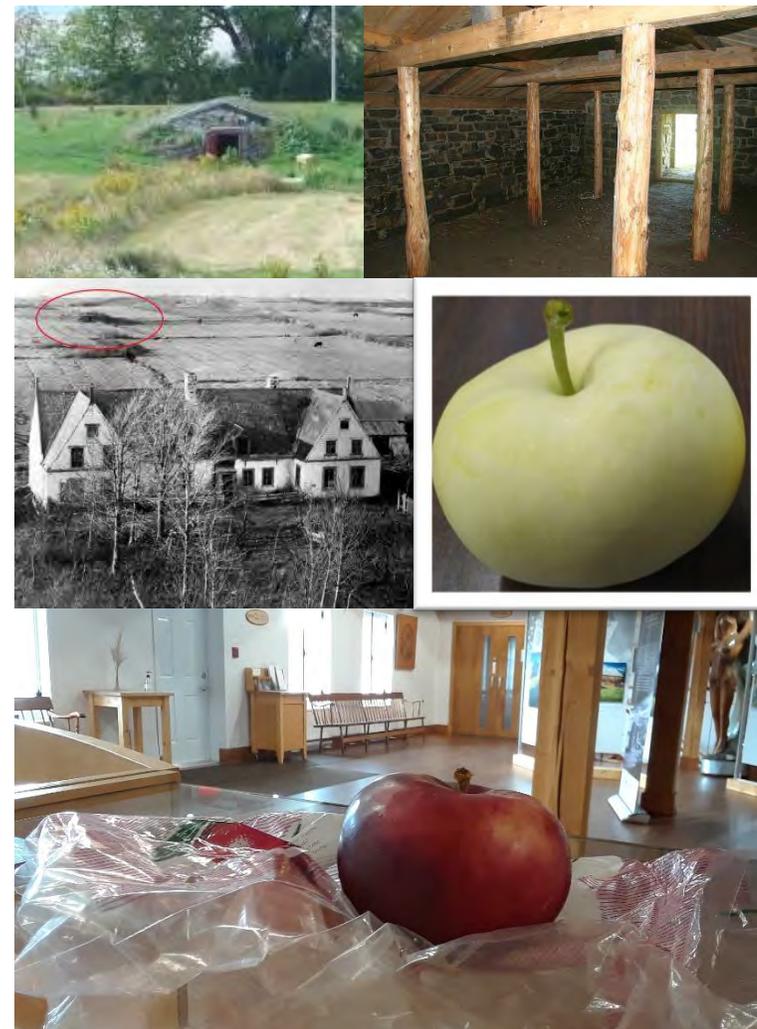


Le Musée et les pommes

Le musée où je travaille est une reproduction d'un manoir où vivait autrefois Philippe Aubert de Gaspé et sa famille. Le manoir où ils vivaient avait été construit à la fin du 18^e siècle. Ils avaient des pommiers et conservaient leurs pommes dans un caveau à légumes derrière le manoir. Leur résidence a brûlé en 1909 et le caveau à légumes s'est brisé au fil du temps. Nous avons reconstruit le caveau il y a quelques années, mais il ne contient pas de pommes, il sert seulement pour les visites historiques.

Quand j'étais petite, je cueillais des pommes blanches chez mon grand-papa et nous faisons de la compote. Les pommes blanches se conservent mal, car elles deviennent brunes et farineuses. Cet automne, je ne suis pas allée cueillir de pommes, mais j'ai acheté un sac pour avoir des collations quand je viens travailler au Musée. J'ai choisi des lobos, elles sont très grosses !

Blanche, 30 octobre 2021.





La cueillette des pommes au début du 20e siècle, lieu inconnu, collection privée



Cueillette des pommes, 1951, Collection Thérèse Laberge Reid

Comment connaître le passé ?

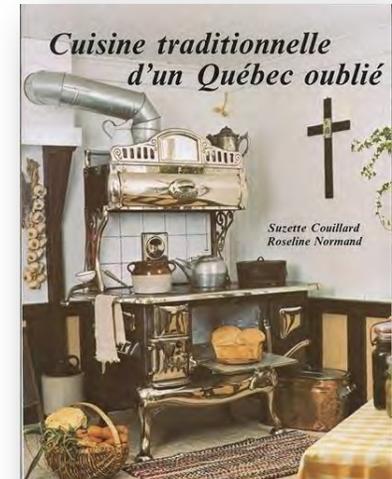
Grâce aux récits et aux traces laissés par les habitants du passé, nous pouvons apprécier l'évolution des pratiques alimentaires, culturelles et économiques liées aux pommes !



En écoutant les récits des personnes qui ont vécu à d'autres époques



En observant les détails de vieilles photographies



En lisant des journaux, des livres ou des lettres écrites



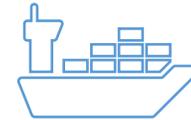
En étudiant les traces physiques du passé, comme les ruines

L'histoire des pommes au Québec

Louis Hébert (1575-1627) serait le premier à avoir planté des pommiers qu'il a ramenés de Normandie, en France.



Vers 1700, les agriculteurs commencent à planter des pommiers, puis de petits producteurs s'installent et fournissent des pommes aux habitants des villes.



Au début, les pommiers appartiennent aux notables, aux gens instruits et aux grands commerçants.



À partir de 1870, les avancées scientifiques permettent d'introduire de nouvelles variétés venues des États-Unis et d'Europe. Les méthodes de conservations changent aussi, notamment avec l'arrivée des conserves en pot.