

La Laurentie

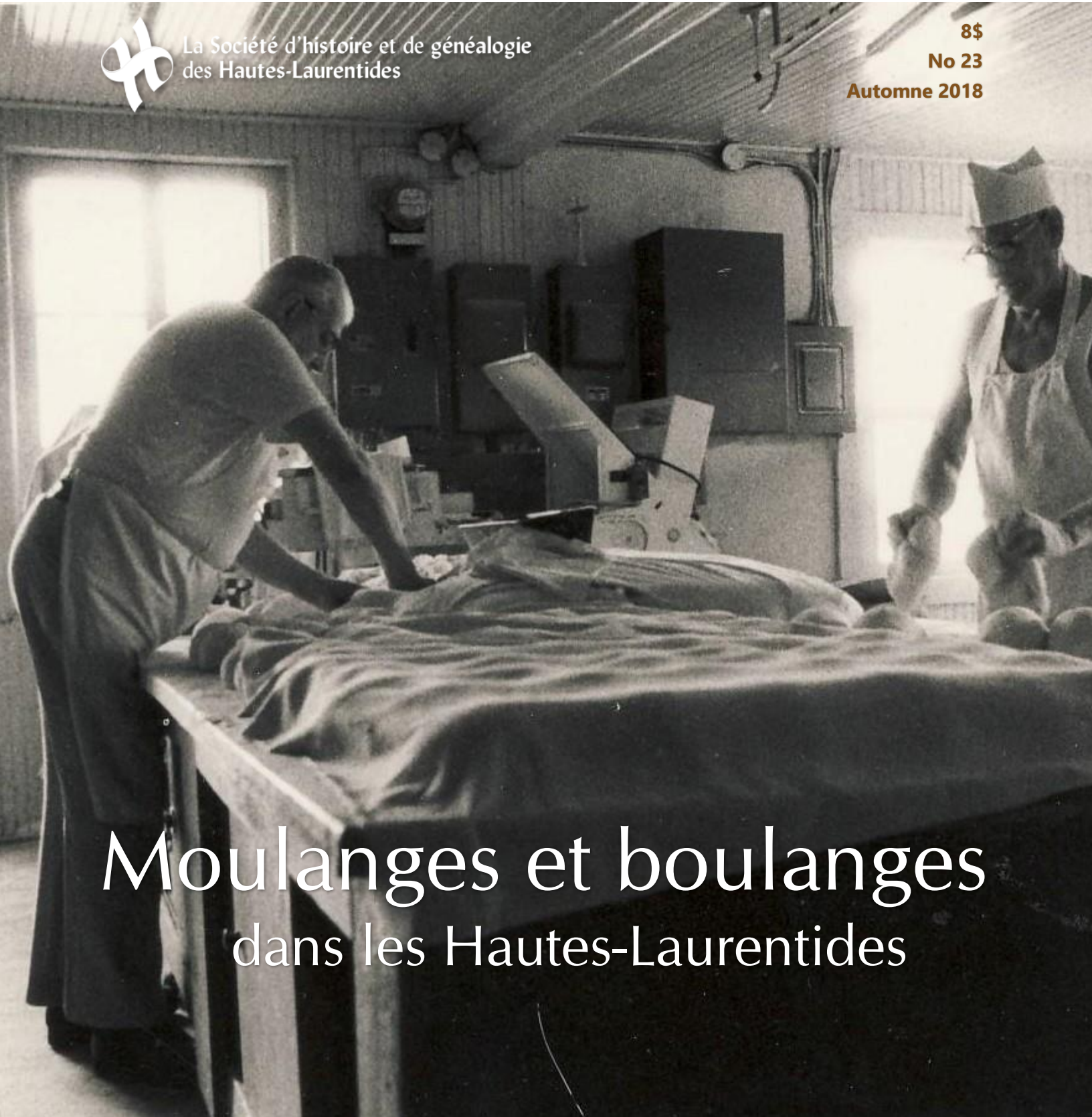


La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

8\$

No 23

Automne 2018



Moulanges et boulanges
dans les Hautes-Laurentides

Encourageons nos commanditaires !



La BOUTIKOBOIS enr.
ÉBÉNISTERIE
DEPUIS 1976

Benoit N. Legault
819 623-5780

Mont-Laurier, QC
boutikobois@hotmail.com



La Chaumière
623-3432

353, boul. A. Paquette
Mont-Laurier, Québec
J9L 1K5

- DEPUIS 1967 -
- Frites Maison - Smoked Meat -
- Poutines - Burgers - Hot Dogs -
- Club Sandwichs - Fish 'N' Chips -
- Menu Santé - Menu Végé - Autres -

Bar laitier en saison estivale!

QUEUES DE CASTOR
PÂTISSERIES



**JOCELYNE LAFRENIÈRE
SYLVAIN LEFEBVRE**

939 Boulevard Albiny Paquette
Mont-Laurier (Québec) J9L 3J1
T. (819) 623-6090

mikesmont-laurier@outlook.fr

mikes.ca



ASSURANCES Paquin

Plus de 50 ans
de confiance!

Pour une soumission d'assurance
819.623.1745



• Informatique • Cellulaires • Téléviseurs et DVD
• Cinéma maison • Accessoires informatiques et logiciels
• Antennes paraboliques • Location d'équipement

249, rue de la Madone, MONT-LAURIER J9L 1R3
819 623-7414 • 819 623-1330

Bruno Lavoie
bruno@glcaudiovideo.ca

FUNÉRARUM
— A. OUELLETTE —

Services professionnels
et confidentiels
COLUMBARIUM - CONSULTATIONS
PRÉ-ARRANGEMENTS

Rémi Blais, directeur de funérailles

680, rue de la Madone,
Mont-Laurier (Québec) J9L 1S9
Tél.: 819-623-3751
Télec.: 819-623-6576

Succ.: 456, 12e Avenue
Ferme-Neuve (Qc) J0W 1C0
Tél.: 819-587-3169
Télec.: 819-587-2084

Courriel : info@salonouellette.com
www.salonouellette.com



**N. Cloutier, P. Sigouin
P. Pelletier**
Pharmaciens-proprétaires

321, boul. A.-Paquette
Mont-Laurier (QC)
J9L 1K4
T 819 623-3311
F 819 623-1211

Lun. à vend.
8h30 à 20h
Samedi
8h30 à 17h
Dimanche
Fermé

membre affilié à
Proxim



Spécialités
pâtes, grillades
& fruits de mer

Bar à salade
mercredi, jeudi et vendredi MIDI

Ouvert tous les jours
déjeuner, dîner et souper

111, boul. A.-Paquette, Mont-Laurier (Qc) J9L 1J2
819 623-3555



Mot de la présidente

par Shirley Duffy, présidente de la SHGHL

Chers membres et amis du patrimoine,

Ah ! L'odeur du levain ou du pain au four ou frais cuit ! Ou encore mieux le goût du beurre qui fond sur une tranche de pain chaud ! Essayez de lire cette édition de La Laurentie sans saliver. Impossible. Pendant mon enfance, il n'y avait pas de vraie boulangerie à Lac-du-Cerf mais quand le livreur de pain de Val-Barrette laissait les 20 miches fraîches à l'auberge de mes parents, l'odeur dans notre cuisine était comme à la boulangerie.

Merci aux auteurs de ces articles sur l'histoire du pain dans les Hautes-Laurentides. Nous sommes toujours à la recherche de gens pour écrire des articles. Il en sera de même pour la prochaine édition dont le thème sera aussi le thème de nos autres activités de diffusion de 2019 incluant l'exposition estivale, une conférence et une exposition virtuelle. Ces quatre activités seront réunies sous le thème « Femmes à l'œuvre ». Nous mettrons en valeur les fonds d'archives qui documentent le travail de certaines femmes ou organisations et l'impact qu'elles ont eu sur le développement de la région au cours des années. Connaissez-vous une de ces femmes ? S.v.p. contactez-nous pour en discuter. Pourquoi ne pas partager la photo de votre grand-mère qui a ouvert le premier magasin général de votre village ?

Lors de la fin de l'année fiscale de votre Société, il a été constaté que ses bénévoles avaient œuvré près de 8 000 heures au courant de la dernière année. S'ils étaient payés au salaire minimum, cela représenterait une valeur avoisinant 100 000 \$. Quelle richesse ces bénévoles représentent en recherche, écriture, numérisation, traitement d'archives, correction, formation, etc. En votre nom, je les remercie sincèrement.

Je vous souhaite bonne lecture car cette *petite histoire du pain* dans les Hautes-Laurentides, c'est notre histoire à tous !

Circuit de découvertes des Hautes-Laurentides
à travers son patrimoine bâti et naturel,
ses produits régionaux, ses artistes et artisans.

www.routedulievrouge.com



Des guides imprimés sont disponibles dans les bureaux d'accueil touristique des Hautes-Laurentides et dans les bureaux d'hôtel de ville des municipalités.



**Forts
— de notre —
Histoire**

Un musée virtuel qui valorise la richesse
patrimoniale et archivistique
des Hautes-Laurentides.

www.fortsdenotrehistoire.com



La Laurentie est publiée par La Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides.

Coordonnées :

385, rue du Pont, C.P. 153, Mont-Laurier (Québec) J9L 3G9
Téléphone : 819-623-1900
Courriel : shghl@hotmail.ca
Site internet : www.genealogie.org/club/shrml/



La Société d'histoire Hautes-Laurentides

Heures d'ouverture :

Du **mardi au vendredi** de 9h à 12h et de 13h à 17h
Le **mercredi** de 13h à 17h

Équipe de publication :

Diane Bilodeau, Benoît Bourbeau, Shirley Duffy, Gilles Guénette,
Michelle Meilleur, Louis-Michel Noël, Véronique Paul.

Collaboration spéciale :

Alain Cyr, Yohan Desmarais, Réjeanne Leblanc Lévesque, Andrée-
Martine Normandin, Rémi Prévost, Nicole Meilleur.

Correction : Rémi Prévost, Solange Nantel

Impression : Imprimerie L'Artographe

Nos responsables :

Archiviste : Benoît Bourbeau
Coordonnatrice : Véronique Paul
Histoire : Louis-Michel Noël
Généalogie : Diane Bilodeau et Daniel Pambrun

Cotisation annuelle :

La cotisation annuelle des membres (30\$) comprend
l'abonnement à *La Laurentie*.

Les articles peuvent être reproduits avec mention de la source,
sauf lorsque apparaît le signe ©. Les opinions émises dans les
articles publiés n'engagent que leurs auteurs et non la Société.

Toute personne intéressée à publier un article dans *La Laurentie*
est invitée à contacter la SHGHL. La Société se réserve le droit de
refuser un article ou d'en corriger le style et la grammaire ou de
les écourter, mais n'y apportera pas de changement majeur, tant
dans la forme que dans le contenu, sans avoir consulté l'auteur.

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada ISSN 1919-6830

Page couverture : Albert Gauvreau et son frère Alcide travaillent
la pâte à la Boulangerie Gauvreau de L'Annonciation. Collection de
Pierrette Dionne.

Sommaire

Mot de la présidente.....	3
Semences et moulages : aux origines du pain.....	5
Le pain et la culture.....	9
Des nouvelles de votre Société.....	10
La Boulangerie Gauvreau	11
Boulangerie Pain du Nord	13
Une recette de pain d'habitant.....	14
La Boulangerie Bertrand.....	15
Boulangerie J. Ricard, Val-Barrette.....	19
Boulangerie Daoust et fils, une histoire de famille ...	21
Tableau d'ascendance de Gaëtan Daoust	22
Boulangier à la maison.....	23
Entrevue avec André Cloutier, livreur de pains	25
Chronique de l'archiviste.....	26
Encourageons nos commanditaires.....	2 et 27

Ateliers et formations en généalogie
Hiver printemps 2019

Ateliers d'entraide thématiques*

Introduction au logiciel de
généalogie GRAMPS*

Ateliers d'initiation à la
généalogie*

* Un minimum de participants est requis pour débiter les
ateliers et formations.

INFORMATIONS et INSCRIPTIONS
819 623-1900

Distribution

Le dernier numéro de La Laurentie est distribué dans les points de vente suivants : **Mont-Laurier** : Bureau d'accueil touristique (300, boul. Albiny-Paquette) - Librairie Jaclo (500, rue de la Madone) - Papeterie des Hautes-Rivières (532, rue de la Madone) - Tabagie Calumet (Plaza Paquette). **Rivière-Rouge** : Tabagie Raymond (436, rue L'Annonciation).



Semences et moulanges : aux origines du pain

par Yohan Desmarais, étudiant à la maîtrise en histoire

Ce qui se retrouve dans notre assiette a une histoire, un passé, une origine. C'est le cas pour le pain. Au départ, le pain que l'on mange n'était rien de plus qu'une tige de blé poussant dans un champ quelque part. Pour l'amener à son état comestible, il aura fallu entretenir une terre, semer les grains, en prendre soin, pour finalement les récolter. Il aura ensuite fallu prendre ce grain et le transformer en farine au moulin du coin. C'est ce à quoi nous nous intéresserons aujourd'hui, à ces étapes qui précèdent la confection du pain à proprement parler, des grains semés à leur transformation en « fleur » du pays. Pour ce faire, nous nous intéresserons à deux sujets particuliers. D'abord, celui de l'agriculture céréalière dans les Hautes-Laurentides. Ensuite, celui des moulins à farine de notre région.

Avant de s'aventurer dans la question de la farine avec notre section sur les moulins, il convient d'abord de s'informer sur la provenance des grains destinés à la moulange. Il est donc intéressant de se pencher sur la céréaliculture des Hautes-Laurentides, mais, pour ce faire, nous devons d'abord faire un détour par le début du 19^e siècle pour retracer un événement qui aura effet sur l'agriculture de notre région. Cet événement en est venu à être appelé par les historiens *la crise agricole du 19^e siècle*¹, qui est caractérisée par l'abandon de la culture du blé. Ainsi, « ce serait [...] les mauvaises récoltes successives des années 1830-1840 provoquées par les maladies du blé et l'appauvrissement des terres ainsi que l'absence de marché d'exportation stable et la concurrence du blé de l'Ouest qui aurait incité les paysans du Bas-Canada à abandonner la culture du blé »².

La première moitié du 19^e siècle sera ainsi marquée, au Québec, par l'abandon de la culture du blé et cette tendance se poursuit jusqu'à aujourd'hui. On sait que les localités régionales seront fondées principalement à partir de la moitié des années 1880 (les premiers colons de Mont-Laurier arrivant en 1885 par exemple), ce qui voudrait dire que la tendance agricole des décennies précédentes s'appliquerait à notre région, ce qui est le cas. En effet, les premiers colons sèment peu ou pas de blé, car c'est déjà dans les habitudes agraires de faire ainsi³.

Sans compter que la culture du blé, déjà impropre aux meilleures terres de la vallée du Saint-Laurent, performe alors très mal sur les sols médiocres des

Hautes-Laurentides. Ceci étonnera quiconque aura lu les textes des ténors de la colonisation de notre région, qui vantaient sans répit la qualité des sols des Hautes-Laurentides, mais « les terres du Nord auront tôt fait de révéler les étroites limites de leur potentiel



Le temps des récoltes. Collection Madame Aldéric Massé de la SHGHL.

agricole »⁴. En effet, on ne peut pas dire que la région des Hautes-Laurentides fut particulièrement fertile. Peu de gens vivaient de l'agriculture seule (à l'exception notable de l'industrie laitière) et beaucoup partaient l'hiver au chantier pour tenter de compenser monétairement pour le piètre rendement de leur terre agricole. Ainsi, « l'ensemble de cette région de colonisation souffrait d'une productivité agricole inférieure à la moyenne québécoise, qu'on peut expliquer par la médiocrité intrinsèque du sol sur l'ensemble du territoire des Hautes-Laurentides, par les affres d'un climat sévère et imprévisible et aussi [...] par une carence chronique des moyens de transport et de communication qui a placé les colons sous l'unique dépendance des chantiers de bois, leur seul client »⁵.

Il serait toutefois inexact de soutenir que le blé ne fut jamais cultivé par nos ancêtres dans les Hautes-Laurentides. Après tout, plusieurs en sèment le printemps venu, comme Joseph Guérin, pionnier de Kiamika, qui sème au printemps 1886 cinq minots⁶ de blé⁷. Il est cependant juste de soutenir que la culture du blé restera extrêmement marginale et plusieurs agriculteurs ne se donneront jamais la peine d'en semer. Ils n'en avaient, après tout, pas l'obligation puisqu'il était maintenant rendu la norme, à la fin du 19^e siècle, d'acheter sa farine de blé plutôt que de la confectionner soi-même. En effet, l'arrivée sur le marché du blé de haute qualité des Prairies⁸ fait que « dès le 19^e siècle, la majeure partie de la farine consommée au Québec vient du blé des Prairies moulu par les minoteries de Montréal »⁹.

Ainsi, cultiver le blé pour, ultimement, en faire du pain ne semble pas avoir été une pratique commune dans les Hautes-Laurentides. Il semble que l'achat de la farine de blé pour la confection du dit pain aurait été une pratique beaucoup plus commune. Pourtant, la deuxième partie de cet article s'intéresse aux moulins à farine, mais comment moudre du blé si on cultivait peu cette céréale dans notre région ? La réponse c'est qu'on moulait très peu de blé. En effet, tout laisse à croire que la céréale panifiable qui passait dans les moulanges hautes-laurentiennes était le sarrasin. C'est du moins ce que semble aussi penser

l'historien Luc Coursol lorsqu'il identifie le sarrasin, et non le blé, comme céréale moulue au moulin Limoges¹⁰. Ainsi, bien que le pain de blé fût, à l'époque, la base de l'alimentation des habitants des Hautes-Laurentides¹¹, il semblerait qu'il ne provenait pas de blé local. Plutôt, c'est la galette de sarrasin, parent pauvre du pain de blé, qui aurait trouvé ses origines dans les sols laurentiens.



Le moulin Limoges, vers 1908. Collection Jean-Paul Poulin de la SHGHL.

Intéressons-nous maintenant à ces moulins qui ont fourni en farine de sarrasin, en moulée et quelques fois en farine de blé les ménages de notre région. Les moulins à farine sont anciens; déjà, en 19 après Jésus-Christ, l'architecte romain Vitruve nous donnait une description d'un moulin hydraulique très semblable à ceux qui seront installés, deux millénaires plus tard, au Québec¹². Ce sont dans les premières instances d'une industrie de transformation dans les Hautes-Laurentides, bien souvent précédées seulement par le moulin à scie. De plus, ce sont, pour les premiers arrivants, des outils indispensables qui, selon le père jésuite Marcel Martineau, « sans [lequel] il nous est impossible, surtout aux colons, de demeurer ici [à Nominigüe] »¹³. De même, le curé Antoine Labelle, lors de sa visite à Kiamika en 1887, mentionne que le moulin de Dufort « ne manquera pas d'être la plus grande utilité pour les nouveaux habitants »¹⁴.

Les moulins à farine sont donc, du moins dans les débuts de la colonisation, un facteur important de

développement et de survie et il est extrêmement appréciable d'en avoir un près de chez soi. Quand ce n'était pas le cas, il fallait se déplacer sur de longues distances pour faire moudre son grain. Ainsi, avant la construction de celui de Nominique en 1886, le père Emery de l'Annonciation devait se rendre jusqu'à Saint-Jovite¹⁵. Joseph Guérin, à partir de 1886, doit se rendre à Nominique¹⁶ et les premiers colons de Ferme-Neuve et de Mont-Laurier doivent se rendre au moulin Dufort de Kiamika avant l'installation de la meule au moulin Limoges en 1896¹⁷.



Le monument de la vieille meule près du pont Reid à Mont-Laurier. Collection de la SHGHL.

C'est donc un soulagement certain qui habite les citoyens d'une localité lorsque cette dernière se dote d'un moulin à farine. Ce simple service leur assure de la farine pour passer l'année sans forcer le déplacement sur des kilomètres, des sacs de grains sur le dos. On retrouve ainsi plusieurs moulins dans la région qui se seront érigés au fur et à mesure des besoins des colons présents. À Mont-Laurier, le moulin Limoges est construit en 1895¹⁸ par Joseph Limoges, cultivateur de Saint-Hypolite et oncle des frères Fortier, troisième famille établie à Mont-Laurier, sur les plans de Honoré Matte de Saint-Jérôme. Le moulin passe à Dosithée Legault en 1901 qui l'opère jusqu'en 1909¹⁹, au moment de sa fermeture²⁰. On peut toujours observer sa meule exposée en face du parc Toussaint-Lachapelle, près de là où était situé le moulin Limoges. Par la suite, c'est la centrale Reid qui occupera l'espace des rives du rapide et elle sera

également équipée d'une meule à farine, du moins dans la première version du bâtiment²¹. Plus au sud, le curé Trinquier opère un moulin à scie et à farine à Notre-Dame-du-Laus à la décharge du lac Poisson²². De même, Victor Dufort opère son moulin à scie et à farine à Kiamika à partir de 1887 chez lequel les colons de la Haute-Lièvre viennent faire moudre leurs grains²³. De même, Félix Tisserant lorsqu'il s'installe dans le rang sud-est de Chute-Saint-Philippe y construit un moulin à scie et à farine²⁴.

Le plus célèbre moulin à farine de la région reste toutefois celui des pères jésuites de Nominique. Dès 1883, le père jésuite Marcel Martineau a la volonté de construire un moulin à scie sur le ruisseau Saint-Joseph²⁵. Plus tard la même année, le 22 octobre, Honoré Matte²⁶, envoyé par le curé Labelle, vient évaluer le pouvoir d'eau du ruisseau Saint-Joseph qui s'avère suffisant à la construction d'un moulin²⁷. Le moulin est construit l'année suivante par un certain Blanchard de Montréal²⁸ et le père Martineau le bénit le 24 mai 1884²⁹. En début d'année suivante, le père Martineau, accompagné du curé Labelle, achète à Saint-Jérôme une meule, une turbine et un bluteau³⁰ pour le moulin³¹. Une deuxième paire de meules arrive le 8 avril 1885³² et une troisième en février 1887³³. Le moulin des pères jésuites semble ainsi avoir été le moulin à farine le plus important de la région, comportant trois meules à son apogée. Cela n'a rien d'étonnant puisque le moulin de Nominique sera le principal moulin utilisé tant par les habitants de la Rouge que par ceux de la Lièvre, du moins pour cette période qui précède la construction d'autres moulins.

L'objectif de cet article était de remonter dans le passé du pain, comme on le fait avec le passé humain, pour savoir d'où il vient. Nous nous sommes intéressés aux origines du pain des Hautes-Laurentides pour finalement nous rendre compte qu'il avait ses racines dans l'Ouest du Canada. En effet, le blé n'est que peu cultivé dans la région laurentienne et il est

plus probable que le pain confectionné par les familles régionales ait été fait à partir de grains de l'Ouest moulu dans les grandes minoteries industrielles de Montréal. Il serait toutefois hâtif de dire que jamais un pain fait dans la région n'a contenu de grains cultivés dans notre sol. D'une part, certains cultivent le blé, bien que cela semble être l'exception, et, d'autre part, on confectionne un très populaire pain sans levain avec de la farine régionale : la galette de sarrasin. Cette farine de sarrasin, issue des terres laurentiennes, est moulue par les différents moulins de la région : le moulin Limoges de Mont-Laurier, le moulin Dufort de Kiamika ou le moulin des pères jésuites de Nominique pour ne nommer que ceux-ci. Il est certain que d'autres moulins à farine ont existé après ceux-là, mais il est toutefois difficile de les retracer puisque les meules à farine étaient souvent installées dans les moulins à scie et faisaient office d'activité secondaire pour rendre service aux habitants du coin. C'était notamment le cas dans les moulins Meilleur³⁴. Du fait de leur caractère secondaire, il reste donc peu de traces de ces meules installées dans les moulins à scie. Quoi qu'il en soit, les moulins à farine deviendront vite vétustes avec la montée des minoteries industrielles de Montréal, l'abandon des terres agricoles au profit de travaux salariés, l'avènement de la société de consommation et ils disparaîtront donc rapidement. Aujourd'hui, il semble y avoir un regain d'intérêt pour la consommation des grains locaux, notamment avec la popularité de la diète locavore³⁵, et certaines entreprises participent à remettre en valeur les goûts de notre localité tel que *Les Grains du Val*, entreprise de Kiamika qui offre des farines régionales moulues sur meules de pierre³⁶.

Notes

1. Un survol historiographique de la question permet de voir que depuis l'émergence de cette théorie dans les années 1950-1960, plusieurs ont proposé des théories alternatives sur la question, en particulier à partir des années 1970 avec la montée de l'école historiographique de l'histoire culturelle. Ainsi, selon d'autres auteurs, il n'y aurait jamais eu de crise agricole au 19^e siècle, mais seulement une restructuration de l'économie agricole du Bas-Canada vers des activités plus adaptées (élevage laitier principalement). 2. Lavertue, *Histoire de l'agriculture québécoise au XIX^e siècle*, p.4. 3. Joseph Guérin, dans Maurice Lalonde. *Notes historiques sur Mont-Laurier, Nominique et Kiamika*, p.83. 4. Laurin, *Histoire des Laurentides*, p.313. 5. *Ibid.*, pp.322-323. 6. Un minot équivalait à un

pied cube. 7. Joseph Guérin, dans Lalonde, *op. cit.*, p.83. 8. Laurin, *op. cit.*, p.312. 9. Dufresne, *Le pain de Montréal*, p.5. 10. Coursol, *Si Des Ruisseaux m'était conté...*, p.48. 11. Les ruraux tiraient de 55% à 80% de leurs calories du pain. (Fyson, *Du pain au madère*, p.75). 12. *Brève histoire des moulins de la vallée du Saint-Laurent*, p.2. 13. Père Marcel Martineau, *Nominique 1883-1983*, p.50. 14. Antoine Labelle, dans Lalonde, *op. cit.*, p.117. 15. Lagrange, *Le nord mon père, voilà notre avenir...*, p.42. 16. Joseph Guérin, dans Lalonde, *op. cit.* p.74. 17. Joseph Lafontaine, dans Coursol, *op. cit.*, p.142. 18. La meule est par contre installée en 1896. 19. Maurice Lalonde nous donne la date de 1907. 20. Coursol, *Histoire de Mont-Laurier*, p.59. 21. *Ibid.*, p.191. 22. Coursol, *chronique #7 : Notre-Dame-du-Laus*. 23. Joseph Lafontaine, dans Coursol, *Si Des Ruisseaux m'était conté...*, p.42. 24. Coursol, *chronique #35 : Chute-Saint-Philippe*. 25. Coursol, *chronique #24 : Nominique*. 26. Le même qui fera les plans du moulin Limoges de Mont-Laurier, une décennie plus tard. 27. Père Marcel Martineau, *op. cit.*, pp.36-37. 28. *Ibid.*, p.36. 29. *Ibid.*, p.45. 30. C'est un tamis pour filtrer la moulée et obtenir de la farine. 31. *Ibid.*, p.50. 32. *Ibid.*, p.51. 33. *Ibid.*, p.60. 34. Meilleur, *Des moulins de père en fils*. 35. Qui consomme exclusivement des produits provenant d'un rayon de 100km (ou 250km) autour de sa localité. 36. *Aliments du Québec, Les Grains du Val*.

Bibliographie

« Brève histoire des moulins de la vallée du Saint-Laurent », *Histoire Québec*, vol. 2, no. 2, 1997, p. 7.
Coursol, Luc. « Chronique #7 : Notre-Dame-du-Laus », *Le diocèse de Mont-Laurier : 1913-2013*.
Coursol, Luc. « Chronique #24 : Nominique », *Le diocèse de Mont-Laurier : 1913-2013*.
Coursol, Luc. « Chronique #35 : Chute-Saint-Philippe », *Le diocèse de Mont-Laurier : 1913-2013*.
Coursol, Luc. *Histoire de Mont-Laurier : 1885-1940*, Mont-Laurier, l'Artographe, 1985, 366 p.
Coursol, Luc. *Si Des Ruisseaux m'était conté*, Comité de l'Amitié de Saint-Jean-sur-le-Lac, 1996, 370 p.
Dufresne, Sylvie. « Au carrefour des échanges et des cultures : le pain de Montréal », *Cap-aux-Diamants*, no. 78, 2004, pp. 10-14.
Fyson, Donald. « Du pain au madère : L'alimentation à Montréal au début du XIX^e siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 46, no. 1, 1992, pp. 67-90.
Lagrange, Richard. *Le nord mon père, voilà notre avenir... : une histoire de l'Annonciation et du canton Marchand*, Québec, Imprimerie coopérative Haprell, 1986, 324 p.
Lalonde, Maurice. *Notes historiques sur Mont-Laurier, Nominique et Kiamika : 1822-1937*, Montréal, Granger Frères, 1937, 219 p.
Laurin, Serge. *Histoire des Laurentides*, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1989, 892 p.
Lavertue, Robert. « Histoire de l'agriculture québécoise au XIX^e siècle : une schématisation des faits et des interprétations », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 28, no. 73-74, 1984, pp. 275-287.
« Les Grains du Val », *Aliments du Québec* [en ligne] <https://alimentsduquebec.com/fr/aliments-dici/entreprises/les-grains-du-val> (page consultée le 7 août 2018).
Meilleur, Caroline. « Des moulins de père en fils », *La Laurentie*, no. 22, 2018, pp. 21-25.
Villeneuve, Yves (dir.). *Nominique : 1883-1983*, Québec, Imprimerie coopérative Harpell, 1983, 417 p.



Le pain et la culture

par Yohan Desmarais, étudiant à la maîtrise en histoire

Les éléments qui entrent dans la composition d'une culture sont nombreux et variés. Souvent, ces éléments sont sortis tout droit de notre quotidien. Le pain est l'un de ces éléments. Sans paraître évident au premier abord, le pain a effectivement une place privilégiée dans la culture occidentale et notre région n'y échappe pas. Il sera donc ici question d'explorer ce sujet, celui de la place du pain dans la culture des Québécois et des Haut-Laurentiens, au travers de trois thèmes principaux : celui de la langue, de la religion et du syncretisme anglo-francophone.

La langue, avec l'ethnie et la religion, est souvent considérée comme un des piliers majeurs d'une culture. Lorsqu'on aborde la question de la culture, un coup d'œil sur les expressions est particulièrement révélateur. Le pain est ainsi omniprésent dans les expressions utilisées dans les Hautes-Laurentides. On dit donc de quelqu'un qui est économe qu'il est *gratteux* en référence aux gratins. On dit de quelqu'un qui ne réalisera pas de grandes choses dans la vie qu'il est *né pour un petit pain* ou on dit de quelqu'un qui abuse d'une situation qu'il *ambitionne sur le pain*

béni. Lorsque beaucoup de travail nous attend, on *a du pain sur la planche* ou lorsqu'on doit commencer un travail, on doit *mettre la main à la pâte*.

Si la langue est un des piliers de la culture, la religion l'est tout autant. Les colons des Hautes-Laurentides ont amené dans leurs bagages des siècles de tradition catholique qui réserve une place de choix au pain. Le pain revêt ainsi un caractère sacré pour les catholiques où « l'hostie, offerte lors de la communion, rappelle aux fidèles la Cène du Jeudi Saint quand Jésus prit le pain, le bénit et le donna à ses disciples ». Pour les catholiques que nous sommes majoritairement, ce n'est pas seulement du pain, c'est le Christ qui s'incarne par la transsubstantiation, un morceau de sacré qui s'immisce dans le quotidien.

L'identité alimentaire est aussi un élément central de la culture. C'est ce qui, aux premiers abords, est le plus facile à observer. De la nourriture mexicaine ne ressemble en rien à la cuisine japonaise qui, elle, n'a rien à voir avec ce qu'on mange en Italie. Le pain est au centre de ceci puisque chaque culture a son ap-



Mgr Ouellette avec un groupe d'enfants s'appêtant à recevoir, lors de leur première communion, le Christ incarné dans le pain.
Collection Raymond Hamel de la SHGHL.

proche, du *pita* grec au *naan* indien. Dans les Laurentides, les choses sont quelque peu particulières. Dû au passé mixte français et anglais de la province, le pain d'habitant consommé par nos ancêtres est à mi-chemin entre les deux cultures. On se retrouve ainsi avec une base de pain français auquel on a ajouté du lait et de la graisse, comme dans la tradition anglaise, et qu'on moule à la britannique. Ce type de pain deviendra le pain traditionnel du Québec, à l'image de ses habitants, à la fois anglais et français.

Le pain se retrouve donc au centre de notre culture, qu'il s'incarne dans la langue, dans la religion ou dans notre identité alimentaire. Il s'inscrit ainsi dans cette liste d'éléments du quotidien qui forme notre

culture et que, sous l'effet du temps et de l'habitude, nous avons arrêté de voir.

Notes

¹Les gratins sont les filaments de pâtes qui restent collés dans le fond de la huche lorsqu'on pétrie. ²Boily et Blanchette, *Les fours à pain au Québec*, pp. 98 – 100 ³Dufresne, *Le pain de Montréal*, p. 6 ⁴*Ibid.*, p. 4.

Bibliographie

Boily, Lise et Jean-François Blanchette. *Les fours à pain au Québec*, Ottawa, Musée national de l'Homme, 1976, 127 p.

Dufresne, Sylvie. « Au carrefour des cultures et des échanges : Le pain de Montréal », *Cap-aux-Diamants*, no. 78, 2004, pp. 10-14.

Des nouvelles de votre Société

Refonte du circuit historique Marchons notre histoire

Au printemps dernier, la SHGHL a *revampé* son circuit pédestre offert chaque année pendant la saison estivale. Grâce à un financement reçu de la Ville de Mont-Laurier, le circuit a été actualisé, son contenu historique mis à jour et une nouvelle image a été développée. Et Mlle Godard a pris des vacances bien méritées, les premières depuis son entrée en poste ! C'est donc Alfred Gamelin, premier architecte installé au Rapide-de-l'Original, qui a pris la relève pour accompagner les adeptes à travers le Mont-Laurier d'aujourd'hui pour en faire découvrir son histoire. Sur la photo, Xavier Coursol, guide-interprète de l'été 2018.



Sur les traces de Jos Montferrand

Cet automne, un nouveau circuit en autobus a été présenté au public. C'est Jos Montferrand lui-même qui a informé les participants sur l'époque des grandes fermes forestières et des moulins à scie. De plus, un arrêt «wifi» a permis de faire le pont avec la nouvelle exposition virtuelle lancée en janvier 2018 (disponible au www.fortsdenotrehistoire.com). Les interventions des organismes COBALI et Ferme forestière de la Montagne ont enrichi l'expérience des participants. Merci à la MRC d'Antoine-Labelle qui a lancé cette initiative et sans qui ce nouveau circuit n'aurait pu voir le jour.



À l'avant, l'archiviste Benoît Bourbeau dans le rôle-titre.

Table ronde le 24 juin 2018 lors du vernissage de l'exposition estivale *Des forêts et des hommes*

Animée par Benoît N. Legault, la table ronde a accueilli messieurs Benoît Bisailon, Marcel Charron, Léandre Meilleur ainsi que madame Denise Julien, acteurs et témoins de l'histoire forestière, qui ont informé le public sur notre histoire forestière régionale, le tout enrichi de leurs expériences professionnelles et personnelles. Ils ont mis à l'honneur nos travailleurs forestiers présents et passés.





La Boulangerie Gauvreau : histoire d'une famille pionnière de L'Annonciation

par Alain Cyr, descendant d'Ovila Gauvreau



Oliva Gauvreau prêt à partir pour livrer le pain. Les photos présentes dans cet article proviennent de la Collection de Pierrette Dionne.

Camille Gauvreau, d'abord cultivateur, opère une boulangerie à Saint-Sauveur de 1897 à 1912 avec l'aide de deux de ses fils Ovila et Télésphore. Camille vend son commerce à son apprenti Edouard Pagé qui en fait la renommée boulangerie Pagé de Saint-Sauveur.

Ovila, né en 1873, épouse Adelia Lauzon à 20 ans et ont deux enfants : Oliva et Camille. Cependant, cinq ans plus tard, Adelia décède. En 1899, alors âgé de 26 ans, il se remarie avec Rosalie Pilon et les deux quittent Saint-Sauveur avec les enfants. Ovila achète la boulangerie de Gédéas Paquette et devient alors le troisième boulanger de L'Annonciation dans ce village naissant. Ils auront ensemble six enfants : Albert, Alcide, Lucille, Cécile, Georgette, Jeannette.

Dans ses débuts, il produit 50 pains par jour et un petit pain coûte 6¢ tandis que le gros en coûte 10¢. La tradition familiale de boulanger se poursuit « dans le nord » car son frère François travaille avec lui pendant plusieurs années et un autre frère, Honorius, s'installe à Mont-Laurier en 1904 comme boulanger lui aussi. Plus tard, ses fils Albert et Alcide travaillent avec lui. Albert devient le propriétaire de la boulangerie dans les années 1950. Le pain est aussi vendu à domicile, d'abord en voiture tirée par un

cheval et ensuite par camion. La *run*, comme on l'appelle à l'époque, comprend les rangs, les lacs avoisinants et aussi La Macaza. En 1954, on produit 52 000 pains par année. Ovila, ayant travaillé jusqu'à la toute fin de sa vie, s'éteint en 1967 à l'âge de 93 ans.

Dans les années 1950 et ce, jusqu'au début des années 1970, hormis le pain, on y vend plusieurs autres produits dont des beignes au miel, des brioches à la cannelle, des fèves au lard, des tartes. Les gens viennent de partout pour se procurer du pain. Il y a bien sûr les résidents, les villégiateurs et aussi les touristes. Certains appellent de Montréal, avant de partir pour le nord, pour réserver leur pain pour être certains de ne pas en manquer. Souvent le samedi, durant la saison estivale, le pain est tout vendu bien avant qu'il soit cuit. Comme Albert et Alcide ne peuvent à eux deux suffire à la tâche, la famille apporte sa contribution à l'entreprise familiale : Juliette, la femme d'Albert, et Lucille voient en particulier aux pâtisseries avec l'aide ponctuelle de Cécile; Jean-Denis Boileau, fils de Cécile, y travaille quelques années comme boulanger; Rolland Beauchamp, frère mariste, fils d'Ovila, vient l'été en vacances voir sa mère et apporte son aide aux travaux de boulange. Des employés viennent aussi prêter main-forte que ce soit pour la production, la vente ou la livraison du pain.

Encore aujourd'hui, plusieurs personnes du village gardent un bon souvenir d'enfance de la boulangerie. Après l'école, certains enfants arrêtent à la boulangerie et demandent s'il reste des petits pains. Albert, dans sa discrétion et sa générosité, leur donne un petit pain préparé avec les restes de pâte.

Ovila Gauvreau est mon arrière-grand-père maternel. Je suis un descendant de Lucille, sa fille. J'ai eu le privilège d'être témoin du travail accompli dans cette boulangerie en particulier parce que j'y ai travaillé

dans les dernières années avant la fermeture. Dans mon souvenir, voici les étapes de production du pain.

Albert, résidant dans la maison attenante à la boulangerie, prépare les ingrédients secs le soir. Alcide, arrivant au travail au petit matin, prépare la pâte à l'aide du malaxeur. Une fois prête, elle est déposée sur la grande table de travail située en plein centre. On la coupe en morceaux, on la pèse et on en fait une boule avec les mains. Plusieurs de ces boules de pâte passent dans une machine leur donnant une forme plutôt allongée et sont placées dans des moules pour en faire le pain ordinaire, rond et cigare. On pétrit le reste, deux fois plutôt qu'une, pour en faire le pain fesse et chinois qui cuisent directement sur la sole du four. Pendant que la pâte lève, on prépare le four. On y fait brûler de la croûte (sorte de bois de chauffage) pour ensuite retirer les braises. Une fois le plancher du four nettoyé avec une très grande perche, on enfourne le pain avec une palette à grand manche. On dépose le pain cuit sur la grande table pour la vente. En fin d'après-midi, une fois bien refroidi, on tranche le pain.

La Boulangerie Gauvreau ferme ses portes en 1979 par manque de relève. Albert et Alcide, avançant en âge, ne peuvent poursuivre la production quotidienne de 350 pains cuits dans le four à bois. À ce moment, le pain se vend 55¢. Aujourd'hui, il est possible de voir le four qui a loyalement servi durant 80 années, mais qui ne sert plus, à l'intérieur de la Biscuiterie L'Annonciation située au 150, rue L'Annonciation Nord à Rivière-Rouge.

La famille Gauvreau est une famille qui, au-delà du travail quotidien, s'est impliquée dans le développement de la municipalité, notamment : Ovila : maire du Canton Marchand (1934-1951); Albert : secrétaire du Canton Marchand (1934-1975), comédien, metteur en scène et secrétaire du Cercle de la Gaieté et maître de chapelle; Lucille : chanteuse et organiste à la chorale de l'église; Cécile : présidente du Cercle des Fermières, cofondatrice du Club de l'Âge d'or et présidente pendant 17 ans, directrice de la chorale de l'église et, entre autres, impliquée dans les Filles d'Isabelle; Alcide : pompier

volontaire durant plusieurs années et chanteur dans la chorale.

La fermeture des portes de la boulangerie met un terme à la tradition de boulanger de la famille Gauvreau après trois générations : d'abord Camille à Saint-Sauveur, ensuite Ovila et ses fils Albert et Alcide à L'Annonciation. Cette tradition a tout de même rayonné sur les enfants d'Ovila, ses petits-enfants et ses arrière-petits-enfants. Chacun en garde de bons souvenirs.



Ovila Gauvreau enfourne le pain aidé de son fils Alcide.

Références

Charette, S. (1953). *Douce Souvenance. Histoire de l'Annonciation*. Granby : Frères du Sacré-Cœur.

Cyr, A., Gargantini, D., Lacasse, L. & Mc Gregor, R. (2016). *Route du Lièvre Rouge Ville de Rivière-Rouge*. Ville de Rivière-Rouge.

Lagrange, R. (1986). *Le nord, mon père, voilà notre avenir... Une histoire de L'Annonciation et de Canton Marchand*. L'Annonciation : Municipalité du Village de L'Annonciation.

Sarrazin, G.A. (1975, 9 décembre). Personnalité de chez-nous. M. Albert Gauvreau. Municipalité du Canton Marchand. *Le Messager Régional*. p. 5.

Société d'histoire et de généalogie des Pays-d'en-Haut.



Boulangerie Pain du Nord

par Réjeanne Leblanc Lévesque



Les livreurs de la boulangerie Le Pain du Nord : Jean-Réal Lévesque, Antonio Ouellette, Denis Lévesque, Philippe Lévesque, M. Longpré (livreur à Labelle) et un livreur à Grand-Remous et à Maniwaki toujours à identifier. P118 Fonds Studio Fleur de Lys de Ferme-Neuve.

Début de la colonisation, vers 1901. À Ferme-Neuve en début de colonisation, il y avait toujours un boulanger pour nourrir cette population grandissante; boulangerie artisanale au début, mais dès 1926, la boulangerie Labelle a un comptoir pour servir les clients. Un seul boulanger fabriquait le pain le matin et le livrait en après-midi.

En 1945, après la guerre, les habitudes changent et la mécanisation apparaît dans les boulangeries. La maman qui fabriquait le pain pour la famille, elle aussi, change ses habitudes et commence à acheter le pain pour les lunchs des enfants qui vont à l'école. Monsieur René Dubé était propriétaire d'une épicerie, il voit une belle occasion pour augmenter ses revenus. Il installe une nouvelle boulangerie à l'arrière de son commerce. Après quelques années, la partie boulangerie est vendue à Philias Lapointe qui la déménage au numéro civique 55 sur la 12^{ième} rue.

Vers 1950, la boulangerie est vendue à Armand Durand qui l'opère durant trois ans avec l'aide de Lionel et Bernard Durand. Durant ces années, elle porte le

nom de Boulangerie Durand. Ces derniers couvrent un grand territoire au nord de Ferme-Neuve.

1953, nouvelle vente; Aurel et Jean-Réal Lévesque deviennent les propriétaires de ce commerce et changent le nom pour Boulangerie Pain du Nord. Aurel a 23 ans et Jean-Réal 22 ans, les deux frères ont de belles ambitions, ils rêvent de couvrir un plus grand territoire.

Selon les souvenirs racontés par la famille, la livraison du pain dans le village de Ferme-Neuve se faisait avec une voiture tirée par un cheval, moyen très économique pour l'époque. Dernier client livré, le cheval savait qu'il fallait retourner à la boulangerie et si par mégarde le vendeur parlait trop longtemps avec son client, il devait retourner à pied car le cheval avait terminé son travail, il connaissait son trajet, il retournait facilement à son port d'attache.

Voiture à cheval pour Ferme-Neuve village; mais pour la campagne, le camion est devenu une réalité et une plus grande facilité pour pouvoir couvrir un

plus grand territoire. Donc les ambitions des propriétaires se concrétisent. Le territoire s'agrandit, les rangs de campagne, Mont-Saint-Michel, Sainte-Anne-du-Lac, Lac-Saint-Paul et Chute-Saint-Philippe. La livraison du pain se faisait de porte en porte. Les familles achetaient le pain tranché pour les sandwichs des enfants qui dînaient à l'école.

Afin de couvrir un plus grand territoire, il fallait réorganiser le travail à l'intérieur de la boulangerie avec une nouvelle mécanisation et des horaires de travail de nuit. Aurel s'occupait de la production avec l'aide d'un boulanger et plus de personnel pour suffire à la tâche et Jean-Réal pour le côté organisation de la livraison. Il y avait deux autres garçons, Denis et Philippe, qui, le temps venu, pouvaient combler certains postes comme trancheur ou livreur occasionnel. Denis avait 12 ans et Philippe 16 ans lors de l'achat de la boulangerie par les aînés. Ces derniers étaient encore à l'école en 1953.

Virage des années 1960. Quelques années plus tard, les petites boulangeries des paroisses abandonnent la fabrication du pain et, elles aussi, achètent leurs pains. Pain du Nord devient grossiste pour quelques petites municipalités : Sainte-Véronique, Nominique et Labelle.

En 1960, un vendeur s'installe à L'Annonciation (Rivière-Rouge). Denis couvre ce territoire et fait le transport des commandes de pains pour ces nouveaux clients. Durant cette période, un autre vendeur couvre le territoire de Maniwaki. Tout au long de ces années, il ne faut pas oublier le travail des conjointes, Florence Joly et Aline Piché, qui complétaient l'équipe des employés dans le domaine de fabrication et service à la clientèle au comptoir de vente.

En 1968, le service de distribution Pain du Nord est vendu à la boulangerie Coursol de Mont-Laurier. Ce fut la fin de ce commerce qui avait débuté vers 1945 et qui a fermé ses portes en 1968 après 25 ans de service.

Une recette de

Pain d'habitant

Ingrédients

- ½ tasse de lait
- ¾ tasse d'eau
- 1 c. à table de sucre
- 2 c. à thé de sel
- 2 c. à table de graisse végétale
- 4 tasses de farine

Levure

- ½ tasse d'eau tiède
- 1 c. à thé de sucre
- 1 sachet de levure



Préparation

- ◆ Mettre dans une casserole les cinq premiers ingrédients et placer sur le feu doux jusqu'à ce que la graisse soit fondue. Refroidir à la température de la pièce.
- ◆ Mélanger les trois ingrédients de la levure, laisser reposer 15 minutes puis incorporer au premier mélange.
- ◆ Ajouter la farine, pétrir, couvrir d'un linge puis attendre 1 ½ heure. Pétrir de nouveau et laisser lever encore 1 heure.
- ◆ Séparer la pâte en boules de pâte pour former des pains individuels. Les placer dans des moules à pain graissés et enfarinés.
- ◆ Laisser lever 2 ½ heures.
- ◆ Cuire au four à 400°F pendant 15 minutes, puis à 350°F pour 20 minutes.

Source : Les cercles des fermières du Québec. Les recettes des fermières du Québec, Éditions Pénélope, 1978, 242 p.



La Boulangerie Bertrand

par Gilles Guénette

Le premier Bertrand boulanger fut Évariste. En 1881, Évariste demeure chez Noé Verdon, le boulanger du petit village de Saint-Placide situé sur les bords du lac des Deux Montagnes. Il épouse Alice (Alix), la fille de Noé, en 1882 ; elle a 15 ans, lui 26. De cette union naissent 16 enfants, dont seulement deux garçons, Henri et Placide. Plusieurs des enfants moururent en bas âge, seulement cinq filles survécurent. Alice (Alix) était institutrice et Évariste, analphabète. Un bon jour, Évariste quitte Saint-Placide pour venir s'établir dans les Laurentides à la Chute-aux-Iroquois, aujourd'hui Labelle.

Placide naît la même année que le village du Rapide-de-l'Original, 1885. À 16 ans, il travaille dans une épicerie à Montréal. En 1905, à l'âge de 20 ans, il s'associe à un dénommé Gauthier pour construire une boulangerie à Bathurst, au Nouveau-Brunswick. Le premier four s'écroule, mais le deuxième tient bon et le commerce peut débuter. Après quelques années, devenu bilingue et bien adapté au milieu anglophone, le mal du pays l'envahit. Malgré le succès de la boulangerie, il vend sa part à son associé et il s'engage comme cuisinier sur un train du Canadien Pacifique qui se rend jusqu'à Labelle. Là, selon ses dires, il débarque du train, boutonne ses bottines et marche jusqu'à un chantier de L'Ascension (environ 40 km) pour y être de nouveau cuisinier. À son retour du chantier, avec 100 \$ en poche et le fruit de la

vente d'un manteau de fourrure hérité d'un oncle, il achète la boulangerie de Labelle. Il opère celle-ci pendant cinq années, puis la vend à son père Évariste. Précédemment, il avait épousé Viviane Léonard, le 27 juin 1910, à Labelle.

En 1904, la première boulangerie du Rapide-de-l'Original fut créée par Honorius Gauvreau (Gauvrault), banquier du village de L'Annonciation. Elle était située au coin des rues du Pont et Carillon (ch. lac des Écorces à l'époque). Par la suite, plusieurs commerces occupèrent cet emplacement, dont le restaurant James Marano de 1927 à 1943, le cordonnier Félix Florant, la mercerie Léveillée, le restaurant-bar Le Tropicana. Aujourd'hui, cet espace est occupé par l'entreprise Publicité FR. Honorius vendit la boulangerie le 24 janvier 1906 à un de ses parents, Camille Gauvreau, boulanger de Saint-Sauveur.



Le boulanger Placide Bertrand (environ 15 ans) part de Labelle avec un chargement de farine en route pour le Rapide-de-l'Original, en passant par le chemin Chapleau. La photo a été prise vers 1900 à Labelle, en face du magasin général de Mme Gibbon où était également situé le bureau de poste du canton. L'homme debout au premier plan était probablement son père Évariste. Les photos présentes dans cet article proviennent de la Collection Marcel Bertrand de la SHGHL



Boulangerie Placide Bertrand située au 718, rue de la Madone.

En 1905, Aldéric Coursol construit sa résidence, aujourd'hui le 718 rue de la Madone et y aménage une boulangerie au sous-sol. Puis, en 1910, il vend le commerce à son beau-frère Pierre Deschambault. En

plein mois de février 1914, en passant par le chemin Chapleau, Placide part seul de Labelle pour se rendre à Mont-Laurier en « Catherine », une voiture de promenade tirée par un cheval. Il faillit périr en chemin à cause d'une forte tempête hivernale. Sain et sauf, le 29 février, il achète la boulangerie de Pierre Deschambault. Par le train, avec ses deux enfants Côme et Madeleine, Viviane enceinte de Marcel vint rejoindre son mari dans le nord.



Placide Bertrand qui fait la livraison du pain au magasin Moquin, rue du Portage (aujourd'hui le Restaurant Le Rapide).

Placide va opérer la boulangerie pendant environ 25 ans, de 1914 à 1940, puis la vendra à son fils cadet, Marcel. Le couple Léonard-Bertrand mettra au monde onze enfants, dont deux périront en bas âge. Placide a probablement transmis ses qualités d'entrepreneur à ses six fils, car tous devinrent des hommes d'affaires prospères : Côme, Marcel, Lévis, Thomas, Hubert et Denis. Même que deux de ses filles, Georgette et Lucie, marièrent des businessmen; la troisième épousa Jésus en portant le voile des Sœurs de l'Immaculée-Conception.

Placide, en plus de pétrir la pâte à pain sept jours sur sept, trouvait le temps d'occuper des postes au sein de sa communauté; il fut membre de l'Ordre des Chevaliers de Colomb, commissaire à la commission scolaire de Mont-Laurier et échevin à la Ville de Mont-Laurier pour les mandats de 1917 et de 1936. Il œuvra comme marguillier à la paroisse Cathédrale en 1933, en remplacement de Léonard Moncion et il fut remplacé à son tour en 1936 par Godfroy Larmarche.



Placide et sa voiture à pain devant le restaurant James Marano.

Placide avait un caractère bon vivant et joueur de tour. Son père Évariste avait toujours possédé un alambic pour fabriquer son propre whisky. À 70 ans, il reçoit la visite de deux employés du Canadien Pacifique en uniforme qui, de mèche avec son coquin de fils, simulent une inspection. Là, Évariste eut très peur d'aller en prison.



Placide vend la boulangerie à Marcel pour 8 000 \$. Dès l'âge de 16 ans, il avait déjà l'expérience de la livraison en voiture à cheval accompagné de son père. Puis vint le travail de nuit comme boulanger. En 1930, le pain se vendait 6¢ l'unité. Il n'était ni tranché ni ensaché. Le boulanger, pour une question pratique, vendait des bons (jetons) pour un petit pain, d'autres pour un gros pain (deux pains). Vers le milieu des années 40, on a commencé à trancher et ensacher le pain dans des sacs en papier. En 1965, le pain valait 14¢ l'unité et 16¢ s'il était tranché et mis dans un sac de cellophane. En 1940, à l'achat de la boulangerie, Marcel avait 200 clients. À la vente de celle-ci en 1965, il en avait le double, soit 400. Fernand Simard, rédacteur au journal L'Écho de la Lièvre, affirme qu'en 1954 la Boulangerie Bertrand fabriqua 300 000 pains.

La fabrication du pain débutait vers 18 h par la préparation du levain. On laissait travailler et gonfler ce levain jusqu'à environ 3 h du matin. Puis le boulanger pétrissait la pâte et la divisait dans des moules. Suivait un temps de repos d'environ 1,5 h pour un dernier gonflage. Les moules étaient placés dans un four à haute température pour une cuisson d'environ 1 h. Enfin, le pain refroidi était ensaché entier ou tranché, puis distribué à la population dès l'aube. Un boulanger racontait qu'à la belle saison, il faisait tellement chaud dans la bâtisse qu'il devait changer de vêtements trois fois par jour à cause de la sudation.

Les dernières années, la tâche à la boulangerie était titanesque. Imaginez ! Chacun des levains (un levain équivalait à une fournée) produisait 200 pains. En saison hivernale, le boulanger préparait cinq levains chaque jour, soit 1 000 unités. À la saison estivale, quotidiennement, celui-ci produisait huit levains pour un total de 1 600 petits pains, le tout à distribuer dans un temps record.

En 1946, à cause des longues distances à parcourir en si peu de temps pour effectuer la livraison, Marcel acheta son premier camion de marque Fargo pour 200 \$, neuf. À cause de son statut de boulanger, il obtint le permis spécial pour acquérir ce camion malgré les restrictions en temps de guerre. Cette année-là, il fut le seul à Mont-Laurier à pouvoir le faire. Et le cheval prit graduellement sa retraite, lui qui connaissait l'itinéraire par cœur.



Camion Fargo de Marcel Bertrand, acheté en 1946 pour la boulangerie.

En 1950, Marcel décida de déménager la boulangerie dans un nouvel édifice neuf mieux équipé situé au 817, rue de la Madone. Aujourd'hui, l'endroit est occupé par le commerce de fruits et légumes Pierre Rose Inc. Puis en 1965, après 35 ans dans le métier et après avoir opéré ce commerce pendant 25 ans, il vendit la boulangerie à son employé livreur de pains, Claude Quevillon et son frère Rémi. Ceux-ci la revendirent quelques années plus tard, en 1971, à la Boulangerie Labelle de Ferme-Neuve. Pour fidéliser la clientèle de la Boulangerie Bertrand, voici ce qui était inscrit sur les sacs de pain de cette époque : « Fabriqué par Boulangerie Labelle et Fils Inc. [...] selon les spécifications de Boulangerie Bertrand Ltée ».



Voiture à pain de Marcel Bertrand, 1947.

À l'instar de son père Placide, Marcel s'est beaucoup impliqué dans des organismes communautaires. Avec Mgr J.-E. Limoges, il fonda la JOC (Jeunesse ouvrière catholique). Il fut co-fondateur du Club Richelieu et membre en règle pendant 21 ans sans manquer un souper. Le mouvement de L'Ordre de Jacques Cartier le recruta comme membre. Ce mouvement, dont le but était de sauver la langue française, était une société secrète. Entre eux, les adeptes la nommaient « La Patente ». Même leurs épouses ignoraient son existence.

De 1948 à 1953, Marcel fut membre et président régional de Mouvement Lacordaire. En 1934, à l'âge de 18 ans, il devint membre des Chevaliers de Colomb jusqu'à atteindre le 4^e degré en 1945. Pendant douze années, de 1945 à 1957, il occupa un siège d'échevin à la Ville de Mont-Laurier. Ici, je me permets une digression concernant un règlement municipal qui

m'apparaît cocasse aujourd'hui. C'est un règlement de la Ville de Mont-Laurier adopté le 3 décembre 1945 par le conseil d'alors.

Règlement no. 178 : « En vue de faire disparaître certains désordres pour la tranquillité publique et dans l'intérêt de la jeunesse de Mont-Laurier, il est résolu par ce conseil, sur proposition du conseiller Joseph Blais, secondé par le conseiller Ernest Charette qu'un règlement dit "Couvre-feu", soit adopté. C'est pourquoi dès maintenant et à l'avenir les jeunes gens et jeunes filles de seize ans et au-dessous de seize ans devront réintégrer leur domicile familial pour neuf heures du soir et ne plus errer par les rues de la municipalité après cette heure à moins d'être accompagnés de leurs parents. [...] Un emprisonnement d'un maximum de deux jours sera imposé aux jeunes gens ou jeunes filles pris en défaut. » Quelle sévérité pour cette époque !

Marcel s'est aussi impliqué dans la communauté des gens d'affaires. De 1948 à 1950, il fut membre et président de la Chambre de Commerce. Puis, avec neuf autres individus, ils constituèrent la Compagnie Laurentienne dont le but était de venir en aide financièrement à des commerces ou des industries de la région. En 1960, avec ses deux amis Paul Campbell et Jean Brisebois, ils fondèrent La Cie de la Construction de la Lièvre Inc. Cette compagnie érigea plusieurs

édifices et infrastructures : banque, écoles, bureaux de poste, routes et ponts.

Je termine cet article par une délicieuse anecdote sucrée. La femme du boulanger, Huguette Fleurant-Bertrand, m'a raconté que lorsqu'elle était institutrice à l'École du Rapide dans les années '50, elle voyait arriver le matin de jeunes élèves vêtues de coquettes robes en coton, confectionnées à partir des poches de sucre de la boulangerie. Ce coton était d'excellente qualité et décoré de fines fleurs bleues ou rouges. Les familles réservaient ces emballages longtemps à l'avance au coût de 10¢ l'unité. Ces dernières furent fort déçues lorsque le papier remplaça la fibre de coton. Voilà un bel exemple de recyclage !

Références

Ce récit s'inspire presque exclusivement d'un enregistrement audio produit par Marcel Bertrand en 1995. Le texte complet de 12 pages est disponible à la SHGHL. J'ai aussi reçu le support généreux de Mme Huguette Fleurant-Bertrand. Quelques faits ont été puisés dans les documents suivants :

COURSOL, Luc : Histoire de Mont-Laurier, tome 1 (1885-1940)

LALONDE, Maurice : Notes historiques sur Mont-Laurier, Nominique et Kiamika

OUELLETTE, Vincent : La formation d'un village de colonisation

SIMARD, Femand : Mont-Laurier cent ans d'histoire

DESMARAIS, Yohan : ses notes de recherche sur les boulangeries

Le journal L'Écho de la Lièvre

La revue La Laurentie 8.

Publicité dans le journal L'Écho de la Lièvre, 1956.

UN PAIN ENRICHI DE VITAMINES

Soyez en santé
Achetez le meilleur pain
Marcel Bertrand, prop.

La Boulangerie Bertrand

Etablie depuis 40 ans

Tél. 66-W

Mont-Laurier



Boulangerie J. Ricard, Val-Barrette

par Rémi Prévost

1950. Sur le quai de la gare de Val-Barrette débarque un jeune couple en provenance de St-Boniface en Mauricie. Il est formé de Jeannette Prévost, originaire de Kiamika, et de son mari boulanger Joachim Ricard; avec eux, Nicole, leur fille aînée, alors âgée de 2 ans. Ils sont les nouveaux propriétaires de la boulangerie de monsieur Denis. Ils auront pignon sur rue au cœur du village de Val-Barrette. Rapidement, on change l'affiche. Dorénavant, la boulangerie J. Ricard trônera au centre du village. La famille loge dans la même bâtisse que la boulangerie. Premier arrivage de farine... on est parti pour presque une vingtaine d'années. Jour après jour, ça bourdonne d'activités.

C'était l'époque où les villages en région rurale fourmillaient d'activités et manifestaient une grande autonomie dans plusieurs domaines. Alors, la boulangerie locale tenait une place importante dans le quotidien des gens, surtout qu'elle libérait les mères de famille d'une tâche presque quotidienne, la fabrication du pain artisanal.

La cuisson du pain qu'on appelait communément « cuite » se faisait la nuit dans le but de fournir un produit frais au lever du jour. Le processus de production se voulait assez simple étant donné que la gamme de pains était moins élaborée qu'aujourd'hui. Un boulanger, maître d'œuvre, assisté de quelques autres apprentis du métier, dirigeait les opérations. Jacques St-Jean occupa ce rôle pendant plusieurs années.

La sortie du pain du four au moyen d'une longue pelle était la récompense ultime du boulanger, preuve que sa fournée était à point : pain bien dodu, doré à souhait et à l'odeur presque indescriptible. Ça sentait l'abondance, le bonheur, le réconfort. La variété se résumait en pains blancs et bruns. On produisait aussi de succulentes brioches aux raisins garnies de confiture. Que dire des fameuses tartes faites maison par Jeannette, épouse de Joachim ! Elle y mettait beaucoup de cœur et d'énergie. La tarte au



Enveloppe d'un pain blanc. Les photos présentes dans cet article proviennent de Rémi Prévost.

sucre à la crème de Jeannette avait particulièrement une excellente réputation. On se procurait la bonne crème de monsieur Paquin, le laitier du village.

Au gré des saisons, la famille Ricard s'agrandit. À Nicole, s'ajoutent Jean-Claude, Jacques, Pauline et Marie-France. À leur façon, chacun des enfants participe aux activités familiales. Avec un brin de nostalgie, Jean-Claude se rappelle d'avoir graissé les tôles après l'école, d'avoir parfois brassé et brassé le sucre à la crème... bien qu'il se récompensait de quelques lichettes. Il faut dire que cette tâche appartenait prioritairement à Nicole. Assise sur le comptoir de la cuisine, malgré son jeune âge, elle effectuait ce travail avec beaucoup d'attention. Et...confiance jusqu'à ce jour gardée secrète : à la boulangerie, on vendait des petits gâteaux Vachon et parfois Jean-Claude en volait quelques-uns et pourquoi pas la boîte au complet; générosité oblige, il partageait ses fameuses gâteries avec ses amis près de la croix sur la montagne. Vous dire que le bon larron s'est taillé une réputation de Robin des bois n'est pas exagéré...

À la boulangerie Ricard, il y avait un comptoir où les clients se présentaient pour l'achat de leur pain. Ré-

pondre aux clients était, entre autres, une des tâches de Nicole. À cette époque, une tradition voulait que les clients viennent en grand nombre à la boulangerie après les messes dominicales. Comme les rives des lacs environnants étaient habitées par de nombreux touristes, on venait à la boulangerie faire l'achat de son pain, s'enquérir des dernières nouvelles de l'actualité locale...et échanger des propos surtout politiques avec Joachim. Même que certains faisaient une provision de pain, de brioches ou de tartes avant leur retour en ville. Quelle belle ambiance créait ce va-et-vient de joyeux vacanciers !

La livraison du pain se faisait aussi par camion de maison à maison dans les rangs, de chalet à chalet autour des lacs et dans les commerces. Une règle non écrite voulait que la boulangerie vende ses produits dans un secteur régional précis. Alors, la boulangerie Ricard desservait le territoire de Val-Barrette, Kiamika, Lac-du-Cerf et Notre-Dame-de-Pontmain. Évidemment, on offrait des produits faits maison auxquels s'ajoutaient les petits gâteaux « Vachon » très populaires à ce moment-là. Le petit pain ordinaire se vendait 16 cents et le pain tranché, 20 cents. À l'été, la

distribution du pain n'était pas une tâche si ardue aux dires de Jean-Claude. Avec son oncle Rémi Prévost, alors étudiant au séminaire, on parcourait les tours de lacs. La vue des belles filles, des très belles filles... venues de la grande ville, embellissait la campagne, jusque-là assez ordinaire. De quoi faire rêver et faciliter la tâche...

Je ne voudrais passer sous silence la précieuse collaboration des nombreux employés qui ont mis la main à la pâte (c'est le cas de le dire...) au fil des années où la boulangerie Ricard fut en opération. Je pense aux St-Jean, Charbonneau, Gaudreault, Lajoie, Durocher, Chénier, madame Chartier, les soeurs Carrière, Isabelle Heafy, Madeleine Lacasse et j'en oublie... La production du pain est une chose, mais il y a aussi les tâches connexes comme le tranchage, l'en-

veloppement, la présence au comptoir des ventes, le nettoyage des appareils utilisés pour la production. Travaux ardues et souvent exécutés dans un local où la chaleur est excessive.

Le propriétaire, Joachim Ricard, était un homme généreux qui, souvent, vendait à rabais du pain à des familles nombreuses ou encore donnait du pain aux plus démunis. Jean-Claude, son fils, a souvenir de la présence d'une armoire dehors à l'arrière où on déposait à l'occasion les pains d'une cuisson manquée ou encore moins frais. Des personnes moins fortunées se présentaient le soir venu chercher du pain pour donner à leurs animaux, disaient-ils... C'est ce qu'on appelle une générosité discrète... De plus, un bon boulanger possède ses re-

cettes secrètes réservées aux proches. Joachim possédait la recette du jambon de Pâques en croûte : un jambon enrobé de pâte de pain et cuit pendant de très longues heures. Le souvenir de cette tradition nous fait encore saliver.

Voilà comment la famille Ricard a bâti une séquence de notre histoire régionale !



Joachim Ricard, propriétaire, en train de pétrir manuellement la pâte à pain.



La Boulangerie Daoust et fils, une histoire de famille

par Andrée-Martine Normandin

C'est en 1948 que l'entrepreneur et visionnaire Wilfrid Daoust démarre une boulangerie à Notre-Dame-du-Laus. Il achète le four à bois d'un commerçant de Sainte-Anne-du-Lac, son village natal. Il le transporte jusqu'à Notre-Dame-du-Laus où il est établi depuis quelques années avec sa femme Jeannette Labelle et leurs 8 enfants. Pour la construction de la boulangerie, on utilise le bois récupéré de l'hôtel du barrage des Cèdres.

Étant très occupé avec sa beurrerie et la coopérative, monsieur Daoust confie le commerce de la boulangerie à Jeannette et ses enfants. Monsieur Guénette, alors maître boulanger, enseigne l'utilisation du four à bois au nouveau propriétaire. L'ouverture de la boulangerie se fait en novembre 1948. À l'époque, on produit de 250 à 300 pains par jour, et ce, de façon artisanale. Enfants, petits-enfants, arrière-petits-enfants, cousins et cousines, tous mettent la main à la pâte. Succès presque instantané, ce commerce est une fierté à Notre-Dame-du-Laus.

À l'été 1949, un incendie causé par l'opération séchage du bois détruit le bâtiment. Le toit s'effondre sur le four et l'endommagement de façon dangereuse. On ne cède pas au découragement; on décide de rebâtir, cette fois, en béton tout en ceinturant le four de larges bandes d'acier.

À partir d'octobre 1949, Jeannette reçoit l'aide de ses garçons. Tout d'abord, Gaston et Jeannine Constantineau, son épouse, aident à la production et à la livraison du pain au village et aux alentours. De 1955 à 1960, Yoland prend le relai. Ensuite, c'est au tour de Gaëtan de faire la livraison de 1960 à 1977. Dès les années 60, les petits-enfants de Jeannette ont travaillé à la boulangerie et y travaillent encore de nos jours.

Dans les années 50, de nouveaux produits sont ajoutés : tartes, galettes à la mélasse et beignes. En 1978, Jeannette cède la boulangerie à son plus jeune fils

Gaëtan et à sa femme Denise Bondu; cette même année, on introduit dans la production régulière les galettes blanches, les brioches et les paix de nonnes qu'on appelle communément les pets de sœurs. À cette époque, leurs quatre fils, aidés des cousins, cousines et de quelques personnes du village, travaillent à la boulangerie. Soulignons que l'entreprise compte de six à huit employés durant la haute saison.

En 1978, toujours très impliqué dans le commerce, Mario commence à la livraison. En 1996, il devient propriétaire à son tour; il l'est encore aujourd'hui.

Depuis l'an 2000, le fils de Yoland, Pierre-Yves, agit comme comptable de la boulangerie. En 2015, Andrée-Martine Normandin, conjointe de Mario, décore la boutique afin de lui redonner ses lettres de noblesse et souligner son caractère historique.

La boulangerie Daoust et fils est fière d'offrir des produits cuits au four à bois, spécialité exceptionnelle dans la région. Sous la gouverne de la grande famille Daoust, plusieurs générations ont participé à la réussite d'une entreprise unique de notre patrimoine. Encore bien fonctionnelle, n'hésitez pas à venir vous sucrer le bec avec des fameux produits de la boulangerie sise au 100, rue Notre-Dame à Notre-Dame-du-Laus.

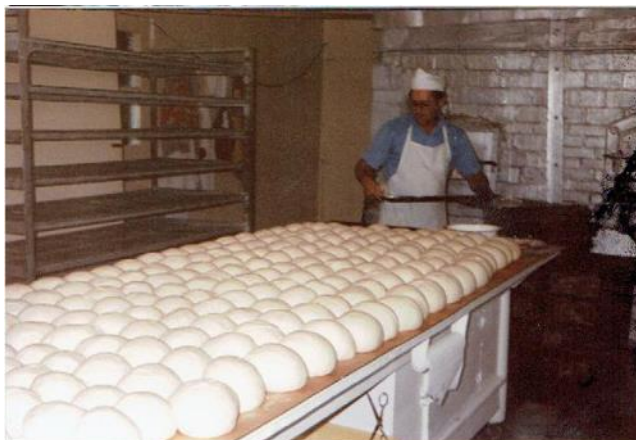
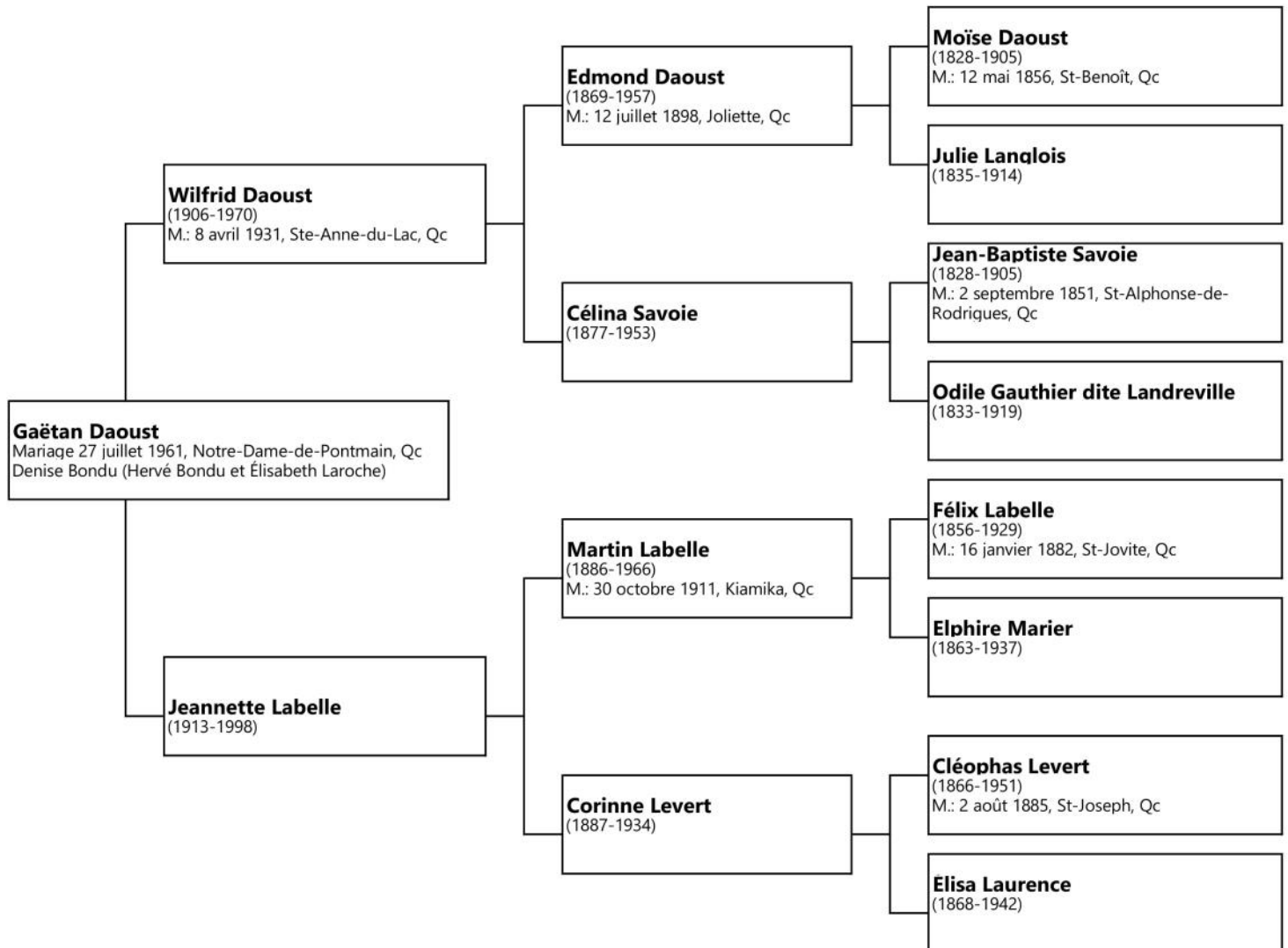


Source: Mario Daoust.



Tableau d'ascendance collatérale de Gaëtan Daoust

4 générations par Diane Bilodeau



Gaëtan Daoust à la boulangerie. Source: Mario Daoust.



Jeannette Labelle. Source: Mario Daoust.



Boulangier à la maison

par Louis-Michel Noël

Jacqueline Lachaine, fille d'Adélarde Lachaine et de Yvonne Léonard, est née dans le sixième rang à Kiamika. Elle est membre d'une famille de huit enfants, cinq garçons et trois filles. Sa mère est malade et elle doit aider à la maison. Elle apprend à faire le pain pour la famille. Elle fabrique 10 à 12 pains, deux fois par semaine. Elle s'adonnera à la fabrication du pain pendant au moins 50 ans.

Elle épouse Rolland Fillion en 1946; le couple vivra sur leur ferme à Kiamika près du moulin à scie. Ils auront neuf enfants. Elle perpétue une tradition familiale, soit de faire le pain pour la famille. La farine blanche Five Roses ou Robin Hood était achetée chez M. Major ou M. Forget de Val-Barrette. À l'époque, on n'allait pas souvent à Mont-Laurier parce que ça prenait trop de temps et, de toute façon, on trouvait tout ce dont on avait besoin à Val-Barrette. Il fallait donc environ 100 livres de farine par mois pour fabriquer tout ce pain qui nourrissait la famille et les hommes engagés, selon les besoins, pour le travail de la ferme. Cette farine servait à faire le pain, bien sûr, mais aussi les tartes, les gâteaux, les galettes et les brioches aux raisins ou à la cassonade. Madame Lachaine trouve amusant qu'aujourd'hui on achète la farine au kilo. Elle dit qu'on ne peut pas faire grand-chose avec d'aussi petite quantité et le pain fait à la machine ne goûte pas le pain d'antan.

On ne gaspillait pas à l'époque. La farine était vendue dans des sacs de coton qui étaient récupérés, blanchis, et servaient de linge à vaisselle par la suite. Certains en faisaient des taies d'oreillers. C'était du solide et ça durait longtemps.

Chaque lundi matin elle boulangeait. La farine était gardée dans la grande huche dans laquelle elle préparait sa pâte à pain. Il fallait faire chauffer le lait pour

permettre au pain de lever, elle prenait le lait fraîchement traité. Il s'agissait de lait entier qui n'avait pas passé par le séparateur, c'était du lait bien riche avec tout son gras. On fait un puits dans la farine, on y ajoute la levure, le lait chaud, un peu de sel, un peu de sucre, et on mélange le tout pour obtenir une belle pâte qu'on fera lever. Pas de mesure, tout se faisait à l'œil; l'expérience faisait qu'il n'y avait pas d'erreur. Quand elle a commencé à faire du pain, la levure se présentait en petits blocs qu'il fallait dissoudre, plus tard la levure sera offerte granulée, ce qui facilitera le travail.



Jacqueline Lachaine

Ensuite on laisse lever la pâte. On la pétrit, on la sépare, on la répartit dans les moules. Enfin on la fait cuire, quatre pains à la fois dans le four du poêle à bois. Le pain cuit au four à bois est nettement meilleur que celui cuit au four électrique. À cette époque, M. Denis, le boulanger passait dans les maisons; s'il arrivait qu'on en manque, on pouvait acheter un peu de pain, mais il était nettement moins bon que celui fait à la maison. Et on recommençait le vendredi.

Le matin, on prenait des tranches de ce magnifique pain qu'on faisait griller directement sur le poêle à bois et on se régalaient en y étalant du beurre et de la confiture aux fraises des champs cueillies par les enfants et cuisinées par maman. Madame Lachaine cuisinait tous les petits fruits. Elle a toujours fait des conserves. À l'automne, elle achetait une manne de pêches qu'elle transformait pour en avoir durant l'hiver. Au temps des sucres, il fallait prévoir beaucoup de pain pour ne pas en manquer, car c'était un délice avec du sirop d'érable et de la crème. Souvent on trempait le pain dans la mélasse, cela devenait un dessert savoureux.

Faire autant de nourriture, ça salissait beaucoup de vaisselle. Pour laver tout cela, il y avait évidemment le

« boiler » au bout du poêle. On faisait aussi chauffer de l'eau dans un chaudron, mais chez les Filion on avait installé un tuyau qui traversait le poêle à bois et ainsi on avait accès à de l'eau chaude avant l'arrivée de l'électricité.

Ce pain était tellement goûteux que les enfants, quand ils allaient à l'extérieur, amenaient leur pain avec eux car ils n'aimaient pas le goût de celui de la

ville. Quand on lui parle de la somme de travail que cela impliquait, elle répond candidement que tout le monde travaillait dans ce temps-là : les femmes à la maison et les hommes aux champs ou aux chantiers. Elle dit : « Je n'étais pas différente des autres, j'ai toujours fait mon ouvrage avec cœur ». Elle est contente d'ajouter qu'une de ses petites-filles a suivi un cours de cuisine et peut aujourd'hui encore fabriquer du pain.



Personnes non identifiées réunies lors de la démonstration de Farine Robin Hood, à la salle paroissiale en juillet 1933. On y voit à l'arrière-plan la toile de scène représentant Mont-Laurier et son pont rouge. Collection de la SHGHL.



Entrevue avec André Cloutier, livreur de pains

par Nicole Meilleur

J'ai commencé à travailler avec mon père à l'âge de 13 ou 14 ans pour une petite boulangerie à Sainte-Anne-du-Lac, la boulangerie Pilon. On passait du pain avec un tomberau, boîte montée sur deux roues tirée par un cheval. Ça a duré quelques années. C'était mon travail d'été.

Puis les fins de semaine, je faisais des patates frites dans la cabane à côté de la boulangerie. Le couple Pilon avait un restaurant, une salle de billard, une patate frite et une boulangerie. Madame Pilon était une femme d'affaires. Elle gérait tout ça.

Ensuite on venait s'approvisionner à la boulangerie Bertrand, père, à Mont-Laurier, sur la rue de la Madone. C'était dans le sous-sol de sa maison. Mon père reculait et on chargeait le pain dans des sacs de farine. Douze pains ordinaires par sac. On mettait cela en arrière du camion et on montait les distribuer à Sainte-Anne.

Plus tard, quand je suis arrivé à Mont-Laurier, j'ai travaillé trois ans pour la boulangerie Marcel Bertrand.

Ensuite, de 1963 à 1973, j'ai travaillé pour la boulangerie Coursol. Le matin, à 7 h, avant de quitter la boulangerie, je payais le nombre de pains chargés dans mon camion. Les pains non vendus, je les donnais aux moineaux. M. Henri Coursol m'avait dit : « Ne coupe pas les prix ». À l'époque, le pain se vendait 25¢. À l'occasion, durant les congés scolaires, mon petit bonhomme Christian âgé de sept ou huit ans m'accompagnait. Je disais : « Christian, va faire cette maison-là, il y a quatre 25¢ sur la table, ça veut dire quoi ? ». Il me répondait : « Quatre pains papa ». J'avais habitué mes clients à mettre le nombre de 25¢ sur la table pour la quantité de pains voulus.

Je faisais l'extérieur de Mont-Laurier jusqu'à Notre-Dame-du-Laus. J'allais aussi faire un dépanneur à Val-des-Bois. J'allais à Chute-St-Philippe remplir le camion du Maché St-Louis parce qu'il faisait du porte à porte.

Je n'avais pas de compétition dans ce temps-là. J'étais seul, j'avais tous les magasins. Je passais deux fois par semaine. L'été, il aurait fallu que je passe trois fois. Les tablettes étaient toujours vides. Il y avait beaucoup de touristes. En plus, je faisais les maisons privées. En tout, j'avais environ 300 clients minimum. Je me démenais pas mal. Mon épouse est venue souvent me porter du pain à Lac-du-Cerf pour que je puisse terminer ma tournée.



André Cloutier

Mes clients, je les aimais. Pour eux, je n'étais pas un étranger. Je me souviens d'une dame à Kiamika, elle avait toujours un petit quelque chose pour moi. Elle me donnait un petit pot de ketchup, un petit pot par ici, un petit pot par là. Elle faisait beaucoup de cannage. J'étais bien traité. Les clients m'aimaient.

Je me souviens d'une seule mauvaise expérience : la cliente, sans raison, m'a dit : « À matin, pas de pains icitte ». J'avais une dizaine de pains et vlan, la tape en dessous de la brassée de pains. J'ai laissé les pains par terre et je n'y suis jamais retourné.

Au début, je livrais du pain blanc et du pain de blé, environ 400 à 500 par jour. Plus tard, j'ai ajouté des produits Vachon. J'en vendais à toutes les portes. À un certain moment, j'ai fait venir des pâtisseries d'Ottawa, ce que je ne pouvais avoir de Vachon.

Je travaillais 10 à 12 heures par jour, mais j'aimais mon travail et j'aimais le public. Il m'arrive encore de rêver que je manque de pains.



Pour qu'une image vaille mille mots

par Benoît Bourbeau

Tantôt des livres rares, tantôt des correspondances avec les plus grands de ce monde, tantôt des négatifs sur verre, les trésors cachés ne sont pas si rares dans les fonds d'archives conservés dans les voûtes des sociétés d'histoire. C'est aussi le cas dans nos 232 fonds et dans notre collection qui, ensemble, contiennent pas moins de 118 606 photos. Dans la dernière chronique, il était question d'un livre rare découvert dans le fonds de la famille Matte et qui nous a permis d'ajouter un important volet à nos activités de diffusion en 2018. Maintenant, c'est au tour d'une série de photos issues d'une boulangerie de Ferme-Neuve.

À eux seuls, les fonds des photographes conservés à la Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides (SHGHL) contiennent 51 014 photos. Les registres venant avec ces documents iconographiques contiennent une numérotation et une description qui permettent d'identifier correctement les négatifs... d'habitude ! En effet, il arrive parfois que des erreurs se soient glissées lors de la numérotation de ces photos et de leur mise en enveloppes. Parfois, une page au registre est manquante ou encore, comme dans le cas des fonds des photographes Alcide et Florian Boudreault, les noms inscrits dans les registres sont ceux des gens qui ont payé les photographies. Des questions se posent alors. Quels sont ces gens sur les photos? Est-ce qu'il s'agit bien des gens inscrits au registre ou s'il s'agit plutôt d'amis ou de membres de la famille ? Où les photos ont-elles été prises ?

Lorsque plusieurs personnes non identifiées apparaissent sur une photo, il nous faut souvent recourir à des connaissances pour les identifier. C'est ce qui s'est produit il y a environ deux ans alors qu'une de nos bénévoles, Mme Réjeanne Leblanc, a demandé à son mari Denis Lévesque et à son frère Philippe Lévesque de nous aider à identifier les individus présents sur les vingt photos du fonds du studio Fleur-de-Lys (P118) prises dans les locaux de la boulangerie Lévesque à Ferme-Neuve. Lors de ce moment privilégié, non seulement MM. Lévesque ont-ils identifié presque toutes les personnes présentes, mais ils nous ont aussi aidés en nous racontant en détail comment chaque machine de cette époque fonctionnait pour faire régner une aussi bonne odeur jusqu'à quelques maisons de là, de quoi donner faim à tout

le quartier ! Pour un archiviste ou un étudiant en histoire, connaître de tels détails relève parfois de l'exploit; inutile de dire à quel point l'apport des gens qui ont participé à l'Histoire est précieux !

À partir de ces descriptions et des témoignages ainsi recueillis, les bénévoles de la SHGHL sont en mesure de mieux comprendre les réseaux sociaux et économiques de la région. Mais il y a aussi des surprises. En effet, des membres et spectateurs des conteurs de la Lièvre en ont profité pour créer deux contes mettant en scène ces équipements et du personnel d'une boulangerie des années 1950. Il a donc suffi d'une étincelle pour donner à des photographies conservées dans notre service d'archives leur véritable valeur et pour les faire rayonner tout autour au bénéfice des générations futures.

Raymond Brunet, Guy Gosselin et Aurel Lévesque préparent une boulange avant la cuisson. P118 Fonds Studio Fleur de Lys de Ferme-Neuve.

Encourageons nos commanditaires !

Pain
Pâtisserie
Tartes
Pizzas
Brioches
Croissants
Pâtes maison
Gâteaux et plus



Boulangerie
Rivière Rouge

Jonathan Blain : 819 276-5135
Boulangère : 819 275-3787
1271, rue Chronométration Sud
Rivière-Rouge, J0T 1T0
info@boulangerie-riviere-rouge.com

www.boulangerie-riviere-rouge.com
Nouveau : 489, rue de la Madone, Mont-Laurier

Boulangerie
Ben BAGEL



Mont-Laurier
495 de la Madone

Boulangerie Daoust & fils

Pain, galette, tarte cuit au four à bois

100 rue Notre-Dame
Notre-Dame du Laus, QC. J0X-2M0

Tél: 819-767-2202
Fax: 819-767-2413



Hamster
Jaclo inc.

500, rue de la Madone, Mont-Laurier QC J9L 1S5
T. 819 623-5440 info@buroplusjaclo.com

FROMAGERIE
LE PETIT TRAIN DU NORD

Fromagerie P'tit Train Du Nord

Fromage frais du jour
Fromages de spécialités
Plateaux : fromages, terrines

624, boul. A. Paquette
Mont-Laurier, Q.c.
J9L 1L4
www.fromagerieptittraindunord.com

Tél: (819) 623-2250
1-866-816-4957
Fax: (819) 623-3055



Nathalie Dallaire
Co-Propriétaire
ndallaire@homehardwaremontlaurier.com

Home Hardware
Mont-Laurier
939, boul.
A.-Paquette
local 34
Mont-Laurier
(Québec)
J9L 3J1

Tél 819 623 1110
Télé 819 623 6165

Store #2442-8



SCIERIE
C. MEILLEUR ET FILS INC.
KIAMIKA

6, ch. du 7^e Rang
Kiamika, Qc J0W 1G0
Téléphone : 819 585.2432
Sans frais : 1 877 309.2551
Cellulaire : 819 440.8284
charles@scierie-cmeilleur.com

Charles Meilleur
Directeur général
Spécialiste du cèdre

www.scierie-cmeilleur.com



PRÉSENT
À CHAQUE
INSTANT

**COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
BRUNET**
DEPUIS 1982

Rivière-Rouge 819 275-8555
Mont-Laurier 819 623-6232
Maniwaki 819 449-6082



Meubles
Accessoires
Électroménagers

Accent
www.accentmeubles.com

LES MEUBLES MONT-LAURIER
580, rue Hébert
Mont-Laurier (Qc) J9L 2X2
Tél. : 819 623-1115
Téléc. : 819 623-2552
info@accentmml.com



**GIANT
TIGER**
your save on everything store

**TIGRE
GÉANT**
votre magasin vos économies

MARTIN LACHAMBRE
Propriétaire

Marché Madone Limitée
414 rue Du Pont, Mont Laurier, Québec, J9L 2R7
Tel./Tél. 819 440 3032 | Fax./Téléc. 819 440 3039
mgrstore024@gianttiger.com
www.gianttiger.com • www.tigregéant.com

Established in 1961 - Établie en 1961





Mont-Laurier

*d'un
naturel
accueillant*

Ville de Mont-Laurier
300, boul. Albiny-Paquette
Mont-Laurier (Québec)



MONT-LAURIER | FERME-NEUVE

819 440-2700

www.forexinc.ca