jusqu'à la fermeture, pour boire du vin et jouer en compagnie. Durant la journée, le dimanche, les groupes pouvaient aussi rester quelques heures à l'auberge ou au cabaret, notamment s'ils se permettaient de négliger leurs devoirs religieux et de poursuivre leurs moments de détente durant les services divins.

5.3 Raisons de la présence et activités

5.3.1 Pourquoi vient-on ?

Bien que les occasions pour sortir dans les auberges et les cabarets de la ville n'étaient pas si nombreuses, essentiellement les dimanches, lundis et samedis, les raisons pour s'y retrouver étaient néanmoins variées. Hormis la simple nécessité de faire appel aux services de ces établissements - restauration, vente de boisson et plus occasionnellement le logement - , le désir banal, mais combien nécessaire, de se divertir constituait le premier motif de la fréquentation des auberges et des cabarets. Sans savoir si les repas qu'on y prenait répondaient davantage à un besoin ou s'ils constituaient en eux-mêmes une sortie, la consommation de boissons alcoolisées était, elle, bel et bien partie prenante d'un phénomène de divertissement. On allait au cabaret ou à l'auberge pour se divertir, donc pour boire.

Cette raison première pour la fréquentation de ces établissements par la majorité des clients n'était toutefois pas toujours planifiée. Bon nombre de clients s'y retrouvaient en effet assis ou attablés, de façon spontanée, suite à une invitation lancée par un ou plusieurs amis. La rue pouvait servir de cadre à cette invitation, signe d'un voisinage connu, aux liens de parenté

nombreux, dans lequel les partenaires de cabaret pouvaient être recrutés. Celui qui invitait se chargeait bien souvent de la dépense de l'invité, notamment lorsqu'il venait de toucher une somme d'argent non négligeable. Mais ordinairement, chacun payait son écot, du moins le faisait-il à tour de rôle. Les clients trop généreux pouvaient même soulever des soupçons de la part de leurs partenaires, lesquels se questionnaient alors sur la provenance de leur argent²¹¹. Ajoutez à ceci les prix assez onéreux de ces établissements et le doute paraît bien légitime.

Les soldats et les sous-officiers semblent avoir été plus nombreux à fréquenter les auberges et les cabarets par simple désir de divertissement. Boire, manger et faire forte dépense étaient au cœur de ces rencontres entre camarades militaires. Quant aux civils - artisans, commerçants et habitants - ils pouvaient bien entendu y venir pour se divertir, mais la dépense en était moins le loisir que la justification de leur présence. Auberges et cabarets étaient en effet des commerces. Les gens qui désiraient s'y réunir devaient par conséquent consommer, mais ces gens du peuple étaient moins dépensiers. Ils buvaient et mangeaient, mais de façon plus modérée. Ceci n'empêchait toutefois pas certains d'entre eux de terminer à l'occasion leurs sorties dans des états avancés d'ébriété.

En fait, les gens du peuple s'y retrouvaient davantage pour d'autres raisons que le divertissement. Ils y allaient aussi pour trouver quelqu'un qu'il cherchait, quelqu'un à qui ils devaient parler pour une raison ou l'autre, mais fréquemment suivant un motif économique. Des comptes et des dettes à régler forçaient artisans ou commerçants à entrer dans ces établissements pour y confronter leurs débiteurs ou leurs créanciers. De l'argent dû à un créancier entrant dans une auberge ou un cabaret et y voyant attablé son débiteur pouvait alors occasionner des réclamations, même des querelles. Tel cordonnier voyant un perruquier exiger une bouteille supplémentaire en profitait alors pour lui demander la somme qu'il lui devait pour une paire de chaussures non payée ; « puisque vous avez de quoi avoir bouteille, payez moi vingt sols que vous me devez »²¹². Par ailleurs, les débiteurs n'étaient pas toujours de

²¹¹ Nous faisons ici référence à plusieurs soldats ayant payé la dépense de leurs invités suite à des vols ou à une fabrication de fausse monnaie. Ces invités en concevaient parfois des doutes, allant jusqu'à quitter ou même dénoncer leur généreux partenaire.

²¹² TL4 S1, 28 février 1732 (no 068-3908).

mauvaise foi. En guise de paiement pour une quelconque marchandise, ils pouvaient aussi bien inviter leur créancier à l'auberge ou au cabaret afin d'y régler leur dette.

Par contre, on n'y cherchait pas quelqu'un que pour des questions de dettes. Des différends pouvaient inciter à pénétrer dans ces établissements afin d'y rencontrer une mauvaise langue et régler avec lui un malentendu. La tension était alors plus grande et l'injure, voire la bataille, ne tardait généralement pas. Il faut toutefois souligner qu'il s'agissait alors de relations qui débordaient un cadre normatif de l'échange verbal. Bon nombre de discussions sans conséquence ont également dû être partagées dans les auberges et les cabarets. Une invitation faite par un maçon à un autre maçon afin de discuter un partenariat de travail pouvait tout aussi bien déboucher sur une bouteille au cabaret et y sceller alors un contrat amical²¹³.

En somme, en plus d'être un commerce et un lieu de divertissement, l'auberge ou le cabaret était un lieu de rencontre, un point de rendez-vous, l'endroit où, à certaines heures de la journée ou certains jours de la semaine, on savait y trouver celui que l'on cherche, à qui l'on doit parler, d'affaire, de dettes ou d'un sujet personnel. La boisson y attirait évidemment plusieurs clients puisqu'elle faisait partie intégrante du divertissement, mais elle permettait également, par ricochet, toute une gamme de relations formant d'autres motifs pour fréquenter ces établissements. La bouteille pouvait consolider une entente commerciale, effacer une dette, renforcer une amitié, accueillir un invité²¹⁴. On allait donc au cabaret et à l'auberge pour resserrer des liens, qu'ils aient été de nature économique, familiale ou amicale, ce qui dépasse largement le simple divertissement. Chaque individu pouvait utiliser ces commerces pour créer, recréer ou maintenir un réseau de relations sociales avec son entourage, rappelons-le, masculin.

²¹³ TL4 S1, 27 août 1690 (no 003-0171).

²¹⁴ Nous parlons ici davantage de la boisson, puisque ces rôles lui revenaient plus fréquemment. Il ne faut toutefois pas oublier que les repas pouvaient aussi remplir ces rôles, notamment lorsqu'ils étaient offerts par des clients à leurs compagnons de table, suivant divers motifs.

5.3.2 Que fait-on ?

Dans le cadre de ces rencontres entre hommes, entre voisins, amis ou collègues, il arrivait que la boisson et les conversations fussent complétées par d'autres formes de divertissements. Le tabac et les jeux de hasard ou d'adresse étaient les compléments les plus fréquents à la sociabilité dans ces établissements.

a) Consommation de tabac

Dans l'une ou l'autre des quelques pièces de l'auberge ou du cabaret, assis au coin d'une table ou près du poêle à bois, avec le plus souvent une ou deux bouteilles de vin et quelques compagnons pour les partager, le client pouvait alors sortir sa pipe et fumer quelque peu. Cette activité paraît avoir été la plus fréquente dans les auberges et les cabarets étudiés. Le matin ou le soir, le dimanche ou quelque autre jour de la semaine, le tabac agrémentait régulièrement les sorties dans ces établissements, chargeant probablement l'air de son arôme et de sa fumée. C'est habituellement près du poêle que le fumeur, ou les fumeurs, s'installait avec sa pipe afin d'avoir toujours à sa portée la braise nécessaire pour rallumer son feu et un endroit propice à vider ses cendres²¹⁵. Le charbon paraît également avoir servi pour allumer les pipes²¹⁶. Fumer pouvait même être la première raison de la présence de gens dans les auberges et les cabarets, notamment durant les services divins. Les hôtes, interdits de vendre de la boisson durant ces moments, y toléraient en effet les fumeurs. Ceux-ci ne semblent pas avoir été des soldats, mais bien plutôt des artisans ou fréquemment des habitants²¹⁷.

²¹⁵ L'absence d'allumettes et de cendriers dans les établissements étudiés explique aisément cette position pratique du fumeur. Les dossiers de justice présentent également les fumeurs près des poêles à bois.

²¹⁶ À deux occasions, les fumeurs révèlent avoir utilisé un charbon pour allumer leur pipe, l'un d'eux tenant ce charbon à l'aide d'un couteau.

²¹⁷ Sur sept fumeurs identifiés, il y a un boulanger, un aubergiste (l'hôte), un panis / laboureur et quatre habitants.

b) Jeux de hasard et d'adresse

Outre la consommation de tabac, certains jeux se pratiquaient à l'occasion dans les auberges et les cabarets de Montréal. Leur variété demeure cependant difficile à établir. Ni trictrac, ni quilles, ni table de billard n'ont été découverts²¹⁸, alors que les cartes paraissent avoir été l'instrument du hasard le plus populaire. On pouvait avec elles jouer à différents jeux, comme par exemple à la triomphe²¹⁹. Au centre de ces parties, le pari était généralement présent et l'enjeu était le plus souvent les boissons consommées. Divers objets, notamment des vêtements, constituaient aussi la mise des joueurs. On pouvait même jouer avec l'aubergiste ou le cabaretier et lui parier le prix des consommations. Certains hôtes étaient par contre moins permissifs quant aux jeux, comme en témoigne la femme d'un aubergiste ayant refusé catégoriquement à un client de jouer aux cartes chez elle, alors qu'il s'y trouvait durant le service divin²²⁰. Par ailleurs, l'issue des parties pouvait occasionner des frictions, les perdants n'étant pas toujours bons joueurs et les gageures devant certainement accentuer leur frustration. À l'occasion donc, l'injure et même la bousculade pouvaient conclure cette activité qui, rappelons-le, n'était pas autorisée par les règlements concernant les auberges et les cabarets.

D'autres jeux, cette fois d'adresse, étaient aussi présents dans ces établissements. C'est ainsi qu'un groupe de soldats, dont l'un se croyait encore imbattable, fut mis au défi par un laboureur panis accompagné d'un autre habitant de Saint-Lambert au tir-au-poignet. Comme pour les jeux de hasard, un enjeu était encore présent. Il s'agissait cette fois d'un pot de cidre²²¹. L'été permettant d'autre part aux aubergistes et aux cabaretiers de servir quelques

²¹⁸ Le trictrac était un jeu de dés sur table. Quant au billard, ancêtre du billard actuel, il n'était présent, suivant nos recherches, qu'à l'intérieur d'établissements strictement réservés à ce jeu. Suivant l'ordonnance de l'intendant Dupuys du 22 novembre 1726, ceux-ci n'avaient pas le droit de vendre des boissons, contrairement aux auberges et aux cabarets. Proulx, *op. cit.*, 1972, pp. 39-41, note quant à lui la présence de divers jeux à Louisbourg - trictrac, billard, dominos, quilles, cartes - mais il ne peut rattacher que les cartes et le billard aux auberges et aux cabarets.

²¹⁹ Il s'agit en fait du seul jeu de hasard utilisant des cartes que nous avons identifié, mais les cartes devaient certainement permettre d'autres jeux de hasard. TL4 S1, 21 décembre 1721 (no 044-2679).

²²⁰ Ce refus lui valut une agression de la part du client, à laquelle l'aubergiste prit également part, voyant sa femme en difficulté. TL4 S1, 22 janvier 1720 (041-2449).

²²¹ Étant en désaccord sur le résultat de la partie, le panis accusant le soldat d'avoir tiré trop rapidement, le jeu devint cause d'une bataille à l'extérieur du cabaret. TL4 S1, 9 novembre 1710 (no 023-1264).

clients dans la cour arrière, des jeux pouvaient s'y dérouler. Ce fut le cas d'un groupe de buveurs jouant « à la boîte » au fond d'un jardin, alors que d'autres y mangeaient de la salade en buvant du vin. Le jeu ne semble pas, cette fois, avoir conduit à des désaccords²²². Les quilles étant un jeu d'extérieur, il est probable qu'elles aient pu aussi agrémenter les sorties estivales de certains clients à l'auberge ou au cabaret. Par contre, suivant nos recherches, aucun exemple ne nous en est parvenu. En fait, les jeux, de hasard ou d'adresse, paraissent avoir été plus occasionnels que fréquents dans les auberges et les cabarets.

5.4 L'échange : propos et comportements

5.4.1 Propos et discussions

Les conversations tenues dans les auberges et les cabarets sont habituellement reliées de près aux raisons pour lesquelles les clients s'y trouvaient et aux activités auxquelles ils s'adonnaient. Venus pour discuter d'affaires, deux maçons y parlèrent de leurs travaux et de leurs ententes. L'un offrit à l'autre de s'établir chez lui et de travailler pour lui sur différents contrats de maçonnerie, s'entendant mutuellement sur le partage des frais, etc. De nouveau au cabaret, ils discutèrent ensemble de leurs comptes, mirent au clair les avancées de leur partenariat²²³.

En d'autres occasions, les clients en profitaient pour se rappeler des dettes, pour se railler sur leurs amours, pour se mettre au défi suivant différents jeux. Tel marchand piqua au vif un soldat en lui parlant d'une fille qu'il courtisait. L'injure orienta la discussion sur les dettes du soldat envers le marchand, sur les difficultés d'affaires de celui-ci et au refus de lui permettre de s'asseoir en compagnie du groupe de militaires²²⁴. Par ailleurs, un bûcheron, logé dans une famille d'habitants de la côte Saint-Michel, vint chercher des explications au cabaretier de la côte. Celui-ci aurait dit que s'il désirait épouser la fille de son hôte, il n'avait qu'à la baiser. Le propos mal placé poussa non seulement le bûcheron, mais également les

²²² TL4 S1, 14 juin 1735 (no 077-4250).

²²³ TL4 S1, 27 août 1690 (no 003-0171).

²²⁴ TL4 S1, 5 novembre 1703 (no 015-0719).

frères et le père de la fille en question, à régler leur malentendu avec le cabaretier²²⁵. Il faut cependant souligner que ces sujets de discussion étaient délicats et qu'ils ont donc franchis plus facilement les barrières du temps par l'intermédiaire des poursuites judiciaires qu'ils purent occasionner suite à des voies de faits.

Les discussions les plus banales, mais sans doute les plus nombreuses, tenues dans les auberges et les cabarets ne peuvent malheureusement être découvertes. On devait certainement converser au sujet des métiers de chacun, de la température et de ses effets, prendre des nouvelles de la famille, de la santé de chacun et, en temps de guerre, partager ses inquiétudes face aux Iroquois ou aux Anglais. Suivant les regroupements de clients, militaires entre eux et gens du peuple ensemble, suivant qu'ils aient été en petits groupes, dans un cabinet isolé, ou plusieurs assis près l'un de l'autre autour d'un poêle à bois, ces conversations devaient être plus ou moins animées, toucher des sujets généraux ou particuliers.

5.4.2 Comportements et attitudes

Que les insultes aient pu prendre le dessus sur une discussion laisse bien entendu envisager des comportements et des attitudes qu'il ne fallait pas adopter. Les sujets chauds de l'époque touchaient l'honneur, le respect de la position sociale, la probité des hommes et la chasteté des femmes²²⁶. Ces sujets purent évidemment tous conditionner des limites qu'aucun client ne devait franchir dans ses propos, s'il ne voulait pas se voir gratifier d'un bougre, coquin, fripon ou autres invectives populaires de ce temps²²⁷. Les auberges et les cabarets, milieux d'hommes, apparaissent néanmoins avoir été des lieux par excellence pour l'affrontement verbal, la raillerie et la mise à l'épreuve de l'honneur personnel.

²²⁵ TL4 S1, 13 février 1736 (no 078-4307).

²²⁶ À ce sujet, voir Lachance, *op. cit.*, 1987, p. 26 ; et son article, « Une étude de mentalité : les injures verbales au Canada au XVIII^e siècle (1712-1748) », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 31, no 2, septembre 1977, pp. 229-239.

²²⁷ Lachance, *loc. cit.*, p. 233.

Les bagarres les plus innocentes naissent de l'exaltation entre bons compagnons à la fin du repas. Tout peut être sujet à dispute, la qualité du vin, le prix de la bouteille, un regard appuyé, un propos trop vif. (...) Ces rixes confèrent au cabaret une forte part de son caractère de mauvais lieu, l'important c'est qu'elles sont partie intégrante d'un mode de relations habituelles et caractéristiques dans le comportement populaire. Elles prouvent la permanence de la violence et des prestiges de la force. Des gens qui se connaissent bien, des inconnus qui s'ignorent y ont recours car le vin et l'atmosphère ont relâché les contraintes, empêchent d'entendre raison.²²⁸

Les effets de la boisson sont en effet pour beaucoup, du moins aux dires des accusés et des témoins, dans les échauffourées qui éclataient à l'intérieur de ces établissements. Les aubergistes et les cabaretiers n'étaient toutefois pas en faveur de ces comportements et essayaient le plus souvent de les éviter ou de les enrayer. Un client trop soûl pouvait donc se voir refuser une autre bouteille sous prétexte que son hôte ne voulait pas trop de bruit dans son établissement. Quant aux batailleurs, si l'affrontement ne se produisait pas à l'extérieur, ce qui arrivait généralement, ils étaient vite jetés dehors ou séparés par l'hôte, assisté à l'occasion d'autres clients. Mais c'était davantage par crainte des autorités, d'une perte de permis et donc d'un revenu appréciable, que ces tenanciers voulaient habituellement éviter le scandale dans leur maison. En témoigne à cet effet la brutalité que certains employaient pour régler ces conflits, notamment lorsqu'il s'agissait de clients mauvais payeurs²²⁹.

Dans l'espace restreint d'une demeure privée, l'auberge et le cabaret n'empêchaient pas les clients d'être témoins l'un l'autre de leurs conversations. Malgré eux, les clients pouvaient toujours tendre l'oreille vers la table voisine, surtout lorsque les occupants de celle-ci élevaient le ton. Ainsi, une raillerie dite trop fort, un commentaire sur les dettes d'un compagnon, une accusation de vol, ou plutôt un soupçon de malhonnêteté, devenait sur le champ un affront prononcé devant public. L'honneur étant alors atteint, ne restait que l'exigence de le réparer. « Les insultes et voies de faits nous révèlent l'importance pour le Canadien d'avoir un bon renom et de jouir dans son milieu d'une bonne estime sociale. Les violences physiques comme

²²⁸ Roche, *op. cit.*, p. 265.

²²⁹ Nous faisons ici référence, entre autres, à un cabaretier ayant jeté un client querelleur hors de son établissement à l'aide d'une perche, TL4 S1, 22 mai 1718 (no 037-2241). Un autre exemple révèle un cabaretier ayant joué avec son client le prix des boissons et, ne s'entendant pas sur le paiement de celles-ci, se battirent. Le client, blessé, fut jeté dehors par l'hôte, qui ferma la porte et alla se coucher. TL4 S1, 21 décembre 1721 (no 044-2679).

les violences verbales n'ont d'autres buts que de veiller à ce que chacun respecte le rôle que la famille, les voisins, l'entourage et la société dans son ensemble lui accordent »²³⁰.

Malgré cette ambiance chargée de tensions, les auberges et les cabarets étaient aussi des lieux où l'amitié pouvait se consolider plutôt que se détériorer. L'invitation à boire était le comportement le plus susceptible d'offrir cette occasion. Un client tout juste entré dans un établissement était bien souvent attendu, sinon invité à se joindre à un groupe déjà présent. Il va de soi qu'une personne refusée ne pouvait qu'en être offensée. Une fois tous réunis, les compères étaient en droit de bavarder d'un bon nombre de sujets, tout en évitant les plus susceptibles aux frictions, de blaguer également, l'humour ayant toujours sa place autour d'une bouteille, mais en prenant garde de ne pas pousser la moquerie trop loin. Ainsi, malgré des comportements fréquemment reprochés de la part des autorités et même à l'occasion de la part des voisins, les clients des auberges et des cabarets pouvaient adopter des attitudes plus pacifiques et amicales.

*

Réservés davantage à une clientèle urbaine, donc locale, les auberges et les cabarets de Montréal étaient fréquentés durant les moments libres de la populace. Les saisons creuses, les jours de repos, les heures avant et après le travail voyaient donc arriver ces groupes de clients divers, généralement peu nombreux. Ceux-ci étaient constitués d'hommes, surtout de jeunes, du moins de gens de moins de quarante ans. Soldats et sous-officiers formaient la majeure partie de ces groupes, tandis que les citadins s'y présentant étaient d'origines socioéconomiques modestes, gens de métiers, petits commerçants et habitants, à l'occasion journaliers et ouvriers. Jeunes adultes, donc, quittaient pour quelques heures ou un moment, s'ils n'étaient pas célibataires, les contraintes familiales, leurs femmes et leurs enfants, pour se plonger dans un univers de masculinité imprégné de valeurs viriles. Une fréquentation par petits groupes, encouragée par un endroit d'espace limité, leur permettait des relations assez intimes. La promiscuité de l'établissement offrait cependant la possibilité à ces groupes de se

²³⁰ Lachance, *op. cit.*, 1987, p. 41.

rallier, créant une ambiance sociale plus large, laissant libre cours à certaines confrontations dans ce milieu devenu public.

Ces clients y recopiaient une division sociale à laquelle leur métier, leur âge et leur provenance les avaient habitués et s'y assoyaient donc le plus souvent avec des gens d'origine semblable. Mais gravitant dans des établissements aux espaces réduits, ces distinctions pouvaient se relâcher pour voir se rejoindre des gens aux vécus différents. Soldats et sous-officiers pouvaient ainsi côtoyer les gens de métiers, lesquels rencontraient également des habitants des côtes voisines, peut-être des petits cousins ou de vagues connaissances. Vin et eau-de-vie au centre de la table et de leurs relations, ces clients profitaient alors de ces lieux publics, non seulement pour se divertir, mais pour veiller chacun à la trame des liens qui les unissaient, socialement et économiquement. Afin de faire valoir ou simplement d'assurer devant les autres, parfois pour se défendre de mauvaises rumeurs, leur position sociale, ces clients s'invitaient à boire, se raillaient, se réclamaient des services ou se faisaient des offres, le tout conduisant de temps à autre à la confrontation verbale et physique.

En fait, bien qu'y venant pour se détendre - par la boisson, la nourriture, le tabac et à l'occasion les jeux - personne ne pouvait y oublier son bagage de rapports sociaux le liant aux autres. Milieux clos, les auberges et les cabarets ne pouvaient cependant empêcher les affaires du monde extérieur d'y pénétrer au même moment où le client franchissait la porte. Les discussions qui y résonnaient, les comportements qui s'y affichaient, les relations qui s'y établissaient étaient alors au cœur d'une sociabilité qui englobait tous les paramètres sociaux de chacun des clients. Auberges et cabarets étaient donc des lieux de sociabilité, puisqu'ils contribuaient à l'élaboration de réseaux d'individus venant de différents milieux de la société, ainsi qu'aux rapports que ces réseaux avaient entre eux.

Conclusion

Les auberges et les cabarets de Montréal étaient des commerces. L'acte commercial s'y déroulait avec la vente au détail de boissons alcoolisées et de repas, ainsi que la location d'un endroit pour dormir. Ils offraient par contre à leurs clients un produit qui dépassait la simple transaction marchande. En effet, par la possibilité de consommer sur place leurs achats, les clients s'assoient dans la demeure du commerçant, l'aubergiste ou le cabaretier. Ces commerces devenaient ainsi des lieux de sociabilité. Une multitude de relations interpersonnelles pouvaient alors se manifester, que ce soit entre les hôtes et les clients ou bien entre groupes de clients différents. Nous avons tenté de découvrir ces relations par l'intermédiaire des éléments ayant pu les délimiter et les influencer. En étudiant d'abord le fonctionnement des auberges et des cabarets, nous avons pu préciser ainsi leur rôle social.

Ayant toujours comme objectif une description interne de ces établissements, divers règlements ont permis de constater les comportements souhaités ou tolérés à l'intérieur de ceux-ci. D'abord, les autorités tentaient de limiter les abus causés par la consommation d'alcool et les scandales en découlant par une sélection des gens ayant la permission de tenir auberge ou cabaret. Des endroits choisis orientaient les clients vers une fréquentation légale et contrôlée. Connus, ces endroits facilitaient l'inspection de ce qui pouvait s'y dérouler. Les clients ne devaient s'y rendre qu'à des moments de la journée bien indiqués, suivant des heures de fermeture prescrites. Les produits offerts répondant à certaines normes de qualité et de quantité, les tenanciers attiraient ainsi des consommateurs dont les besoins correspondaient à ces services. Ils étaient de ceux pour qui des boissons spécifiques allaient permettre le divertissement, pour qui la nourriture disponible allait satisfaire un désir ou un besoin de manger hors de leur propre demeure, pour qui un espace restreint et public de consommation

n'allait pas les incommoder. L'atmosphère que créaient alors ces personnes entre eux découlait donc d'individus prêts et désirant ces conditions.

Parmi ces gens, certains étaient plus aptes à des comportements pouvant occasionner des désordres, du moins selon les autorités. Soldats et domestiques étaient susceptibles de créer des conflits avec leur famille d'accueil en menaçant de payer leurs dépenses à l'auberge ou au cabaret en subtilisant des objets ne leur appartenant pas. D'autre part, bon nombre de crimes étant commis en état d'ivresse, il était nécessaire, pour le bien de la société, que les boissons offertes dans ces établissements soient prises de façon modérée. Plusieurs règlements visaient donc à contrôler les consommations des clients, notamment celles des soldats et des Amérindiens, les premiers étant les principaux criminels de l'époque, les seconds, perçus pour belliqueux, étant une menace constante de violence. Par ailleurs, le bon fonctionnement de la société passant aussi par un travail efficace des citoyens, la fréquentation des cabarets et des auberges, lors des heures de travail, par des ouvriers, des artisans de la construction, des pêcheurs était une menace pour l'équilibre de la société. Il fallait donc y pallier en tentant de limiter ces fréquentations.

L'utilisation du feu était très contrôlée à cette époque, puisque les incendies mineurs pouvaient devenir désastreux. L'usage du tabac dans les auberges et les cabarets, doublé d'une maladresse qu'une trop forte consommation d'alcool pouvait occasionner, était donc interdit par les autorités. Enfin, les jeux de hasard populaires, cartes et dés, pouvant être sources de frictions et de pertes inutiles d'argent, y étaient également interdits. Dans l'ensemble, la réglementation des auberges et des cabarets visait le plus souvent le contrôle de ceux qui fréquentaient ces endroits et les relations qu'ils pouvaient y établir. Une restriction de la sociabilité afin que celle-ci se déroule pour le mieux était donc exercée par les autorités. Des rapports sociaux souhaités et tolérés, d'autres proscrits, sont ainsi apparus au travers de cette réglementation, précisant ce qui était vécu dans ces lieux de sociabilité, que ce soit de façon légale ou interdite.

La description de l'aménagement interne de ces établissements a permis de dégager certaines limites, le cadre dans lequel la sociabilité était contenue. Que ce soit dans le cabaret,

petit et aux pièces peu nombreuses, ou dans l'auberge, dont les pièces couvraient souvent deux étages, l'espace commercial et social de ces commerces était toujours incorporé, confondu, à un espace familial. Tant les habitants de ces commerces que leurs biens personnels faisaient partie intégrante de la scène dans laquelle la sociabilité des clients se déroulait. Les clients se trouvaient à la fois dans un lieu public et un lieu privé, ils allaient à l'auberge ou au cabaret, mais aussi chez un aubergiste, un cabaretier, des individus connus et dont les familles étaient présentes.

Ces individus, devenant parfois des compagnons de table, avaient habituellement un âge respectable. Plus vieux que la majorité de leurs clients, ils pouvaient néanmoins les connaître, les comprendre, puisqu'ils avaient bien souvent pratiqué le même métier qu'eux avant de tenir leur commerce, soit la profession de soldat. Nombre d'entre eux étant d'origine française, et non canadienne, ils n'en étaient que plus proches des jeunes soldats, arrivés comme eux, depuis peu, dans un pays et un continent complètement nouveaux. Par ailleurs, leurs origines socioprofessionnelles autres que militaires devaient leur fournir des affinités avec certains clients. Elles ne paraissent toutefois pas avoir déterminé des clientèles singulières, si ce n'est dans les côtes où tenanciers et clients étaient du même coup des habitants.

Bien qu'un univers masculin, puisque les clients s'y regroupant étaient des hommes, plusieurs femmes tenaient auberge ou cabaret. Mais c'est à leurs époux que revenaient le titre d'aubergiste ou de cabaretier. Dans leur propre demeure, ces femmes veillaient malgré tout aux services des clients. Elles devaient ainsi participer, du moins être témoins d'une sociabilité typiquement virile, c'est-à-dire imprégnée de caractéristiques, de valeurs et de préoccupations propres aux hommes. Quant aux enfants de ces commerçants, la plupart du temps jeunes durant la carrière de leurs parents, ils étaient contraints de partager avec les clients l'endroit qui allait connaître les premières années de leur vie. Ce va-et-vient d'adultes, cette présence presque étrangère à l'œil d'un enfant, pouvait influencer leur maturation. Les clients devaient toutefois être peu incommodés par leur présence, puisqu'eux-mêmes ayant grandi dans des familles nombreuses aux habitations étroites.

Choisissant ordinairement une maison dans un endroit de la ville plus passant, afin d'y faciliter leur commerce, les aubergistes et les cabaretiers y tenaient alors une carrière généralement longue. Pour la population, ceci signifiait un endroit familier, une enseigne depuis longtemps perçue, au coin d'une rue, à chaque passage devant l'établissement. Les gens qui s'y assemblaient reconnaissaient donc les lieux, pouvaient y développer un sentiment de familiarité, notamment pour les soldats s'y retrouvant fréquemment et pour qui l'absence de famille devait certainement créer un besoin d'identification. L'auberge ou le cabaret, au cœur de la ville ou sur une artère principale pour au moins quelques années, pouvait ainsi devenir un second chez soi. Mais contrairement à la demeure du client du peuple - l'artisan ou le petit commerçant - l'auberge et le cabaret étaient des lieux où les préoccupations familiales pouvaient être mises de côté pour quelque temps.

Tout dans le décor de ces établissements devait par contre rappeler aux clients l'univers familial qu'ils connurent en France ou qu'ils partageaient déjà avec une épouse. Demeure du commerçant, l'auberge ou le cabaret était pourvu non seulement du nécessaire de réception - tables, chaises et lits d'appoint - mais également de meubles de rangement pour les biens personnels de la famille et de tous les autres objets d'usage ménager. En fait, on recevait chez soi, dans une maison aux dimensions à peine supérieures à celles des clients. Seul l'ajout de tables et de chaises dans les quelques pièces de l'endroit les distinguait. Ceci avait pour conséquence de disperser une partie de la clientèle à l'intérieur de la maison. Les pièces principales, mieux aménagées pour la réception de plusieurs clients, devaient favoriser une sociabilité plus chahuteuse ; mais des rencontres plus intimes pouvaient aussi avoir lieu dans les cabinets et chambres secondaires, auprès d'un lit ordinairement réservé à un membre de la famille. Malgré tout, la promiscuité de l'endroit occasionnait des contacts rapprochés entre les clients (et les hôtes), notamment dans les cabarets peu spacieux.

Le chauffage, l'éclairage et la décoration de ces endroits étaient peu différents de ceux des ménages domestiques de la majorité de la population. Les clients, d'origine semblable à celle des hôtes, gens du peuple ou militaires, y reproduisaient alors des comportements habituels ; ils se chauffaient près du poêle à bois et limitaient leurs activités à la nuit tombée. Le premier comportement posé dans une auberge ou un cabaret donnait l'occasion aux clients

de se rapprocher, même de se mêler, puisqu'autour du poêle, les tables étaient absentes. Une convivialité plus grande était donc possible dans la pièce, généralement la chambre du maître, où se trouvait le poêle à bois. Par opposition, les pièces dépourvues d'appareil de chauffage ne favorisaient pas un tel rapprochement entre les clients. Quant au second comportement, il correspondait à l'obligation de fermer les auberges et les cabarets à l'heure où l'obscurité était totale. Ainsi, durant les derniers moments de leur fréquentation, les clients étaient plongés dans une pénombre percée par quelques chandelles qui leur rappelait le temps venu de quitter les lieux. D'autre part, la décoration, à l'exception des plus grandes auberges, ne dotait pas le client d'un sentiment de sortie hors de l'ordinaire. Elle demeurait davantage sobre et pratique, quelques miroirs et rideaux, peu de diversité et donc aucune impression de dépaysement pour le client, contrairement à aujourd'hui où les restaurants, bars et hôtels sont recherchés pour leur cachet.

Chaque service offert par les auberges et les cabarets influençait également les relations qu'établissaient entre eux les clients. La restauration, plus que la consommation de boisson, impliquait un certain isolement des groupes de mangeurs, puisque les tables, peu nombreuses à la base, étaient dispersées dans les différentes pièces. À l'exception de quelques auberges mieux pourvues, le couvert et la lingerie de table étaient restreints. Ils rejoignaient encore une fois les habitudes de table que chacun pouvait retrouver chez lui. Mais cette alimentation prise entre amis était un déclencheur pour les échanges mutuels. On se donnait rendez-vous pour déjeuner, alors qu'en fait on répondait ainsi à un besoin de sociabilité. Les coûts des repas offerts, bien que variés, représentaient une forte dépense pour l'époque. Cette dépense justifiait par contre la présence des clients. L'importance d'être ensemble dépassait le montant à déboursier. Le repas, à peine plus raffiné que chez soi, était tout de même un symbole, il représentait l'union entre des compagnons de table.

Mais de façon encore plus prononcée, les boissons cimentaient les relations que venaient développer ou consolider les gens dans les auberges et les cabarets. Elles répondaient à un désir de divertissement, certes, mais elles étaient davantage la concrétisation physique d'un besoin social, celui de se réunir. L'achat des boissons en quantité supérieure à la consommation individuelle orientait vers le partage des breuvages, accentuant ainsi le

sentiment d'unité entre les buveurs. On s'invitait donc mutuellement à boire, on divisait les frais, élevés, de la bouteille de vin ou de la roquille d'eau-de-vie, toutes deux préférées aux autres boissons. Diverses considérations sociales prenaient place dans ce triangle formé entre la bouteille et deux clients. Conversations, humour, confrontations jaillissaient autour de ce catalyseur, donnant aux auberges et aux cabarets leur caractère de sociabilité. La mobilité des chaises y permettait des regroupements plus nombreux et l'alcool, plus que les repas, transformait un espace restreint en un véritable lieu public.

C'est d'une façon complètement différente que le logement devait être vécu dans ces établissements. Les relations qu'il impliquait étaient cette fois davantage entre le client et ses hôtes. Offert à titre de dépannage, et principalement dans les établissements assez spacieux pour le permettre, le logement signifiait un partage encore plus étroit de l'espace familial. Le lit proposé au client en était soit un de faible qualité ou celui d'un membre de la maisonnée. S'il demeurait pour quelque temps, on pouvait lui céder un cabinet. Bien qu'ayant alors sa propre table, ce client se mêlait éventuellement à la vie familiale de ses hôtes. Par ailleurs, l'hypothèse que des clients aient pu partager un même lit, bien qu'aucune information ne nous l'ait confirmée, ne peut que laisser croire à une certaine « non-gêne » entre les clients, comme c'était le cas entre les membres des familles de l'époque, sans toutefois transgresser les bonnes mœurs. La présence des lits près des tables permettait d'autre part un repos momentané à la fin d'un repas ou d'une bouteille. Un comportement de familiarité entre les clients et les membres de la maisonnée apparaît également ainsi.

L'utilisation du crédit, non autorisé par la réglementation des auberges et des cabarets, contribuait aussi à un échange particulier entre l'hôte et le client. Une certaine confiance, basée sur la connaissance du client, était au centre de cette entente commerciale. Mais cette forme de transaction était courante dans une société peu pourvue en espèces sonnantes. Elle révèle cependant que les clients ayant eu un compte dans ces commerces en étaient probablement des habitués.

Enfin, un regard porté sur l'identité même de ces clients a permis de découvrir entre qui se manifestait l'ensemble de ces éléments de sociabilité et de quelles façons. Les habitués se

recrutaient en majorité parmi les militaires. Ceux-ci formaient près de la moitié des clients de ces établissements. Les artisans, les petits commerçants et les habitants descendus en ville formaient l'essentiel de l'autre moitié de leur clientèle. Auberges et cabarets étaient donc les repères de personnes sans attache, soldats et petits officiers, et des gens du peuple. Les groupes socioprofessionnels plus aisés - marchands, notables, officiers, nobles, religieux - ne s'y rencontraient que rarement. Par ailleurs, Montréal étant une ville entourée d'une présence amérindienne majeure, celle-ci formait une partie non négligeable de la clientèle interdite de ces commerces. Provenant des réserves avoisinantes, les Amérindiens fréquentaient ensemble les auberges et les cabarets à des moments peu achalandés par les autres clients et y restaient peu de temps.

Dans l'ensemble, ces clients étaient des jeunes, du moins des hommes habituellement de moins de quarante ans. Plusieurs d'entre eux étaient donc célibataires ou jeunes mariés. Ils se réunissaient en petits groupes, à l'exception des militaires et des Amérindiens. Certaines hypothèses de sociabilité ont pu être vérifiées en examinant la façon dont ces gens se regroupaient. Ainsi, les militaires buvaient et mangeaient entre eux. Cette frontière professionnelle n'était toutefois pas hermétique, puisqu'il leur arrivait à l'occasion de fréquenter des gens du peuple. Ceux-ci, surtout les citadins - artisans, petits commerçants, journaliers et petits travailleurs - se mêlaient l'un à l'autre plus aisément. Deux types de clientèles majeures occupaient donc l'espace restreint des auberges et des cabarets : militaires d'une part et gens du peuple d'autre part. Les habitants, venus des côtes et des villages voisins de Montréal, avaient tendance à fréquenter les auberges et les cabarets entre eux, notamment lorsqu'ils allaient dans un cabaret des côtes. À Montréal, ils s'assoiaient à l'occasion avec les gens du peuple, mais rarement avec les militaires.

Les jeunes, plus nombreux dans ces établissements, formaient des groupes distincts. Les clients dans la vingtaine, surtout des soldats, s'assoiaient généralement ensemble, alors que ceux dans la trentaine, plus souvent des sous-officiers ou des gens du peuple, restaient entre eux. Une sociabilité marquée par l'âge était ainsi la conséquence de regroupements par génération. Mais il n'était pas rare que les clients plus âgés se joignent aux jeunes, puisque

d'autres clients de leur génération étaient moins fréquents. Cette frontière n'était donc pas hermétique.

Les auberges et les cabarets étaient des commerces que fréquentaient davantage les gens de la place que les étrangers. Il s'agissait donc de lieux de rendez-vous pour des gens se connaissant. Pour le militaire, l'endroit permettait le divertissement entre compagnons d'armes, alors que pour le citadin, il donnait l'occasion de compléter des relations sociales entreprises dans la vie quotidienne, au travers notamment de l'exercice de leur profession. C'est le dimanche, le lundi et lors des jours de fêtes, parfois le samedi, que l'on se réunissait à l'auberge ou au cabaret habituel. Le matin et le soir étaient les moments de la journée préférés pour s'y retrouver. Les gens s'y rendaient durant leurs temps libres et non lors des périodes réservées aux travaux.

On y allait pour divers motifs : régler une dette, conclure une affaire, discuter d'un malentendu ou simplement rire et se reposer entre amis. Le tabac et, à l'occasion, les jeux de cartes étaient les principales activités qui complétaient ces raisons d'être à l'auberge ou au cabaret, desquelles découlaient des propos variés. Ces raisons ont permis de déterminer le rôle majeur des auberges et des cabarets en tant que lieux de sociabilité. En effet, bien que les services distribués sur place occasionnaient toute une gamme de relations entre les clients, ce n'était pas pour eux, fondamentalement, qu'on s'y rendait. La boisson et la nourriture étaient en fait des prétextes plus que des besoins. Ils donnaient l'occasion aux hommes de Montréal d'y entretenir un réseau de relations entre eux. On allait dans ces établissements pour resserrer des liens et même pour en éprouver la solidité. Leur caractère public, dans un espace privé et restreint, augmentait le besoin du faire valoir entre les clients. On pouvait donc y confronter l'estime sociale des autres et à l'occasion devoir le défendre lorsque remise en cause devant public. Les commentaires touchant l'honnêteté d'un client pouvaient à ses oreilles résonner comme une insulte et il se devait alors de protéger son honneur devant les autres clients présents, d'où les nombreuses batailles de cabaret dont la boisson accentuait le déclenchement.

Ce rôle social des auberges et des cabarets de Montréal apparaît avoir été le même que pour les établissements de Québec et de Louisbourg, et ce nonobstant des clientèles pouvant

varier suivant ces endroits. Les auberges et les cabarets de Louisbourg et de Québec étaient en effet fréquentés par les militaires et les citoyens, mais aussi par les pêcheurs et les matelots, contrairement à Montréal dont la clientèle était davantage caractérisée par la présence, quoiqu'illégale, d'Amérindiens. Les voyageurs devaient bien y constituer une clientèle singulière, mais nos résultats ne nous ont pas permis de le constater. À Paris, ce rôle était encore plus frappant, tout comme dans les villages de la France moderne. Malgré une apparence physique différente, dans un bâtiment public plutôt que dans la maison de l'hôte, les auberges et les cabarets y servaient de prolongement à la vie de voisinage et professionnelle des clients.

D'autre part, nous avons pu découvrir une distinction entre l'auberge et le cabaret. À l'aubergiste s'accolait une notion de réussite sociale supérieure à celle du cabaretier. L'emploi de ce titre, dans la majorité des actes notariés touchant ces deux commerces, en témoigne, alors que les autorités donnaient plus facilement le titre de cabaretier à ces gens. Cette réussite sociale découlait d'une réussite économique, laquelle se manifestait par un mobilier plus vaste et une maison plus spacieuse. Parvenant à s'établir dans une demeure mieux pourvue en meuble et en espace, l'aubergiste était en mesure d'offrir des services avec une capacité accrue. L'auberge était donc l'établissement suffisamment équipé pour permettre de loger et de nourrir un plus grand nombre de clients. Quant au cabaret, tenu dans une petite maison, son propriétaire ne pouvait bien souvent y offrir avec efficacité que de la boisson, d'où la différence fonctionnelle entre ces deux commerces, à l'un se rattachant le couvert et la couverte, à l'autre la bouteille. Néanmoins, ce n'était en fait qu'une différence de capacité de réception, chacun offrant indistinctement tous ces services, mais de façon plus ou moins réduite.

Quelques aspects de la sociabilité des auberges et des cabarets n'ont par ailleurs pu être suffisamment élucidés au cours de cette recherche. Les sources utilisées, restreintes volontairement afin de pouvoir en faire un traitement efficace, sont restées silencieuses sur quelques points. Elles n'ont ainsi permis aucun rapprochement entre les anciennes professions ou celles encore actives des aubergistes et des cabaretiers avec leurs clients, si ce n'est le grand nombre de militaires parmi tous ces gens. Il aurait été intéressant de savoir si un ancien tailleur

d'habits attirait des clients particuliers ou si un marchand combinant le métier d'hôtelier recevait certains individus plutôt que d'autres par exemple. D'autre part, une relation plus étroite entre la localisation des établissements et leurs clients aurait aussi été profitable. Les auberges et les cabarets du port recevaient-ils les mêmes hommes que ceux de la rue Saint-François ou de la Place d'Armes ? Enfin, les propos tenus dans ces commerces n'ont malheureusement pu être atteints que pour les sujets chauds et conduisant à des affrontements. Afin de mieux comprendre le rôle social de ces endroits, une meilleure connaissance des sujets de discussion les plus communs aurait certes permis de saisir avec plus de justesse les motifs justifiant la présence des gens dans ces établissements.

Du point de vue fonctionnel, sont également demeurées certaines interrogations. Le service de restauration n'a pu être découvert dans toute sa subtilité, notamment au plan de l'alimentation offerte. Certains aubergistes ou cabaretiers étaient peut-être plus spécialisés dans un type de repas qu'un autre, dans les pâtisseries par exemple, comme cela semble avoir été le cas chez Pierre Busson dit Subtil père. Ces spécialisations auraient pu répondre aux exigences de clientèles précises et déterminer des différences d'ambiance sociale entre les établissements. Le logement est de plus resté peu perçu, comme dans l'ensemble les échelles de prix pour les services, pouvant encore une fois être fonction de clients différents et donc d'une sociabilité variable. Enfin, le rôle joué par les tenants de ces établissements, à savoir qui préparaient les repas et qui servaient les clients, est aussi resté vague. Bien que commerces familiaux, les auberges et les cabarets pouvaient-ils à l'occasion inclure des employés, des cuisiniers, des serveuses ? Quelques exemples permettent de soulever l'hypothèse sans pourtant y répondre. Ces présences auraient une fois de plus déterminé des relations particulières avec les clients.

Par ailleurs, une étude plus approfondie du comportement démographique des gens occupants les métiers d'aubergiste et de cabaretier, ainsi que de leurs familles, aurait pu être entreprise. Avec un échantillon plus complet, il aurait été possible de mieux cerner quels individus étaient plus propices à tenir ces commerces. Par leur situation économique dans la société, une place dans la stratification sociale de l'époque aurait pu leur être attribuée. Un comportement de reproduction sociale aurait même pu être découvert en examinant les choix

professionnels de leurs enfants. Furent-ils nombreux les fils ou filles d'aubergistes et de cabaretiers à entreprendre des carrières semblables à celles de leurs parents ?

L'hygiène et le folklore - danses, chants, musique ou contes - dans ces établissements sont d'autres points qui n'ont pas été abordés. Quoi qu'il en soit, tous ces silences sont autant de pistes de recherche qui pourraient être entreprises. Mais, sachant le rôle social des auberges et des cabarets d'un point de vue interne, il serait avant tout intéressant de découvrir l'impact qu'il avait sur la société montréalaise. Que ce soit simplement la place prise dans Montréal par le commerce en gros des boissons fournies pour ces établissements ou bien l'impact de leur consommation sur les relations entre les gens, non seulement à l'intérieur des auberges et des cabarets, mais aussi à l'extérieur de ceux-ci ; voilà d'autres thèmes majeurs qui pourraient être étudiés et mis en relation avec ces commerces. Le rôle de la vente de boisson au détail pour emporter impliquait une sociabilité entre les aubergistes, les cabaretiers et les citoyens, mais également au sein ces derniers. Cette boisson non consommée sur place l'était certainement ailleurs, parfois suite à une revente illégale, et donnait ainsi d'autres occasions de sociabilité, cette fois dans la demeure privée, la rue ou en quelque autre endroit.

Bibliographie

Sources manuscrites :

Archives nationales du Québec à Montréal (A.N.Q.M.) :

Greffes de notaires : inventaires après décès,

A.N.Q.M., min. A. Adhémar dit Saint-Martin, inventaire après décès, 25 avril 1689.

A.N.Q.M., min. A. Adhémar dit Saint-Martin, inv., 3 mai 1703.

A.N.Q.M., min. G. Hodiesne, inv., 23 septembre 1749.

A.N.Q.M., min. J.-C. Raimbault de Piedmont, inv., 5 mai 1733.

A.N.Q.M., min. J.-B. Adhémar dit Saint-Martin, inv., 6 août 1750.

A.N.Q.M., min. L.-C. Danré de Blanzy, inv., 10 mai 1751.

A.N.Q.M., min. L.-C. Danré de Blanzy, inv., 27 mai 1755.

A.N.Q.M., min. L.-C. Danré de Blanzy, inv., 6 novembre 1752.

A.N.Q.M., min. P. Panet de Méru, inv., 10 décembre 1774.

A.N.Q.M., min. G. Hodiesne, inv., 16 octobre 1755.

A.N.Q.M., min. L.-C. Danré de Blanzy, inv., 5 février 1739.

A.N.Q.M., min. L.-C. Danré de Blanzy, inv., 11 mai 1751.

A.N.Q.M., min. L.-C. Danré de Blanzy, inv., 21 janvier 1755.

A.N.Q.M., min. A. Loiseau dit Châlons, inv., 5 mai 1753.

A.N.Q.M., min. P. Panet de Méru, inv., 11 mai 1759.

A.N.Q.M., min. F. Simonnet, inv., 26 février 1740.

A.N.Q.M., min. F. Simonnet, inv., 9 octobre 1743.

A.N.Q.M., min. F. Simonnet, inv., 7 août 1748.

A.N.Q.M., min. F. Simonnet, inv., 17 février 1757.

A.N.Q.M., min. J.-B. Adhémar dit Saint-Martin, inv., 30 avril 1750.

Fonds Juridiction royale de Montréal (TL4). - 1693-1762.

Série Dossiers (TL4, S1). - 1693-1738.

Archives nationales du Québec à Québec (A.N.Q.Q.) :

Fonds Intendants (E1). - 1626-1760. - m de documents textuels

(unités de rangement). (Anciennement NF 2 à 8)

- Série Ordonnances (E1, S1). - 1626-1735. - m de documents

textuels (29 unités de rangement). (Anciennement NF 2)

Fonds Conseil Supérieur (TP1). - 1663-1760. - 9.28 m de documents textuels

(unités de rangement). (NF 11 à 16)

- Série Jugements et délibérations (TP1, S28). - 1663-1760. - 5,53m de documents textuels (81 unités de rangement) (NF 11)

- Série Dossiers (TP1, S777, 1 à 18). - 1663-1759. - 0,95 m de documents textuels (18 unités de rangement) (NF 13)

Répertoires analytiques et inventaires :

Lafortune, Hélène et Normand Robert, s.l.d.d. Parchemin : banque de données notariales du Québec ancien (1635-1885). Montréal, Société de recherche historique Archiv-Histo, Archives nationales du Québec et Chambre des notaires du Québec, 1986 - .

Massicotte, E.-Z. Répertoire des Arrêts, Édits, Mandements, ordonnances et règlements. Conservés dans les archives du Palais de justice de Montréal. 1640-1760. Montréal, G. Ducharme (libraire-éditeur), 1919. 140 pages.

Roy, Pierre-Georges. Archives de la Province de Québec. Ordonnances, commissions, etc., etc., des gouverneurs et intendants de la Nouvelle-France, 1639-1716. Beauceville, l'Éclaireur, 1924. Vol. 1 et 2 ; 328 et 352 pages.

Roy, Pierre-Georges. Archives de la Province de Québec. Inventaire des Jugements et Délibérations de la Nouvelle-France de 1717 à 1760. Beauceville, l'Éclaireur, 1932 à 1935. Vol. 1 à 7.

Roy, Pierre-Georges. Archives de la Province de Québec. Inventaire d'une collection de pièces judiciaires, notariales, etc., etc., conservées aux archives judiciaires de Québec. Beauceville, l'Éclaireur, 1917. Vol. 1 et 2 ; 585 pages.

_____. Les origines de Montréal. Mémoires de la Société historique de Montréal. Onzième livraison. Montréal, Adj. Menard, imprimeur et éditeur, 1917. 364 pages.

Méthodologie :

Cardin, Martine et John A. Dickinson. « Les inventaires de biens après décès et la civilisation matérielle dans les plaines de Caen et de Montréal, 1740-1780 », dans François Lebrun et Normand Seguin (dir.), Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest. XVIIIe-XXe siècles. Actes du colloque franco-québécois de Québec (1985). Trois-Rivières, Centre de recherche en études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières avec la collaboration des Presses Universitaires de Rennes 2, 1987. Pp. 131-140.

Croix, Alain. « Relations villes-campagnes et inventaires après décès dans la France de l'Ouest (16^e-19^e siècles) : le point sur une enquête », dans François Lebrun et Normand Seguin (dir.), Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest. XVIIIe-XXe siècles. Actes du colloque franco-québécois de Québec (1985). Trois-Rivières, Centre de recherche en études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières avec la collaboration des Presses Universitaires de Rennes 2, 1987. Pp. 141-150.

Levasseur, Roger (dir.). De la sociabilité. Spécificité et mutations. Les Éditions du Boréal, 1990. 348 pages.

Paquet, Gilles et Jean-Pierre Wallot. « Les inventaires après décès à Montréal au tournant du XIX^e siècle : préliminaires à une analyse ». Revue d'histoire de l'Amérique française. Vol 30, no 2, septembre 1976. Pp. 163-221.

Ouvrages généraux :

A) Volumes :

Audisio, Gabriel. Des paysans. XV^e-XIX^e siècle. Les Français d'hier. Tome I. Paris, Armand Colin Éditeur, 1993. 367 pages (notamment chapitres 4, 5 et 12).

Bercé, Yves-Marie. La vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII^e siècle. Paris, Hachette, 1978. 286 pages (notamment chapitres II à IV et VI-VII).

Dechêne, Louise. Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle. Paris et Montréal, Plon, 1988 (1974).

Desloges, Yvon. Une ville de locataires : Québec au XVIII^e siècle. Ottawa, Ministre des Approvisionnements et Services Canada, 1991. 313 pages.

Garnot, Benoît. Sociétés, cultures et genres de vie dans la France moderne, XVI^e-XVIII^e siècles. Paris, Éditions Hachette, 1991. 187 pages (notamment chapitres 5 et 6).

Garnot, Benoît. Le peuple au siècle des Lumières. Échec d'un dressage culturel. Paris, Éditions Imago, 1990. 244 pages (notamment chapitres 1, 3, 4 et 8).

Lachance, André. La vie urbaine en Nouvelle-France. Montréal, Boréal, 1987.

Mathieu, Jacques. La Nouvelle-France. Les Français en Amérique du Nord, XVI^e-XVIII^e siècle. Québec et Paris, Les Presses de l'Université Laval et Éditions Belin, 1991. 254 pages.

Muchembled, Robert. L'invention de l'homme moderne. Sensibilités, moeurs et comportements collectifs sous l'Ancien Régime. Paris, Librairie Arthème Fayard, 1988. 513 pages (notamment chapitres 1, 4 et 6).

Muchembled, Robert. Cultures et société en France du début du XVI^e siècle au milieu du XVII^e siècle. Paris, C.D.U. et Sedes, 1995. 517 pages (notamment chapitres 9-10 et 13 à 15).

Roche, Daniel. Le Peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle. Paris, Éditions Aubier Montaigne, 1981. 286 pages.

Séguin, Robert-Lionel. La vie libertine en Nouvelle-France au XVII^e siècle. Volume 1. Ottawa, Éditions Leméac Inc., 1972. 348 pages.

Séguin, Robert-Lionel. Les divertissements en Nouvelle-France. Ottawa, Musée national du Canada, Bulletin no 227, no 6 de la Série des Bulletins de folklore, 1968. 79 pages.

B) Articles :

Courville, Serge, Jean-Claude Robert et Normand Séguin. « V. Les dispositifs de l'échange », dans Atlas historique du Québec. Le pays laurentien au XIX^e siècle. Les morphologies de base. Sainte-Foy, Les Presses de l'Université Laval, 1995. Pp. 101-123.

Dechêne, Louise. « La croissance de Montréal au XVIII^e siècle ». Revue d'histoire de l'Amérique française. Vol. 27, no 2 (septembre 1973). Pp. 163-179.

Massicotte, Daniel. « Stratification sociale et différenciation spatiale en milieu pré-industriel : le cas des locataires montréalais, 1731-1741 ». Revue d'histoire de l'Amérique française. Vol. 44, no 1, été 1990. Pp. 61-83.

Études :

I Études portant sur les auberges, les cabarets et autres débits de boissons :

A) Volumes :

Brennan, Thomas. Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth Century, Paris. Princeton (New Jersey), Princeton University Press, 1988. 333 pages.

Conroy, David W. Drink and the revolution of authority in colonial Massachusetts in Public Houses. Williamsburg (Virginia), published for the Institute of Early American History and Culture by the University of North Carolina Press, Chapel Hill & London, 1995. 351 pages.

Guillet, Edwin C. Pioneer Inns and Taverns. Toronto, 5 volumes, 1954-1962.

Kleberg, Tønnes. Hôtels, restaurants et cabarets dans l'Antiquité romaine. Études historiques et philologiques. Uppsala, Almqvist & Wiksells Boktryckeri Aktiebolag, 1957. 163 pages.

McBurney, Margaret et Mary Byers. Tavern in the town. Early Inns and Taverns of Ontario. Toronto Buffalo London, University of Toronto Press, 1987. 259 pages.

Nourrison, Didier. Le buveur du XIX^e siècle. Paris, Éditions Albin Michel, 1990. 378 pages.

Pailleron, Marie-Louise. Les auberges romantiques. Paris, Firmin-Didot et cie, 1929. 200 pages.

Proulx, Gilles. Les héritiers de Jacques Boisdon. Portrait de l'hôtellerie québécoise sous le régime français. Ottawa, Services canadiens des parcs, Parcs Canada, 1986. 135 pages.

Proulx, Gilles. Aubergistes et cabaretiers de Louisbourg, 1713-1758. Ottawa, Services canadiens des parcs, Parcs Canada, Travail inédit 136, août 1972.

B) Articles :

Arnett MacLeod, Margaret. « Fur traders'inn ». The Beaver. A Magazine of the North. Winnipeg, Hudson's Bay Company, no 278, décembre 1947. Pp. 3-6.

Beauroy, Jacques. « Note sur les boissons et l'importation de vins du Midi et d'Espagne en Nouvelle-France ». Annales du Midi. Revue de la France méridionale. Toulouse, Edouard Privat Éditeur, tome 83, no 104, oct.-déc. 1971. Pp. 419-429.

Donovan, Kenneth. « Cabarets et auberges de Louisbourg ». Bulletin de Recherches. No 135, Parcs Canada, août 1980 (1979).

Gagnon, Philéas. « Le premier cabaret tenu à Québec ». Le Bulletin des Recherches Historiques. (Recherches historiques. Bulletin d'archéologie, d'histoire, de biographie, de bibliographie, de numismatique, etc., etc., publié par Pierre-Georges Roy). Lévis, vol. 4, no 4, avril 1898. Pp. 116-117.

Gagnon, Philéas. « Réponses. Les enseignes sous le Régime français ». Le Bulletin des Recherches Historiques. (dir.) Pierre-Georges Roy. Lévis, vol. 18, no 2, février 1912. P. 62-63.

Gauthier, Armand. « Joseph Gauthier, tonnelier et aubergiste ». Lustucru. Boucherville, Société d'histoire des îles Percées, no 4, automne 1977. Pp. 19-23.

Massicotte, E.-Z. « Auberges et Cabarets d'Autrefois. Notes sur l'industrie de l'hôtellerie à Montréal sous le régime français ». Mémoires et comptes rendus de La Société Royale du Canada. Troisième série. Tome XXI. Séance de mai 1927. Ottawa, imprimé pour la société royale du Canada, 1927. Pp. 97-112.

Massicotte, E.-Z. « L'industrie hôtelière et les premiers aubergistes du régime anglais ». Le Bulletin des Recherches Historiques. (dir.) Pierre-Georges Roy. Lévis, vol 36, no 4, avril 1930. Pp. 203-206.

Massicotte, E.-Z. « La pension Morand à Montréal au XVIII^e siècle ». Le Bulletin des Recherches Historiques. (dir.) Pierre-Georges Roy. Lévis, vol. 38, no 11, novembre 1942. Pp. 339-344.

Mimeault, Mario. « Regards historiques sur les pêches V : Jean Gatin dit Saint-Jean, aubergiste et entrepreneur en pêche ». Gaspésie. Les 25 ans de la Stone-Consolidated dans la Baie-des-Chaleurs. Gaspé, Société Historique de la Gaspésie, vol. XXVIII, no 2 (110), juin 1990. Pp. 15-22.

II Études portant sur la culture matérielle et l'alimentation :

A) Volumes :

Décarie-Audet, Louise, Nicole Genêt et Luce Vermette. Les objets familiers de nos ancêtres. Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1974. 303 pages.

Douville, Raymond et Jacques-Donat Casanova. La vie quotidienne en Nouvelle-France. Le Canada, de Champlain à Montcalm. Paris, Hachette, 1964. Chapitres III et V.

Galabrun-Pardailhé, Annik. La naissance de l'intime. 3 000 foyers parisiens, XVII^e-XVIII^e siècles. Paris, Presses Universitaires de France, 1988. 523 pages.

Genêt, Nicole. Habitation et aménagement intérieur à Montréal au milieu du XVIII^e siècle. Mémoire de M. A. (Histoire (Arts et Traditions populaires)), Université Laval, 1977. 241 pages.

Laframboise, Yves. L'architecture traditionnelle au Québec. La maison aux XVII^e et XVIII^e siècles. Ottawa, Les Éditions de l'Homme, 1975. 319 pages.

L'Anglais, Paul-Gaston. Vestiges matériels et mode de vie : archéologie de six maisonnées bourgeoises de Québec et de Louisbourg au milieu du XVIII^e siècle. Québec, Thèse présentée à l'École des gradués de l'Université Laval pour l'obtention du grade de Philosophiae Doctor (Ph.D.), Faculté des Lettres, Université Laval, mars 1989. 764 pages.

Lessard, Michel et Huguette Marquis. Encyclopédie de la maison québécoise. 3 siècles d'habitations. Ottawa, Les Éditions de l'homme, 1972. 727 pages.

Rousseau, François. L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec. Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1983. 447 pages. (coll. « Les cahiers d'histoire de l'Université Laval »).

Séguin, Robert-Lionel. La civilisation traditionnelle de l' « habitant » aux 17^e et 18^e siècles. Fonds matériel. 2^e édition revue. Montréal, Éditions Fides, 1973. 701 pages.

Séguin, Robert-Lionel. La maison en Nouvelle-France. Ottawa, Roger Duhamel / Imprimeur de la Reine, 1968. Col. « Bulletins de folklore », Bulletin no 226. 92 pages.

Séguin, Robert-Lionel. Les ustensiles en Nouvelle-France. Ottawa, Éditions Leméac, 1972. 143 pages.

Vermette, Luce. La vie domestique aux Forges du Saint-Maurice. Ottawa, Ministère des Affaires indiennes et du Nord, Parcs Canada, Travail inédit 274, 1977. 597 pages.

Vermette, Luce. Les feux domestiques à Montréal, de 1740 à 1760. Mémoire de M. A. (Ethnographie traditionnelle), Université Laval, 1977. 180 pages.

B) Articles :

Mathieu, Jocelyne. « Quelques éléments de réflexion sur la quête du confort. Intérieurs domestiques comparés au XVIII^e siècle dans le Perche et au Québec », dans François Lebrun et Normand Seguin (dir.) Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest. XVIII^e-XX^e siècles. Actes du colloque franco-québécois de Québec (1985). Trois-Rivières, Centre de recherche en études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières avec la collaboration des Presses Universitaires de Rennes 2, 1987. Pp. 353-358.

Roy, Antoine. « Le coût et le goût des meubles au Canada sous le régime français ». Cahiers des Dix. Vol. 18. Pp. 227-239.

III Études portant sur la criminalité et la justice :

A) Volumes :

Lachance, André. La justice criminelle du roi au Canada au XVIII^e siècle. Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1978. 187 pages.

Lachance, André. Crimes et criminels en Nouvelle-France. Montréal, Boréal Express, 1987. 187 pages.

B) Articles :

Lachance, André. « La régulation des conduites dans la ville canadienne au XVIII^e siècle (1700-1760) : essai », dans François Lebrun et Normand Seguin (dir.), Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest. XVIII^e-XX^e siècles. Actes du colloque franco-québécois de Québec (1985). Trois-Rivières, Centre de recherche en études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières avec la collaboration des Presses Universitaires de Rennes 2, 1987. Pp. 327-336.

Lachance, André. « Une étude de mentalité : les injures verbales au Canada au XVIII^e siècle (1712-1748) ». Revue d'histoire de l'Amérique française. Vol. 31, no 2, septembre 1977. Pp. 229-239.

Muchembled, Robert. « Les coutumes de la violence. Approches d'une géographie de la criminalité de sang dans la France du XVII^e siècle », dans François Lebrun et Normand Seguin (dir.), Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest. XVIII^e-XX^e siècles. Actes du colloque franco-québécois de Québec (1985). Trois-Rivières, Centre de recherche en études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières avec la collaboration des Presses Universitaires de Rennes 2, 1987. Pp. 359-366.

Zoltvany, Yves F. « Esquisse de la Coutume de Paris ». Revue d'histoire de l'Amérique française. Vol. 25, no 3, décembre 1971. Pp. 365-384.

ANNEXE A

**Formule suggérée de permission pour vendre des boissons
au détail et tenir cabaret**

(A.N.O.Q., E1 S1, Ordonnance de Claude Thomas Dupuy, 22 novembre 1726)

ANNEXE B

Listes des aubergistes et des cabaretiers du gouvernement de Montréal
répertoriés à l'aide des sources consultées
et de la banque de données notariales *Parchemin*
(1688-1775)

Aubergiste :

- 1- Ardilos/Hardilos/Ardilosse/Ardilosse dit St Jean/Ardillos, Jean
(Ardilot/Ardilot dit St Jean, Jean-Baptiste)
- 2- Arnoldi, Pierre
- 3- Barbot, Geneviève (veuve de Philippe-Charles Rolland)
- 4- Benard/Besnard, Jacques (épouse Louise Denis) (faubourg Saint Joseph)
- 5- Benard dit Beausoleil/Besnard dit Beausoleil/Besnard dit Bausoleil, Jean (épouse
Geneviève Barbot)
- 6- Bergeron dit Lajeunesse, François
- 7- Bernard/Bernard dit Jolicoeur, Jean-Baptiste
- 8- Bigot/Bigot dit Lagiroflée, Jacques
- 9- Bizet, Paul (Charlotte Rencontre, veuve)
- 10-Bonnet dit Larochele, Pierre
- 11-Borbonne, François (épouse Thérèse Dudevoir)
- 12-Bouat, Abraham
- 13-Bougret dit Dufort, Pierre
- 14-Brebion dit Sanscartier/Brebyon dit Sansquartier, François
- 15-Bruneau, Joseph**
- 16-Bureau dit Bourbonnois/dit Bourbonnois/Buraux dit Borbonnais, François
- 17-Burgi, Christian
- 18-Busson dit Subtille, Pierre (26-02-1740)**
- 19-Busson dit Subtil, Pierre (25-04-1689)**
(Dubuisson dit Suptil/Dubuisson, Pierre)
- 20-Canien dit Desgranges, Leonard
- 21-Chevery, Jean de / Chevery dit Joannis, Jean (faubourg Sainte Marie)
- 22-Crevier-Duverné/ditDuverné/dit Duverne/Duvernay, Pierre
- 23-Daguerre dit Cadet, Adrien
- 24-Daubigny/D'Aubigny, Jean-Pierre
- 25-Deguire dit Boulonnois/dit Boullenois, Jacques

- 26-Delorme, Charles (faubourg Saint Joseph)
- 27-Denis dit Lyonnais/Lionay/Lionnois, Jacques**
- 28-Douillard, Charles
- 29-Dubois/dit Larejouissance, Joseph
- 30-Dudevoir, Claude
- 31-Dufresne, Luc (faubourg Sainte Marie)
- 32-Dulong/Dullong, Richard**
- 33-Dumont dit Pottevin, Gabriel
- 34-Dupuy, René
- 35-Edeline/Edelin/Edligne, Louis (épouse Madeleine Robert dit Drousson)
- 36-Etienne dit Durivage/Estienne-Durivage, Joseph**
 (**Durivage, Joseph-Etienne**) (**Joseph-Philippe-Etienne dit Durivage**)
- 37- *Gareau dit Saint-Onge, Pierre*
- 38-Gautron dit Larochelle, Joseph
- 39-Giraudot dit Laprairie, René
- 40-Godin/Godin dit Tourangeau/Gaudin dit Tousrangeau/Guodin, Joseph**
- 41-Grenot, Claude
- 42-Guilhory/Guillory, Simeon/Simon
- 43-Guillemot dit Lalande, François
- 44-Guillet/Guilhet, Mathurin
- 45-Henry, Michel (épouse Angélique Caron)
- 46-Herault, André
- 47-Huberdeau, Jean-Baptiste
- 48-Husard/Huzard/dit Lamoliere/Lamaliere/La mortière, François
- 49-Inselin dit Condé/Juselin dit Condé, Louis (faubourg Saint Laurent)
- 50-Lamotte/Lamothe, Pierre**
- 51-L'andron/Landron, Étienne
- 52-Lebert dit Yvon, Gabriel
- 53-Legault dit Deloriers, Charles
- 54-Letelier dit Lesperance, Antoine

- 55-Londint dit Galan, Pierre-Joseph
56-Lourdain dit Gallon, Pierre-Joseph
57-Mallere, François
58-Maranda, Jean-Baptiste (faubourg Saint Joseph)
59-Martel, Étienne-Joseph/Joseph/Joseph-Etienne/Joseph-François
60-Mauray dit St Cantin/Quentin Mauroy, Quentin
61-McClean, Samuel
62-Mecay/Macay, Robert
63-Medeberg, Samson
64-Megret, Jean
65-Mittlberger, Simon
66-Mongenay dit St Aurant, Germain
67-Moreau dit Laporte, Marin (épouse Catherine Lucos)
68-Moreau, Pierre (épouse Madeleine Richaune)
69-Murray, William
70-Nafrechoux/Nafreichoux/Nafrechou, Isaac
71-Nuce dit Laventure/Masse dit L'aventure, Antoine
72-Pachaud/Paschaud, Louis ((faubourg Saint Joseph) (faubourg de Québec))
73-Pepin, Charlotte (veuve de Etienne Campion)
74-Persant dit Lafons, Nicolas
75-Petit de Boismorel, Jean
76-Petit dit Lamarche, Jean
77-Pié/Pied/Pier dit St François, François
78-Pottier/Pothier, Claude
79-Rancour, Charles
80-Rechelle, Pierre
81-Rollan, Charles (voir Geneviève Barbot)
82-Rousseau, Jean-Baptiste (faubourg Saint Laurent)
83-Sergnat/Sargnat dit Lafon, Jean
84-Simon dit Lemarquis, Julien

- 85-Testu dit Beaugard, Daniel
- 86-Thouin dit Laliberte, Michel
- 87-Trudel, Jean (faubourg Saint Joseph)
- 88-Verron, Pierre**
- 89-*Andrieux, Antoine (Repantigny)
- 90-*Antoine dit Laviollaite, Pierre (côte de L'Assomption ; seigneurie de Repantigny)
- 91-*Brouillet, Joseph (Pointe aux Trembles)
- 92-*Desroches, Nicolas (Pointe aux Trembles)
- 93-*Evans, Henri (paroisse de Berthier)
- 94-*Fontigny/Fontigny dit St Jean, Pierre (Pointe aux Trembles)**
 (*Frontigny/Frontigny dit St Jean (Pointe aux Trembles), Pierre)
- 95-*Gautier/Gaultier dit St Germain/Gaudier dit St Jermain, Joseph (Boucherville)**
- 96-*Heneau, Pierre (ile Pereau)
- 97-*Jeannot/Jannote/Janote/Jannot/Janot dit Lachapelle/Jannot dit Lachapelle, Jean (Pointe aux Trembles)
- 98-*Jolly/Joly, Nicolas (La Prairie de la Magdeleine)
- 99-*Loubet, Philippe (Varenne)
- 100-*Meziere, Pierre (Varenne)
- 101-*Monarque, Jacques (Rivière Des Prairies)
- 102-*Morisse, François ; /Maurice/Morice, François (Rivière Des Prairies)
- 103-*Onalbrener/Uvalbrener/Vûalbrener, Pierre (Boucherville)
- 104-*Pinsonneau, Pierre (La Prairie de la Magdeleine)
- 105-*Raymond, Jean de (Pointe aux Trembles)
- 106-*Tinus, Louis (épouse Marie-Josèphe Martel, de St Henry)
- 107-*Vigé/Viger, Michel (Boucherville)

Aubergiste et cabaretier

- 1- Aubuchon/Aubuchon dit Lesperance, Jacques
- 2- Beauvais, Raphaël**
- 3- *Bétourné dit Laviolette, Adrien*
- 4- Billeron/Billeron dit Lafatigue, Pierre**
- 5- Bodain/Baudin/Bodin/dit Sanremission/dit Sansrimission/dit Sansremission, André**
- 6- Boucher, Guillaume (dit Vin d'Espagne ?)
- 7- Bracard dit Saint Laurent/Bracard dit Parisien, René
- 8- Champion/Campion dit Labontée/Campio dit Labonté, Etienne
- 9- Cheval dit St Jacques, Jacques
- 10-Collet/Collette/Colle, Claude**
- 11-Compain/Compain dit Lesperance, Bonaventure
- 12-De Lienne dit Bélanger/Delienne, Alexandre
- 13-Deliere dit Bonvouloir, Julien
- 14-Desboeufs, François
- 15-Duguast/Dugas, Vincent
- 16-GatineauGatinau/Gastineau/Gattineau/dit Laregle, François**
- 17-Guy, André
- 18-Jusseaume/Jussome/Juseau/Jusseaume dit St Pierre, Léonard**
- 19-Lecerf dit Lachasse, Pierre
- 20-Lenormand/Normant, Gaspard
- 21-*Marchetaux/Marcheteau/Marcheteaux/Marsheteau dit Desnoyer/Denoyer/Denoyé, Pierre*
- 22-*Miguet dit Latrimouille, Sylvain (épouse Marie Vaudry)*
- 23-Neveu, Charles
- 24-Rebel dit Larose, Pierre
- 25-Robidou/Roubidou/Boubidou, Guillaume (faubourg Saint Joseph)
- 26-Roman dit Sanscrainte, Jean
- 27-Rousseau dit St Jean, Jean**
- 28-Roy, Yves

Cabaretier :

1. **Compain dit Lesperance, Jérôme**
2. *Crépin, Claude (épouse Marie Vaudry)*
3. **Deroussels, Jean-Baptiste**
4. *Dupuy dit Montayeban, Nicolas (épouse Marie-Madeleine Emond)*
5. *Picard, Pierre*
6. *Thunay, Marie / Marguerite*
7. *Vanchy, Élizabeth de*

8. (*)**Castagnet, Mathieu (île Jésus ?)**
9. ***Charles, Joseph (Terrebonne)**
10. **Cuillierier, Jean (Fort Cuillierier)*
11. ***Ledoux dit Latreille, François (Longue-Pointe)**
12. **Lenoir dit Rolland, François (Fort Rolland)*
13. (*)**Marette, Charles (île Dupas ?)**

Légende :

- les noms indiqués en caractère **gras** correspondent aux individus pour qui des inventaires de biens après décès ont été faits.
- les noms indiqués en caractère *italique* correspondent aux individus identifiés à l'intérieur des dossiers de justice étudiés.
- les noms marqués d'un astérisque (*) correspondent aux individus identifiés ayant tenu leur établissement à l'extérieur de la ville de Montréal, mais dans le gouvernement de Montréal.

ANNEXE C

Carte de la ville de Montréal (1761)

(tirée de *Les origines de Montréal. Mémoires de la Société historique de Montréal. Onzième livraison, Montréal, Adj. Menard, imprimeur et éditeur, 1917)*

Légende :

- A Beauvais, Raphaël**
- B Billeron, Pierre ; dit Lafatigue**
- C Bodin, André ; dit Sansremission**
- D Busson, Pierre ; dit Subtil (père)**
- E Busson, Pierre ; dit Subtil (fils)**
- F Collet, Claude**
- G Denis, Jacques ; dit Lyonnais**
- H Dulong, Richard**
- I Étienne, Joseph ; dit Durivage**
- J Gatineau, François ; dit Larègle**
- K Godin, Joseph ; dit Tourangeau**
- L Jusseume, Léonard ; dit St-Pierre**
- M Lamotte, Pierre**
- N Martel, Étienne-Joseph**
- O Pié, François ; dit St-François**
- P Rousseau, Jean-Baptiste ; dit St-Jean**
- Q Verron, Pierre**

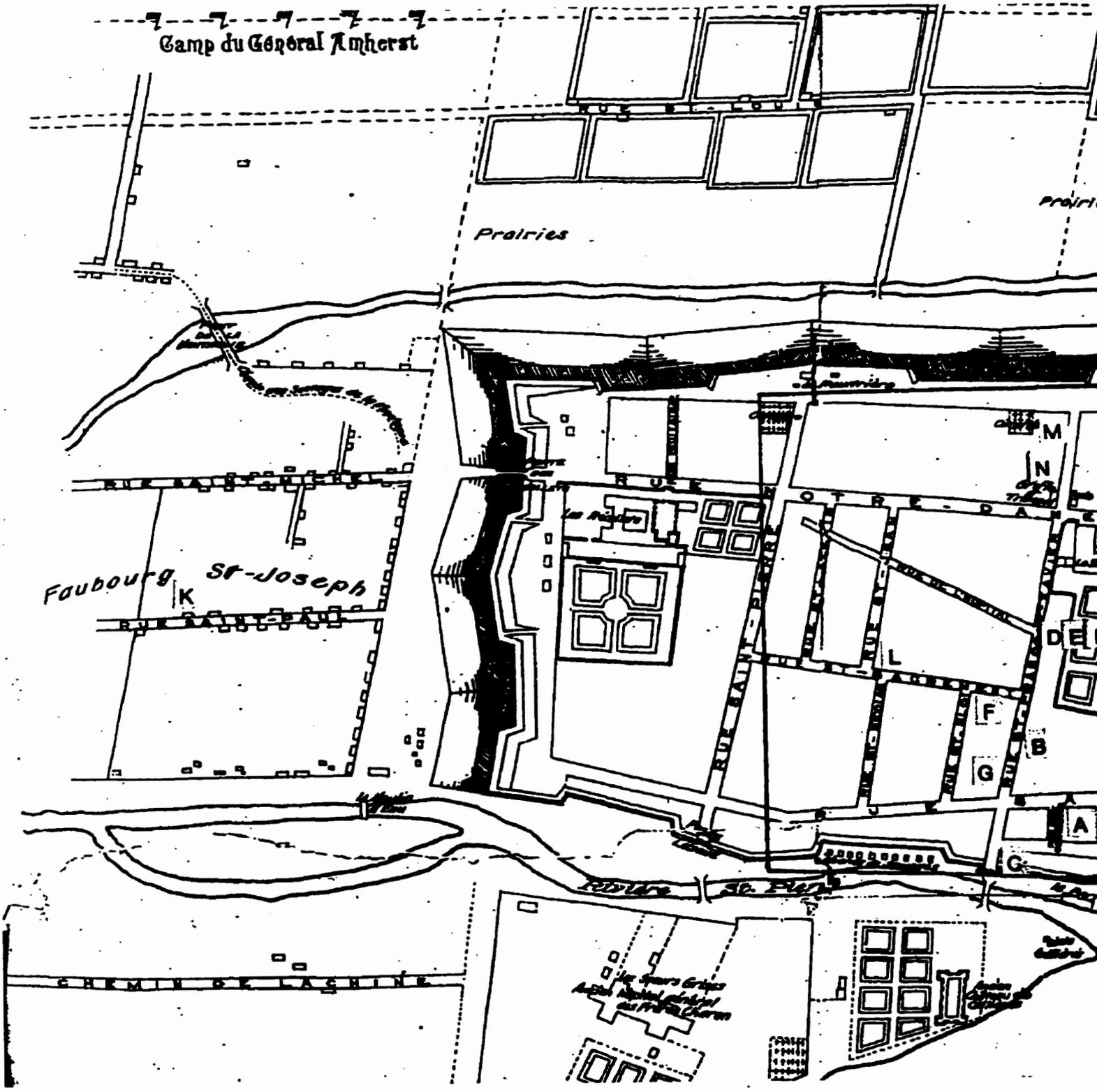
Camp du Général Amherst

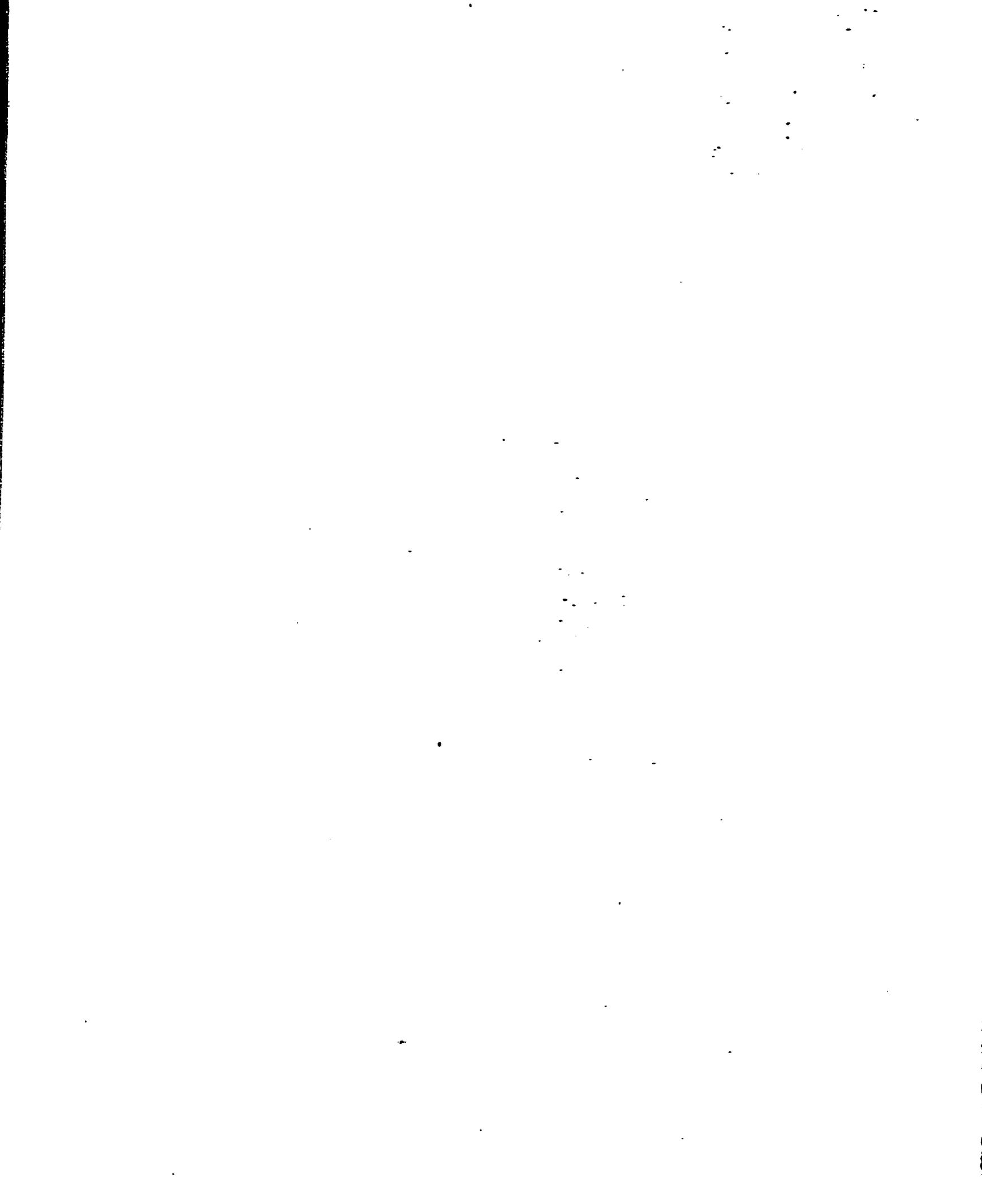
Prairies

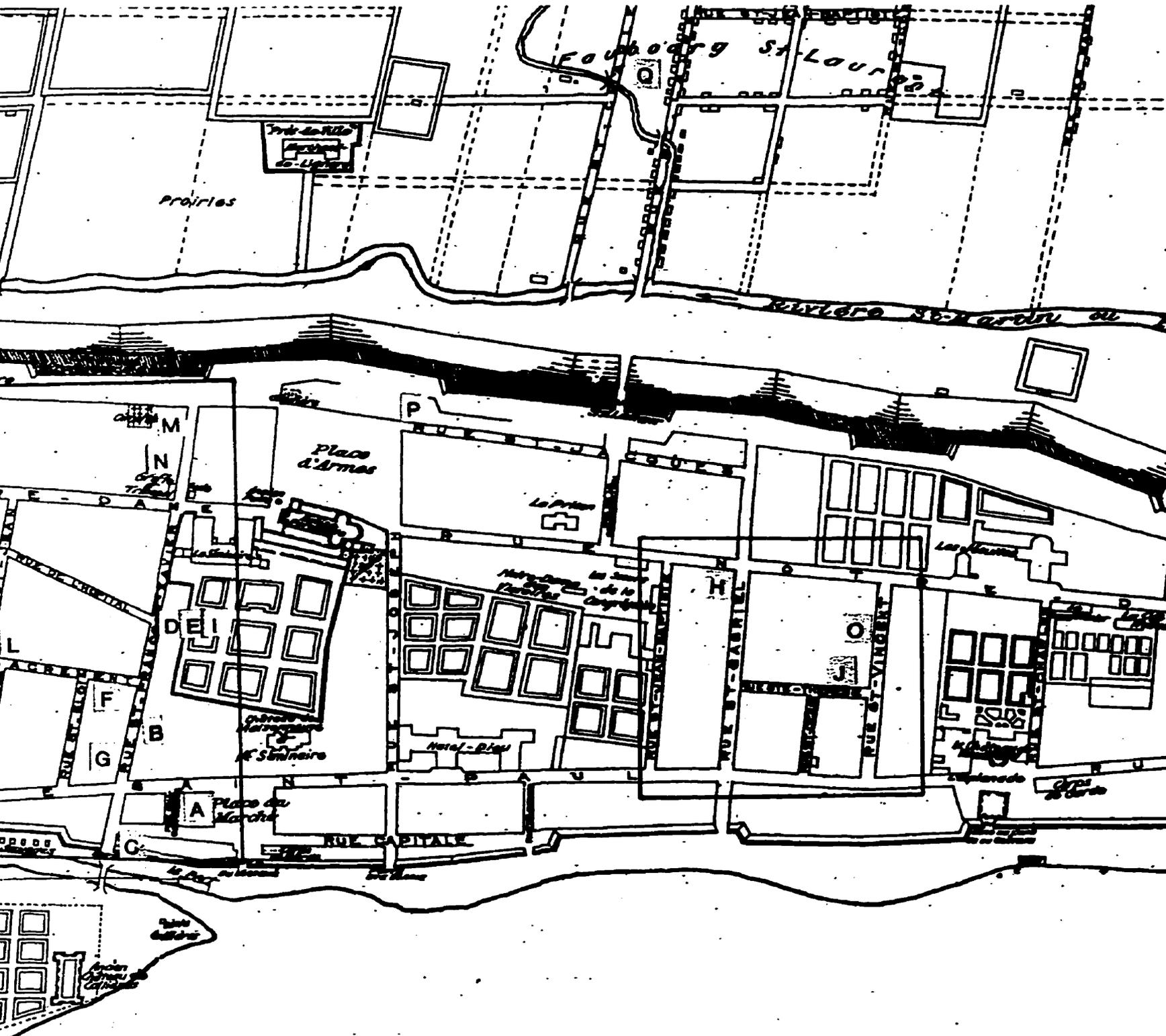
Faubourg St-Joseph

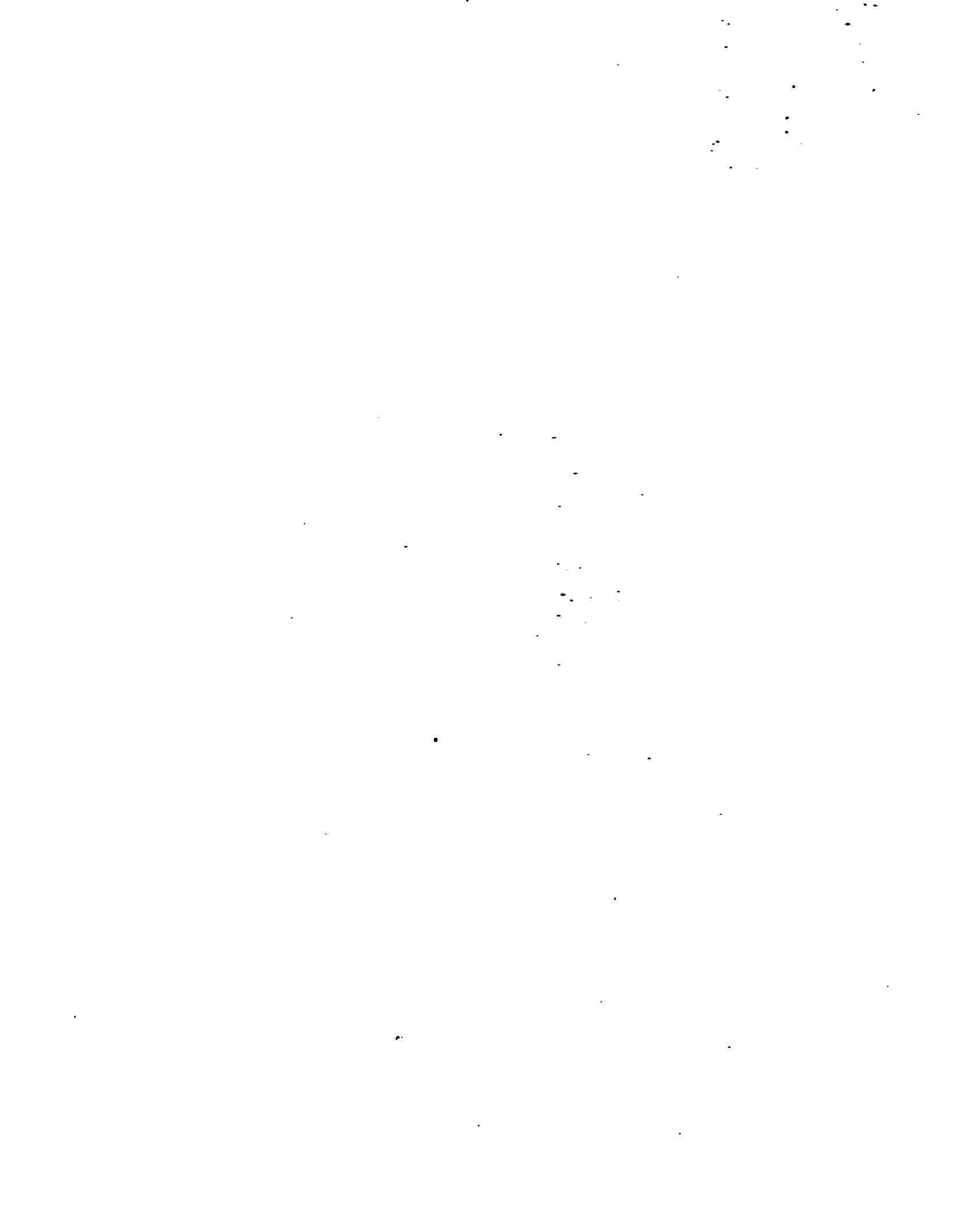
CHEMIN DE LA MACHINE

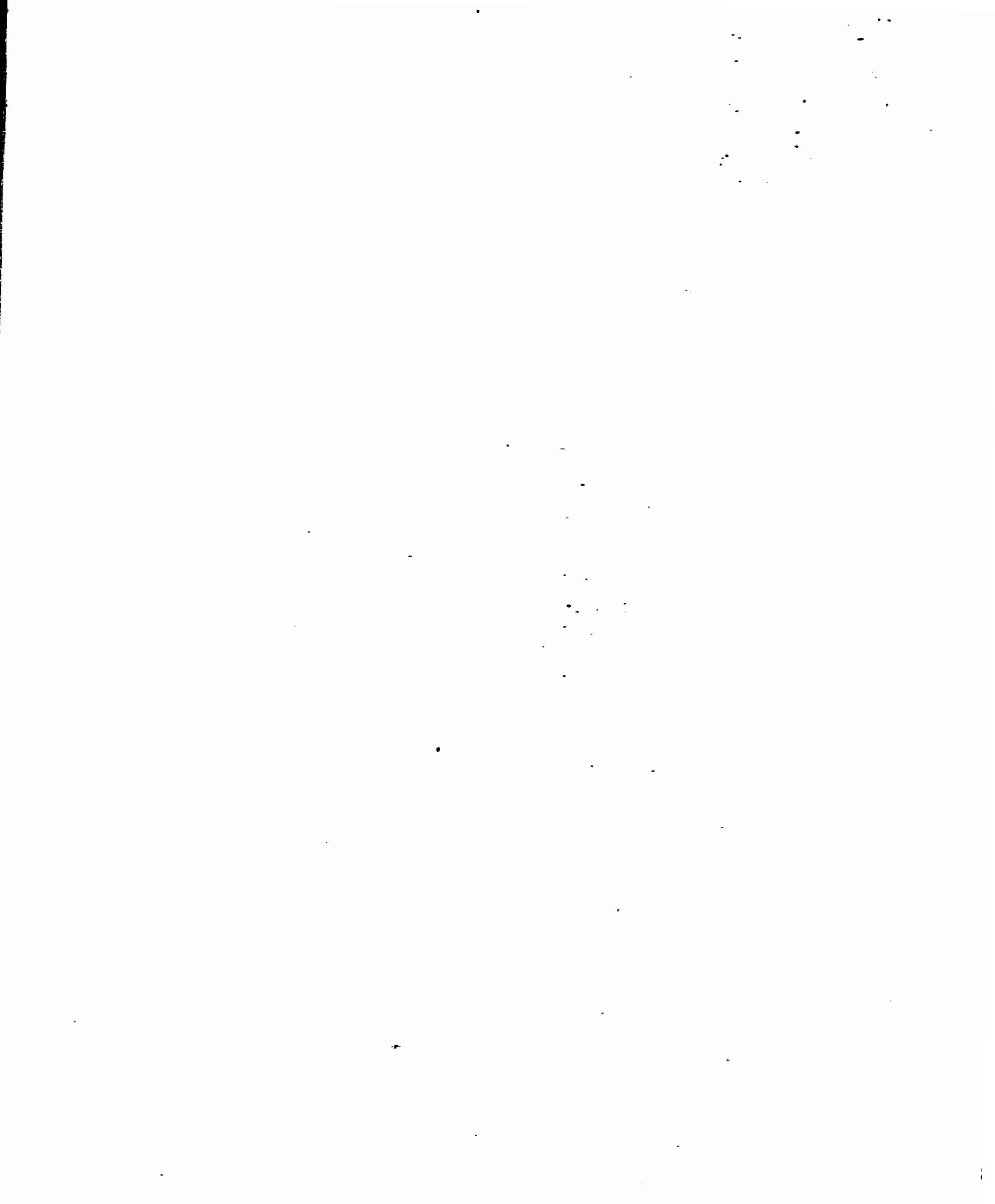
Le Quartier Général
du Fort de Cham











ANNEXE D

Tableaux 1 à 16

(à l'exception du tableau 8, intégré au chapitre 4)

Tableau 1. Diversité des règlements sur les auberges et les cabarets.

| RÈGLEMENT | FRÉQUENCE | ENDROITS VISÉS | AMENDES PRESCRITES |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| A Permissions | | | |
| 1. Défense de tenir cabaret sans permission | 65 mentions | variable (paroisses différentes) | 50 à 100 livres ; confiscation (c) |
| 2. Ordre d'avoir un bouchon ou une enseigne | 14 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | 8 à 10 livres (#) |
| 3. Ordre d'afficher les règlements sur les mœurs et heures | 2 | Québec et Montréal | perte de permis (pp) |
| B Heures de fermeture | | | |
| 4. Défense de débiter des boissons durant les services divins | 31 | Québec, Montréal, Trois-Rivières et côtes | 10 à 50 # ; perte de permis |
| 5. Défense de débiter des boissons après 9 heures du soir | 15 | Québec, Montréal, Trois-Rivières et côtes | 10 à 100 # ; pp, prison (p) ou c |
| C Services | | | |
| 6. Défense aux marchands de vendre des boissons au détail | 10 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | 8 à 200 # |
| 7. Ordonnance fixant le prix des boissons au détail | 2 | Québec et environs | non indiquées |
| 8. Défense de fournir des boissons à crédit | 13 | Québec, Trois-Rivières et surtout Montréal | 50 # ou perte de crédit (ou plus) |
| 9. Défense d'acheter des provisions au marché avant 8 heures l'été et 9 heures l'hiver | 6 | Québec et environs, Montréal | 3 # |
| 10. Défense de faire du pain pour les clients | 3 | Québec et Montréal | non indiquées |
| 11. Ordre de fournir les boissons en quantité et qualité suffisantes | 8 | variable (paroisses différentes) | 50 # ; pp ou confiscation |
| 12. Ordonnance légiférant les poids et mesures des produits | 1 | Québec et environs | 10 # |
| 13. Ordre de donner un rôle des logeurs aux 15 jours | 1 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | responsabilité face aux désordres |
| 14. Ordonnance légiférant l'aspect physique des lieux à boire | 1 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | non indiquées |
| D Clientèles | | | |
| 15. Défense de donner à boire sur place aux domiciliés | 6 | Villes, bourgs et villages | 50 # |
| 16. Défense de donner à boire aux engagés et volontaires | 1 | Villes, bourgs et villages | non indiquées |
| 17. Défense de donner à boire aux artisans de la construction | 1 | non précisé et Montréal | non indiquées |
| 18. Défense de donner à boire aux équipages de vaisseaux du roi | 3 | Québec et environs | 10 ou 100 # ; pp ou pun. corporelle |
| 19. Défense de donner à boire aux ouvriers de chantiers du roi | 3 | Québec, Montréal et Forges de St-Maurice | 10 ou 100 # ; confiscation |
| 20. Défense de donner à boire aux Amérindiens | 16 | Montréal surtout, Québec et Trois-Rivières | 50 à 500 # ; pun. corporelle ou carcan |
| 21. Défense de donner à boire aux soldats | 3 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | 25 ou 50 # ; ou 10 # par soldat |
| 22. Défense de donner à boire aux laquais et valets domestiques | 1 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | 50 # |
| 23. Défense de donner à boire aux pêcheurs | 1 | Mont Louis (Gaspésie) | non indiquées |
| E Comportements et activités | | | |
| 24. Défense de tolérer le jeu | 3 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | 20# ; ou 10# par joueur |
| 25. Défense de laisser fumer chez eux | 3 | Québec, Montréal et Trois-Rivières | 10# par fumeur |
| 26. Défense de souffrir des juréments et blasphèmes | 3 | variable (paroisses différentes) | 30# ou perte de permis |
| 27. Défense de donner à boire de façon immodérée | 8 | Villes, bourgs et villages | perte de permis ou confiscation |

Source : A.N.Q., EI S1, TP1 S28 et TP1 S777, ainsi que les répertoires analytiques de Pierre-Georges Roy.

Tableau 2. Profil social des aubergistes et des cabaretiers étudiés.

| Nom et surnom | Origine | Âge / carrière | Durée / carrière | Autre profession | Instruction | Titre |
|---------------------------------------|--------------|-----------------|------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| Beauvais, Raphaël | (canadien) | 57-80 ans (+) | 1711-1734 | habitant et voyageur (av) | épouse ne signe pas | bourgeois |
| Billeron, Pierre ; dit Lafatigue | français | 48-71 ans (+) | 1711-1734 | soldat et tailleur (av), marchand (p) | épouse signe | bourgeois |
| Bodin, André ; dit Sansremission | français | 27-45 ans | 1738-1756 | soldat (av), voyageur (av et p) | signe ; livres | bourgeois |
| Bruneau, Joseph | canadien | ?-45 ans (+) | ? - 1757 | habitant en 1745 (av ou p) | épouse signe | aucun |
| Busson, Pierre ; dit Subtil (père) | français | 46-73 ans | 1690-1717 | soldat (av) | ne signe pas | aucun |
| Busson, Pierre ; dit Subtil (fils) | canadien | 36-42 ans (+) | 1733-1739 | n. d. | épouse signe | aucun |
| Collet, Claude | français | 46-65 ans (+) | 1730-1749 | soldat (av) | signe | bourg. et sieur |
| Denis, Jacques ; dit Lyonnois | français | 31-39 ans (+) | 1747-1755 | soldat (av) | épouse signe | aucun |
| Dulong, Richard | français | 28-49 ans | 1751-1772 | domestique et navigateur (av) | signe | aucun |
| Étienne, Joseph ; dit Durivage | (canadien) | 41-46 ans (+) | 1745-1750 | voyageur et marchand/voyageur (av) | signe et épouse signe | bourgeois |
| Fontigny, Pierre ; dit St-Jean | n. d. | n. d. | n. d. | tisserand (av et p) | signe | n. d. |
| Gatineau, François ; dit Larègle | français | 35-47 ans | 1743-1755 | perruquier/barbier (p), marchand (ap) | signe | aucun |
| Gautier, Joseph ; dit St-Germain | canadien | 33-49 ans (+) | 1737-1753 | tonnelier (av) | signe et épouse signe | aucun |
| Godin, Joseph ; dit Tourangeau | français | ?-44 ans (+) | ? - 1751 | maître tailleur d'habits (n. d.) | signe et épouse signe | aucun |
| Jusseaume, Léonard ; dit St-Pierre | français | 41-68 ans (+) | 1721-1748 | soldat et habitant (av) | épouse ne signe pas | aucun |
| Lamotte, Pierre | français | 37-59 ans (+) | 1730-1752 | marchand (p) | épouse signe ; livres | aucun |
| Martel, Étienne-Joseph | français | 33-62 ans (+) | 1700-1729 | n. d. | signe | aucun |
| Pié, François ; dit St-François | français | 42-43 ans (+) | 1754-1755 | voyageur (n. d.) | épouse signe | bourg. et sieur |
| Rousseau, Jean-Baptiste ; dit St-Jean | français | 46-54 ans | 1750-1758 | soldat, charretier/voiturier et voyageur (av) | ne signe pas ; livres | aucun ou sieur |
| Verron, Pierre | français | 32-38 ans | 1769-1775 | tonnelier (av) | signe | aucun |

+ : âge du décès.

av : profession exercée avant.

p : profession exercée pendant.

ap : profession exercée après.

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires après décès), ainsi que la banque de données notariales *Parchemin*.

Tableau 3. Famille des aubergistes et des cabaretiers étudiés au moment de leur carrière.

| Nom | Âge épouse / carrière | Nombre d'enfants | Âge enfants / début de carrière | Âge enfants / fin de carrière | Autres professions |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| Beauvais | 54 à 67 ans | 3 | 1 à 27 ans | 20 à 50 ans | n. d. |
| Billeron | 2 ^e : 28 à 51 ans avant 11 ans | 2 (1 ^{er} noces) et 3 décédés | 9 à 18 ans | 32 à 42 ans | sa belle-mère un soldat |
| Bodin | n. d. | aucun 2 ^e noces 3 (1 ^{er} noces) | 1 an et moins | 12 à 18 ans | n. d. |
| Bruneau | ? à 40 ans | 5 | n. d. | 3 à 11 ans | n. d. |
| Busson (père) | n. d. | 4 | 1 an et moins | 20 à 27 ans | n. d. |
| Busson (fils) | n. d. | 0 ou 2 | 7 ans et moins | 5 à 13 ans | n. d. |
| Collet | 1 ^{er} : 36 à 43 ans (+) 2 ^e : 29 à 39 ans | 5 et 1 décédé à 2 ans | 12 ans et moins | 7 à 29 ans | n. d. |
| Denis | 1 ^{er} : 26 à 27 ans (+) 2 ^e : 17 à 24 ans | 4 (3 de 1 ^{er} noces) | 2 ans et moins | 5 à 10 ans | n. d. |
| Dulong | 1 ^{er} : 30 à 34 ans (+) 2 ^e : 34 à (51) ans | 1 | 1 an | 21 ans | n. d. |
| Étienne | 2 ^e : 47 à 52 ans | 1 (1 ^{er} noces) | 6 ans | 11 ans | n. d. |
| Fonignay | n. d. | 4 | n. d. | n. d. | n. d. |
| Gatineau | 1 ^{er} : 64 à 72 ans (+) 2 ^e : 35 à (38) ans | aucun | aucun | aucun | n. d. |
| Gautier | 21 à 27 ans | 2 ou 3 | 1 an et moins | 11 à 17 ans | n. d. |
| Grodin | ? à 45 ans | 6 | n. d. | 5 à 11 ans | n. d. |
| Jusséjume | 31 à 58 ans | 6 | 8 ans et moins | 18 à 35 ans | n. d. |
| Larrotte | 1 ^{er} : 35 à 40 ans (+) 2 ^e : 33 à 45 ans | 10 | 14 ans et moins | 8 à 36 ans | une servante |
| Martel | 1 ^{er} : 30 à 33 ans (+) 2 ^e : 28 à 54 ans | 8 (1 ^{er} noces) 4 (2 ^e noces) | 4 ans et moins | 17 à 33 ans | n. d. |
| Pié | 33 à 34 ans | 7 | 2 à 9 ans | 3 à 10 ans | n. d. |
| Rousseau | 2 ^e : 25 à (33) ans | 3 | 12 à 23 ans | 20 à 31 ans | n. d. |
| Verron | 25 à 30 ans | aucun (1 ^{er} noces) | (aucun) | (aucun) | n. d. |

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès), ainsi que la banque de données notariales *Parchemin*.

Tableau 4. Localisation des maisons des aubergistes et des cabaretiers étudiés, ainsi que leur statut de propriétaire ou de locataire.

| NOM | LOCALISATION (années d'habitation) | PROPRIÉTAIRE ou LOCATAIRE (années d'occupation) |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Beauvais | rue St-Paul, Place d'Armes veuve rue Notre-Dame | propriétaire (1711), vendu en 1734 n.d. (1734) |
| Billeron | 2 maisons : rue St-François (1697-1712) rue St-François (1712-1734) (+) | copropriétaire avec un boulanger (?) propriétaire (1712) |
| Bodin | rue St-Louis (1741) rue St-Jean-Baptiste (1747-1748) rue St-François, coin Capital (portes de Boudor) Sorel... et divers endroits | locataire propriétaire (1747) propriétaire (1748-1756) locataire |
| Bruneau | Fort de La Prairie de la Madeleine (rue St-Jacques et St-Ignace) | propriétaire (1745) |
| Busson (père) | rue St-Paul | n. d. (inventaire) |
| Busson (fils) | rue St-François (2 ^e maison du père) | propriétaire (1689-90 ou 1700) |
| Collet | rue St-Sacrement | propriétaire |
| Denis | rue St-François, portes de Boudor | propriétaire (1728) |
| Dulong | rue St-Jacques ou St-Gabriel (1754) | propriétaire (1747) |
| Étienne | rue St-François (il s'agit de la maison de Busson fils) | locataire avant 1754, propriétaire dans l'inventaire |
| Fontigny | Pointe-aux-Trembles | propriétaire |
| Gatineau | rue Ste-Thérèse (1743) | propriétaire |
| Gautier | Bouherville, rue St-Ignace ou St-Jean | propriétaire (1743) |
| Godin | faubourg St-Joseph, rue St-Paul | propriétaire |
| Jusséaume | rue St-Sacrement, coin St-Jean | propriétaire (emplacement 1737) |
| Lamoite | 2 maisons : rue St-François, coin St-Jacques (Gros Raisin) rue St-François | propriétaire (1721) propriétaire (1727) |
| Martel | rue St-Paul (1703) rue St-François après l'inventaire (1704) | propriétaire (1741) locataire (inventaire) |
| Pié | rue St-Vincent | propriétaire en 1704 |
| Rousseau | rue St-Jacques | locataire (probablement maison partagée) |
| Verron | faubourg St-Laurent | propriétaire (1729) propriétaire (1766 ?) |

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès), ainsi que la banque de données notariales *Parchemin*.

Tableau 5. Caractéristiques des maisons et des emplacements des aubergistes et des cabaretiers étudiés.

| NOM | 1 ÉTAGE (nombre de pièces) | 2 ÉTAGES (nombre de pièces) | DIMENSIONS (pièces) (composition) | MATÉRIAU | EMPLACEMENTS |
|---------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|----------|--------------------------|
| Beauvais | n. d. (hypothèse : 1 étage de 2 pièces ; c et g) | 7 pièces (4 et 3) ; c et g | n. d. | n. d. | n. d. |
| Billeron | - | 4 à 6 pièces (3 et ++) | n. d. | n. d. | cour |
| Bodin | - | 6 pièces (3 et 3) ; c et g | (30 par (n. d.) et 12 par ()) | n. d. | n. d. |
| Bruneau | 3 pièces ; cave et grenier | 4 pièces (3 et 1) ; c et g | n. d. | n. d. | cour |
| Busson (père) | - | 5 pièces (4 et 1) ; c et g | 30 par 20 (35 par 45) | n. d. | cour |
| Busson (fils) | - | 4 pièces (3 et 1) ; c et g | n. d. | n. d. | cour de hangars |
| Collet | 4 pièces ; cave et grenier | 4 pièces (3 et 1) ; c et g | n. d. | n. d. | cour |
| Denis | - | 4 pièces ; cave et grenier | n. d. | n. d. | cour |
| Dulong | - | 4 pièces (3 et 1) ; c et g | n. d. | n. d. | cour et hangar |
| Étienne | - | 3 pièces ; cave et grenier | (52½ par 70 et n. d.) | n. d. | cour et hangar |
| Fontigny | n. d. (hypothèse : 2 étages et plusieurs pièces) | 5 pièces (3 et 2) ; c et g | n. d. | pièce | écurie et poulaillet |
| Gatineau | 3 pièces ; cave et grenier | 5 pièces (3 et 2) ; c et g | n. d. | n. d. | cour |
| Gautier | n. d. (hypothèse : 1 étage, 2 ou 3 pièces) ; c et g | 6 pièces (4 et 2) ; c et g | petite ; (36 par 72) | pièce | hangar |
| Godin | - | 8 pièces (4 et 4) ; c et g | (27 par 50) | pièce | cour et étable |
| Juscanno | n. d. (hypothèse : 1 étage d'une ou 2 pièces) | 6 pièces (4 et 2) ; c et g | (50 par 40 et 38 par 50) | n. d. | n. d. |
| Lamotte | - | 2 pièces | (25 par 37½ et n. d.) | n. d. | cour, glacière et jardin |
| Martel | - | 2 pièces ; c et g | n. d. | n. d. | cour et jardin |
| Pié | - | n. d. | (25 jusqu'à l'encadrement) | n. d. | n. d. |
| Rousseau | n. d. (hypothèse : 1 étage, 1 ou 2 pièces ; c ou g) | - | n. d. | n. d. | cour |
| Verron | - | - | bois | n. d. | n. d. |

1 Les dimensions sont en pieds, le premier nombre indiquant la façade, le second la profondeur. Les données entre parenthèses indiquent les dimensions des emplacements.
Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès).

Tableau 6. Éléments de chauffage et d'éclairage chez les aubergistes et les cabaretiers étudiés, ainsi que leur proportion suivant le nombre de pièces de leurs maisons.

| AUBERGISTE | NBR DE PIÈCES | NBR DE LUMINAIRES | RAPPORT (P/Luminaire) | NBR de poêles et cheminées | RAPPORT (P/Nbr. P. & C.) |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Beauvais | n. d. (2) | 4 | n. d. (0,50) | 1/1 | 1,00 |
| Billeron | 7 | 2 | 2,33 | 2/2 | 1,75 |
| Bodin | 4 & 6 | 2 | minimum 2,00 | 1/1 | 2,00 |
| Bruneau | 3 | 1 | 3,00 | 1/1 | 1,50 |
| Busson (père) | 6 | 8 | 0,75 | 1/0 | 6,00 |
| Busson (fils) | 4 | 7 | 0,57 | 1/1 | 2,00 |
| Collet | 4 | 6 | 0,67 | 1/1 | 2,00 |
| Denis | 5 | 4 | 1,25 | 1/(1 ou 2) | 2,50 (1,67) |
| Dulong | 4 | 2 | 2,00 | 1/1 | 2,00 |
| Étienne | 4 | 12 | 0,33 | 2/1 | 1,33 |
| Fontigny | n. d. (++) | 13 | *probablement sous 1 | 2/1 | *probablement plus de 1 |
| Gaincau | 3 | 2 | 1,50 | 1/1 | 1,50 |
| Gautier | n. d. (2 ou 3) | 1 | n. d. (2,00 ou 3,00) | 1/1 | 1,00 ou 1,33 |
| Godin | 5 | 4 | 1,25 | 1/2 | 1,67 |
| Jusseau | n. d. (1 ou 2) | 2 | n. d. (0,50 ou 1,00) | 1/1 | 0,50 ou 1,00 |
| Lamotte | 6 | 9 | 0,67 | 2/1 | 2,00 |
| Martel | 8 | 10 au minimum | maximum 0,80 | 1/2 | 2,67 |
| Pié | 2 | 0 (4 moules) | n. d. | 1/1 | 1,00 |
| Rousseau | 2 | 2 | 1,00 | 1/(0 ou 1) | 1,00 (2,00) |
| Verron | n. d. (1 ou 2) | 2 | (0,50 ou 1,00) | 1/(0 ou 1) | 0,50 ou 1,00 (1,00 ou 2,00) |

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès).

Tableau 7. Nombre d'objets de décoration pour chacun des aubergistes et des cabaretiers étudiés, ainsi que le pourcentage d'entre eux à posséder des objets décoratifs suivant les différentes catégories.

| NOM | MEUBLE | IMAGES | BUREAUX | TAPISSERIE | TAPIS | OBJETS RELIGIEUX |
|-------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------------|
| Beurvais | | 2 | 3 | 1 | 1 | |
| Billeron | 2 | - | 2 | - | - | - |
| Bodin | 1 | 4/1 | | | | 2 |
| Bruneau | 1 | - | - | - | 1 | - |
| Busson (père) | | | | | 4 | 2 |
| Busson (fils) | 3 | - | 3 | - | 1 | 1 |
| Collet | 1 | - | 2 | plusieurs | - | - |
| Denis | 1/6 | -/3 | 7/5 | - | 1 | -/2 |
| Dulong | 1 | - | 4 | - | 1 | - |
| Étienne | 3 | 2 | 3 | 1 | 1 | - |
| Fontigny | 2 | -/5 | 4 | - | - | -/1 |
| Gatineau | 1 | - | 2/2 | - | - | - |
| Gautier | 1 | - | - | - | - | - |
| Godin | 1 | - | 3 | 3 | - | - |
| Jusseume | | | | | | |
| Lamotte | 2/2 | - | 9 | 7 | 1 | - |
| Martel | 2 | - | - | - | 1 | - |
| Pié | - | - | - | - | - | - |
| Rousseau | -/2 | - | -/2 | - | - | - |
| Verron | 1 | - | 2 | - | - | - |
| Totaux (%) | 80% | 25% | 65% | 25% | 45% | 25% |

1 Les images religieuses sont incluses ici plutôt que dans les objets religieux (croix, bénitier, etc.). La raison en est que la majorité des images sont de sujets religieux.

/ : les nombres séparés d'une barre oblique (ceux de droites) indiquent la présence de ces objets dans un meuble de rangement.

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès).

Tableau 9. Nombre de nappes et de serviettes, ainsi que leur répartition suivant leurs tissus, pour chacun des aubergistes et des cabaretiers étudiés.

| NOM | NAPPE | | TISSU | | SERVIETTE | TISSU | | |
|-----------------|--------|-----------------|-------|-----------------|-----------|-------|-----------------|-----|
| | n. d. | communs / ouvré | n. d. | communs / ouvré | | n. d. | communs / ouvré | |
| Beurvais | 17 | 15 | 1 | 1 | 64 | 16 | 36 | 12 |
| Billeron | 1 | - | - | 1 | 282 | 96 | 168 | 18 |
| Bodin | 12 | 12 | - | - | 56 | 26 | 30 | - |
| Bruneau | 6 | - | 6 | - | 6 | - | 6 | - |
| Busson (père) | 30 | - | 10 | 20 | 216 | - | 96 | 120 |
| Busson (fils) | 26 | - | 21 | 5 | 132 | - | 105 | 27 |
| Collet | 20 | - | 20 | - | 75 | - | 75 | - |
| Denis | 22 | 22 | - | - | 23 | 23 | - | - |
| Dulong | 20 | - | 20 | - | 54 | - | 54 | - |
| Étienne | 19 | - | 16 | 3 | 122 | - | 96 | 26 |
| Fontigny | 12 | - | 10 | 2 | 18 | 18 | - | - |
| Gatineau | 9 | - | 9 | - | 12 | - | 12 | - |
| Gautier | 2 | - | 2 | - | aucune | - | - | - |
| Godin | 4 | 2 | 2 | - | aucune | - | - | - |
| Jusseume | aucune | - | - | - | aucune | - | - | - |
| Lamotte | 24 | 18 | 4 | 2 | 267 | 202 | 8 | 57 |
| Martel | 24 | - | 20 | 4 | 182 | 10 | 150 | 22 |
| Pié | aucune | - | - | - | aucune | - | - | - |
| Rousseau | 12 | - | 12 | - | 48 | - | 48 | - |
| Verron | aucune | - | - | - | aucune | - | - | - |

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès).

Tableau 10. Quantité des récipients de consommation de boissons chez les aubergistes et les cabaretiers étudiés, ainsi que le pourcentage d'entre eux à en posséder.

| RÉCIPIENT | ÉTAB. 1 ÉTAGE | | ÉTAB. 2 ÉTAGES | |
|------------|--------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------|-------|
| | nombre moyen ¹ / % des établissements | | nombre moyen ¹ / % des établissements | |
| Bouteilles | 6,0 | 80% | 9,0 | 100% |
| Flacons | 4,2 | 50% | 9,3 | 80% |
| Pots | n. d. | 50% | n. d. | 80% |
| Pots à eau | 1,25* | 50% | 1,5* | 80% |
| Cave | 1,0 | 20% | 1,0 | 10% |
| Cavenette | 1,0 | 10% | 1,5 | 40% |
| Gobelets | 7,4* | 50% | 21,4* | 50% |
| Tasses | 2,0 | 20% | 3,8 | 60% |
| Verres | 1,0 | 10% | 55,3 | 40% |
| Soucoupes | 6,0 | 10% | 5,0 | 60% |
| Théière | 1,0 | 20% | aucune | aucun |
| Cafetière | 1,7 | 30% | 1,0 | 30% |
| Mesures | n. d. | 100% | n. d. | 100% |

¹ Le nombre moyen de chacun des objets est calculé en fonction seulement des établissements qui en possédaient.

* Ces nombres sont des minima, puisque des pots en quantité indéterminée étaient présents chez certains individus.

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès).

Tableau 11. Périodes de fréquentations des auberges et des cabarets en fonction des mois, des jours de la semaine et des heures de la journée *.

| MOIS | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | |
|-----------------|-------|------|------|------|-----|--------|-----|--------|------|------|------|-----|------|
| Fréquence (%) | - | 19,1 | 4,3 | 10,6 | 4,3 | 4,3 | - | 8,5 | 10,6 | 12,7 | 21,3 | 4,3 | |
| JOUR | D | | L | | M | | M | | J | | V | | S |
| Fréquence (%) | 38,5 | | 25,6 | | 5,1 | | 5,1 | | 10,3 | | 2,6 | | 12,8 |
| HEURES | Matin | | AM | Midi | PM | Vépres | | Souper | Soir | Nuit | | | |
| Fréquence (%) | 15 | | 25 | 2,5 | 10 | 10 | | 22,5 | 12,5 | 2,5 | | | |

* Ces résultats excluent les fréquentations faites par des Amérindiens, souvent illégales. Ils ont un comportement de fréquentation différent, soit l'été, du mardi au vendredi, durant l'avant-midi ou l'après-midi. Ces moments correspondent aux périodes creuses de fréquentations par les soldats et les gens du peuple.

Source : A.N.Q.M., TL4 S1 (dossiers de justice).

Tableau 12. Capacité des établissements étudiés à un ou deux étages suivant le nombre de lits libres déterminés par le nombre de lits total et le nombre d'occupants (famille) de l'établissement.

| NOM | NOMBRE DE LITS | OCCUPANTS | LITS LIBRES | CAPACITÉ / CLIENT |
|-----------------|----------------|-------------------|----------------|---------------------|
| 1 ÉTAGE | | | | |
| Bruneau | 2 | 7 | aucun | aucune |
| Collet | 5 | 5 | 2 ou 3 | 2 à 6 |
| Dulong | 4 | 3 | 2 | 2 à 4 |
| Gatineau | 2 | 2 | 1 | 1 ou 2 |
| Pié | 1 | 5 | aucun | aucune |
| Rousseau | 4 | 5 | 1 ou 2 | 1 à 4 |
| MOYENNE | 3 | 4,5 | 1,4 | 2,2 |
| 2 ÉTAGES | | | | |
| Billeron | 7 | 4 | 4 | 4 à 8 |
| Bodin | 5 | 4 | 2 ou 3 | 2 à 6 |
| Busson (père) | 9 | 2 (plus tard 6) | 8 (ou moins) | 8 à 16 (ou moins) |
| Busson (fils) | 5 | 2 ou 4 | 2 à 4 | 2 à 8 |
| Denis | 4 | 5 | aucun à 2 | aucune à 4 |
| Étienne | 5 | 3 | 3 | 3 à 6 |
| Godin | 2 ou 3 | 8 | aucun | aucune |
| Lamotte | 9 | 9 | aucun à 4 | aucune à 8 |
| Martel | 5 ou 7 | 6 | 2 à 5 | 2 à 10 |
| MOYENNE | 5,5 | 4,7 | 2,8 | 5,1 |

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès), ainsi que la banque de données notariales *Parchemin*.

Tableau 13. Répartitions des clients retrouvés à l'intérieur des auberges et des cabarets et des clients débiteurs des aubergistes et des cabaretiers étudiés en fonction de leurs professions.

| Profession | À l'intérieur | Débiteurs | Moyenne ensemble |
|-----------------------------|---------------------|-----------|------------------|
| Habitants / paysans | 8% | 22% | 15% |
| Journaliers / ouvriers | 6% | 6% | 6% |
| Charretiers / voituriers | - | 8% | 4% |
| Artisans | 8% | 24% | 16% |
| Voyageurs | - | 1% | 0,5% |
| Commerçants | 7% | 6% | 6,5% |
| Marchands / négociants | 1% | 3% | 2% |
| Soldats | 29% | 6% | 17,5% |
| Sous-officiers militaires | 14% | 4,5% | 9% |
| Officiers militaires | 5% | 4,5% | 5% |
| Notables | 1% | 3% | 2% |
| Nobles / seigneurs | - | - | - |
| Religieux | - | 2% | 1% |
| Femmes | 1% (Amérindienne) | 10% | 5,5% |
| Amérindiens | 16% | - | 8% |
| Panis | 4% | - | 2% |
| Autres (Garde vs castors) | 1% | - | 0,5% |
| | 100% | 100% | 100,5% |

Source : A.N.Q.M., Greffes de notaires (inventaires de biens après décès), et TL4 S1 (dossiers de justice).

Tableau 14. Répartition des clients retrouvés à l'intérieur des auberges et des cabarets en fonction de leurs âges, ainsi que les professions principales retrouvées suivant ces âges.

| ÂGE | NOMBRE | % | PROFESSIONS PRINCIPALES (%) |
|--------|--------|------|------------------------------------------------------------|
| 15-19 | 3 | 6,5 | soldat (67%) et Amérindien (33%) |
| 20-24 | 9 | 19,6 | soldat (56%) |
| 25-29 | 8 | 17,4 | soldat (37,5%), sous-officier et habitant (25% chacun) |
| 30-34 | 5 | 10,9 | commerçant (40%), n. d. (40%), soldat (20%) |
| 35-39 | 13 | 28,2 | officier (31%), artisan et commerçant (15% chacun) |
| 40-44 | 1 | 2,2 | commerçant |
| 45-49 | 3 | 6,5 | habitant (67%) et soldat (33%) |
| 50-54 | 1 | 2,2 | n. d. |
| 55-59 | - | - | - |
| 60-64 | - | - | - |
| 65-69 | 3 | 6,5 | sous-officier et habitant (33% chacun), n. d. |
| TOTAUX | 46 | 100 | |

Source : A.N.Q.M., TL4 S1 (dossiers de justice).

Tableau 15. Répartition des clients regroupés ensemble, à l'intérieur des auberges et des cabarets, en fonction de leurs professions.

| Profession | Hab | Jour | Char | Arti | Voya | Commer | March | Soldats | Off mil | Not | Nob/Sei | Rel | Fem | Amer | Panis | Autres |
|-----------------------------|-----|------|------|------|------|--------|-------|---------|---------|-----|---------|-----|-----|------|-------|--------|
| Habitants / paysans | 7 | 2 | | 1 | | 2 | | | | | | | | | 1 | |
| Journaliers / ouvriers | 1 | | | 1 | | 2 | | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | |
| Charretiers / voituriers | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Artisans | 1 | 1 | | 2 | | 2 | | 2 | | 1 | | | | | | |
| Voyageurs | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Commerçants | 2 | 2 | | 2 | | | | 1 | 2 | 1 | | | | | 1 | |
| Marchands / négociants | | | | | | | | | 1 | | | | | | | |
| Soldats | | 5 | | 3 | | 1 | | 28 | 13 | 1 | | | | | 5 | 6 |
| Officiers militaires | | 1 | | | | 1 | 2 | 10 | 9 | 1 | | | | | | |
| Notables | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | |
| Nobles / seigneurs | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Religieux | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Femmes (Amérindiennes) | | | | | | | | | | | | | 8 | 6 | 5 | |
| Amérindiens | | | | | | | | | | | | | 8 | 32 | 6 | |
| Panis | 1 | 1 | | | | 1 | | 1 | | | | | 1 | 2 | 2 | |
| Autres (Garde vs castors) | | | | | | | | 1 | | | | | | | | |

Source : A.N.Q.M., TL4 S1 (dossiers de justice).

Tableau 16. Répartition des clients regroupés ensemble, à l'intérieur des auberges et des cabarets, en fonction de leurs âges.

| | 0-4 | 5-9 | 10-14 | 15-19 | 20-24 | 25-29 | 30-34 | 35-39 | 40-44 | 45-49 | 50-54 | 55-59 | 60-64 | 65-69 | 70-74 | 75-79 | 80 / + |
|--------|-----|-----|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 0-4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5-9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10-14 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15-19 | | | | | | 1 | | 1 | | | | | | | | | |
| 20-24 | | | | | 4 | 9 | 4 | 1 | | 2 | | | | | | | |
| 25-29 | | | | | 8 | 5 | 1 | | | 1 | | | | | | | |
| 30-34 | | | | | 4 | 1 | 4 | 2 | | | | | | | | | |
| 35-39 | | | | 1 | 1 | | 2 | 4 | 1 | | | | | | | | |
| 40-44 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | |
| 45-49 | | | | | 1 ou 2 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 50-54 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55-59 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 60-64 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 65-69 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | |
| 70-74 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 75-79 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 80 / + | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Source : A.N.Q.M., TLA S1 (dossiers de justice).

ANNEXE E

Plans schématiques et hypothétiques de 15 établissements étudiés
à partir des inventaires de biens après décès
(confection rendue possible avec l'aide de M. Martin Côté)

Note :

Les plans présentés dans cette annexe ont été constitués à partir des pièces mentionnées dans quinze des vingt inventaires de biens après décès étudiés et selon les objets indiqués pour chacune de ces pièces. Les dimensions de ces établissements, à l'exception de celui de Claude Collet (de 20 pieds par 30 pieds), ainsi que les dimensions des pièces ne reposent sur aucune information précise. Elles ont été estimées suivant la présence et la quantité des objets ayant été localisés dans chacune des pièces. Elles demeurent donc strictement hypothétiques et ne donnent qu'un portrait relatif de l'aménagement intérieur des établissements. Il en est de même pour la disposition du mobilier, qui repose sur une répartition arbitraire, tenant compte de l'utilisation de chacun de ces meubles. Ceux-ci ont par ailleurs été exprimés sous formes de schémas standardisés (voir la Légende), aux mêmes dimensions approximatives, afin d'établir des comparaisons plus adéquates entre les établissements. Il faut enfin rappeler que ces plans hypothétiques ne tiennent nullement compte de la présence des portes, fenêtres, escaliers et corridors qui ont vraisemblablement existé dans ces auberges et ces cabarets.

Les zones sur les plans délimitées par des lignes pointillées indiquent des regroupements d'objets trop petits et / ou nombreux pour être schématisés.

HY : objets d'hygiène (ex. fers à flasquer).

RÉC : récipients (ex. seau ou chaudière).

É : objets d'éclairage (ex. chandeliers, flambeaux).

ACC FOY : accessoires de foyer (ex. pelle à feu, chenets, hache).

ACC CUI : accessoires de cuisine (ex. poêle, marmite, chaudron).

V : vaisselle (ex. assiettes, fourchettes).

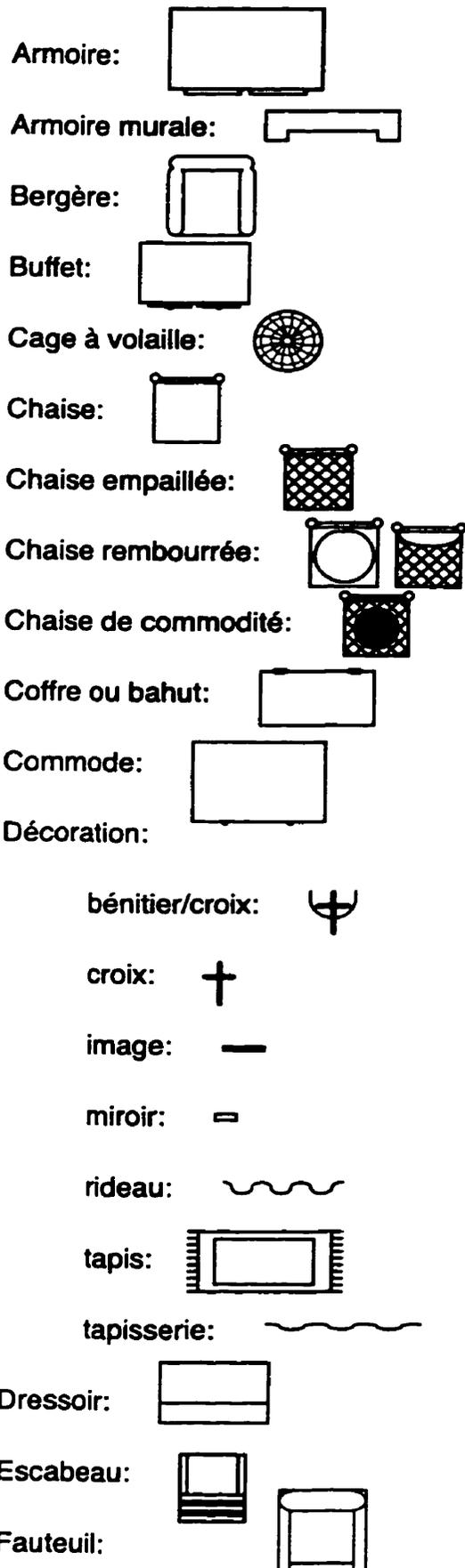
RÉC / V : récipients servant de vaisselle (ex. gobelets, tasses, pots).

OUTILS : ex. marteau, pioche, hache.

PROVISIONS : ex. farine, prunes, cassonade.

RÉSERVES : ex. chandelles, savons.

Légende:



Foyer (cheminée):



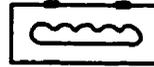
Garde-manger ou laiterie:



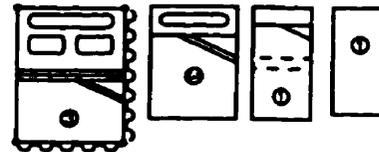
Horloge:



Huche:



Lits divers:



Literie:

couverture ou courtépente: 

drap: 

nombre = nombre de support
(ex.: couchette, lit de plumes,
matelas, paille)

rideau: 

tour de lit: 

traversin ou oreiller: 

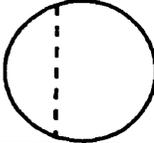
Poêle à bois (et tuyau):



Saloir: 

Sas ou tamis: 

Table:

avec un pliant: 

avec tiroirs: 

dessus de table: 

guéridon: 

Tour à hacher: 

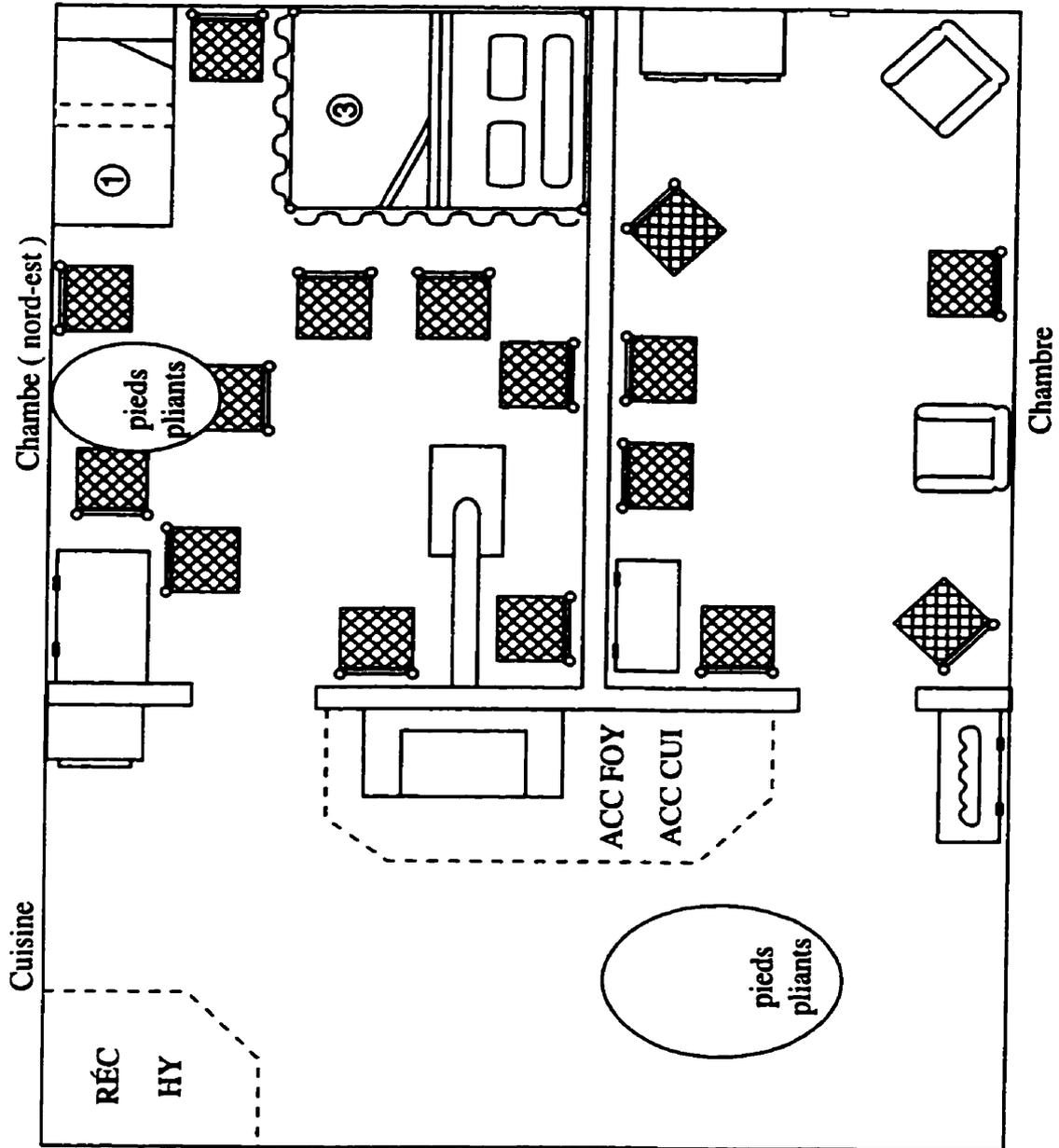
Tour à pâtisserie: 

Valise: 

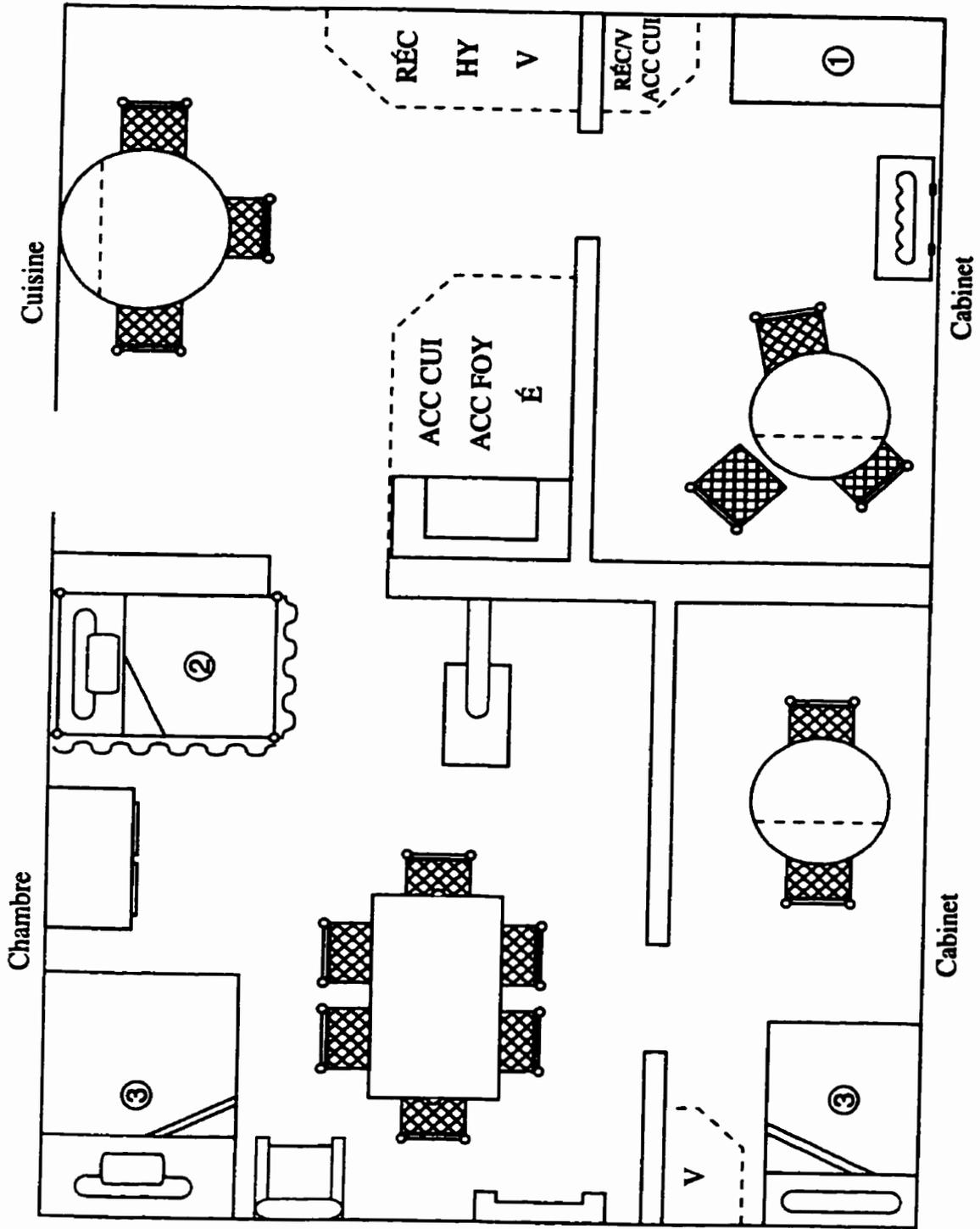
N.b.: L'échelle des meubles n'est pas respectée dans la légende.
Les plans sont à l'échelle 1: 48, soit 1/4 de pouce équivalent 1 pied.

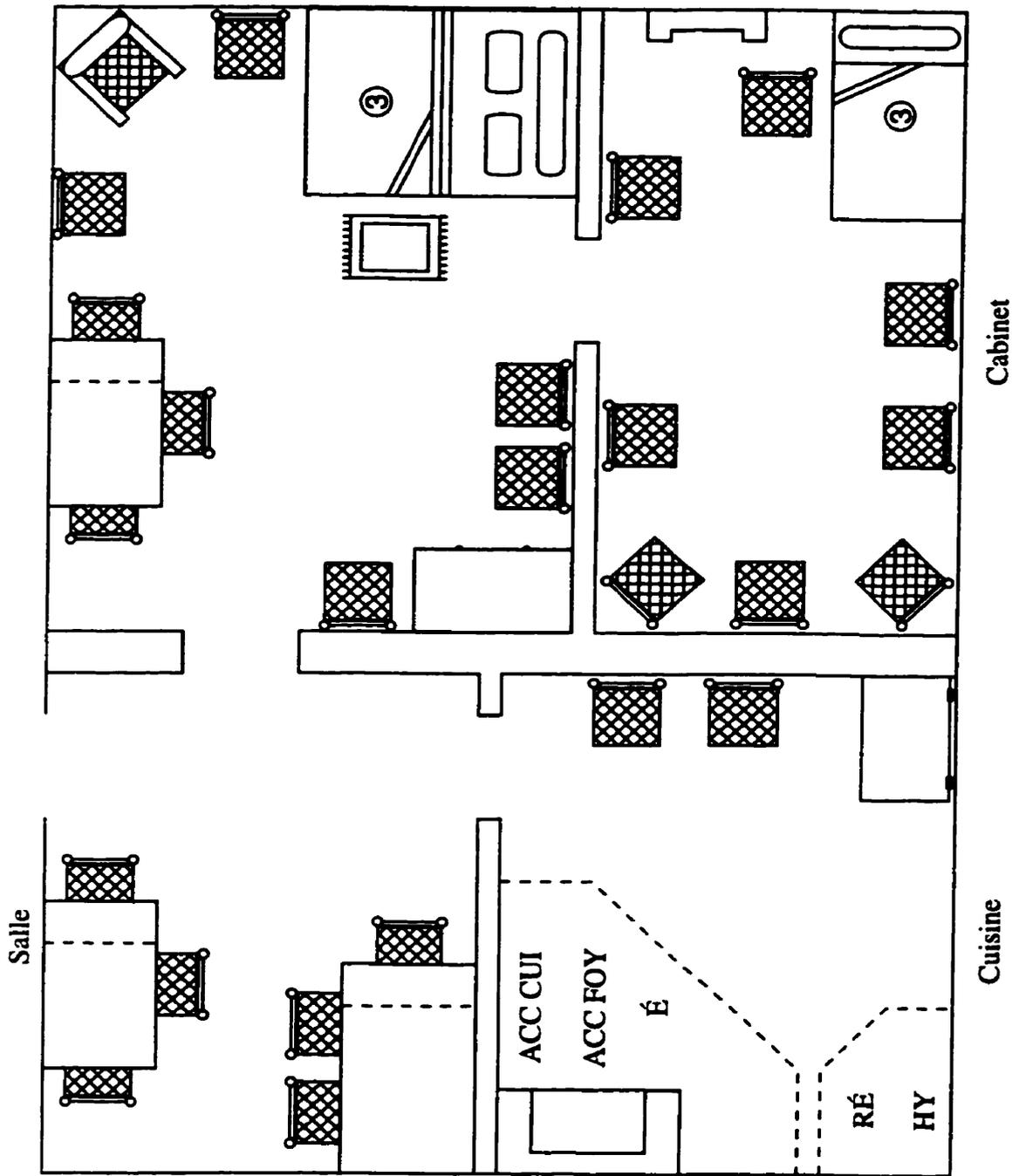
Auberge ou cabaret d'un seul étage:

Bruneau Joseph

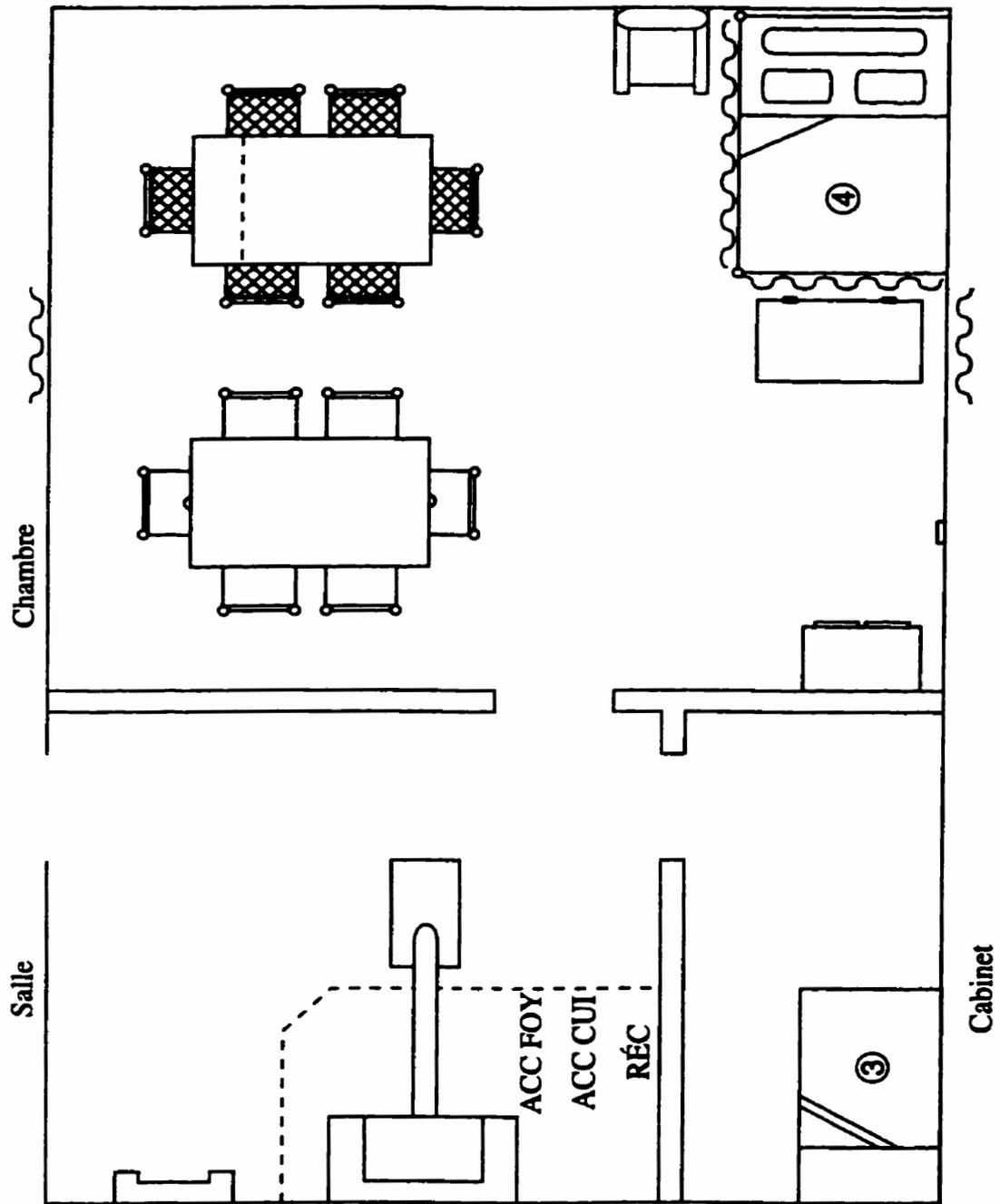


Collet Claude

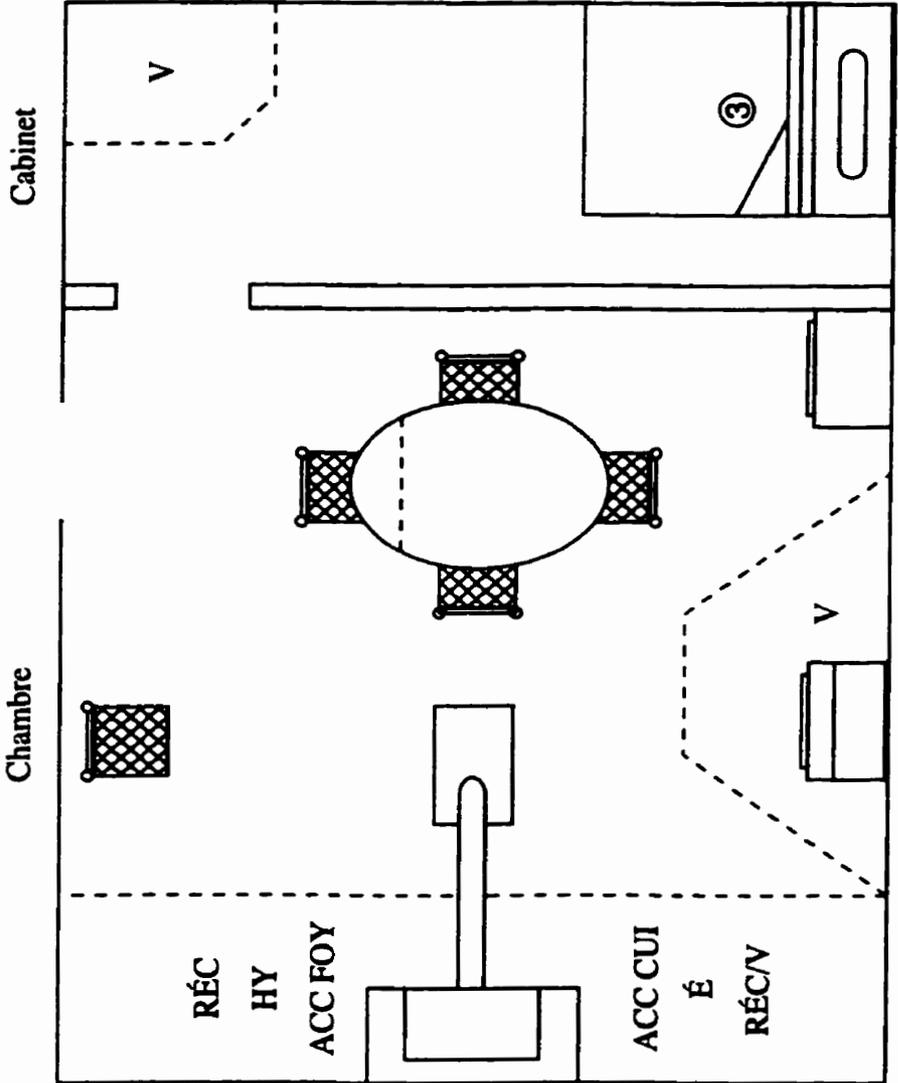




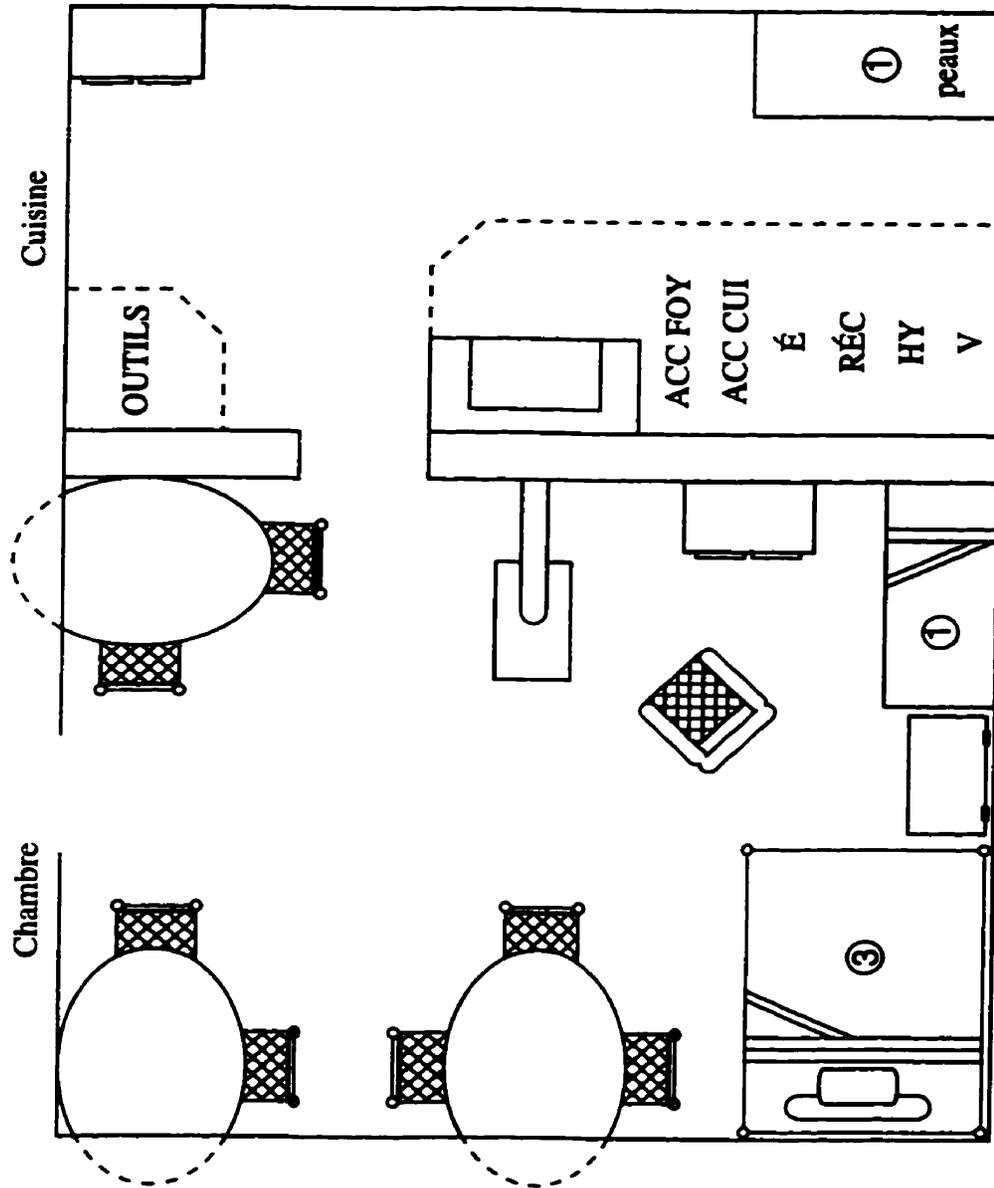
Gatineau François, dit Larègle



Pié François, dit St-François

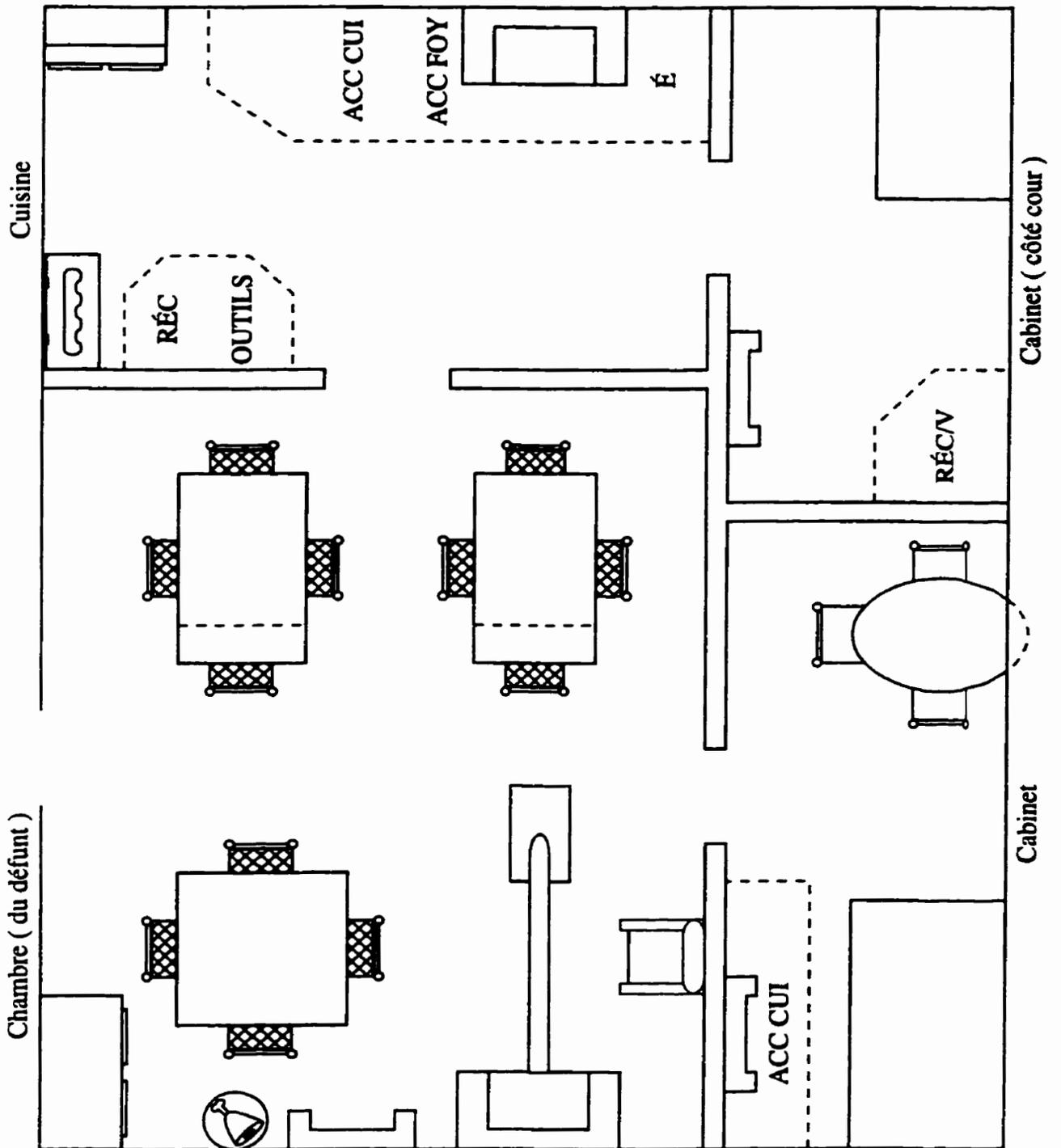


Rousseau Jean-Baptiste, dit St-Jean

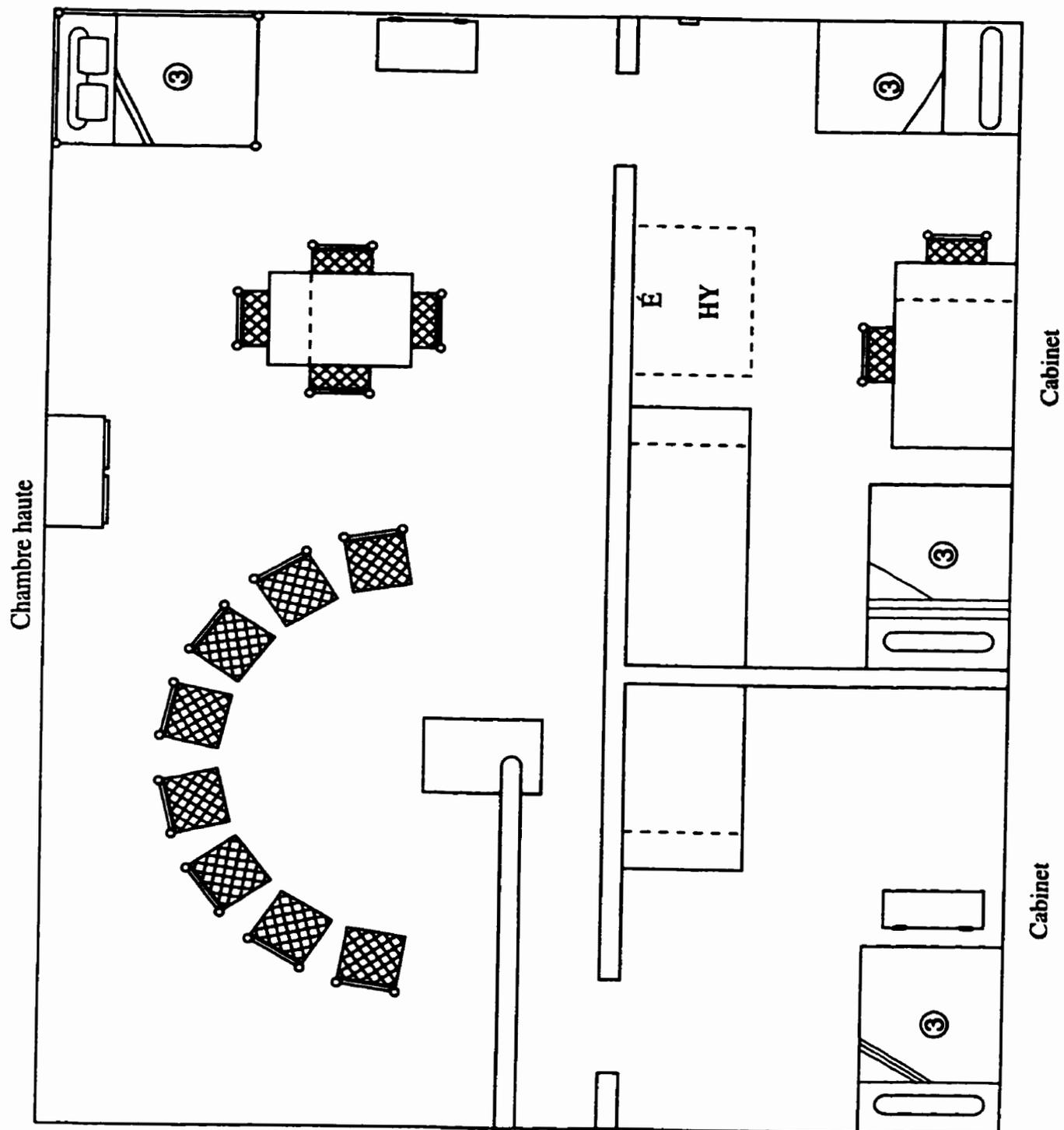


Auberge ou cabaret de deux étages

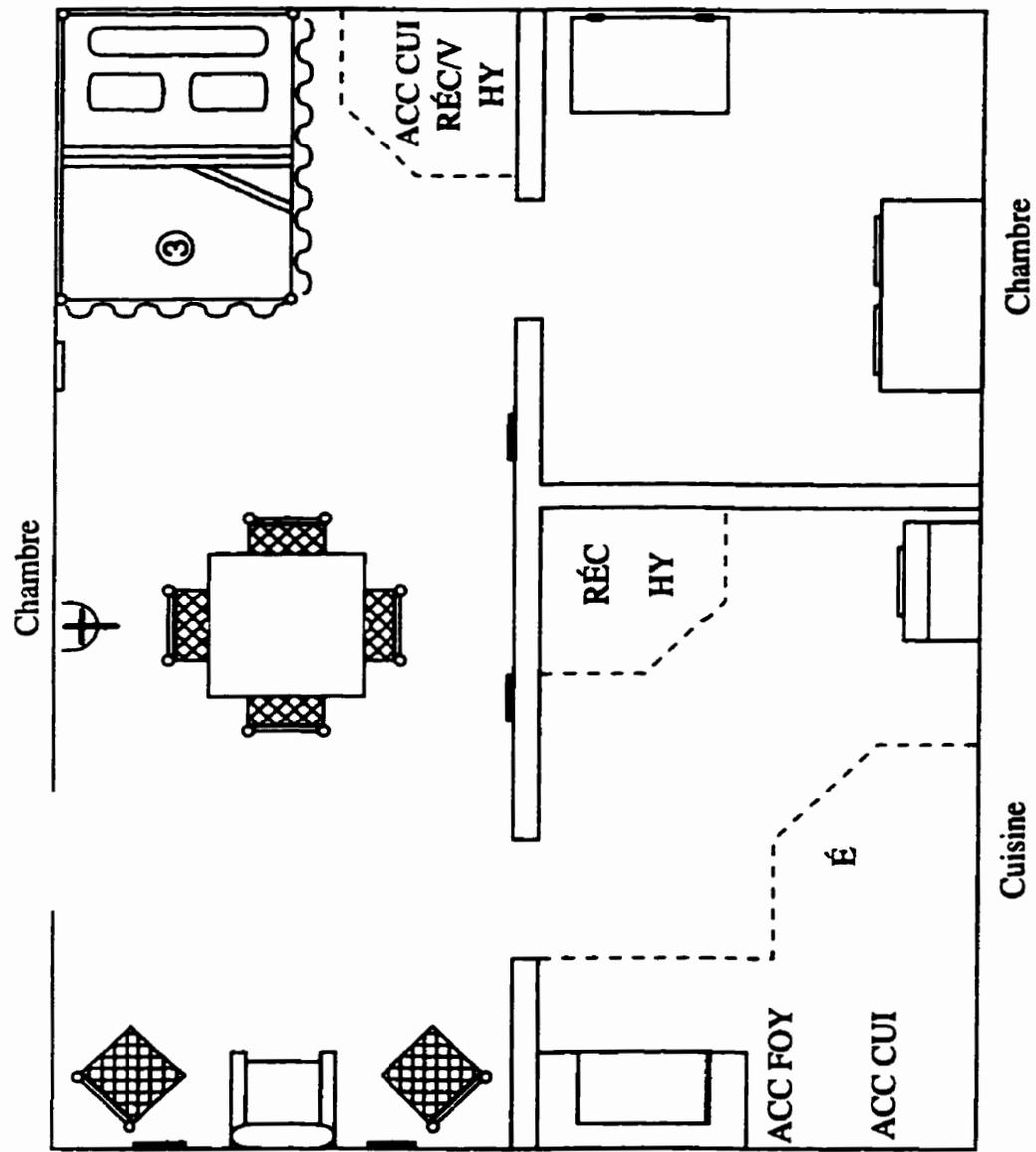
Billeron Pierre, dit Lafatigue (1er étage)



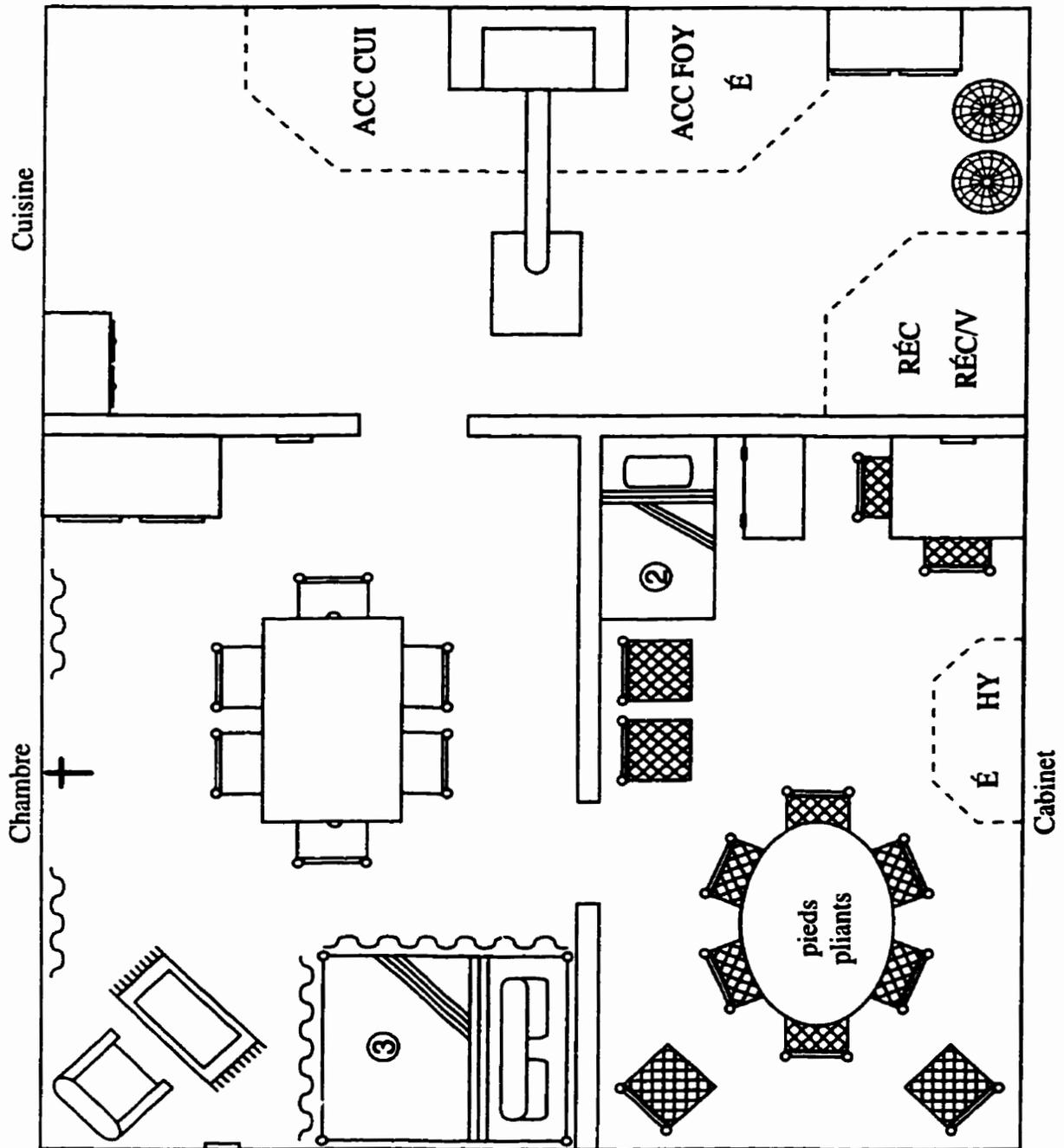
Billeron Pierre, dit Lafatigue (2e étage)



Bodin André, dit Sansremission (1er étage)

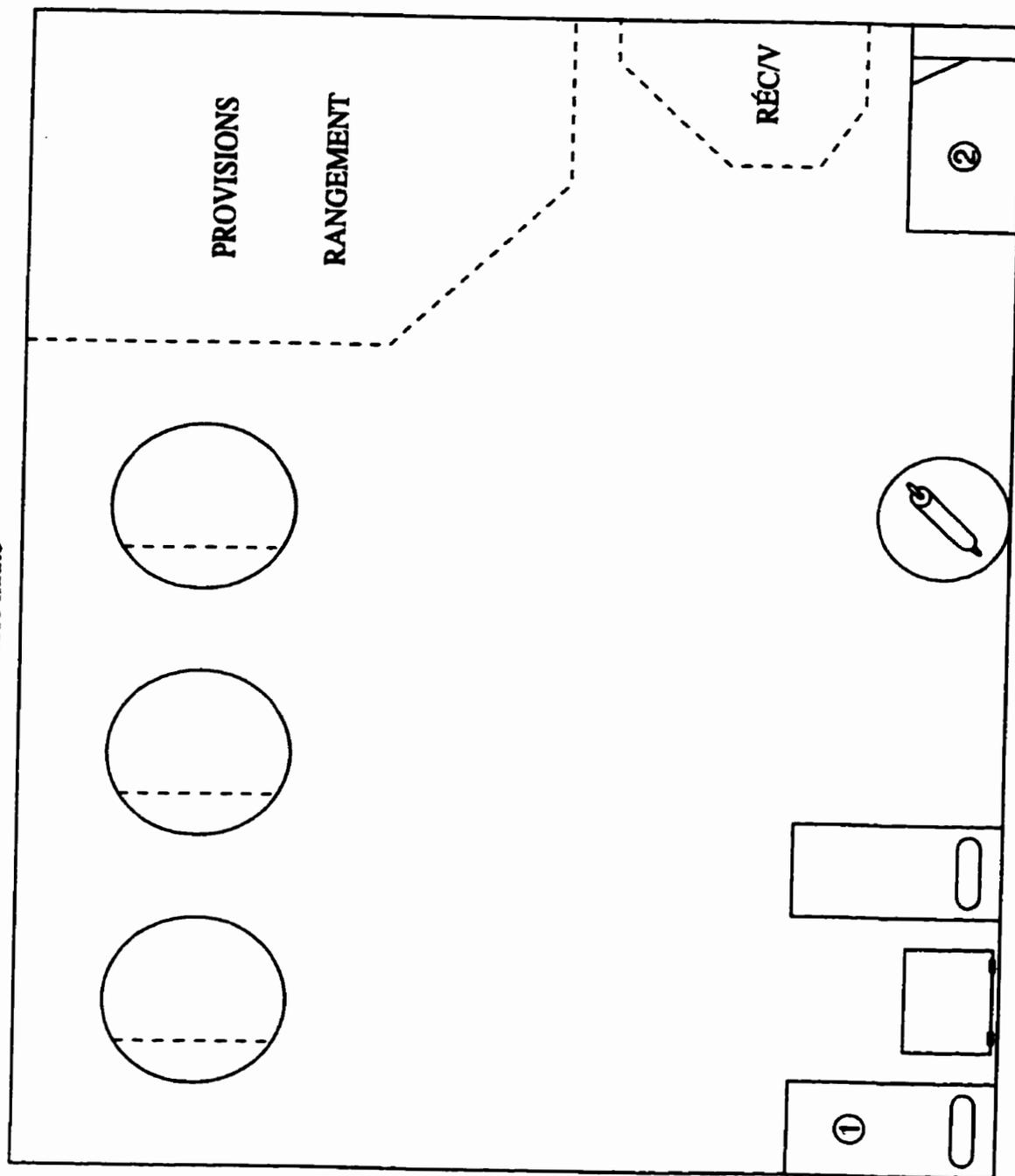


Busson Pierre, dit Subtil (fils) (1er étage)

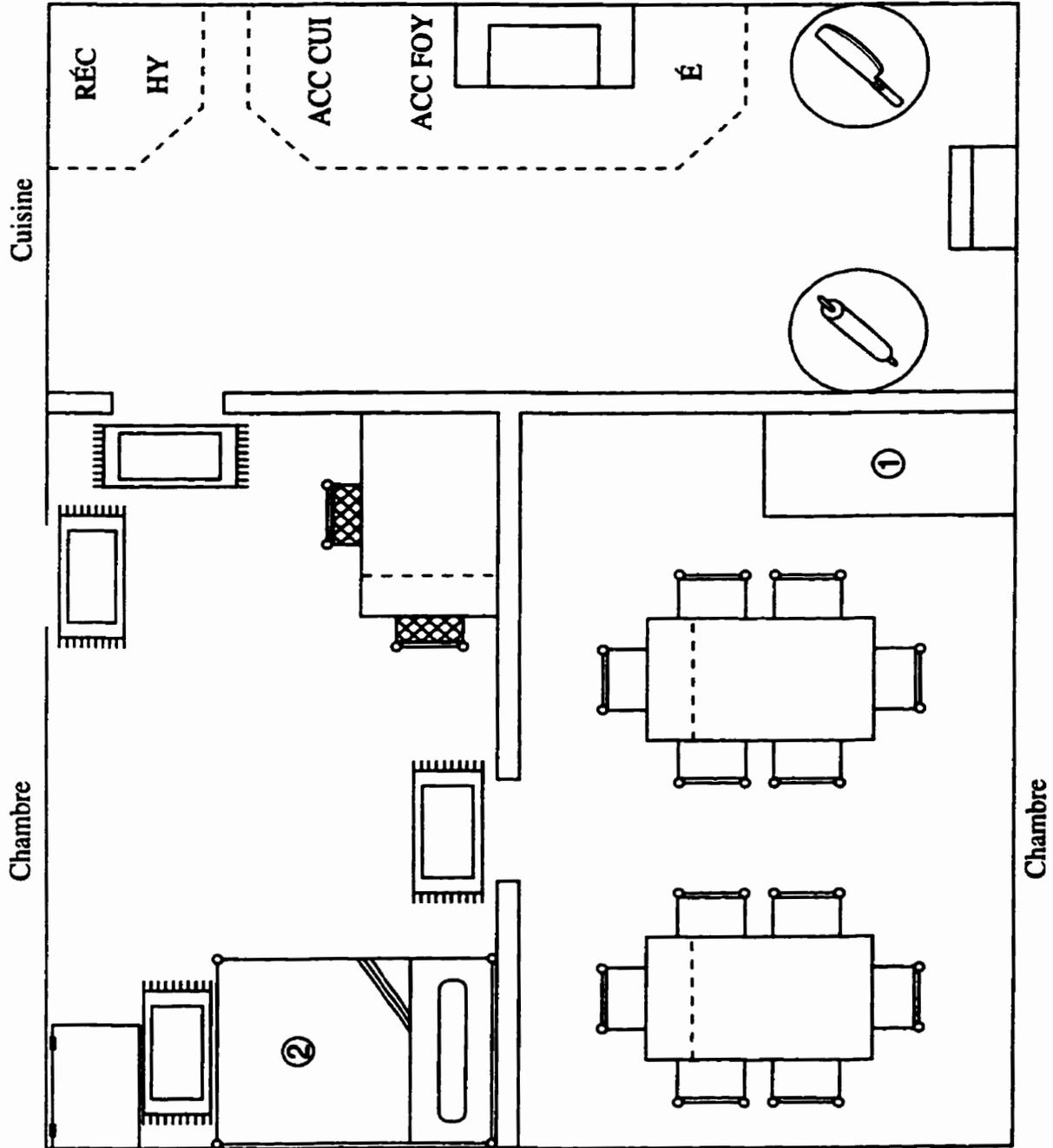


Busson Pierre, dit Subtil (fils) (2e étage)

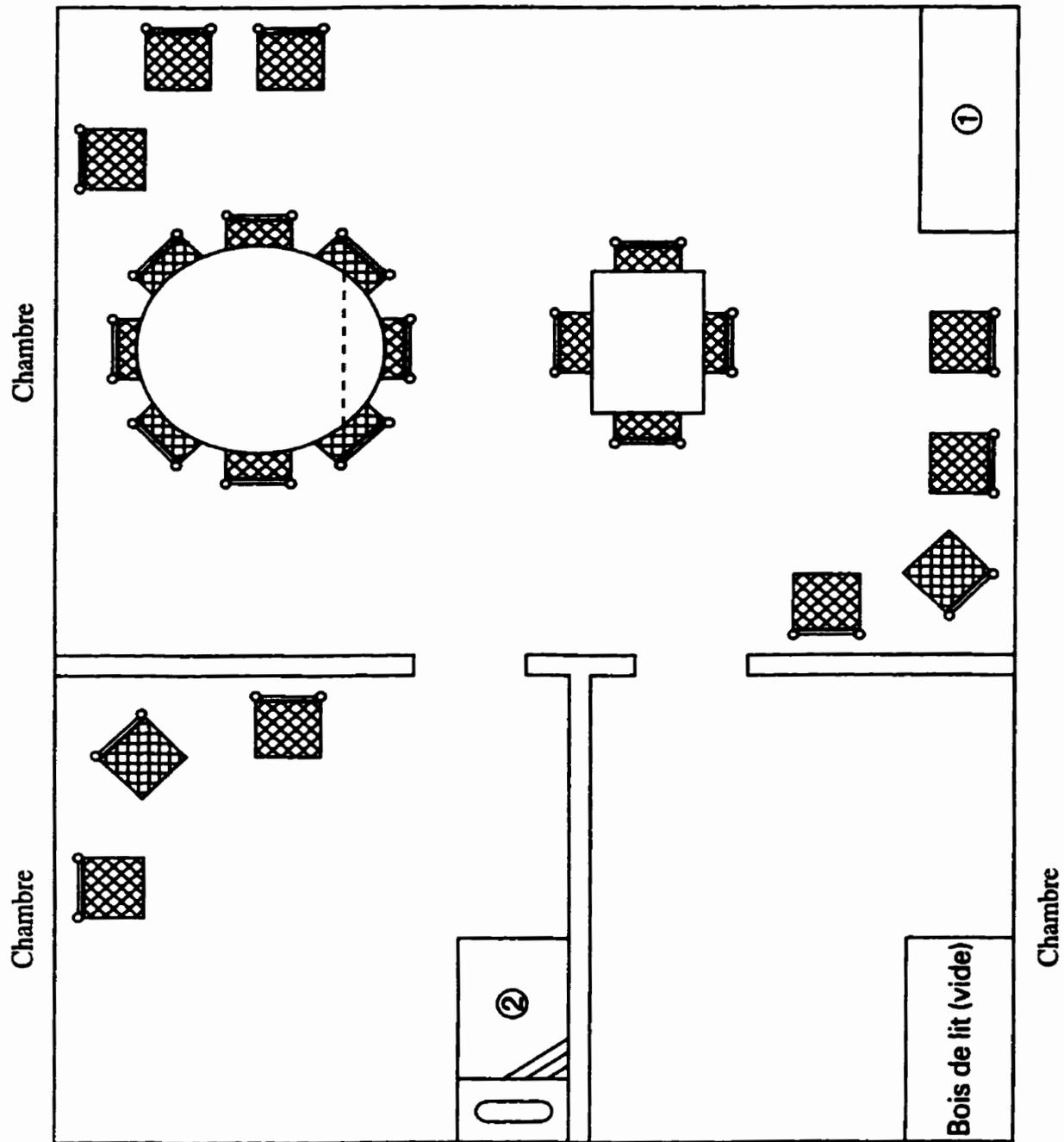
Chambre haute



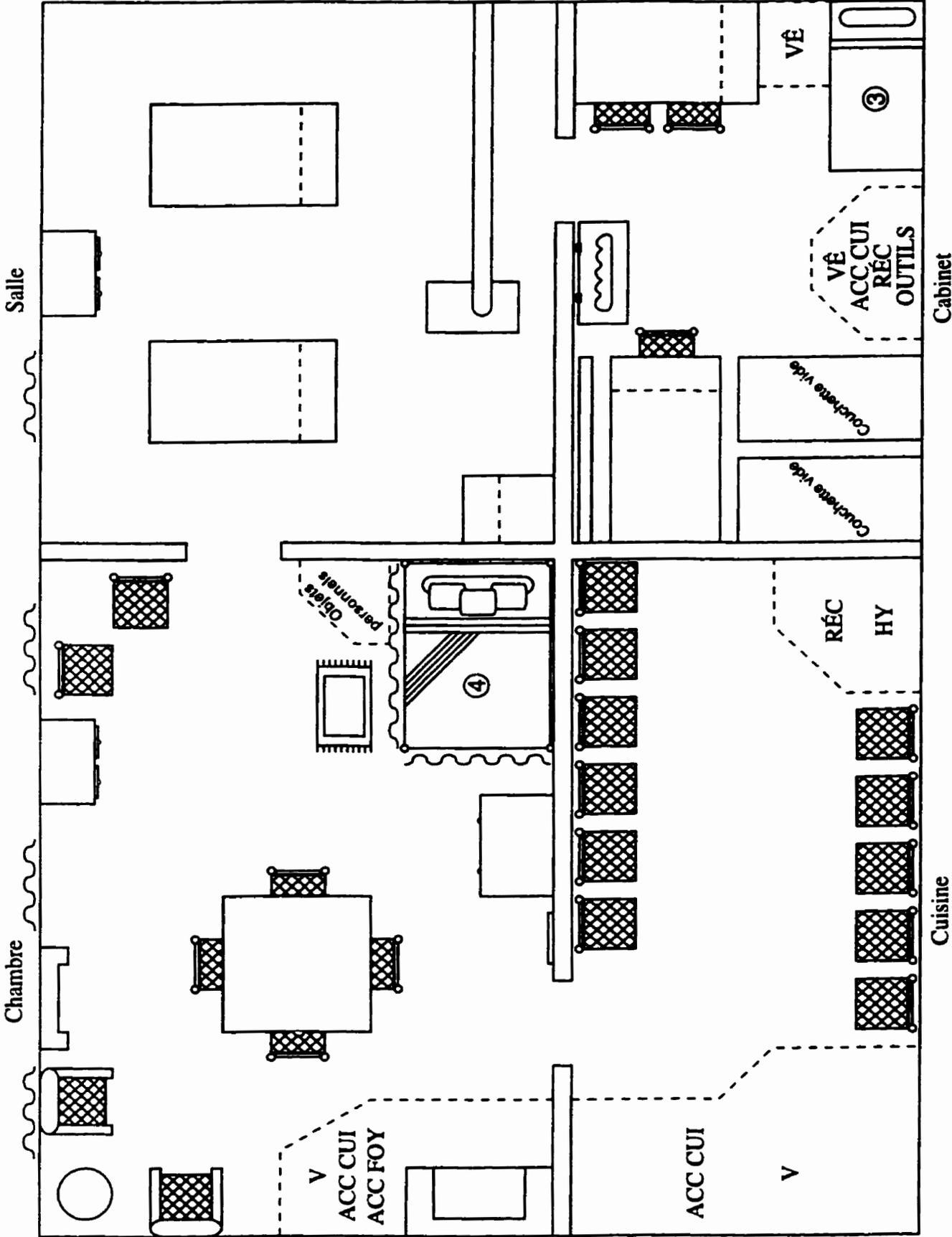
Busson Pierre, dit Subtil (père) (1er étage)



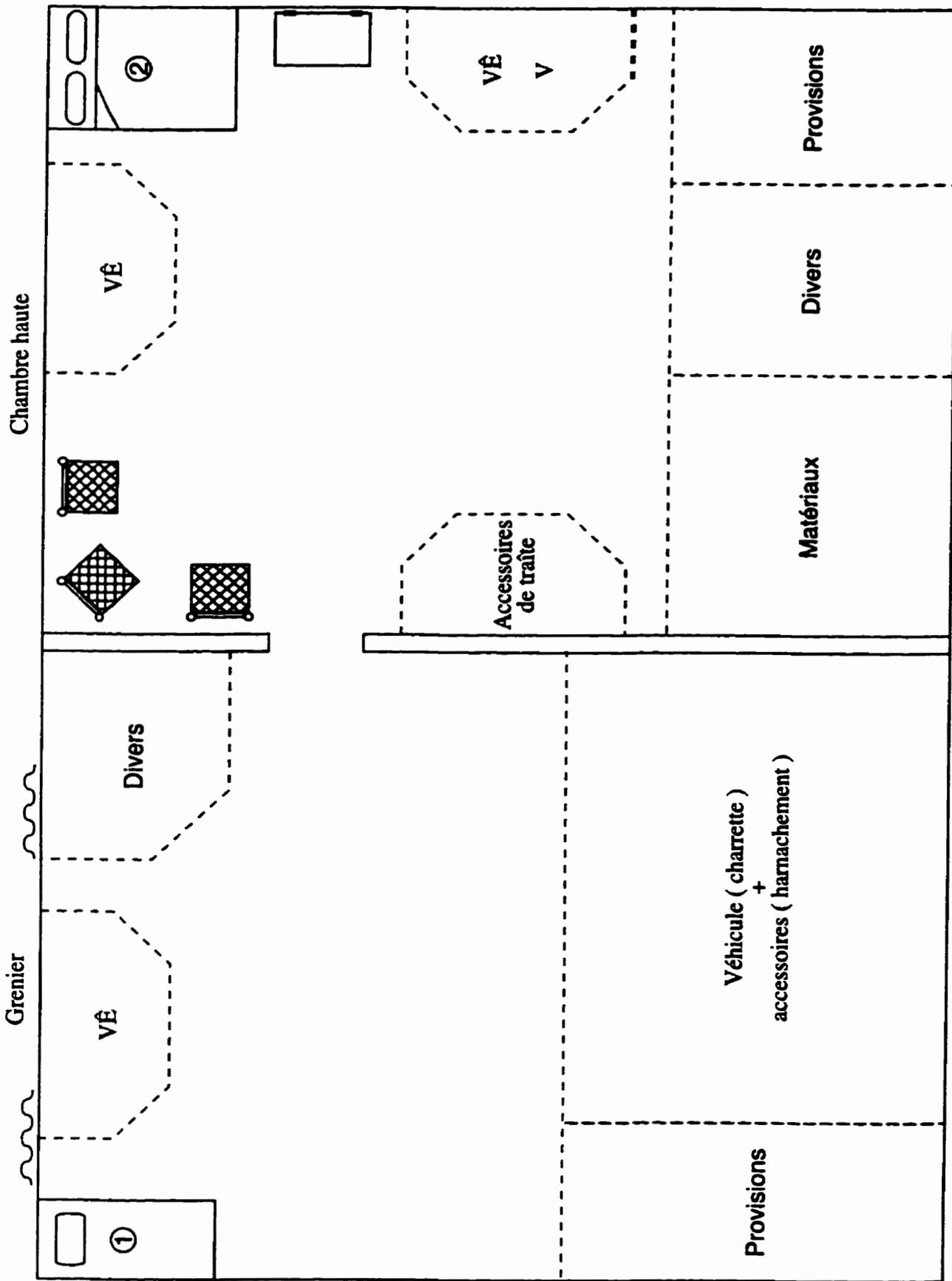
Busson Pierre, dit Subtil (père) (2e étage)



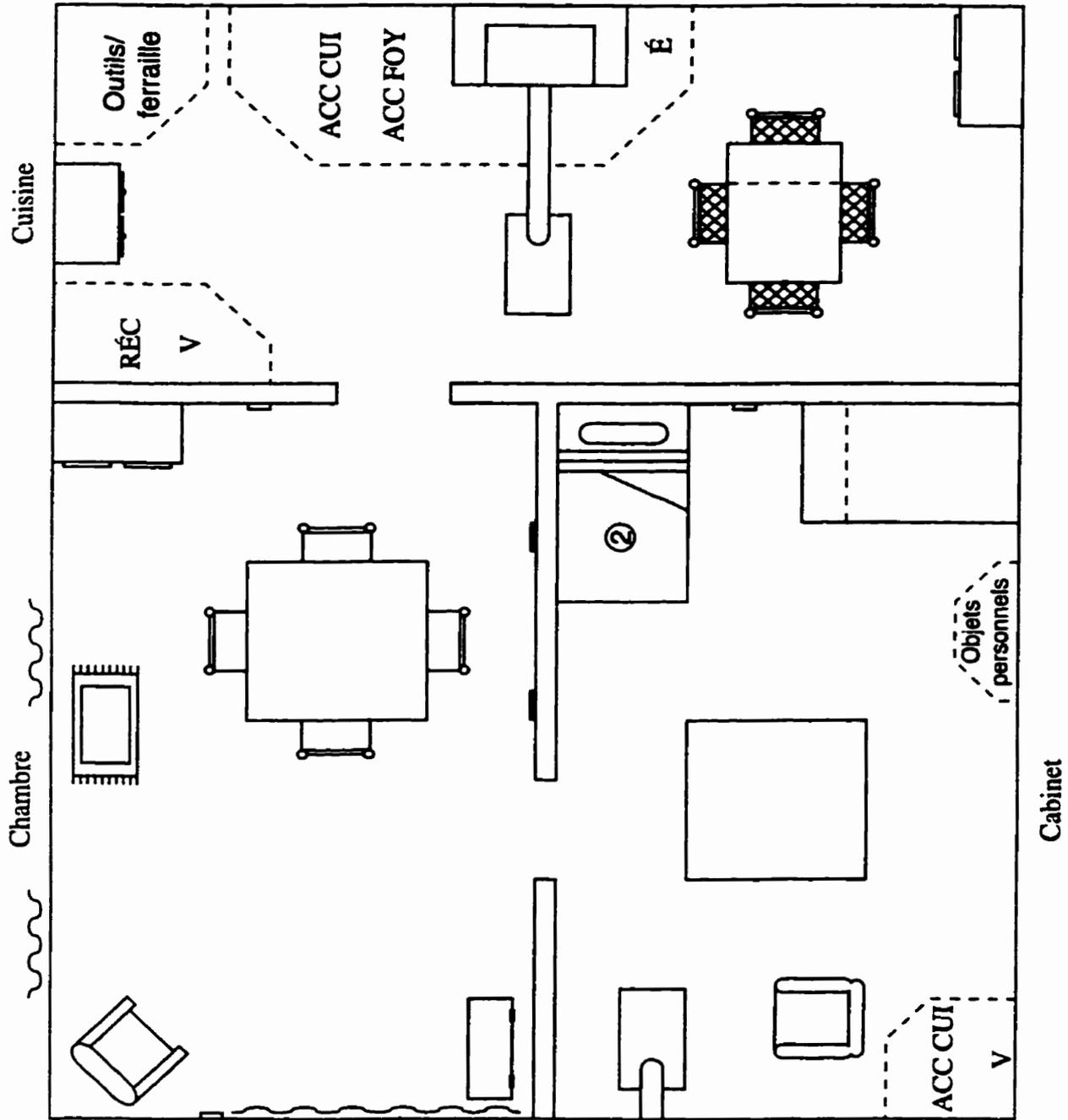
Denis Jacques, dit Lyonnais (1er étage)



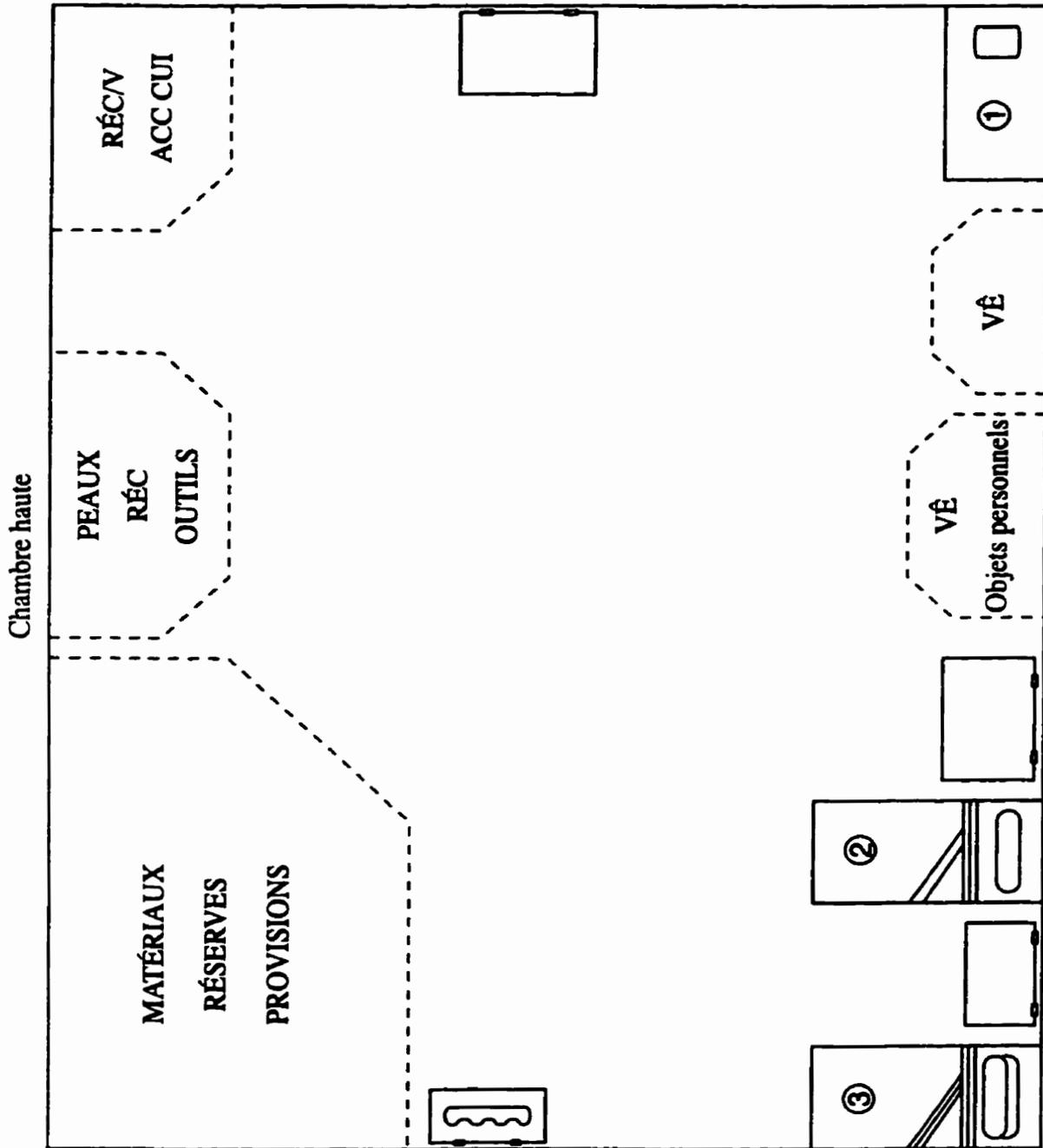
Denis Jacques, dit Lyonnois (2e étage)



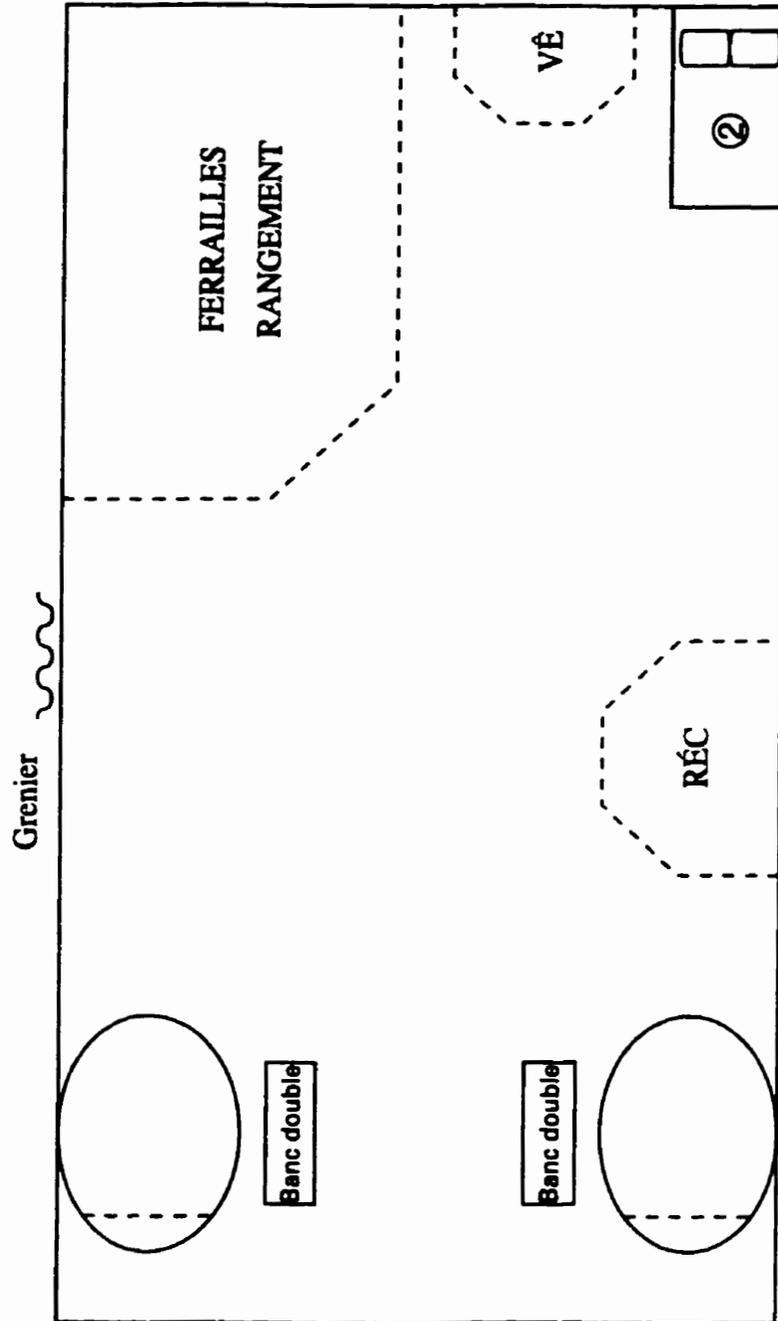
Étienne Joseph, dit Durivage (1er étage)



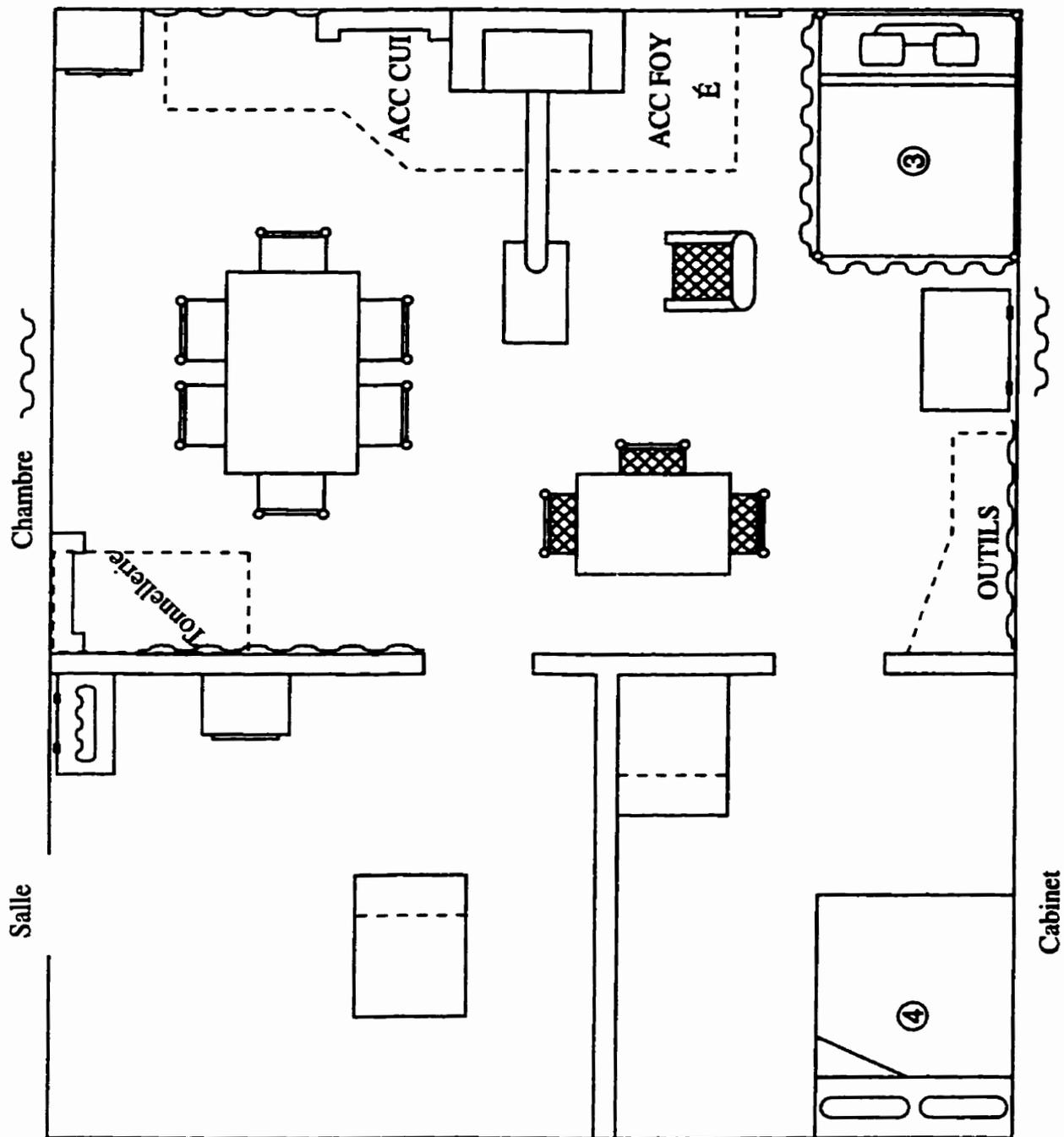
Étienne Joseph, dit Durivage (2e étage)



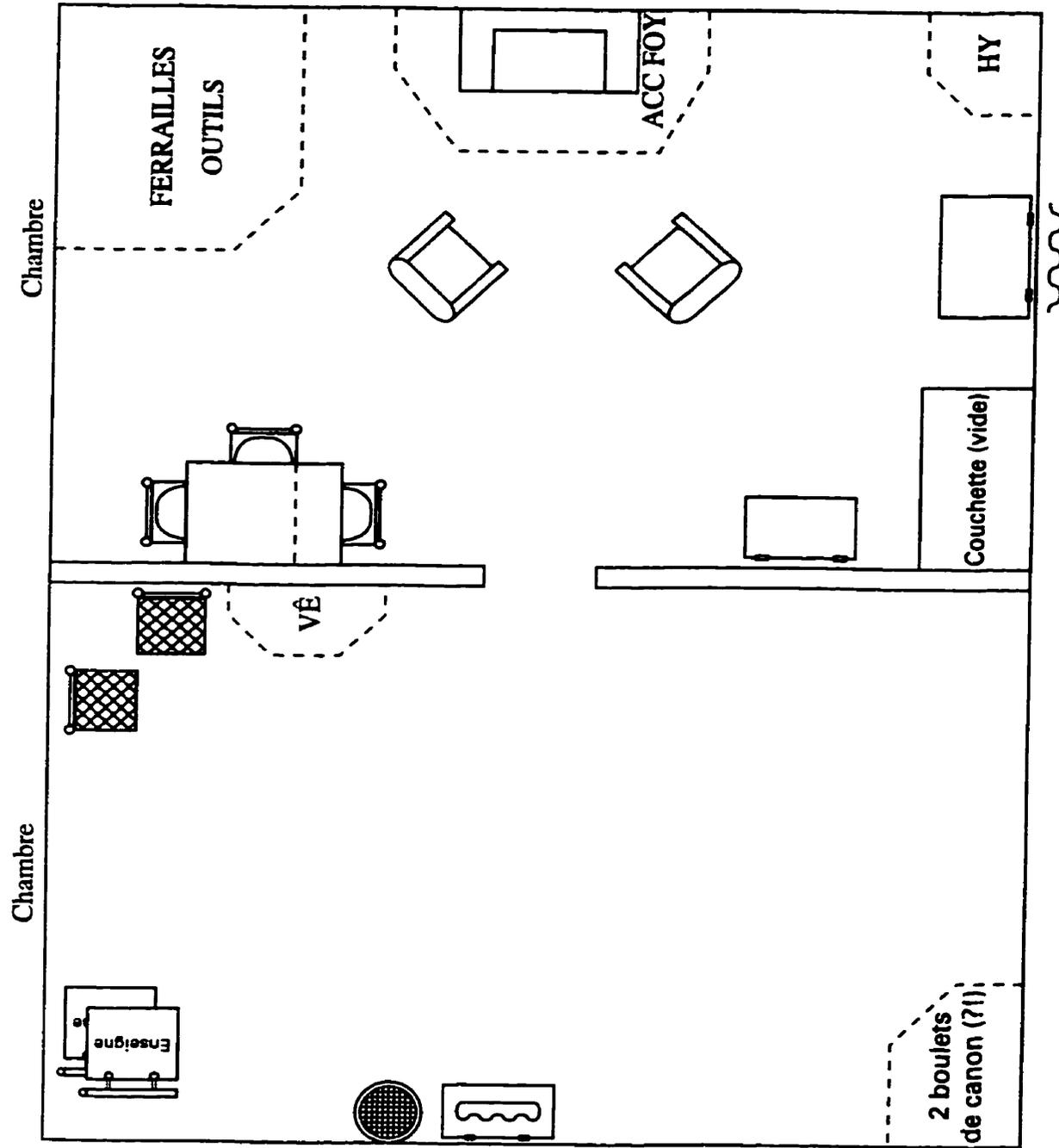
Étienne Joseph, dit Durivage (grenier)



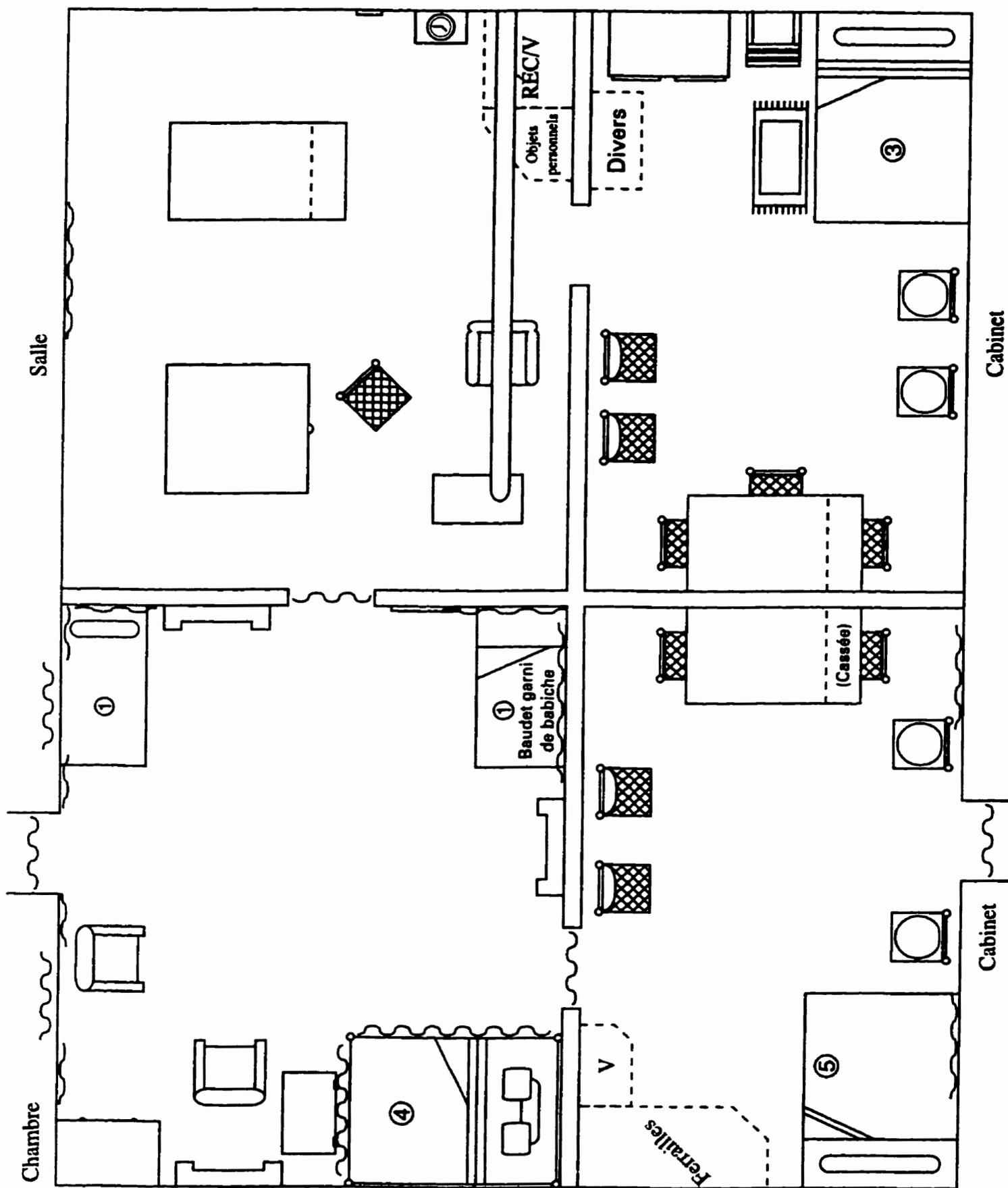
Godin Joseph, dit Tourangeau (1er étage)



Godin Joseph, dit Tourangeau (2e étage)



Lamotte Pierre (1er étage)



Lamotte Pierre (2e étage)

Magasins

-ACC CUI

-V

-TISSUS

-DIVERS : pipes, outils, objets de bureau, hygiène,
vaisselle, jeux de cartes, miroirs, literie,
fusil

-PROVISIONS

-VÊ

-MATÉRIAUX

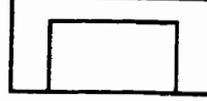


I BALANCE

Cuisine

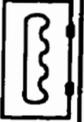
RÉC
HY

ACC CUI



ACC FOY
É

V



Lamotte Pierre (grenier)

Inclinaison
du toit

Provisions
Réserve

ACC CUI
RÉC/V

Matériaux

Grenier

HY
(16 POTS)

①
Baudet
garni de
babiche

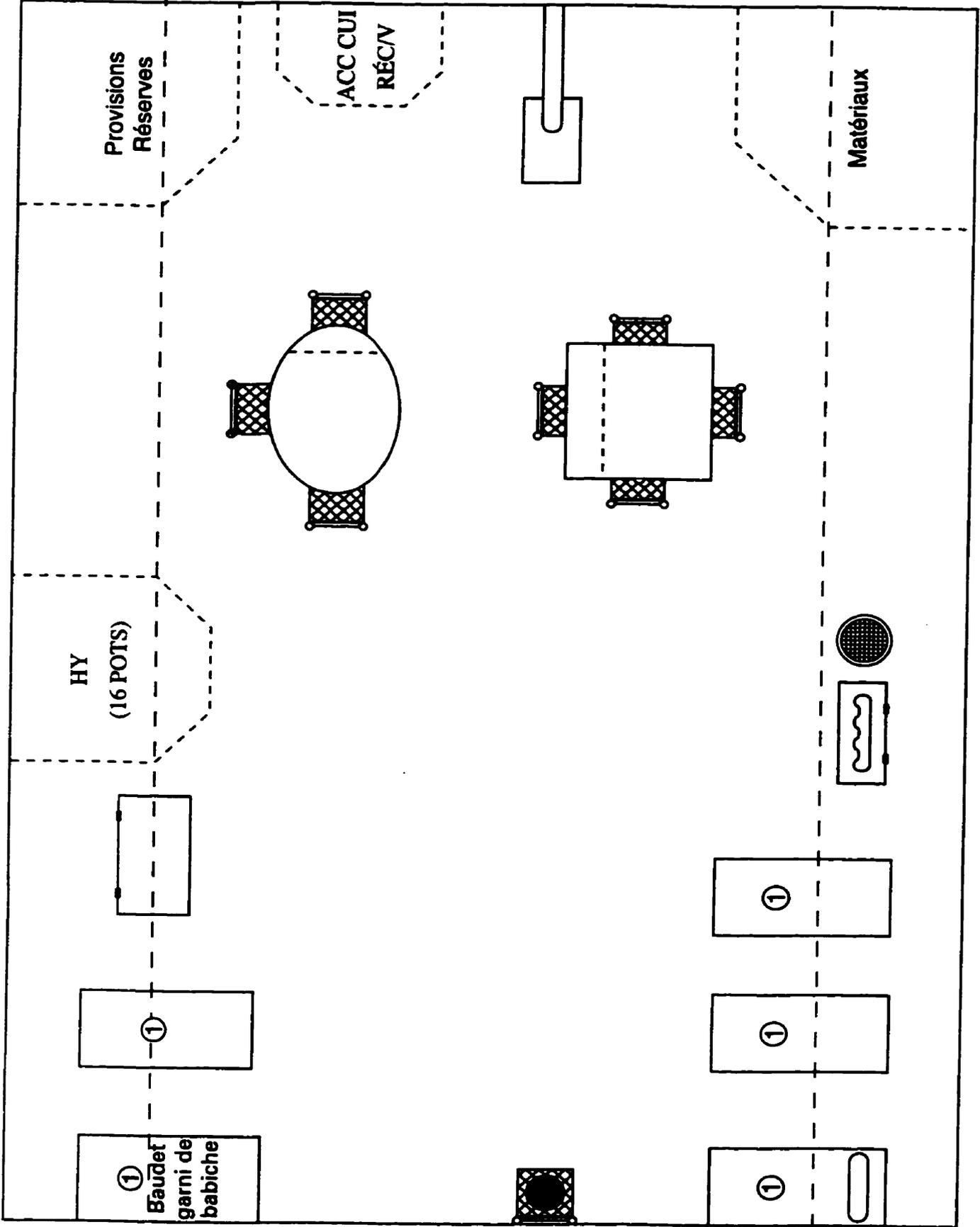
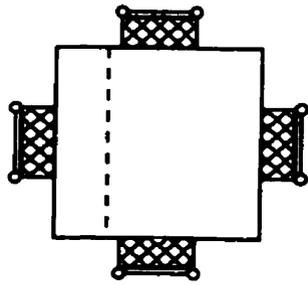
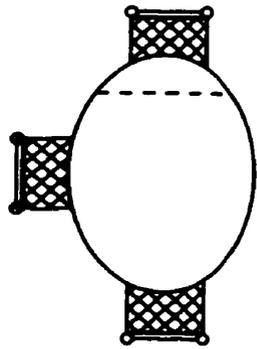
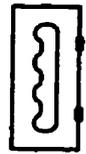
①



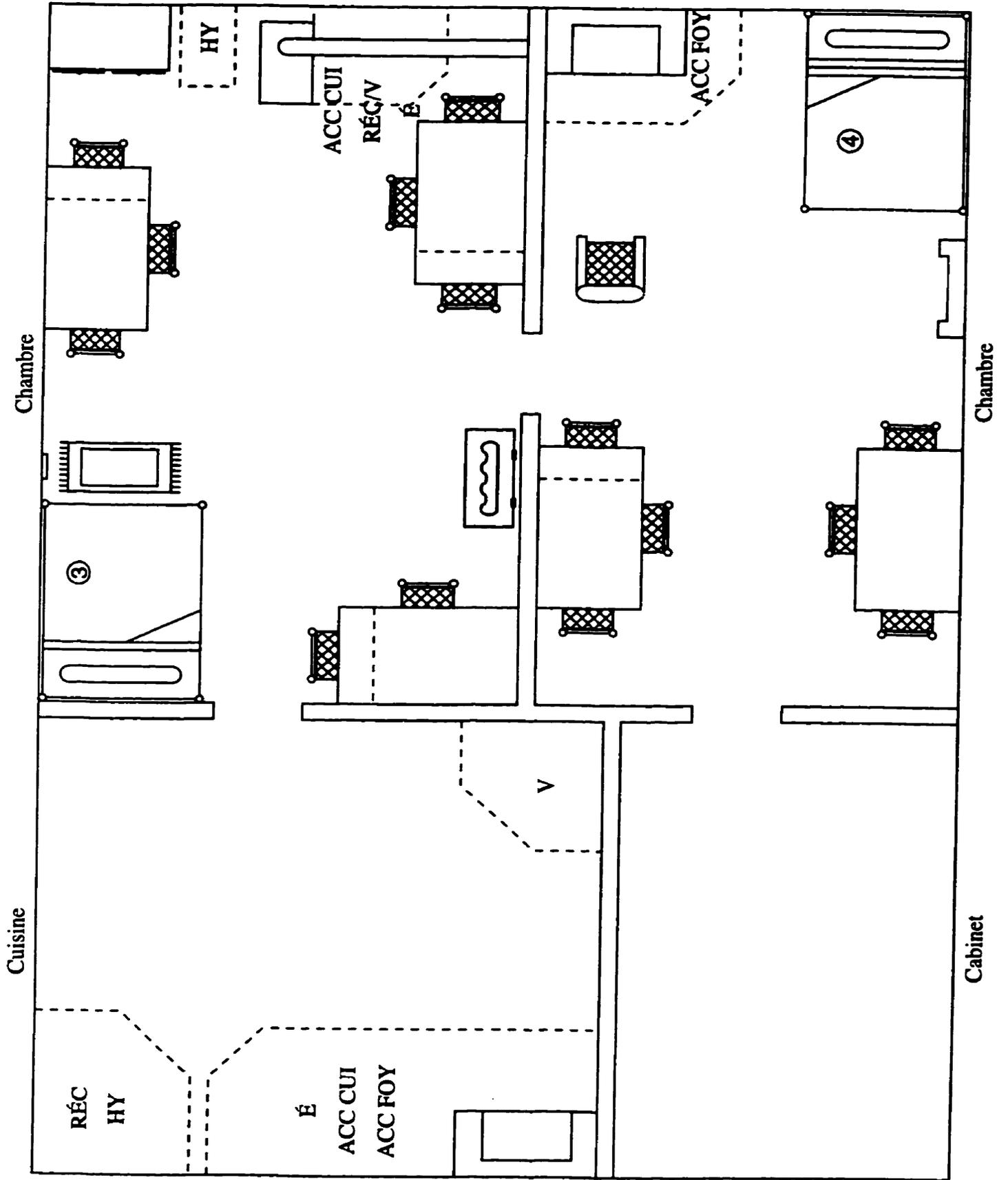
①

①

①



Martel Étienne-Joseph (1er étage)



Martel Étienne-Joseph (2e étage)

