

REVUE  
d'**HISTOIRE**  
de **Charlevoix**

Numéro 88

Février 2018



*Les sucres au Québec  
Une tradition pleine de sève !*



# LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE CHARLEVOIX

Le drapeau évoque les trois pays de Charlevoix, tels que perçus par Félix-Antoine Savard : la mer, la terre et la forêt.

## MEMBRES CORPORATIFS (1 000\$ ET PLUS)

**DR JEAN-LUC DUPUIS**

**CASINO DE CHARLEVOIX  
POWER CORPORATION**

**CENTRE DE SANTÉ BEAUTÉ  
FRANCINE THIBEAULT**

**MRC DE CHARLEVOIX-EST  
LOCATION DE GRUES DANIEL FORTIN**

## MEMBRES BIENFAITEURS À VIE (1 000\$ ET PLUS)

Alarmes et Extincteurs  
Charlevoix  
Robert Ascah  
Auberge La Maison Otis  
Johanne Bergeron  
Rosaire Bertrand  
Jean-Pierre Bouchard  
Marc Bouchard  
Janet C. Casey  
Marc DeBlois  
Yolande et Pierre Dembowski  
Yves Downing  
Cécile Dumont

Domaine Forget  
Fondation René-Richard  
Georges Fournier  
Raymond Gariépy  
M. et Mme Leslie H. Gault  
Léonard Gauthier  
Fernand Harvey  
Imprimerie de Charlevoix Inc.  
Robert Labbé  
Fernand Labrie  
Laurent Lafleur  
Paul et Rita Lafleur  
Monique Larouche

Pierre Legault  
L'Héritage canadien du Québec  
Lico imprimeur  
Xavier Maldague  
Municipalité de  
Notre-Dame-des-Monts  
Municipalité de  
l'Isle-aux-Coudres  
Petites Franciscaines de Marie  
Guy Paquet  
Municipalité de Saint-Hilarion  
André P. Plamondon  
Maurice Potvin

Gilles Poulin  
Diane et Jean-François Sauvé  
Walter et Mary Schatz  
Réjeanne Sheehy  
Yolande Simard-Perrault  
Rita Simard-Smookler  
Huguette Tremblay  
Jean Tremblay  
Louis-Marie Tremblay et  
Yvette Froment  
Ville de Clermont  
J.C. Roger Warren

## MEMBRES BIENFAITEURS (100\$ À 999\$)

Pierre E. Audet  
Arthur Beaulieu  
Pierre Beaupré  
Jean Bergeron  
Madeleine Boies-Fortier  
André Bouchard  
Rémi Bouchard  
François Boucher  
Sylvie Boucher, députée  
Jean-Paul Boudraux  
Léonée Brassard  
Caroline Dame

Martial Dassylva  
Godelieve De Koninck  
Henri Desmeules  
Johanne Desrochers  
Thomas Donohue  
Simone Éthier-Clarke  
Daniel Fortin  
Diane Fortin  
Jean Fortin  
André Gauthier  
Hélène Gervais  
Magella Girard

Raymond Guay  
Claude Harvey  
Hélène et Jean-Luc Harvey  
Monique Hervieu  
Alan Klinkhoff  
Mario Labbé  
Guy Lachapelle  
Fernand Lapointe  
Guy Le Rouzès  
André Maltais  
Gabrielle Marceau  
André Morin

Lyse Nantais-Godin  
Danielle Ouellet  
Restaurant Vices Versa  
Martin Rochette  
Caroline Simard, députée  
Cédulie Simard  
Jean-Pierre Simard  
Sonia Simard  
Denis Tourangeau  
Claude et Janine Tremblay  
Mario Tremblay  
Ville de La Malbaie

## MEMBRES DE SOUTIEN (50\$ À 99\$)

Louis Asselin  
Daniel Audet  
Louis Bhérier  
Bernard Bouchard et  
Micheline Dufour  
Louise Boulanger  
Géralda Brassard  
Guy Bureau  
Henri Chaperon  
Marc Clotuche  
Wellie Desbiens  
Madeleine Deschênes  
Antoine Desmeules  
Marc Desmeules  
Claude Despains  
Jacques Dufour  
Marc Dufour  
Mathias Dufour  
Luc Filion  
Denis Fortier

Hélène Fortier  
Marie-Claire Gagnon  
Pierre Gaudreault  
André Gaulin  
Janine Gauthier  
Marc-André Gauthier  
Pierre Gauthier  
Serge Gauthier  
Yvon et Élisabeth Gauthier  
Jean-François Gingras  
Robert Giroux  
Johanne Guérin  
Madeleine Guérin  
Richard Guevremont  
Christian Harvey  
Daniel Harvey  
Hélène Harvey  
Louise Harvey  
Robert Harvey  
Édith Jean

Esther Jean  
Danielle Lajoie  
Gilberte Landry-Boivin  
Claude Lapointe  
Edgar Lapointe  
Réal Lapointe  
Michel Leclerc  
Jean-Marie Lemieux  
Joseph Lemieux  
Patrick McKenna  
Lise Mineau-Sévigny  
René Moisan  
Roger Paquet  
Yvon Pichette  
Anita Poulin  
Philippe Poulin  
Yvon Racine  
Claire Renaud-Tardif  
Restaurant et Motel Le Mirage  
Hélène Rochette

Lorraine Rochette  
Louis Rochette  
Raymond Roussel  
Municipalité de  
Saint-Aimé-des-Laacs  
Pierre-Paul Savard  
Réal St-Laurent  
Claude St-Charles  
Michel Tétreault  
Sébastien Thibeault  
Diana Trafford  
Carole Tremblay  
Daniel et Jeannine Tremblay  
Georges-Étienne Tremblay  
Hervé Tremblay  
Johanne G. Tremblay  
Raymond Tremblay  
Gilles Turcotte

## REVUE D'HISTOIRE DE CHARLEVOIX

Numéro 88, février 2018

15\$ l'exemplaire

### ABONNEMENT :

35\$ par année / 3 numéros.

Publiée par le Centre de recherche sur l'histoire et le patrimoine de Charlevoix

### CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE CHARLEVOIX :

Serge Gauthier (Président),  
Raymonde Simard (Vice-présidente),  
Christian Harvey (Secrétaire-trésorier),  
Louise Lacourcière et Hélène Tremblay (Administratrices).

### COMITÉ DE RÉDACTION :

Serge Gauthier et Christian Harvey

### COLLABORATEURS:

Serge Gauthier, Jean-François Gingras,  
Christian Harvey, Monique Larouche et  
Normand Perron

### TABLEAU DE LA COUVERTURE :

Philip John Bainbridge. *Préparation du sucre d'érable, Bas Canada. Aquarelle. c. 1837*

### POUR NOUS JOINDRE:

158, de l'Église  
La Malbaie (Québec) G5A 1R4  
Téléphone: (418) 665-8159  
Courriel: shdc@sympatico.ca  
Web: www.shistoirecharlevoix.com  
Nous sommes sur FACEBOOK  
et sur TWITTER.

Les opinions émises dans le présent numéro n'engagent pas le comité de rédaction de la *Revue d'histoire de Charlevoix* ni le Centre de recherche sur l'histoire et le patrimoine de Charlevoix.

Dépôt légal, 1<sup>er</sup> trimestre 2018.

ISSN 0829-2183

Port de retour garanti

Envoi de publication.

Numéro de convention: 42624513

## PRÉSENTATION

Voici le numéro 88 de notre *Revue d'histoire de Charlevoix* qui débute ainsi sa 33<sup>e</sup> année d'existence en 2018. C'est toute une réussite d'avoir tenu si longtemps et nous poursuivrons notre tâche afin de mieux faire connaître l'histoire impressionnante de notre belle région.

La présente parution offre le texte d'une conférence sur l'histoire du sirop d'érable que j'ai présentée le 22 mars 2017 devant un large auditoire de plus d'une centaine de personnes composé de membres de la Société d'histoire de Saint-Augustin (près de Québec). Ce fut un bel événement et nous avons voulu vous partager le contenu de cette présentation.

Dans la suite de ce numéro, notre collaborateur Jean-François Gingras poursuit sa série sur le journal d'Angélique Gilbert de Baie-Saint-Paul en nous permettant notamment de découvrir l'élevage des renards. Normand Perron nous revient avec sa chronique sur l'agriculture de Charlevoix, avec deux articles consacrés à l'élevage des animaux à fourrure et aux fabriques de beurre et de fromage. Nous offrons aussi une chronique du livre rédigée par Monique Larouche, Serge Gauthier et Christian Harvey. Un numéro très varié offrant des heures de lecture passionnantes. Je vous signale aussi les belles photos historiques qui illustrent ce numéro en provenance de nos archives de la Société d'histoire de Charlevoix, de même que notre peinture en couverture du peintre Philip John Bainbridge (1817-1881) sur la préparation du sirop d'érable vers 1837.

Je vous invite finalement à remplir le petit sondage joint au présent envoi. Il nous permettra, si vous acceptez de le remplir et de nous le retourner dans l'enveloppe jointe à cet envoi, d'orienter l'avenir de notre *Revue d'histoire de Charlevoix* que nous voulons le plus long possible grâce à votre appui toujours renouvelé. Merci à l'avance pour votre participation à ce sondage.

Bonne découverte de ce beau numéro de notre *Revue d'histoire de Charlevoix*,

SERGE GAUTHIER, Ph.D.

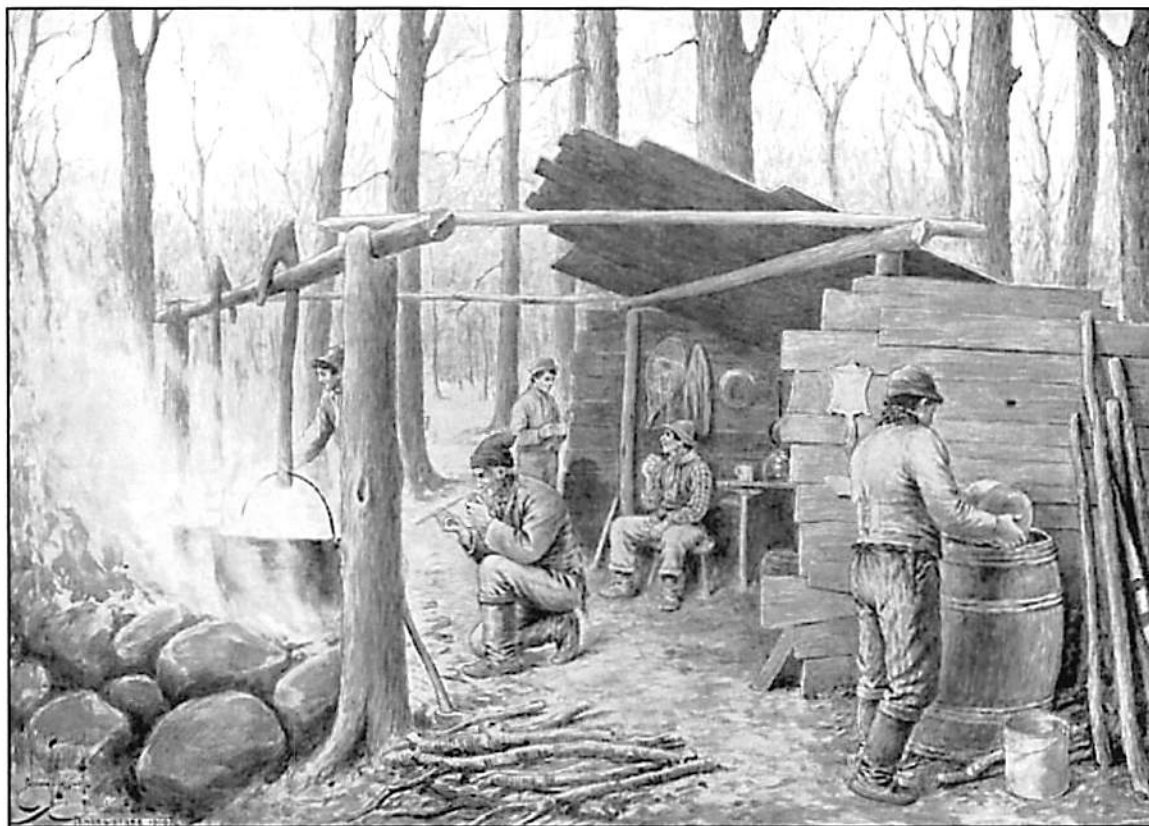
Président de la Société d'histoire de Charlevoix

## SOMMAIRE

Les sucres au Québec: une tradition pleine de sève !.....	2
Angélique commerçante : du magasin général à l'élevage de renards.....	10
Chronique agricole	
L'élevage des animaux à fourrure.....	17
Les fabriques de beurre et de fromage.....	19
Chronique du livre	
Gauguet l'indigné.....	21
Discours simple.....	22
La France impériale et la Nouvelle-France.....	24

# LES SUCRES AU QUÉBEC UNE TRADITION PLEINE DE SÈVE !

PAR SERGE GAUTHIER



Tiré de *Nos Canadiens d'autrefois*

*Le temps des sucres par Edmond-Joseph Massicotte (1916)*

S'il est une tradition québécoise marquante témoignant de notre spécificité culturelle c'est bien celle des sucres<sup>1</sup>. Bien que je provienne d'une région plutôt nordique du Québec – soit celle de Charlevoix – la tradition des sucres y existe comme dans bien d'autres régions du Québec notamment : les Bois-Francs, le Bas-Saint-Laurent, les Cantons de l'Est et la Beauce qui se font particulièrement remarquer en ce domaine. Dans Charlevoix les érablières se retrouvent dans quelques secteurs précis : à Petite-Rivière-Saint-François, autrefois dans le secteur des Érables non loin de Saint-Aimé-des-Lacs (mais la cueillette de la sève d'érable y est terminée depuis la création du Parc national des Hautes-Gorges), aux Éboulements-Centre et dans les secteurs de Saint-Fidèle ou même de Saint-Siméon qui possède une des cabanes à sucre situées le plus au nord au Québec.

Dans d'autres régions, comme la Beauce, la tradition est plus que séculaire. Nous nous y attacherons tout particulièrement grâce aux travaux du regretté ethnologue Jean-Claude Dupont qui fut mon professeur et dont le

livre « Le sucre du pays » demeure une documentation incontournable qui servira très bien notre propos de ce soir.

## Un moment de grâce!

À chaque printemps au Québec, depuis les origines de l'établissement français en Amérique du Nord, a lieu la traditionnelle récolte de l'eau d'érable en vue de fabriquer le célèbre sirop d'érable. Autrefois artisanale, la récolte de l'eau d'érable se fait aujourd'hui grâce à des procédés industriels. Au-delà de l'image folklorique qui lui est souvent rattachée, le sirop d'érable s'impose maintenant comme un produit commercial reconnu et fort apprécié tant à l'échelle nationale qu'internationale. Avec 74 % de la production mondiale de sirop d'érable, le Québec domine le marché international où se retrouvent également des producteurs de l'Ontario, des Maritimes et des États-Unis (États généralement proches de la frontière du Québec), tout particulièrement de la région de la Nouvelle-Angleterre. Néanmoins, les traditions anciennes sont toujours de mise et le repas à la cabane à sucre fait partie des événements

1. Texte d'une conférence présentée devant les membres de la Société d'histoire de Saint-Augustin le 22 mars 2017

coutumiers encore fort populaires au Québec. C'est un véritable moment de grâce! Vraiment il faut en profiter.

### Un produit distinctif

Faut-il se convaincre que le sirop d'érable est un produit distinctif du Québec? Tout est là pour le prouver et très clairement : c'est un produit typiquement québécois et canadien-français à n'en pas douter. La forte présence de l'érable à sucre (*Acer saccharum*) mais aussi de l'érable noir (*Acer nigrum*) et de l'érable rouge (*Acer rubrum*) dans l'est de l'Amérique du Nord explique la grande capacité de production de cette région du monde (dont nous faisons évidemment partie). En fait – et si l'on résume un peu – outre quelques apports liés à la modernité, le procédé de fabrication du sirop d'érable demeure assez semblable depuis l'origine. Il faut idéalement exploiter des érables ayant plus d'une quarantaine d'années. Une fois l'arbre entaillé, la sève (eau d'érable) est recueillie. Celle-ci contient 2 à 3% de sucre, qui sera concentré par évaporation puis par ébullition, jusqu'à l'obtention du sirop. De nos jours, le sirop d'érable est classé par catégories et la mesure en est la transmission de la lumière dont l'intensité est vérifiée à l'aide d'un spectrophotomètre.

La classification du sirop d'érable vient d'être changée en date du mois de décembre 2016. Les normes sont

sévères mais permettent d'assurer la qualité du produit et sa distribution sur une grande échelle. Il y a même avec la Fédération des acériculteurs du Québec une Réserve stratégique du sirop d'érable où sont entreposés les surplus de production du sirop d'érable produit au Québec (actuellement en 2017 la réserve entrepose 80 millions de livres de sirop en inventaire, c'est loin de la pénurie qui s'est produite en 2009!). Une approche que certains producteurs n'apprécient pas mais qui permet de maintenir ou de contrôler les prix et le marché. On sait qu'il y a même eu un vol de sirop d'érable dans cette réserve entreposée par la Fédération des acériculteurs du Québec en juillet 2012; un film présenté quelquefois au CANAL D (intitulé *Sirop à la folie!*) raconte d'ailleurs cet étonnant vol, si l'on parle d'un or brun pour désigner le sirop d'érable on ne se trompe pas tellement!

Si c'est vrai que le sirop d'érable a une véritable valeur marchande, nous ne sommes pas ici pour spéculer sur son prix. Nous sommes plutôt ici pour répéter jusqu'à quel point c'est bon du sirop d'érable! Le sirop d'érable fait partie de la cuisine québécoise traditionnelle à laquelle il confère un goût caractéristique et distinct, mais il est aussi remarqué en haute gastronomie où l'on utilise ses diverses déclinaisons pour créer des plats originaux. Le sirop d'érable est employé dans de nombreux plats traditionnels de la cuisine québécoise comme les fèves au lard ou le jambon. Les produits dérivés du sirop



Coll. SHC Photo: Thomas-Louis Imbeau

*Cabane à sucre dans Charlevoix*

d'érable sont également nombreux. Il y a la tire d'érable, obtenue en faisant chauffer du sirop pour le rendre plus ferme et qui se consomme, à la cabane à sucre, étendue chaude sur la neige et enroulée à un bâton. Le beurre d'érable, un fondant du sirop, sert de pâte à tartiner. Sous forme cristallisée, le sucre d'érable est utilisé dans la confection de nombreux bonbons et friandises, tandis que sont élaborées des boissons alcoolisées au parfum d'érable. On dit même que l'eau d'érable peut servir pour fabriquer des remèdes ce que les autochtones savaient. Même si cela peut paraître étonnant le sirop d'érable ne serait pas si mauvais pour le diabète selon certaines études récentes. Étonnant n'est-ce pas? Alors il faut encore moins se gêner d'en consommer mais attention quand même pour les diabétiques car les études restent un peu contestées... alors un peu de modération... quand même...

aussi ce type de festivités dans plusieurs communautés franco-canadiennes, par exemple le festival des sucres à Vanier, en Ontario, le festival du sucre d'érable à Saint-Pierre-Jolys, au Manitoba et le festival du sucre d'érable à Nanaimo, sur l'île de Vancouver en Colombie-Britannique. Si le secteur ne produit pas de de sucre ou insuffisamment on en fait venir du Québec! En 2011, le Musée de l'émigration française au Canada, situé à Tourouvre, en France, est allé jusqu'à proposer une activité d'animation intitulée « Le temps des sucres », où explications et dégustations étaient au menu. Le Temps des sucres est donc fortement identifié au patrimoine culturel des français d'Amérique que nous sommes mais pour son origine, rendons à César ce qui est à César, elle se trouve chez les autochtones qui nous ont précédés sur cette terre d'Amérique.

### Une tradition ancienne

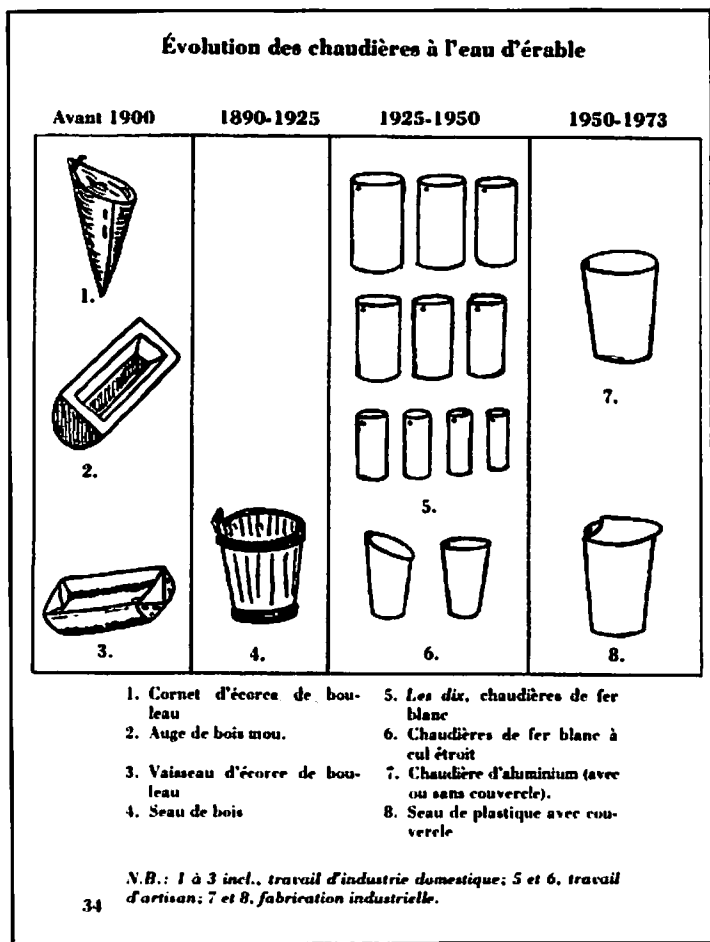
Bien avant la venue des Européens en Amérique du Nord, les autochtones recueillaient l'eau d'érable. Dès leur installation permanente sur le nouveau continent, les Français établis au début du 17<sup>e</sup> siècle imitent les premiers habitants du pays et commencent à faire de la cueillette de l'eau d'érable une pratique courante, facilité par l'usage de raquettes permettant de marcher sur la neige, un autre apport de la culture matérielle des autochtones.

Les procédés pour recueillir le précieux liquide de l'érable sont tout d'abord rudimentaires : il s'agit de faire une entaille à la hache sur l'arbre et de fixer un morceau de bois appelé gouterelle, goudrille ou coin.

L'eau d'érable s'écoule alors dans un « cassot d'écorce de bouleau », suivant les pratiques amérindiennes, qui sera remplacé plus tard par des seaux de bois.

Au 19<sup>e</sup> siècle, le procédé s'est raffiné. Un trou est d'abord percé dans le tronc d'un arbre au moyen d'une mèche ou gouge de forme arrondie. Ensuite, des chalumeaux de bois sont insérés dans l'entaille pour favoriser l'écoulement de la sève. Avec le temps, les chalumeaux seront faits en métal et les chaudières pour recueillir l'eau seront en fer blanc. L'eau d'érable recueillie est versée dans un tonneau et transportée sur une traîne tirée à l'origine par un homme, puis par un bœuf ou un cheval. Cette eau d'érable sera bouillie afin d'être transformée en sirop.

Jusqu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, l'eau d'érable est mise à bouillir dans des chaudrons de fer suspendus à des troncs d'arbres. La cuisson se fait donc à l'extérieur, sans



Titre de *Le sucre du pays* de Jean-Claude Dupont

L'érable et ses produits sont des occasions uniques de célébrer et de revendiquer notre identité. Divers événements au Québec marquent le temps des sucres et notamment : le festival des sucres de Saint-Pierre-Baptiste et le festival Beauceron de l'Érable, le festival de l'érable de Plessisville, le festival de l'érable de Sainte-Rita, dans la région du Bas-Saint-Laurent (et j'en passe!). L'attachement à ce produit est tel que l'on retrouve



Coll. Musée de Charlevoix Photo: Jean Palardy

*À la cabane à sucre à Petite-Rivière-Saint-François*

abri, ce qui engendre une certaine perte de chaleur. Par la suite des abris de bois seront construits pour protéger la cuisson du sirop et donneront naissance à la cabane à sucre. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, les cabanes à sucre se sont déjà généralisées dans le paysage québécois.

### **Une pratique traditionnelle : la cabane à sucre**

La cabane à sucre est un établissement servant à la fabrication du sirop d'érable. Elle peut être modeste ou très grande (aujourd'hui on en trouve plusieurs dont la vocation est commerciale), selon le nombre d'érables entaillés et en fonction du volume de la production souhaitée. Elle est souvent construite sur une petite colline, idéalement au centre de l'érablière, dans un endroit sec et préférablement ensoleillé. Bâtie de planches de bois et de poutres équarries à la hache, la cabane possède un toit en tôle à double versant. La présence d'une lucarne assure l'évacuation de la vapeur produite par l'ébullition de la sève.

L'intérieur de la cabane est presque toujours rustique. S'y retrouvent une table, un établi le long d'un mur, des bancs et des chaises. Tous les instruments en usage pour la production du sirop sont présents sur place : chaudières, moules à sucre, poêlons et autres outils indispensables. L'exploitant de la cabane à sucre, communément

appelé le sucrier, fait de la cabane sa résidence secondaire durant presque un mois, habituellement de la fin mars à la fin avril (mais aujourd'hui cela peut commencer plus tôt comme on sait...), période où, débute la coulée de la sève favorisée par le temps froid et le gel de la nuit et aussi la chaleur printanière provoquant le dégel durant le jour.

Bien vite, la cabane à sucre devient un lieu de détente et de plaisir. La famille, les amis, les voisins prennent l'habitude de s'y réunir régulièrement. De délicieuses dégustations s'ensuivent et aussi des repas copieux. Il y a parfois de la musique, des chants et des danses. Jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, alors que la religion catholique est encore très présente dans les pratiques culturelles des Québécois, le temps des sucres se trouve en concurrence avec la période du carême au cours de laquelle l'Église catholique recommande un jeûne sévère à ses fidèles. Cette exigence n'a jamais réussi à priver le peuple québécois de ce moment de réjouissance privilégié à la fin d'un long hiver et symbolisant la venue du printemps.

Nous sommes à la cabane à sucre et nous allons en voir les différentes étapes traditionnelles si vous le voulez et en chantant à part de cela. Une chanson littéraire retracée par Jean-Claude Dupont en Beauce.



Photo: Office de publicité du Québec

*Une partie de sucre*

## DANS LE TEMPS DES SUCRES

Paroles : Berthe Gaulin

Musique : Dans cette étable

Dans le temps des sucres,  
 Nous sommes tous invités,  
 Sans trop de luxe pour aller en manger  
 Quand tout est préparé, les œufs, le lard salé,  
 Le pain pour la trempette,  
 Le flacon pour trinquer, n'est-ce pas trop bête?

On se met en route,  
 Les hommes en battant  
 dessus la croûte,  
 Les paniers à la main,  
 Les femmes suivant de près,  
 En blouse ou en gilet, cocassant à tue-tête,  
 Préparant leur palais pour la sucrée.

« À la cabane »! S'écriant tous en chœur,  
 Les filles, les femmes, le front couvert de sueurs  
 Les hommes de leur côté,  
 Pour montrer leur gaieté,  
 Ils font l'écho aux femmes,  
 Répétant à plein gosier : « À la cabane »!

On se décharge des paquets, des paniers,  
 Qu'on met en charge de sa chère moitié,  
 Les hommes tout aussitôt,  
 S'emparent de leur couteau, préparent les palettes,  
 Pour quand on criera : « oh!  
 La tire est prête! »  
 Pour la trempette chacun s'empare d'un plat,

Où l'on émiette du pain,  
 Pour ce mets-là  
 On l'arrose aussitôt d'un bon sirop bien chaud  
 Et avec sa cuillère,  
 On s'emplit le coco sans trop de misère.

« Entrez de la neige! » s'écrie le sucrier,  
 Dans la chaudière,  
 Ça commence à gonfler,  
 Chacun de s'approcher avec son plat glacé,  
 Et aussi sa cuillère,  
 Comme un soldat armé de sa baïonnette.

Quelle malchance,  
 Nous sommes tous fatigués,  
 La tire commence à être trop sucrée,  
 Il faut s'en retourner, ça commence à brasser  
 Non pas dans la cambuse  
 Mais dans notre belly la tire s'amuse.  
 La pauvre route si belle le matin,  
 Et puis la croûte ne porte pas son chien,  
 Les paniers sont légers,  
 Mais le ventre est gonflé,  
 De la bonne tire,  
 Qui cherche à s'étirer et à sortir.

Non sans misère nous sommes tous arrivés,  
 À nos chaumières, fatigués, harassés,  
 Depuis notre arrivée,  
 Pourtant j'entends parler,  
 Malgré toutes nos peines  
 Ils veulent y retourner l'année prochaine.





*Jeune fille devant une  
chaudière où l'eau  
d'érable est recueillie*

Coll. SHC Photo: Thomas-Louis Imbeau

Un peu moins de folklore maintenant. Depuis les années 1970 tout particulièrement, la cabane à sucre a bien changé. Il s'agit le plus souvent d'une entreprise commerciale où sont accueillis des groupes nombreux dans de vastes salles. La cabane à sucre à l'ancienne se fait plus rare. De plus, la technique de cueillette par tubulures sous vide a transformé l'allure de la production. L'érable est entaillé afin d'en récolter la sève, qui est ensuite acheminée vers la cabane à sucre au moyen des tubulures, pour y être transformée en sirop d'érable. Ces tubulures ou tubes sont fixés sur les érables au moyen de chalumeaux de plastique et reliés à la cabane par de longs tuyaux. C'est une technique qui assure un plus grand rendement commercial, mais le pittoresque d'antan y perd quelque peu : finis les seaux, les tonneaux, les chevaux, les tracteurs et la nécessaire main-d'œuvre abondante. Bien que certains exploitants maintiennent encore les pratiques anciennes, la production de sirop d'érable est maintenant résolument tournée vers les techniques modernes et l'objectif de rentabilité économique devient primordial.

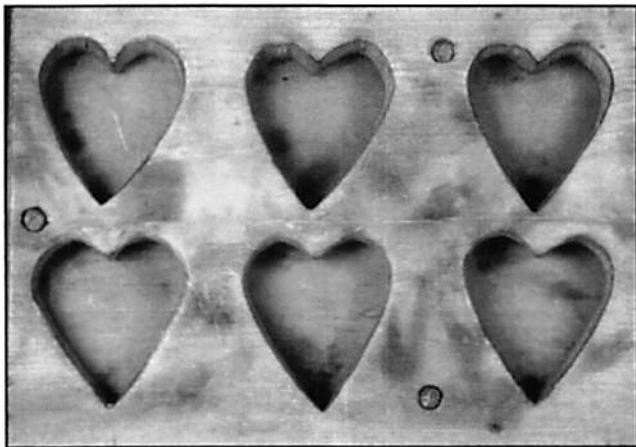
### **Une importance culturelle et identitaire**

Pratique coutumière chez les Québécois et les Canadiens français, la cueillette de sirop d'érable s'inscrit dans l'héritage autochtone comme on l'a vu. Des légendes sont présentes dans la tradition de plusieurs

nations amérindiennes. Parmi celles-ci, il faut signaler la légende de Nokomis (la terre), une héroïne qui aurait été la première à percer des trous dans le tronc des érables. Chez les colons français, plusieurs superstitions liées à la religion catholique sont présentes dans la tradition des sucres telle la croyance voulant qu'un sucrier qui travaille à son érablière le vendredi Saint plutôt que d'assister à l'office religieux du chemin de croix verra couler le sang au lieu de la sève de ses érables. Bien sûr, on peut comprendre que certains hésitent un peu... Mais la période du Carême arrive toujours en même temps que les sucres, alors attention au maigre jeune (comme on disait) car les sucreries sont formellement interdites durant le carême. Bien des péchés (sans doute véniels) se commettaient ainsi en période de carême et comment résister. Des péchés qui faisaient du bien en fait et que bien peu regrettaient vraiment au moment de la Confession obligatoire de la Semaine Sainte (sans quoi on faisait des « Pâques de renard » et c'était grave!). On voit aussi des branches de rameaux accrochés dans les cabanes à sucre le « dimanche des rameaux ». Placés au-dessus de la bouilleuse cela aurait eu la vertu d'empêcher le débordement du sirop. La légende raconte même que la cabane à sucre est un lieu protecteur puisque, un bon jour, un homme poursuivi par un bandit, passant devant une cabane à sucre dont la porte n'était pas verrouillée, y entra s'y cacher. Aussitôt le seuil franchi, des araignées y tissèrent des toiles, laissant croire au pour-

suivant que le lieu n'était pas habité et que personne n'y était entré depuis longtemps. L'homme fut sauvé et depuis ce temps, aucun sucrier ne barre la porte de sa cabane durant l'année. On dit qu'autrefois, on laissait les réserves de sucre toute l'année durant dans la cabane; mais, avec le temps, des gens de la ville venant à la campagne, les réserves disparaissaient et cette pratique est disparue. Pendant la guerre 1939-1945, nombre de conscrits beaucerons se cachèrent dans des cabanes à sucre.

Revenons à nos sucres, il y a la tradition des moules à sucre servant à donner des formes variées au sucre d'érable qui font maintenant partie de l'art populaire québécois. Les motifs employés sont variés et assurent à ces moules une originalité certaine. Les thèmes s'inspirent parfois de la végétation ou des astres et on retrouve notamment les moules à sucre adoptant la forme de soleil, de fleurs, de gerbe de blé et souvent de cœur. Plusieurs collections de moules à sucre sont présentes au Musée de la Civilisation de Québec et chez les collectionneurs privés comme la chanteuse Édith Butler qui en avait une belle collection à ce qu'on dit.



Coll. Musée de Charlevoix

*Moules à sucre en forme de cœur*

En fait, la tradition des sucres a été étudiée par les ethnologues et folkloristes depuis longtemps. Pensons au grand Marius Barbeau et à Robert-Lionel Séguin dont les études sont encore pertinentes de nos jours. Plus récemment à Jean-Claude Dupont qui nous accompagne un peu aujourd'hui. Les peintres et les artistes du Québec ont tout naturellement retenu la représentation du temps des sucres comme scène pittoresque de la tradition des gens du pays. Les œuvres les plus connues sont sans doute celles d'Alan Edson parue dans *L'Almanach Sociale et Catholique* (1872), d'Henri Julien dans *l'Opinion publique* en 1877, d'Edmond-Joseph Massicotte (1916) dans *Nos canadiens d'autrefois*, Suzor-Côté en 1920 et Fleurimont Constantineau en 1940 dans le journal *La Presse*. On note aussi des peintures d'Albert

Rousseau et de Maurice Gaudreau et de tant et tant de peintres québécois. Le succès des tableaux figuratifs représentant des « cabanes à sucre » est si important qu'il devient une affaire commerciale lucrative exploitée par de nombreux artistes-peintres. À Baie-Saint-Paul, ville d'art de la région de Charlevoix, la directrice du centre d'art local Françoise Labbé a déclenché une polémique en déclarant à des journalistes que trop de peintres faisaient des « cabanes à sucre »! C'est dire. Le temps des sucres serait-il une tradition que l'on exploite trop sur le plan folklorique? Non, je ne le pense pas. C'est une tradition identitaire marquante tout simplement. N'oublions pas que depuis 1965 la feuille d'érable se retrouve sur le drapeau canadien. Ce n'est pas peu dire...

Ainsi au niveau du gouvernement fédéral, durant les années 1990, le ministre Marcel Masse alors ministre de la Défense s'est aperçu que l'on servait au déjeuner des militaires canadiens du « sirop de poteau ». Son sang canadien français n'a alors fait qu'un tour et il a exigé que l'on serve du vrai sirop d'érable. Les militaires en furent bien contents, mais je ne sais pas toutefois si la directive a survécu jusqu'à nos jours...

Grâce à Jean-Claude Dupont et à ses enquêtes ethnologiques retenons maintenant quelques expressions liées aux sucres :

**ANNÉE DE SUCRE** : une bonne année de récolte.

**BAGOSSE DES SUCRES** : boisson alcoolisée fermentée à base de réduit de blé et de raisin et que l'on distillait dans la cabane à sucre.

**BŒUF DES SUCRES** : bœuf castré à l'âge d'un an et que l'on amenait l'année suivante pour tirer le traineau.

**BORDÉE DE SUCRE** : précipitation normale de neige pendant la saison des sucres, qui augmente la coulée des érables.

**BOUILLEUSE** : extracteur primitif pris dans son ensemble, c'est-à-dire la panne et le feu.

**BRIMBALE DE SUCRE** : support fait d'une branche d'arbre et servant de potence pour pendre le chaudron au-dessus du feu.

**CHIENNE À L'EAU** : voiture traînante, sans plancher, tirée par un bœuf ou un cheval; on y place « la tonne à l'eau ».

**COCHON DE SUCRE** : porc que l'on tue durant l'Avent et dont une partie est mise en réserve (salée ou congelée) pour consommation à la cabane.

**COUP D'EAU** : augmentation soudaine et de courte durée de l'écoulement de la sève, il y a quatre coups d'eau distincts : le coup du dégel; le coup de la rivière (inondation); le coup de la semaine sainte; le coup de la Saint Marc. Un dicton populaire prétend qu'on ne dépasse jamais quatre coups d'eau dans une saison de sucre.



Coll. SHC Photo: Thomas-Louis Imbeau

*Ramassage de l'eau d'érable*

**ÉRABLE SUCRÉ** : l'érable situé sur le versant d'une colline ou qui est plus exposé au soleil se nomme érable sucré.

**FAIRE DES PALETTES** : le sirop qui est trop cuit et ne coule pas en gouttes fait des palettes.

**FRISSON DE SIROP** : léger bouillonnement que fait le sirop sur le point d'être cuit.

**HEURE DU SAUVAGE** : ombre projetée sur le seuil de la porte de la cabane et qui indique l'heure.

**LA PALETTE !** : exclamation répétée par le sucrier sur le pas de sa cabane et qui signifie que le sirop est à point pour y tremper des palettes qu'on lèchera ensuite.

**OISEAU DE SUCRE** : oiseau de la famille des mésanges, arrivant à l'époque où l'on entaille les érables.

**PIERRE À FUSIL** : nom donné à du sucre trop cuit et qui est dur et sec. La sève surie donne de la pierre à fusil.

**SUCRE DU PAYS** : sucre d'érable

**TREMPETTE** : mets constitué de pain trempé dans la sève bouillante. La trempette sert de dessert au sucrier.

**VIANDE BOUCANÉE DE CABANE** : quartiers de viande dessalée que l'on suspend aux poutres de la cabane et qui étaient fumés par la vapeur sucrée et la fumée qui s'échappait du foyer.

### **Entre tradition et modernité**

S'il est parfois tiraillé entre ses racines profondes dans la tradition folklorique et sa réalité actuelle plus commerciale, le sirop d'érable n'en demeure pas moins toujours présent et populaire dans les habitudes de consommation québécoises. Désormais produit international d'exportation très recherché, il se vend abondamment au Japon et aux États-Unis – on vise même la Chine actuellement comme marché d'exportation très intéressant –, tout autant qu'au Québec et au Canada. De ce fait, bien que reconnu comme une activité commerciale tout autant que comme une pratique traditionnelle, le temps des sucres s'inscrit plus que jamais dans les pratiques culturelles des francophones d'Amérique. Avec la venue de chaque printemps, il est vu comme une source de réjouissances intarissables, comme un motif de fierté et d'enracinement identitaire... et comme on dit ici, une magnifique occasion « de se sucrer le bec »! Bonne période des sucres à vous! Et bon printemps! Merci de votre présence et de votre participation.

## ANGÉLIQUE COMMERÇANTE : DU MAGASIN GÉNÉRAL À L'ÉLEVAGE DE RENARDS

PAR JEAN-FRANÇOIS GINGRAS



Coll. SHC. Photo: Notaire Boly

*La rue Saint-Jean-Baptiste à Baie-Saint-Paul au début du 20<sup>e</sup> siècle*

Pour cette nouvelle page de la vie d'Angélique Simard, je vous propose de la retrouver dans sa vie de commerçante. Mes arrière-grands-parents possédaient en effet un magasin général sur la rue Saint-Jean-Baptiste. Il n'en reste rien aujourd'hui, le temps et l'évolution de la vie commerciale ayant fait leur oeuvre.

En écoutant ma grand-maman me raconter sa jeunesse à Baie-Saint-Paul avec sa mère, ses frères et soeurs, son père et le magasin, j'ai longtemps pensé qu'il n'y avait qu'un seul magasin à cette époque. La lecture du journal d'Angélique confortait aussi cette idée. En effectuant quelques recherches rapides, tant sur internet que dans les livres d'histoire de Charlevoix, il fallut me détromper : avec « 3537 âmes communiant et non-communiant » (généralement des enfants n'ayant pas encore fait leur première communion) inclus en 1930, la vie commerciale était animée et des concurrents des Simard avaient pignon sur rue.

Depuis quelques années, les notions d'entrepreneuriat, d'innovation, de technologie prennent beaucoup de place lorsqu'on s'intéresse aux affaires. Nous sommes encouragés à « faire preuve d'entrepreneuriat », à être « créatif, innovant », à « s'adapter aux nouvelles techno-

logies ». Dans ce tour guidé du magasin et de sa capitaine, on en conclut que ces idées, sans être nommées telles quelles, faisaient partie du paysage. Je vous propose ce résumé comme un portrait impressionniste de la vie de commerçant du début du 20<sup>e</sup> siècle. La lecture de ces pages a mis des noms, des objets sur mes souvenirs d'enfance.

Ce voyage dans le monde des affaires d'une autre époque comptera plusieurs arrêts. Nous parcourrons l'évolution du magasin général de Saint-Urbain à Baie-Saint-Paul ; une partie traitera d'une industrie florissante à cette époque et aujourd'hui disparue, l'élevage de renard pour terminer avec le retrait d'Angélique du monde des affaires.

### **Les affaires, la guerre, le déménagement**

Angélique débute son journal en inscrivant les dates de naissance et de décès de ses parents et grands-parents, de même que ceux de son mari. Plus loin, elle ajoute des précisions sur les débuts du couple. Ils se sont donc mariés en 1902 et Joseph Simard était commerçant à Saint-Urbain avec une valeur de départ de 200 dollars. Pendant la guerre, le 14 juillet 1915, les Simard démé-

nagent leurs affaires à Baie-Saint-Paul dans une maison qu'ils avaient achetée en 1913 au prix de 2 000 « piastres ». Elle mentionne que c'est dur de refaire sa clientèle deux fois dans « son règne », mais qu'ils en sont venus à bout. À leur arrivée à Baie-Saint-Paul, Angélique déclare une valeur de 15 000 dollars, obtenue « avec économie, sans fierté et sans luxe ». Les Simard étaient bien contents de leur succès à Saint-Urbain, mais espéraient faire mieux dans leur nouvelle localité. La tâche ne sera pas simple : Baie-Saint-Paul compte en effet plusieurs magasins, de différentes tailles. Il y avait les gros magasins de Charles à Benjamin Simard et P.N. Gariépy, des moyens et des petits (plus spécialisés, un peu dans l'esprit des dépanneurs). Autre époque, autres mœurs, on magasinait proche de chez soi car la voiture n'était pas encore très présente et les routes moins praticables que maintenant.

On retrouve le magasin et Angélique au détour de la Première Guerre mondiale. (Parenthèse : ma grand-mère racontait que sa mère était très intéressée par les actualités et la géographie et qu'elle écoutait la radio assidument afin d'être « à la page »). Elle écrit que pendant la guerre, « les provisions et les marchandises devinrent bien cher » (sic) et que les étoffes de laine devinrent rares. Ils auraient fait un peu plus d'argent pendant la guerre que la période avant, par contre ils en auraient perdu beaucoup « sur toutes les lignes du magasin et sur le bois de pulpe ». La chute de prix aurait été rapide entre 1918 et 1920 et plusieurs marchands durent déclarer faillite. Elle note la difficulté de commercer : les prix montent et baissent, et certaines « lignes » (variétés de marchandises) mal achetées doivent être mises aux pertes. Cela semble plus difficile de bien s'approvisionner afin de plaire aux clients, comme à la situation économique fluctuante. En dépit de cette difficulté (sans doute vraie dans la gestion des affaires quotidiennes), on retrouve le premier inventaire (valeurs, bien vendus, maison, etc.) fait à Baie-Saint-Paul en 1920 : la valeur atteint 32 800 dollars, soit une augmentation moyenne de 6 560 dollars par année de commerce. C'est beaucoup plus que les 1 150 dollars en moyenne pour le commerce à Saint-Urbain. Avant de sauter aux conclusions, il faudrait en connaître davantage sur les caractéristiques des deux commerces (ont-ils acheté plus grand en déménageant ?, Ont-ils ajouté des « lignes » de produits ou des activités connexes?).

Marchand général prend tout son sens lorsqu'on se penche sur les activités des Simard. Outre la vente de marchandise sèche, ils vendaient du bois de pulpe, et en 1925 arrivait « l'huile », entreposée dans un bâtiment différent. À la lecture du journal, cette « huile » semble être l'essence. S'ajouteront aussi l'élevage et la vente des

peaux de renards. Pour s'amuser un peu, voici quelques exemples de denrées peut-être vendues par les Simard (je n'ai aucun indice qui préciserait l'inventaire) et le prix à l'époque<sup>1</sup>.

ITEM	PRIX	PÉRIODE
Barre de chocolat	0,05\$	1930
Poupée	1,20\$	Années 1930
5 livres de sucre + 5 livres de farine + 10 livres de patates	1,00\$	Années 1920
1 kg de café	0,83\$	1935
1 livre de beurre	0,28\$	1935
1 kg d'oignons	0,09\$	1935

En 1928, l'hiver fut particulièrement neigeux. Les « jobbeurs » et contracteurs ne peuvent pas sortir le bois et les marchands en ressortent perdants : ils avancent l'argent (crédit) à ceux qui travaillent sur les chantiers mais qui ne sont pas payés à plein prix quand le « jobbeur » est endessous. « Collecter » les fonds s'avère bien compliqué : ils auraient en février 1928 de 25 à 30 000 dollars de mauvais comptes, certains (environ 5 000 dollars) dus depuis des années.

En mai 1928, nous sommes témoins de l'embauche d'une « fille au magasin », Asmeralda Drolet (sic), pour aider Adélia (l'aînée des enfants Simard, née en 1908). On lui offre un salaire de 20 dollars par mois pour les 3 premiers mois, et 25 dollars ensuite. Madame Drolet s'ajoute à Adrien Dufour qui s'occupe du magasin et du jardin et qui « débarque des effets ». Il est bien travaillant. L'équipe se complète avec Gilbert (né en 1910), qui conduit le camion.

Le magasin évolue avec son temps ! Les années 1920 amènent la démocratisation des automobiles et Charlevoix n'y fait pas exception. La livraison des biens est un des éléments cruciaux pour le magasin, surtout qu'on y vend du bois et d'autres marchandises à grand volume. Les affaires mènent les Simard à Baie-Saint-Paul, Saint-Urbain, Saint-Hilarion et Sainte-Agnès. Ils acquièrent donc un camion « Graham Brothers » en juin 1926. C'est un camion 1,5 tonnes payé 2 000 dollars. La garantie offerte ne dépasse pas 6 mois... Avec le camion, il est possible de faire deux ou trois voyages par jour et de récupérer du matériel en passant. Gilbert, 16 ans, travaille « sur le troc » (sic), mais il est trop jeune pour

1. (<http://www.starcan.gc.ca/pub/11-402-x/2011000/chap/prices-prix/prices-prix02-fra.htm>) (<http://www.sympatico.ca/actualites/decouvertes/histoire/cout-biens-de-conso-mation-1.1502210>) (21 février 2017)



*Camion REO 1929*

avoir sa licence (son permis). En 1926, le camion fut utilisé jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre, car il n'y avait pas beaucoup de neige. Après trois ans, il est temps de changer pour un nouveau camion : les Simard choisiront la marque REO. Avec 1 500 dollars en échange, et un coût de 2 000 dollars pour le nouveau, la transaction n'apparaît pas si onéreuse. Il faut cependant ajouter 55 dollars de « licence » (immatriculation) et 15 dollars pour la boîte arrière. Angélique trouve que la dépréciation de 500\$ sur 3 ans est bien terrible : opérer un camion coûte cher selon elle, mais après en avoir eu un, c'est difficile de s'en passer après. On retrouve le camion dans l'entrée du 8 février 1932 alors qu'il est tombé un pied de neige, la première grosse bordée de l'année : on peut encore se rendre à Saint-Urbain en février, il n'y a eu que 15 jours où le camion n'est pas sorti (du 29 décembre au 12 janvier). En ce 8 février, c'est Baie-Saint-Paul et Saint-Urbain qui seront desservies.

En novembre 1934, Angélique nous fait le récit d'un « accident de feu » avec la fournaise du garage accueillant le camion. Gilbert aurait allumé la fournaise avec de « l'huile noire » (de l'essence) et du bois comme il avait l'habitude, mais il aurait mis plus d'huile. Gilbert a crié pour le feu et jeté une chaudière d'eau froide dans la fournaise... Le feu est revenu sur lui, a brûlé son visage, un oeil et ses mains. Le feu a aussi jailli dans le bâtiment mais a pu être éteint. L'article précédent décrit les soins portés au pauvre Gilbert (il s'en tirera bien), et le garage en sera quitte pour un bon ménage !

Une note intéressante sur les aléas du commerce : la possibilité de commercer avec le gouvernement semblait être tributaire (en partie) du parti politique au pouvoir. En 1936, les Simard n'auraient pas vendu à la voirie le

gouvernement ayant changé : les Libéraux ont cédé la place à l'Union nationale de Maurice Duplessis pour un premier mandat.

### **Les revenus et le chiffre d'affaires**

Le journal compte plusieurs données sur les inventaires et le chiffre d'affaires pour chaque année. Angélique devait s'y retrouver dans ce résumé annuel d'un paragraphe, par contre le lecteur (et l'auteur) pourrait se retrouver un peu confus : les données ne sont pas égales ou équivalentes à chaque fois, et le détail des biens ou des transactions n'y figure pas (les pertes, les « lignes » qui ne se vendent plus, le type d'obligations et de placements détenus, etc.). Je vous propose un parcours simplifié traversant l'ensemble les années 1920 et 1930 afin d'en dégager les faits intéressants ou saillants.

Débutons en 1928 où il est inscrit que la marge de profit sur la marchandise oscille de 20 à 25%; 15 à 20% sur l'épicerie et 5 à 8% sur les poches (vente en gros). Autrement, pour la « mode » (les vêtements), il vient un moment où il faut les donner pour s'en débarrasser (nos ancêtres n'étaient pas moins coquets que nous apparemment). Toujours pour cette même année, le magasin compterait de 25 000 à 30 000 dollars de comptes à recevoir, dont 5 000 depuis plusieurs années.

En 1929, Angélique évalue qu'il lui faut gagner 10\$ par jour avant qu'il en reste pour la famille, et les besoins de la famille sont évalués à 5\$ par jour (manger s'habiller, entretien de la maison et du camion, nourriture pour les animaux, entretien des voitures et des chevaux). Dans les dépenses sont également inclus les taxes et impôts. Encore une fois, les montants fournis dans le journal



Exemple d'obligations du Dominion

sont discrets sur la nature des taxes et impôts : par-tion d'ajustements ? D'impôts totaux pour cette année ? Est-ce uniquement pour les impôts personnels, pour le commerce ? Ou est-ce plutôt des taxes ou des permis ? Pour les années 1917 à 1920 inclusivement, Angélique a payé 174\$ de « taxes et impôts » ; 96,11\$ pour les années 1921-1922-1923; elle dit ne payer aucune taxe en 1925; 60\$ en 1927 et 400\$ en 1930 suite à l'inventaire de décès de Joseph.

Avec la Grande dépression vinrent de mauvaises nouvelles. Les années 1932 et 1933 voient la valeur des obligations et « débetures » diminuer fortement. Si la lecture des données est bonne, Angélique possédait plus de 38 000\$ d'obligations en 1932 qui n'en valait plus que 29 000 en 1932, et seulement 23 000 en 1933. Les villes pouvaient émettre des obligations, par contre plusieurs d'entre elles ne pouvaient plus faire face à leurs obligations, notamment des paroisses du Lac-Saint-Jean ou de Chicoutimi (passées sous le contrôle du gouvernement), la ville de Mistassini. On retrouve dans son journal des conseils à ses enfants s'ils viennent à placer de l'argent. À partir de son expérience de ces quelques années, elle suggère d'éviter les débetures industrielles (elle a perdu des sous avec « Asbestos manufacturier » (sic)), et celles des petites villes ou paroisses qui pourraient peiner à rencontrer leurs obligations. Elle exhorte ses enfants à se concentrer sur les obligations du « Dominion du Canada », des provinces de Québec ou d'Ontario ou de « bonnes villes » comme Montréal ou Ottawa.

Alors que la valeur totale du stock (maisons, obligations, contenu du magasin, etc.) croissait à bon rythme pendant les années 1920, passant de 36 900\$ en 1923 à 72 800\$ en 1929 (la Crise a frappé en octobre, mais s'est fait davantage ressentir à partir de 1930), on se retrouve en 1934 avec une valeur totale de 85 000\$. L'augmentation moyenne annuelle de la valeur fut d'environ 6 000\$ entre 1923 et 1929, comparativement à environ 2 000\$ par année pour la période de 1929 à 1934. Une certaine embellie des affaires survient à partir de 1935-1936. Parallèlement, le montant commercé suit cette même courbe, variant entre 40 000 et 48 000\$ par année, avec un creux autour de 30 000\$ pour la période 1932-1934. En 1935, certains marchands ont fait faillite : cet espace vacant fut-il à l'avantage des Simard ? Quelles actions Angélique a-t-elle prises afin de conserver son commerce dans cette période de grandes turbulences ? Malheureusement pour nous, le journal n'en fait pas mention.

Une partie des actifs des Simard se retrouve dans l'immobilier. De multiples transactions sont parsemées dans le journal et méritent un texte consacré à ce sujet. Notons pour l'instant qu'en 1932, les hypothèques pour la (les) maison ou les terres se chiffrent à 17 500\$. Cela incluait vraisemblablement plusieurs propriétés (maisons, magasin, terres), puisque les maisons valent environ 2 300\$ à l'achat.

Ces valeurs totales parlent beaucoup des activités commerciales de la maison J.G.S. ou « Jos Simard », mais la



Coll. SHC

*À l'Exposition provinciale du Québec en 1938, Aimé Simard de Baie-Saint-Paul (à l'extrême droite sur la photo) a remporté 11 prix pour la qualité de ses renards*

fluctuation provient aussi des événements plus personnels de la famille. En 1930, Angélique déclare 2 000\$ de frais reliés aux funérailles de son mari Joseph (décédé en janvier) et 1 000\$ de dot pour Adélia, devenue Soeur Sainte-Angélique du Carmel. Plus loin, les enfants commencent à se marier : Gilbert reçoit 2 000\$ et une maison valant 3 200\$ en 1934; Gérardine et Gérard se marient en 1937, Gérard recevant un don de 5 500\$.

### Les renards

Les Simard, surtout Joseph, étaient impliqués dans l'élevage de renards. Cette industrie connut ses belles années entre 1912 et la fin des années 1930. Les raisons de son déclin peuvent être attribuées autant à la Grande Dépression qu'à la fluctuation de la mode, qu'au « dumping » allégué des Russes sur les quais de Londres (Grande-Bretagne), le principal partenaire commercial du Canada à cette époque.

On comptait environ 80 parcs ou enclos autour du village de Baie-Saint-Paul et, dans les années 1920, une dizaine de compagnies furent formées pour développer cet élevage<sup>2</sup>. Un couple de renards se vendait autour de 1 000 dollars, et une belle peau pouvait valoir 100 dollars et même plus. Au sommet des activités, au moins un demi-million de dollars circulait à Baie-Saint-Paul découlant de cet élevage de renards. Les prix se sont mis à dégringoler dans les années 1930 pour les raisons mentionnées précédemment. Déplaçons notre regard pour le porter sur la situation de notre famille Simard avec leurs renards<sup>3</sup>.

L'élevage de renards pouvait prendre deux formes : posséder soit même une ferme, ou encore placer les couples

2. Christian Harvey. *L'élevage du renard dans Charlevoix*, [http://encyclobec.ca/region\\_projet.php?projetid=293](http://encyclobec.ca/region_projet.php?projetid=293) (28 mars 2017)

3. Rosaire Tremblay. *Baie-Saint-Paul : de génération en génération*, 2007, Éditions GID, Québec, 203 pages.



chez un agriculteur qui possédait les installations nécessaires tout en payant pension pour les bêtes. Le journal laisse entendre que les Simard avaient leur propre ferme. En septembre 1923, ils bâtissent une étable pour y loger les renards (page 19). Angélique note qu'en octobre de la même année, trois enclos ont été bâtis au fond de l'emplacement « nouvellement acheté. Très peu de succès jusque-là avec les renards. J'ai que cinq renards noirs argentés et je suis rendu à deux mille piastres de dépenses » (page 19).

### Comptabilité séparée des renards

Plus tard, en 1926, dix couples de renards sont mis en hivernement, soit dix femelles et sept mâles, dans dix enclos. On pourrait énumérer moult détails à propos de cette entreprise, mais concentrons-nous sur quelques notes laissées au gré des entrées. Le premier commentaire indiquant le prix des peaux apparaît en 1926, avec environ 58\$ par peau (14 peaux vendues) pour fluctuer à environ 49\$ en 1930 (40 peaux vendues) et 23\$ en 1931 (32 peaux vendues). La valeur remonte ensuite à 38\$ (1933), 37,50\$ (1935) pour retomber à 27\$ en 1937.

L'historique exact de cette activité est bien difficile à reconstituer par le manque de données directes sur les opérations des Simard. Les rares commentaires donnent un aperçu, qui est par contre loin d'être suffisant pour en tirer des conclusions. En rafale, elle note des profits de 3 000\$ pour l'année 1928 ; une baisse de valeur des renards de 25% en 1929 ; des dépenses en frais de pension de 2 000\$ en 1929 (1250\$ en 1934 et 1485\$ en 1936); une valeur de 6 000\$ pour les enclos et le terrain (1927).

Les éleveurs de renards se regroupaient en compagnie. Une grosse compagnie détenait 100 couples pour la reproduction : les Simard en avaient entre 15 et 20 en 1927. Elle identifie quelques entreprises comme le « Renardier modèle » de J.A. Boivin de Baie-Saint-Paul ou le « Renardier expérimental de Québec » qui a été « formé ici à la Baie de 50 couples ». Parallèlement à ces entreprises, il y aurait une foule de petits enclos non-enregistrés comme le leur. Ils avaient également des parts dans « Renard Lac St-Jean », « Baie Saint-Paul renard » et « Renardière de l'Abitibi ». L'industrie semble en effet florissante, mais le vent semble tourner rapidement tôt suite à la Grande dépression, entre autres pour des entreprises où les Simard avaient des participations. Angélique mentionne la faillite de la « Renardière Abitibi » en 1930 (925\$ de pertes); la fermeture de la « Renardière ferme expérimentale » en avril 1931 comme la disso-

lution de la « Renardière Lac-St-Jean/Baie-Saint-Paul » le 2 novembre de la même année (770\$ perdus). Les montants perdus peuvent paraître peu importants vus du 21<sup>e</sup> siècle, mais rappelons qu'une commis engagé au magasin gagnait 30\$ par mois... C'est alors entre deux et trois ans de salaire pour un employé qui disparaît avec la fermeture de ces entreprises.

L'aventure de l'élevage des renards était surtout l'affaire du mari d'Angélique, Joseph. Après son décès, en 1930, cette tâche demandait beaucoup de temps et de suivi pour Angélique, qui en avait déjà plein les bras avec les enfants (4 enfants encore âgés entre 4 et 12 ans), le magasin et la cour à bois. Elle a tout de même poursuivi allant jusqu'à bâtir un enclos neuf en 1937, pour finalement « discontinuer ses renards » en 1939 : elle en a gardé un trio qu'elle a placé chez Antonio Gilbert. Vers cette même période, Angélique comptait une trentaine d'années de travail et comme la maladie se fait plus insistante dès 1935, elle préparera la suite, sa sortie des affaires.

### Le retrait des affaires, l'installation des enfants

Après son hospitalisation à Québec, on sent Angélique fatiguée, voulant ralentir ses activités. Elle débute alors la transition en oeuvrant sur deux plans : préparer la transition à la direction du commerce, et installer ses enfants.

Débutons avec l'année 1936. Le chantier (cour à bois) est vendu à un Monsieur Leblanc, contracteur. Au mois d'août de l'année suivante, elle achète une maison à un dénommé Victor Boivin pour Gérard avec un petit restaurant. Elle dit l'avoir payée très cher (4 500\$) avec le « dehors pas fini », ce qui coûtera un autre 500\$. La femme de Gérard tiendra le restaurant, tandis que lui poursuivra son travail au magasin.

L'année 1938 verra Gilbert devenir commerçant à son compte dans sa maison. Sa mère aurait bien voulu l'installer à Saint-Urbain dans une maison devant l'église achetée en 1937, ce qui aurait fait une succursale pour la maison « Jos Simard ». Mais il aurait préféré demeurer aux côtés de sa mère. J'insère ici une parenthèse : pour ma grand-mère Marie-Anna, demeurer devant l'église était le meilleur emplacement possible. Elle aura bâti trois maisons face à l'église Notre-Dame-du-Perpétuel-Secours à Sherbrooke. Les choses s'arrangent pour le mieux, puisque en 1939, Angélique change de maison avec Gilbert et lui donne 14 000\$ de stock à des conditions intéressantes. Elle laisse définitivement le commerce en mars 1939 avec sérénité puisque ça demeure

la porte voisine et qu'elle peut bien aller y mettre le pied lorsqu'elle le désire. Cette transition semble se dérouler rondement. Gilbert a conservé le même personnel, soit Gérard « Magette » Gilbert (vendeur), Marcellina (vendeuse), Ruth Boily et Ludger Royer. Une vente à rabais eut lieu pendant la semaine sainte pour « baisser le stock ». Question de stabilité et de notoriété (24 ans de présence), le nom de Maison J.G.S. a été conservé, alors que dans les « papiers enregistrés », les initiales de Gilbert (G.A.S.) y apparaissent. Les deux frères Simard (Gérard et Gilbert) se sont bien partagés les activités et territoires : Gérard a agrandi son restaurant et a ajouté le commerce d'épicerie. Il livre dans le village seulement, alors que Gilbert va dans les rangs et le bas de la baie.

Après le transfert du commerce, Angélique fait le compte de ce qui lui reste à accomplir. Elle est âgée de 57 ans et sent le poids des années. Gilbert et Gérard sont bien installés, mais qu'en est-il des 6 autres enfants ? Adélie a fait ses vœux et joint la Congrégation Notre-Dame, Gérardine s'est mariée et est devenue maman en 1937. Il reste François-Xavier (FX) à installer, Marie-Anna, Élisabeth et Albéric à faire instruire. Elle achètera une terre à François-Xavier en 1940, il a 22 ans. Il a décidé de « se mettre cultivateur », ce qui contentera sa mère. Jusque-là, elle le décrivait comme un enfant gâté, dissipé. Ironie des choses, il aura la terre qu'il voulait, car il n'en voulait pas d'autres que celle qui fut achetée. Cela a coûté 9 500\$ pour la terre et tout le « roulant », payé à Arthur Leblanc.

Ce journal s'arrête en 1940, et la deuxième partie est aujourd'hui disparue. Nous n'avons donc rien à propos de l'installation d'Élisabeth et d'Albéric, ni des dispositions testamentaires d'Angélique. J'ai peu connu Albéric et j'ai côtoyé Élisabeth beaucoup plus tard que ces années de transition. Par contre, j'avais une grand-mère qui aimait raconter son enfance, sa famille et j'aimais tout autant l'écouter. La suite est issue de ces conversations que l'on avait tard le soir, après qu'elle ait terminé sa journée. Marie-Anna est demeurée auprès de sa mère jusqu'à son décès en mai 1948 : elle en aura soin jusqu'au bout et supervisera la maison lorsque des rénovations seront nécessaires en 1945 pour installer Angélique au rez-de-chaussée avec un lit d'hôpital et l'équipement pour assurer son confort dans les dernières années de sa vie. Quelque part après les funérailles, elle répondra aux attentions et gentillesses d'un prétendant originaire de Québec, Paul-Henri Gingras, avec qui elle se mariera en octobre de la même année. Ils déménageront à Québec peu après, et se retrouveront en 1950 à Sherbrooke, dans les Cantons-de-l'Est, où ils élèveront leurs enfants.

## Conclusion

Joseph et Angélique ont travaillé durement pour développer leur commerce, rejoindre une clientèle, et cela deux fois plutôt qu'une. Joseph a démarré ses affaires à Saint-Urbain, puis les a transférées à Baie-Saint-Paul au milieu de la Première guerre mondiale. Angélique se remémorait leurs espoirs de faire mieux dans le futur. Les chiffres fragmentaires laissent croire qu'ils ont réussi leur pari avec tous les défis et incertitudes inhérentes à cette vie.



Angélique Gilbert  
Coll. privée

Ce ne fut pas de tout repos. Les fluctuations économiques liées à la Première Guerre mondiale rendait le commerce difficile et imprévisible. Les activités dépendaient un peu de la température ou du gouvernement au pouvoir qu'il s'agisse de livraison, d'approvisionnement ou de paiement des « comptes ». À côté de ces aléas, c'est sans conteste la Crise de 1929 qui présenta le plus grand obstacle au commerce. Les Simard ont eu la chance de poursuivre leurs activités, tandis que plusieurs commerces durent fermer leurs portes pendant cette période qui laisse un souvenir encore vif aujourd'hui.

Notre parcours se termine au moment où Angélique se retire de la direction des affaires. On la sent fatiguée, usée par les 37 ans passés au magasin. Celui-ci vendu, elle pourra se consacrer à l'éducation de ses trois plus jeunes enfants. Une fois grande, Marie-Anna se remémorera avec bonheur son enfance passée entre les rayons, les comptoirs du magasin et la cuisine de la maison. Sa mère demeura jusqu'à la fin de sa vie un modèle de force, de ténacité.

*Je tiens à remercier Serge Gauthier pour des informations supplémentaires qui ont permis une meilleure lecture du journal pour moi, et des informations plus précises pour vous lecteurs et lectrices.*

# CHRONIQUE AGRICULTURE

PAR NORMAND PERRON, PH. D. (HISTOIRE), PROFESSEUR ASSOCIÉ INRS-UCS



Coll. SHC

*Site d'élevage de renards dans l'arrière-pays charlevoisien*

## L'ÉLEVAGE DES ANIMAUX À FOURRURE<sup>1</sup>

Compte tenu des conditions agricoles et de la qualité de l'ensemble des terres dans Charlevoix, l'élevage des animaux à fourrure offre une option intéressante. En 1928, Edgar Rochette, député libéral de Charlevoix-Saguenay, souligne la diversité des activités qu'il qualifie agricoles dans son comté. Il note, entre autres, l'élevage du renard, des dindons, du mouton, la fabrication du Gruyère, le bois de sciage et de chauffage, la pêche, la culture des fruits, surtout la pomme et la prune, la production de pomme de terre, à l'île aux Coudres, et ici et là celle du tabac.

L'élevage des animaux à fourrure, en particulier celui du renard argenté en plein essor au Québec et dans le comté de Charlevoix-Saguenay au cours des années 1910-1920, ne fait par contre pas l'unanimité dans les officines du ministère de l'Agriculture, de la Chasse et de la Pêche. En fait, là comme dans la presse, on s'interroge à savoir si l'élevage des animaux à fourrure est une branche de l'agriculture. C'est plutôt une branche de l'industrie, selon le *Progrès du Saguenay* du 24 novembre 1928 qui soutient que l'agriculteur y engage de l'argent au même titre que d'autres associés tels que les marchands, les professionnels, etc. De plus, certaines pratiques sont jugées répréhensibles. Ainsi, dans Char-

levoix, on utilise des quantités considérables de lait pour nourrir les renardeaux, ce qui va à l'encontre de l'intérêt des beurrieres et des fromageries.

Mais l'élevage des animaux à fourrure a ses partisans. Au congrès de la Société d'industrie laitière tenu à Baie-Saint-Paul en 1928, le député Rochette dénonce comme un mauvais choix les activités laitières pour son comté et se dit en accord avec l'élevage des animaux à fourrure. Finalement, en 1929, le gouvernement du Québec annonce qu'il allait s'occuper de façon active de l'élevage domestique des animaux à fourrure. Devant le fait accompli, il est probable qu'il valait mieux se montrer proactif. Et les choses changeront vite : en 1931, le curé de Clermont, Félix-Antoine Savard, informe ses paroissiens que des officiers du gouvernement donneront des conseils aux éleveurs de renards sur la vente des fourrures.

Des conférences sont offertes sur l'élevage des animaux à fourrure dès les années 1920. Il se donne même des cours, parfois élaborés, comme celui d'une durée de trois jours sur l'élevage du renard à La Malbaie en 1938. Le curé, qui le mentionne dans son prône, souligne qu'un livre portant sur ce sujet sera alors remis aux participants. Plusieurs curés n'annoncent pas seulement les cours offerts, mais aussi les assemblées annuelles, que ce soit à l'île aux Coudres, à Saint-Irénée, à Saint-Urbain ou autres municipalités. Sont aussi publicisées les ventes de peaux à Baie-Saint-Paul et à La Malbaie. C'est sans compter les expositions, dont les expositions régionales de renards argentés tenues à Baie-Saint-Paul et à

1. \* Voir Normand Perron, *L'État et le changement agricole dans Charlevoix, 1850-1950*, Québec, PUL, 2003, xvi-316 p. Sur la région de Charlevoix, voir différents ouvrages et articles, dont ceux de Serge Gauthier et Normand Perron et en particulier *Histoire de Charlevoix*, [Québec], Institut québécois de recherche sur la culture, 2000, [389] p. Voir également le site [www.encyclobec.ca](http://www.encyclobec.ca) et en particulier un article de Christian Harvey : *L'élevage du renard dans Charlevoix*.

La Malbaie. Les éleveurs d'animaux à fourrure semblent reprendre à leur compte les pratiques des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles.

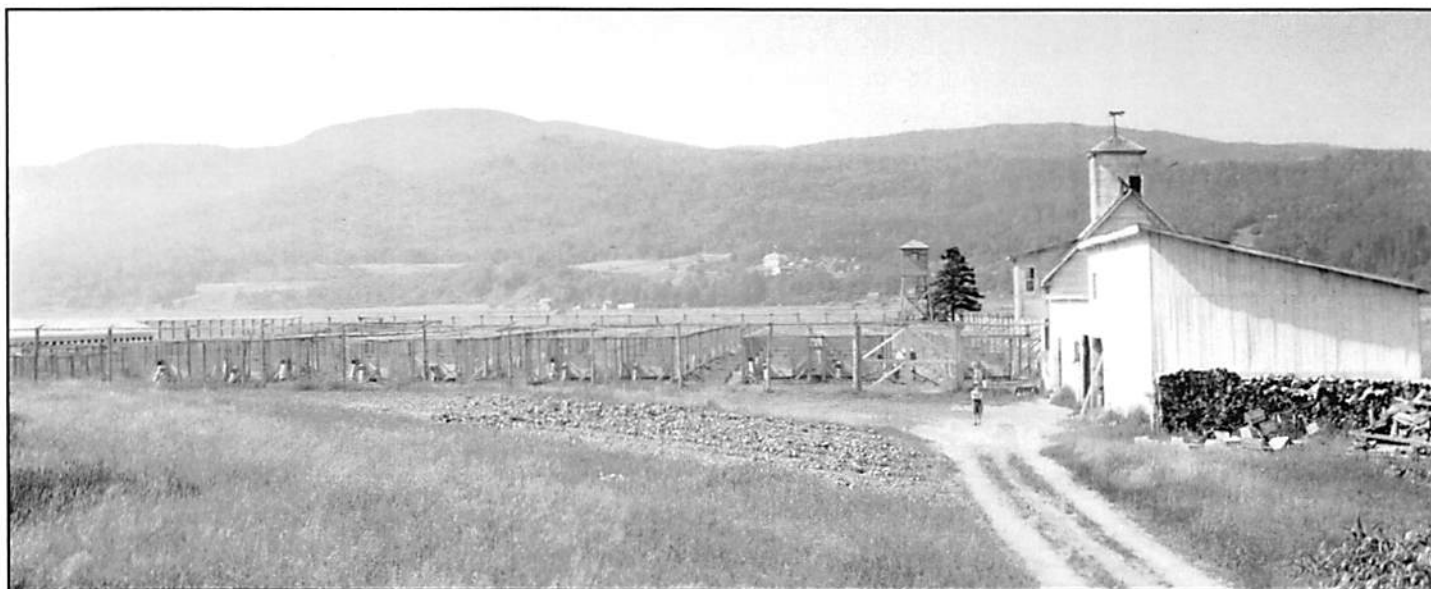
L'élevage des animaux à fourrure, d'abord le renard, puis plus tard d'autres animaux, dont le vison, a pris une grande importance dans Charlevoix. Il s'agit d'une activité à la fois lucrative et très spéculative. *Le Journal d'Agriculture* et autres journaux mettent d'ailleurs en garde contre les risques et l'exploitation dans l'élevage des animaux à fourrure. Mais la demande soutenue, en particulier pour les peaux de renards argentés, laisse miroiter des profits rapides. Aussi, au cours des années 1920, une dizaine de compagnies sont constituées ou présentes dans le comté. La majorité d'entre elles établissent leur bureau principal à Baie-Saint-Paul. Les éleveurs du comté tirent des profits considérables de la vente de fourrures. En 1927, ils obtiennent plus de 350 000 \$ pour les renards vivants et 60 000 \$ pour les peaux, soit davantage que la valeur du lait produit en 1930 (332 000 \$).

Qu'importe les avis moins favorables, les éleveurs d'animaux à fourrure vont de l'avant. Ils se regroupent pour assurer la pérennité de leurs activités et lutter contre l'appétit vorace des regroupements d'acheteurs. Peut-être que l'expérience acquise dans les associations agricoles leur ont-ils appris les avantages d'une action concertée.

Au cours des années 1920, ils discutent d'associations d'éleveurs d'animaux à fourrure et de la nécessité d'une coopérative. On ne semble pas se satisfaire de l'Association nationale des éleveurs de renard argenté du Canada. Il est d'ailleurs possible que les éleveurs de Charlevoix veuillent eux-mêmes exporter vers Londres et New-York. Chose certaine, des Charlevoisiens contribuent à

la fondation de l'Association des Éleveurs de renards enregistrés de Québec, inc. dont la charte a été émise le 2 octobre 1929. Cette association succédait à une organisation sans lettres patentes fondée quelques années plus tôt par le curé L. Boivin et dont un Montréalais assurait la présidence en 1929. Edgar Rochette est le président de la nouvelle association et l'est probablement encore en 1935. L'élevage des animaux à fourrure suscite en plus la naissance de coopératives. La Société coopérative provinciale des Éleveurs d'animaux à fourrure, créée à Québec en 1931, est présente dans la région et c'est sous son égide que l'on tient à Baie-Saint-Paul une assemblée des éleveurs le 30 septembre de la même année. Ce premier élan coopératif a été en apparence de courte durée puisque cette coopérative n'est plus active deux ans plus tard. Des regroupements régionaux, peut-être plus informels, existent toutefois dans les années 1930. Diverses activités sont organisées par l'Association des éleveurs de renards de Charlevoix-Est et par l'Association de Charlevoix-Ouest. Finalement, en 1943, est créée la Société coopérative agricole et d'animaux à fourrure de Charlevoix dont la place d'affaires est située à Baie-Saint-Paul.

L'effondrement du marché de la fourrure dans les années 1930 porte un dur coup à cette industrie. En regard de la demande, il y a surabondance de peaux et forte baisse des prix. À cette même époque, dans ses études sur les comtés et régions du Québec, le géographe français Raoul Blanchard avait par ailleurs critiqué l'engouement exagéré des Charlevoisiens pour l'élevage des animaux à fourrure. Les principaux éleveurs n'abandonnent toutefois pas et l'élevage des animaux à fourrure se poursuivra encore après les années 1950. Mais cette industrie a alors perdu son lustre des « Années folles ».



*Enclos pour les renards à Baie-Saint-Paul*



Coll. privée

*Édifice de la beurrerie de Baie-Saint-Paul*

## LES FABRIQUES DE BEURRE ET DE FROMAGE<sup>1</sup>

La fabrique est apparue en 1850 à Rome (États-Unis). Elle simplifie la transformation du lait en la concentrant à un seul endroit. Son fonctionnement nécessite une coopération entre un groupe d'agriculteurs qui s'engagent à confier à un tiers la transformation d'une matière première. L'orientation laitière signifie également pour les agriculteurs l'adoption du système de transformation du lait en fabrique. Les promoteurs des fabriques y voyaient un progrès : fabrication standardisée, qualité du produit, meilleur rendement en raison d'une perte moindre de gras, accès à des marchés plus vastes. Qu'il s'agisse d'une fromagerie, d'une beurrerie, d'une beurrerie-fromagerie, que la fabrique appartienne à des patrons (un patron est un fournisseur de lait à la fabrique), à un entrepreneur ou à une coopérative, qu'elle soit petite ou grande, qu'elle fonctionne 4, 6 ou plus de 8 mois par année, le système de la fabrique exige d'abord que l'agriculteur lui livre sa production. Pour l'agriculteur, accepter la fabrique c'était adhérer à un système où il s'engageait à vendre son lait à un établissement qui prenait à sa charge la fabrication de beurre et de fromage.

<sup>1</sup> Voir Normand Perron, *L'État et le changement agricole dans Charlevoix, 1850-1950*, Québec, PUL, 2003, xvi-316 p. Sur la région de Charlevoix, voir différents ouvrages et articles, dont ceux de Serge Gauthier et Normand Perron et en particulier *Histoire de Charlevoix*, [Québec], Institut québécois de recherche sur la culture, 2000, [389] p. Voir également le site [www.encyclobec.ca](http://www.encyclobec.ca). Sur les activités laitières, voir Normand Perron « Genèse des activités laitières, 1850-1960 », dans Séguin, Normand, sous la direction de, *Agriculture et colonisation au Québec. Aspects historiques*, Montréal, Boréal Express, p. 113-140.

Cette innovation introduit également de nouvelles habitudes dans le travail. La responsabilité de la fabrication du fromage, qui est donnée à un tiers, le fromager, moyennant salaire ou commission, passe des femmes aux hommes, un changement qui est parfois présenté comme une libération d'une tâche exigeante. C'est donc un changement qui est accompagné d'une redéfinition du travail masculin et féminin en agriculture. Dans les dernières décennies du 19<sup>e</sup> siècle, la nouveauté de la fabrique semble peu effaroucher les agriculteurs québécois qui n'y voient pas de réelles menaces au système de valeurs de la collectivité. D'ailleurs, le producteur de lait qui livre sa matière première est libre d'adhérer au système. En 1896, dans les municipalités de Baie-Saint-Paul, de l'île aux Coudres, des Éboulements, de Saint-Hilarion et de Saint-Urbain, l'inspecteur du syndicat de la division no 2 rapporte que 465 patrons possédant 2 182 vaches ont fourni du lait aux 14 fromageries de ces municipalités, ce qui représente 48,9 % des agriculteurs propriétaires de ferme de plus de 4 hectares en 1891. L'agriculteur peut donc poursuivre sur la ferme la transformation du lait en beurre ou en fromage, une possibilité qui perdure encore dans les premières décennies du 20<sup>e</sup> siècle, mais dont le déclin semble inexorable après 1910.

Dans toute la problématique que constitue l'établissement de la fabrique comme innovation, le changement qui naît de son introduction dépasse la simple existence physique de la fabrique et le geste d'y confier du lait. L'introduction du système des fabriques brise avant tout le sentiment d'individualité des agriculteurs au

profit d'un sentiment de solidarité. On comprend que les partisans des cercles agricoles croient que la formule du cercle prépare le terrain à la création de la fabrique. Pour développer cette solidarité entre les agriculteurs, il est assez intéressant de constater les avantages qui sont prêtés à la fabrique. Déjà, au 19<sup>e</sup> siècle, le *Journal d'Agriculture et d'Horticulture* émet l'opinion que dans une agriculture où l'on vend sur le marché local, les agriculteurs ont peu d'intérêt à aider les autres, à « se créer des concurrents ». Il en serait autrement lorsque les agriculteurs opèrent dans un marché d'exportation : la solidarité serait une condition pour réussir.

Au Québec, l'État se fait un ardent promoteur des fabriques. Il y voit un moyen d'accélérer la transformation de l'agriculture. Charlevoix suivra la tendance québécoise. Une première fromagerie ouvre à Baie-Saint-Paul en 1882, donc à l'époque où la fabrique commence à s'étendre partout au Québec. C'est 17 ans après l'ouverture de la première fromagerie (1865) et 13 ans après l'inauguration d'une première beurrerie (1869) au Québec. En 1897, Saint-Irénée, Sainte-Agnès, La Malbaie, Saint-Fidèle et Saint-Siméon disposent de 11 des 26 fromageries de la région et en 1906 de 4 des 16 fromageries. Enfin, Baie-Saint-Paul, qui compte 7 et 8 fromageries en 1897 et 1906, se distingue des autres municipalités. S'il existe une industrie fromagère dans Charlevoix, cela tient surtout à la performance de Baie-Saint-Paul. Le retard de La Malbaie pourrait, en particulier, s'expliquer par une plus forte demande des villégiateurs pour les produits laitiers de la ferme, un marché inexistant pour les agriculteurs de Baie-Saint-Paul.

La croissance des fabriques au Québec est rapide et anarchique dans les décennies 1880-1900. De 162 en 1881, le nombre de fabriques passent à 1 992 en 1901, puis se stabilise vers 1910, avant de commencer à décroître pour diverses raisons, dont la politique gouvernemen-

tales favorable à la concentration des fabriques. Cette rationalisation touche également Charlevoix. Généralement, cette concentration se fait au bénéfice des beurreries. Ainsi, en 1927, à Baie-Saint-Paul, la fermeture de quelques fromageries permet l'ouverture d'une seule beurrerie moderne.

Malgré des résistances face à l'introduction des fabriques comme le laissent entendre les propos de quelques curés de paroisses, le soutien aux fabriques apparaît significatif. Ces établissements, souvent établis dans des rangs et contrôlés par les agriculteurs, offrent la possibilité de retirer un revenu monétaire. En dépit de certains irritants, l'utilité de la fabrique est vite reconnue et elle fait bientôt partie des milieux agricoles les plus divers. Rapidement, elle devient pour l'État un outil utile pour l'introduction de nouvelles pratiques. Elle engendre un environnement économique favorable à une production agricole.

La fabrique est pourtant une innovation aux nombreuses répercussions sur le milieu agricole et rural. Elle se révèle fort instructive des conséquences économiques, sociales et culturelles d'une innovation. Son introduction crée dans un premier temps un nouveau rapport entre les agriculteurs, la fabrique et le marché national et international. La fabrique modifie aussi les relations que les agriculteurs entretiennent entre eux, ne serait-ce que la quasi-obligation de solidarité entre patrons. Elle redéfinit également le partage du travail féminin et masculin dans le secteur de la fabrication du beurre et du fromage. À long terme, la fabrique va se révéler une innovation aux effets insidieux en multipliant des exigences qui lui sont propres, mais des exigences qui heurtent les traditions existantes. Elle finit même par diviser les agriculteurs face au devoir de soutenir l'établissement du rang ou de la paroisse.



*Emballage du beurre à la Beurrerie de Baie-Saint-Paul*

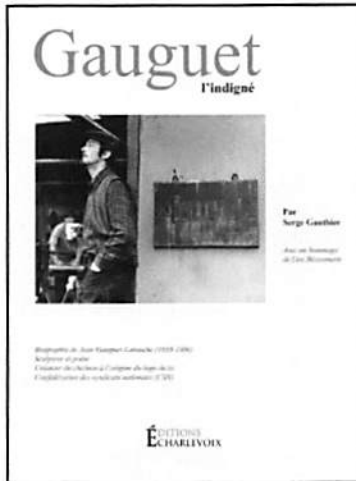
Coll. privée

# CHRONIQUE DU LIVRE

## GAUGUET L'INDIGNÉ

Par Monique Larouche

SERGE GAUTHIER. *Gauguet l'indigné*. La Malbaie, Éditions Charlevoix, 2017. 121 p.



L'objectif de ce livre vise à redonner au sculpteur et poète Jean-Marie Larouche, dit Gauguet, la place qu'il mérite dans l'histoire culturelle du Québec et de Charlevoix. Abondamment illustré de photos inédites et rares, ce livre nous fait découvrir le premier artiste natif de Charlevoix à être reconnu internationalement. Gauguet a exposé dès le début de sa carrière au Musée d'art contemporain de Montréal et il a été le premier artiste charlevoisien à recevoir une bourse pour occuper un studio à Paris en 1968. En 1970, il a exposé à Osaka au Japon et en 1966 il a créé le logo de la Centrale des syndicats nationaux (CSN). Ce livre présente les principales étapes de sa vie trop courte.

Le premier chapitre raconte les années qui ont précédé l'émergence de l'artiste. Né à La Malbaie en 1935, Jean-Marie est le fils d'Alfred Larouche et de Juliette Villeneuve et le petit fils d'Alfred Larouche, un homme d'affaires prospère (voir l'article rédigé par Christian Harvey dans la *Revue d'histoire de Charlevoix* no. 87). Il étudie le piano avec Georgette Chaperon et doit terminer ses études en neuvième année afin d'aider sa famille financièrement. Il travaille alors comme livreur à bicyclette, commis, colporteur, apprenti pressier, puis apprenti boucher au Manoir Richelieu. Il cuisine dans les chantiers forestiers de l'Abitibi-Témiscamisque et devient chef-boucher du bateau de croisière le SS Richelieu. Il déménage à Montréal où il travaille comme boucher. Découragé, il consulte son oncle Ludger Larouche qui l'incite à poursuivre ses études soit au séminaire ou soit à l'École des Beaux-Arts, en choisissant au hasard selon le côté que tombera une image de Saint-Antoine. C'est du côté des Beaux-Arts qu'elle tombera.

Dans le deuxième chapitre, « Gauguet, un artiste libre (1959 à 1965) », on apprend comment l'ouvrier devient un artiste. Aux Beaux-Arts, il est attiré par la sculpture du métal car c'est un métier physique et manuel. Ses études lui permettent de côtoyer toute une génération d'artistes : graveurs, éditeur, peintres, architectes, comédiens et poètes. Avec le poète Gilbert Langevin, il apprend à nommer les choses et à écrire des poèmes. Le jeune éditeur lui suggère de changer de nom. Ils cherchent ensemble un nom rare et choisissent «Gauguet», qui est le nom de famille d'une dame née à Sainte-Colombe en France, Marie-Anne Gauguet. Pourquoi ce nom, on n'en sait rien. Il légalise et officialise son nouveau nom, Gauguet-Larouche, jean (à remarquer les minuscules) pour son premier recueil de poésies *Cendre de sang* (1961). Puis, un deuxième essai suivra la même année, *La saignée du pain*. Il adopte alors la majuscule pour son prénom et laisse tomber le nom de Larouche. Sa poésie, qu'il veut nouvelle, tient de la fable, de la prière, du blasphème et de la chanson, et le livre de Serge Gauthier en présente quelques-uns. Gauguet participe à la fondation de l'Association des sculpteurs du Québec en 1961 et, l'année suivante, il réalise des sculptures audacieuses pour le Centre d'art Val-Menaud au Lac-Saint-Jean. Il se fait remarquer par son originalité au Salon du printemps du Musée des Beaux-Arts, et il réalise une sculpture « qui roulait un train d'enfer », paraît-il, pour le fameux théâtre de l'Égrégore dirigée par Françoise Berd, théâtre dont Michel Tremblay raconte la fondation dans *La nuit des princes charmants*. En 1968, il reçoit une bourse du Ministère de la Culture pour parfaire sa formation et loger dans un studio à Paris.

Le troisième chapitre, « Gauguet un sculpteur engagé (1965-1973) », s'intéresse à sa période faste. On apprend qu'il a participé à de prestigieuses expositions : au Musée d'art contemporain de Montréal en 1965; au Musée Rodin à Paris en 1966; au village canadien à La Ronde lors de l'exposition universelle de 1967; et au Pavillon du Québec à l'exposition universelle d'Osaka en 1970. Sa première exposition au Musée d'art contemporain en 1965 comprend huit œuvres sonores à l'intérieur et dix-neuf sculptures à l'extérieur dont certaines accrochées à des arbres qui représentent fleurs, bouquets, soleils, lunes et oiseaux. Ces sculptures montrent une volonté de modernisme de l'époque avec des matériaux comme le béton, les lattes métalliques et des pierres des champs. Celles que l'on voit photographiées semblent souples, légères, raffinées et pleine de grâce.

C'est une belle reconnaissance sur la place publique. Les critiques lui réservent un accueil favorable et Jean-Louis Frund tourne un film qui immortalise l'exposition et qui s'intitule Jean Gauguet Larouche, sculpteur en 1965. D'autres films ainsi qu'une émission de télévision lui rendent également hommage.

Le quatrième chapitre, « Gauguet l'oublié (1973-1986) », présente une période plus difficile de la vie de l'artiste. Il se porte à la défense de plusieurs causes sociales dont celle de l'Îlot des Voltigeurs à Montréal, un lieu fréquenté par les plus grands artistes des années soixante et menacé de démolition. Il désirait en faire un lieu de rassemblement artistique avec des expositions et des récitals de poésie et de chansons. Il s'adresse au Ministère des Affaires culturelles pour que ce lieu soit protégé en tant que bien culturel et patrimonial, et il s'en prend à Jean Drapeau qui veut détruire des quartiers ouvriers et même le Vieux Montréal pour en faire une cité administrative. Contrairement à l'architecte Phyllis Lambert qui mène le même combat, il n'a pas les ressources financières ni le capital culturel d'une grande famille pour appuyer son rêve. Malheureusement, l'Îlot des Voltigeurs et la maison qu'il y occupait sont démolis et Gauguet quitte Montréal en 1973 pour habiter Saint-Siméon dans Charlevoix. Il y vivra jusqu'à sa mort dans le chalet de sa mère qu'il doit isoler pour l'hiver. Il est sur le bien-être Social, ou le mal-être social comme il le poétisait. Sa cousine Anne-Marie Asselin et son mari Gualbert Tremblay lui procurent l'aide nécessaire dans les moments les plus difficiles.

En 1974, la Congrès de la CSN adopte le chaînon de Gauguet comme logo, mais on ne l'invite pas à cette occasion et on ne mentionne même pas son nom. Il travaille bénévolement pour la Superfrancofête de 1974 à Québec et il décide de recommencer sa carrière en

## UNE LANGUE DE CHEZ-NOUS

Par Serge Gauthier

GASTON BERGERON. *Discours simple! Mots du Saguenay et de Charlevoix entendus, perdus et retrouvés*. Québec, PUL, 2017. 235 p.

Le parler populaire de Charlevoix étonne souvent. Ici, les vieux mots survivent encore et il n'y a aucune raison d'en avoir honte. Ils sont plutôt un héritage, une couleur locale, un relent d'un passé pas si lointain. Charlevoix a longtemps été une région isolée et cela a permis notamment de sauvegarder des expressions françaises d'hier que souvent nous méconnaissons bien qu'elles soient encore parfois d'usage courant. Ainsi, le livre intitulé *Discours simple* paru récemment aux Presses de l'Université Laval de l'auteur Gaston Bergeron – un

peintures et en dessins, mais ce rêve est sans lendemain. L'artiste a cédé sa place à l'homme indigné. Gauguet voulait que les artistes aient de meilleures conditions pour créer; que leurs œuvres soient mieux protégées, surtout celles dans l'espace public; que le patrimoine culturel et architectural de Montréal soit protégé; et que les droits d'auteurs des artistes soient encadrés. Il a suggéré qu'un montant de 1% soit accordé pour une œuvre artistique lors de la construction de nouveaux édifices gouvernementaux. Ce coup-là, il l'a réussi et ce sera la loi du 1% du Ministère de la Culture.

Les réflecteurs de sa vie s'éteignent en 1986, à l'âge de cinquante ans. Sa pierre tombale porte son nom de baptême, Jean-Marie Larouche. Son nom d'artiste, Gauguet, allait disparaître.

J'ai rencontré ce cousin de seize ans mon aîné que quelques fois, lorsqu'il venait avec son chien à la maison rencontrer mon père, Antonio Larouche. Mais jamais il n'a parlé de son parcours artistique. Il ne s'est jamais vanté de ses succès. Il n'a jamais mentionné qu'il avait étudié à Paris, ni qu'il avait été un sculpteur reconnu. Il montrait timidement ses dessins réalisés sur du papier de la Donohue. Si j'avais su qu'il était artiste, et un artiste engagé, je l'aurais aimé davantage.

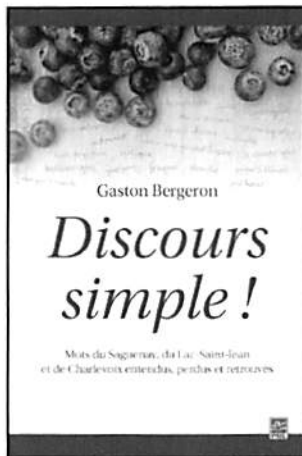
Pour terminer, cet ouvrage qui comble un vide important dans l'histoire des arts visuels au Québec s'adresse aux gens de Charlevoix et aux artistes et aux étudiants en histoire de l'art. Sans ce livre, Gauguet serait oublié pour toujours, comme beaucoup trop d'autres artistes l'ont été. Merci à Serge Gauthier pour avoir préservé le souvenir de Jean-Marie Larouche, dit Gauguet, cette étoile filante de notre patrimoine artistique et culturel, et de contribuer ainsi à garder notre mémoire vivante et vibrante.

linguiste possédant une grande expérience de recherche – est un précieux outil qui, sans être un dictionnaire trop érudit et difficile d'accès, sait nous livrer avec une grande expertise toute la richesse de ce langage ancien encore présent jusqu'à nos jours.

Le titre de l'ouvrage est particulièrement bien choisi. Nul besoin de préciser ce qu'est un « discours simple » à un charlevoisien d'origine! Pourtant, dans le livre de Gaston Bergeron, on apprend que ce peut être « une déclaration ou réplique déplacée, inattendue » sous la forme d'un nom ou encore comme une interjection ou « une réplique à une déclaration que l'on désapprouve ». Comme par exemple : « arrête de faire ton discours sim-



ple et reste pour le souper! ». Le sens connu est bien là; l'expression populaire commune dans Charlevoix trouve de ce fait une description précise susceptible d'être comprise même par une personne ne connaissant pas les expressions si typiques de notre région. C'est là un riche apport de ce livre très documenté qui ne nous écrase pourtant pas de son trop lourd savoir.



Et des mots populaires de Charlevoix il y en a dans cet ouvrage! J'en ai cherché de nombreux et ils s'y sont tous retrouvés : chouenne (bavardage léger et amusant); chassepinte (casserole); bombe (bouilloire à eau); mal-au-coeurreux (qui a le dégoût facile); malavenant (personne aux manières détestables); pichous (chaussures d'origine amérindienne); pichenolle (petuche); marche-à-terre (sorte de trépigieuse où l'animal au sol actionne... une roue motrice...); croquesignole (croquignole, pâtisserie frite de pâte en tresse...); déplatonner (défaire des balles de fil ou encore dans un autre sens radoter). Il serait possible de citer ainsi longuement, mais nous vous laissons le plaisir de chercher les mots et les sens dans ce petit dictionnaire facilement accessible et amusant à consulter. Je crois cependant que le mot *menique* présent dans la région de La Malbaie aurait pu avoir une définition plus large que celui de *voyou* offerte dans cet ouvrage. Nous citons d'ailleurs dans notre recueil de poésies *Meniques* paru aux Éditions Charlevoix en 2012, la définition de l'abbé Alexis Mailloux dans sa vénérable *Histoire de l'île aux Coudres* qui décrit : « ces féroces poissons que les habitants de l'île appellent *Miniques*. »... Aurait-on pu y voir un lien avec le mot *menique* retrouvé à La Malbaie dont la population se compose pour beaucoup de familles d'anciens résidents de l'île aux Coudres? Surtout que ce mot *menique* n'est aucunement en usage à Baie-Saint-Paul dont le peuplement précède celui de l'île aux Coudres? L'hypothèse serait à étudier et j'aurais aimé que le mot *menique* si typique soit donc mieux défini. Il aurait sans doute été possible de resserrer encore le contenu de cet ouvrage et de mettre l'emphase sur des mots encore plus significatifs qui se perdent sans doute dans un ensemble parfois trop général.

Il faut dire que la partie faible de cet ouvrage reste la mise en contexte historique placée au début du document. En fait, il serait possible de dire qu'il ne se retrouve pas vraiment d'analyse en ce domaine. Ce qu'on y trouve est sans grande valeur et sans trop de précision. Il aurait été intéressant ainsi de détacher quelque peu le Saguenay – Lac-Saint-Jean de Charlevoix. Tous les mots de Charlevoix n'ont pas nécessairement voyagé avec les premiers colons charlevoisiens du milieu du 19<sup>e</sup> siècle vers le Saguenay – Lac-Saint-Jean; d'autres expressions sont nécessairement apparues sur le nouveau territoire. Il aurait été intéressant de chercher des liens, mais aussi des différences. Cela aurait pu s'appuyer tout particulièrement sur l'étude du vocabulaire charlevoisien faite par Marius Barbeau et publiée en 1917 sous le titre *Au pays des gourganés* et je serais curieux de voir combien des expressions recensées par Barbeau se sont retrouvées au Saguenay puis au Lac-Saint-Jean. Est-ce trop difficile de penser à une telle recherche? Certes, il serait risqué de l'entreprendre avec le peu de données historiques que contient l'ouvrage de Gaston Bergeron, mais la question est quand même posée pour des linguistes de l'avenir peut-être?

Par ailleurs, la section sur les particularités de prononciation traditionnelle en introduction est fort éclairante. Notamment, par exemple, quand la consonne *d* dans *diable* devient *g* dans *guiâble* ou encore quand le *l* devient un *n* dans *caneçon* au lieu de *caleçon*. Des tournures de ce type sont nombreuses dans le parler populaire charlevoisien, mais il semble que cela n'en fait pas nécessairement quelque chose de régional. Il y a là une sorte d'incertitude dans l'ensemble de la démonstration de l'ouvrage : s'agit-il vraiment de régionalismes ou ces mots et expressions peuvent aussi se retrouver ailleurs au Québec ou dans la francophonie? Là-dessus, le travail de Gaston Bergeron pour précis qu'il soit laisse une certaine incertitude propre à des livres contenant des énumérations de mots, auxquels ne se joint pas une analyse sociolinguistique régionale plus élaborée. C'est peut-être trop demander à un ouvrage de vulgarisation de ce type où l'on effectue en fait une « collection de mots », mais il s'agit quand même d'un livre savant, il ne faut pas l'oublier. Ce n'est pas un défaut grave, mais disons que l'amateur de mots anciens un peu plus curieux reste en quelque sorte sur son appétit.

Je me souviens de mon passage à Montréal, alors que j'étais encore adolescent dans les années 1970 et comment mon accent de charlevoisien y paraissait étranger. De même, je ne parvenais pas souvent à saisir les nombreux anglicismes que contenait le langage des habitants de Montréal. De tels écarts au niveau du langage entre les diverses régions du Québec sont aujourd'hui réduits et le français plus normatif s'y impose un peu partout. Il

est bon quand même de se rappeler du parler de nos ancêtres, de savourer leurs expressions imagées et ce livre de Gaston Bergeron est ainsi un moyen facile d'effectuer

cette découverte d'une langue bien de chez-nous si riche et remarquable que nous aurions grand tort de l'oublier complètement.

## LA CONQUÊTE ET LA POLITIQUE COLONIALE FRANÇAISE

Par Christian Harvey

MICHEL BRUNET. *La France impériale et la Nouvelle-France. Un regard neuf sur 1759*. Montréal, Éditions Pierre Tisseyre, 2017. 309 p.



Comme le rappelait l'historienne Louise Dechêne, la Conquête de 1759 constitue un domaine d'études avec une « circulation intense » chez les historiens québécois; on ne compte plus les ouvrages consacrés à cette période historique avec un intérêt toujours renouvelé particulièrement depuis 2009 avec la commémoration des 250 ans de la bataille des Plaines d'Abraham. Si bien que nous pourrions croire qu'il est aujourd'hui difficile de venir ajouter de nouvelles pièces à l'édifice mémoriel. Et pourtant...

En 2015, j'ai publié un court ouvrage consacré à Charlevoix et la Conquête anglaise qui tentait de mettre en lumière le rôle stratégique de la région dans les événements militaires de 1759. Dans un essai récent, *La France impériale et la Nouvelle-France. Un regard neuf sur 1759*, Michel Brunet nous offre un regard original moins sur la Conquête elle-même que sur ce qui a pu au préalable en déterminer l'issue.

À ne pas confondre avec son homonyme, l'historien de l'École de Montréal (décédé en 1985), Michel Brunet a

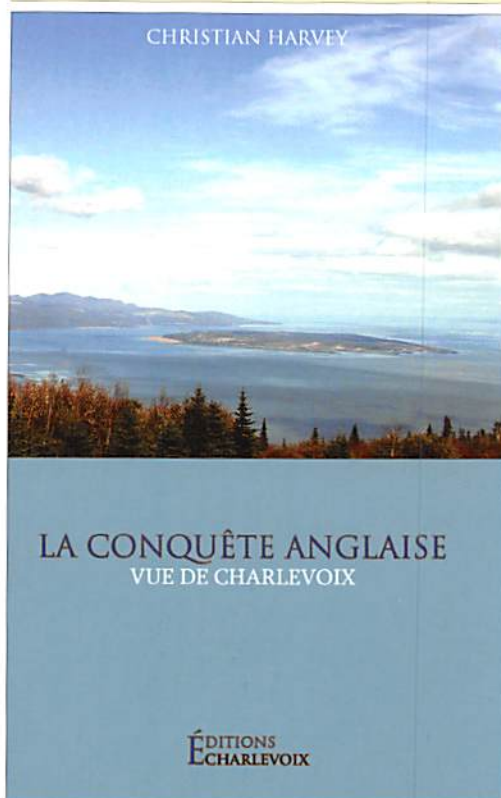
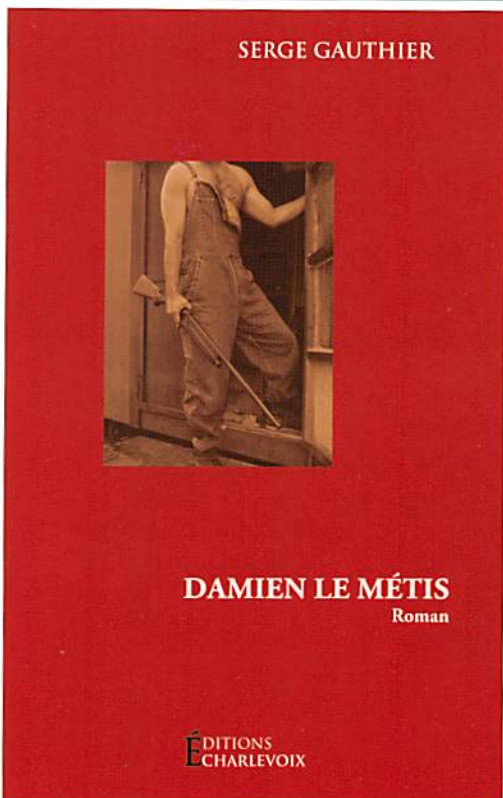
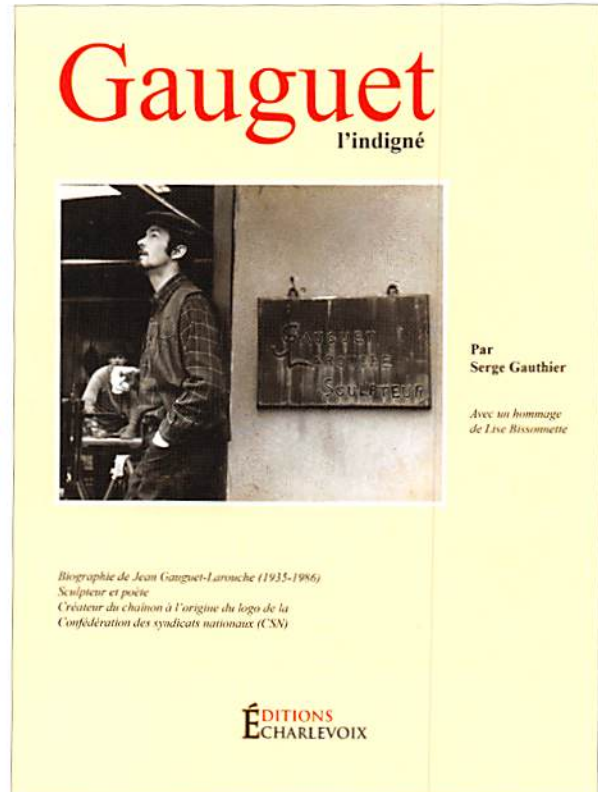
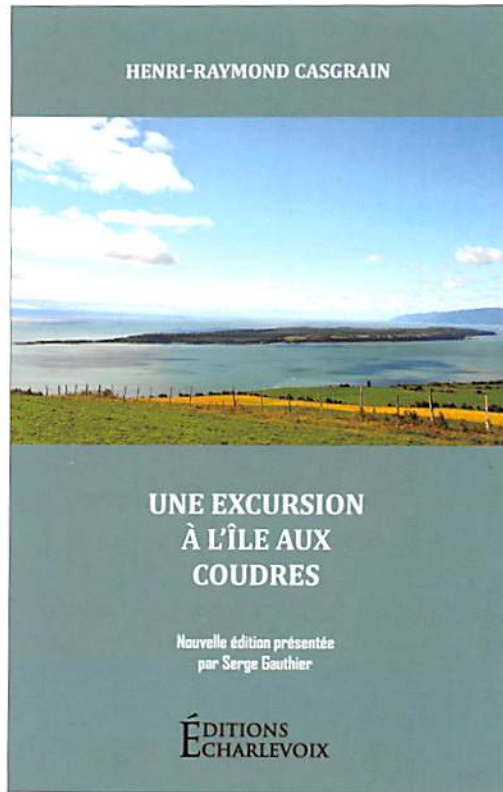
fait carrière au ministère des Relations internationales du Québec de 1979 à 2008. D'une certaine manière, son parcours professionnel a grandement façonné sa manière d'aborder l'histoire de la Nouvelle-France par le truchement d'une approche issue des sciences politiques et des études en relations internationales. Il est significatif que son préfacier soit le politologue Louis Balthazar, qui saisit mieux que quiconque l'objet de la réflexion de Michel Brunet et dont on peut constater l'influence sensible sur cet ouvrage qui loin de se borner à énumérer des faits, comme trop d'ouvrages du genre, désirent les transcender afin d'en découvrir la logique interne.

Pour prendre une formule simple, l'histoire de la Nouvelle-France et sa conclusion (la Conquête) découlent essentiellement selon l'auteur des insuffisances, du point de vue des habitants de ses colonies d'Amérique du Nord, de la politique de la monarchie française du 17<sup>e</sup> et du 18<sup>e</sup> siècles qui ont grandement fragilisé leur destin. Assemblage disparate de territoires composant plus de la moitié de l'Amérique du Nord, le développement de la Nouvelle-France été mis au second plan en raison des ambitions mondiales de la France et des guerres qui en découlent à partir de 1689. Il en a résulté un territoire trop vaste à protéger, une économie chancelante, avec une population réduite, fortement militarisée, possédant une voix quasi inexistante auprès de la Métropole et menacée un jour ou l'autre par les colonies anglaises voisines populeuses et économiquement prospères.

Les amateurs d'histoire trouveront dans cet ouvrage une description complète de la politique coloniale française au 17<sup>e</sup> et au 18<sup>e</sup> siècles qui éclaire le contexte plus global de la Conquête de 1759. Mais comme nous le rappelle l'auteur en conclusion, malgré ses débuts modestes une société originale et prospère, le Québec, est née sur ces « quelques arpents de neiges » (Voltaire).

CONSULTEZ LE CATALOGUE COMPLET DES ÉDITIONS CHARLEVOIX:  
[WWW.SHISTOIRECHARLEVOIX.COM](http://WWW.SHISTOIRECHARLEVOIX.COM)

Découvrez les Éditions Charlevoix!  
Des ouvrages à lire et à conserver!



POUR COMMANDER TOUTES NOS PUBLICATIONS :  
[WWW.SHISTOIRECHARLEVOIX.COM](http://WWW.SHISTOIRECHARLEVOIX.COM) (onglet Éditions)  
Éditions Charlevoix, 158, de l'Église, La Malbaie, G5A 1R4

**LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE CHARLEVOIX DE RETOUR À LA  
FORGE RIVERIN DÈS LE 1<sup>ER</sup> MAI 2018 !**



*Photo: Pierre Rochette*

**Pour un don afin d'aider à la rénovation  
de l'édifice de la Forge Riverin :  
[WWW.SHISTOIRECHARLEVOIX.COM](http://WWW.SHISTOIRECHARLEVOIX.COM)**