

Au fil des ans

REVUE DE LA SOCIÉTÉ HISTORIQUE DE BELLECHASSE

Regard sur notre patrimoine
**LES PRATIQUES
ALIMENTAIRES**

volume trente-et-un numéro deux 7 \$

www.shbellechasse.com

Conseil d'administration

PRÉSIDENT michel tardif
418.882.8160 micheltartif@rocketmail.com

VICE-PRÉSIDENT pierre prévost
418.882.3528 pierre.prevost@globetrotter.net

SECRÉTAIRE lucie fillion
418.882.2402 lucie.fillion@fsaa.ulaval.ca

ADMINISTRATEUR andré bouchard
418.243.2396 abbenee96@gmail.com

ADMINISTRATRICE sylvianne breton
418.271.0866 sylvianne7@hotmail.com

ADMINISTRATRICE denise pouliot
418.243.2626 pouden@videotron.ca

ADMINISTRATEUR Louis Gosselin
418.887.5299 louis.gosselin@globetrotter.net

ADMINISTRATEUR Gilles Demers
418.642.2274 3gillesdemers@gmail.com

Territoire

MRC DE BELLECHASSE

Équipe éditoriale

RÉDACTRICE EN CHEF marie-josée deschênes

ÉQUIPE ÉDITORIALE ginette bélanger, lucie fillion, michel tardif, marie-josée deschênes, pierre prévost, rené minot

RÉVISEUR rené minot

COMPOSITION nicolas godbout

Illustrations de couverture

Artson Image (photographie : Steve Lapointe)

Informations

COTISATION ANNUELLE 30 \$

ADRESSE POSTALE 8, avenue Commerciale, Saint-Charles (Québec) G0R 2T0

COURRIEL shb@shbellechasse.com

DÉPÔT LÉGAL Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2019 ISSN D381 079

Les textes publiés dans cette revue sont de la responsabilité de leurs auteurs. Le masculin est utilisé sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte.

Au fil des ans est publiée quatre fois l'an. La Société historique de Bellechasse, incorporée en 1985, est membre de la Fédération des sociétés d'histoire du Québec.

Présentation

Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es. La façon dont s'alimente une personne est un bon indice de sa personnalité. De même, il est possible de mieux comprendre une société — son histoire sociale, économique et culturelle —, en faisant l'expérience de ses pratiques alimentaires, de ses traditions culinaires et gastronomiques. La cuisine (désignant à la fois un lieu physique et une pratique) est au cœur du foyer, de la famille. Traditionnellement, la cuisine est un univers typiquement féminin. Ainsi, si les hommes ont acquis des droits sur la terre, conquérant le pays à la force de leurs bras, les femmes, elles, ont conquis les hommes par leur estomac. Comme il est fascinant de revenir sur les pages de cette histoire populaire... ce grand « livre de recettes »!

Nicolas Godbout

Mot de la rédactrice	3
Mot du président	4
Nouvelles du milieu	6
Dossier La cuisine de chez nous	7
1. L'identité culinaire bellechassoise	8
2. Du patrimoine alimentaire et des traditions culinaires	10
3. Transformation du lait : le beurre	15
4. Transformation du lait : le fromage	22
5. Laval Marquis, boucher de profession	26
6. La pêche à fascines sur la côte de Bellechasse	31
7. LA chèvre et LE chèvre	35
8. L'alimentation responsable	39
9. La Virée gourmande hivernale	41
10. Douceurs bellechassoises à l'international	43
Chronique Rapport annuel	45
Chronique Au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier	48
Notice Hommage à Françoise Bourgault	51

MOT DE LA RÉDACTRICE



Le comité de rédaction d'*Au fil des ans* est toujours fier de collaborer aux initiatives qui mettent en valeur le patrimoine local. C'est donc un plaisir et un honneur de collaborer au projet de mise en valeur de l'identité culinaire locale que pilotent la MRC de Bellechasse et Tourisme Bellechasse. Nous remercions d'ailleurs chaleureusement Mélissa Roy et Claude Lepage de leur confiance et de leur appui dans la réalisation de ce numéro. Claude Lepage débute le dossier sur les pratiques alimentaires de Bellechasse en décrivant le projet qu'il pilote pour faire rayonner le secteur agroalimentaire local. Nicolas Godbout explique ensuite comment la région s'est distinguée par son économie axée sur l'agriculture et l'élevage d'animaux. Pierre Prévost a exploré la fabrication du beurre et du fromage, et il explique comment ces industries ont permis à l'agriculture

de subsistance de se transformer en une économie agricole qui a contribué au développement du territoire. C'est avec beaucoup de reconnaissance que nous remercions Nicolas Godbout de partager avec nous les conclusions d'une entrevue ethnologique réalisée avec le renommé boucher de Saint-Charles, Laval Marquis. Après le beurre, les fromages et l'élevage des animaux, on ne pouvait oublier la pêche. Yves Guillet décrit avec moult détails comment cette pratique a nourri nos ancêtres. René Minot relate ensuite ses souvenirs d'enfance en présentant l'histoire d'une entreprise florissante de la région : qui ne connaît pas les chèvres et LE chèvre de Cassis et Mélisse ? On ne pouvait étoffer ce dossier sans donner voix à notre spécialiste des aliments, la nutritionniste Lucie Fillion, qui fait un parallèle entre les traditions de nos ancêtres et les nouvelles tendances alimentaires. Sans parler aussi de la Virée gourmande hivernale tenue le 23 mars dernier, que relate Ophélie Gonthier. René Minot clôt le dossier en rappelant le travail exceptionnel réalisé par Réjean Bilodeau qui a réussi à attirer un grand chef italien de renommée internationale, Ernst Knam, afin qu'il découvre nos trésors sucrés.

Les chroniques présentent un résumé de l'assemblée générale annuelle de la Société historique de Bellechasse tenue le 28 avril dernier à Saint-Nazaire. Je remercie tous les collaborateurs qui ont permis en 2018-2019 de réaliser des revues de qualité dont la richesse culturelle et patrimoniale dépasse les frontières de Bellechasse. Suit une invitation de la présidente du Domaine Pointe-de-Saint-Vallier à participer cet été aux très nombreuses activités organisées sur ce site enchanteur ! En terminant, Pierre Prévost rend hommage à une femme d'exception, grandeoureuse du patrimoine de Bellechasse — plus particulièrement de son Saint-Léon-de-Standon natal —, Françoise Bourgault, qui nous a quittés en avril dernier. Nous te remercions, Françoise, de tout ce que tu as fait pour développer la culture et protéger le patrimoine bâti de Bellechasse.

Marie-Josée Deschênes

MOT DU PRÉSIDENT



Le printemps, bien qu'encore timide en belles journées chaudes, a frappé à nos portes. Cette année, nous avons pu sentir la force de la nature par des milliers de résidences inondées et des dizaines de milliers de personnes qui ont dû être évacuées. Le Québec a été durement touché, nos voisins beaucerons particulièrement, bien que Bellechasse ne fût affecté qu'en quelques endroits.

Ce fait, en plus de détruire des vies, détruit inexorablement du patrimoine, en laissant d'énormes balafres, dans nos paysages urbains et ruraux. Mais encore davantage, les inondations, plus insidieusement, tout comme les feux, détruisent des souvenirs, des photos, de vieux documents, des meubles, des objets façonnés de la main de nos ancêtres...

Les éléments naturels tendent à détruire nos racines, à faire disparaître notre histoire collective et sociétale. Pour la nature, il n'y a que les plus forts qui peuvent survivre. Cette force, nous la trouvons collectivement, dans l'importance que nous apportons à protéger ce patrimoine qui nous unit.

Nous avons déjà de la difficulté, en tant que société, à protéger ce patrimoine, signe de notre histoire; il ne faudrait pas que la nature se mette, elle aussi, à tout détruire. Il faudra que certains de nos décideurs s'assoient et pensent différemment pour la préservation et la transmission de notre histoire aux générations futures.

Comme vous le savez, le précédent numéro d'*Au fil des ans* (vol. 31, n° 1) portait essentiellement sur ce sujet : la conservation de nos archives. Cette conservation des archives bellechassoises est un mandat collectif que la Société historique de Bellechasse a accepté d'encadrer afin d'arriver à un objectif d'excellence. Toutefois, seuls, nous ne pouvons rien.

Pendant que certaines municipalités ne semblent pas attribuer d'importance à leur bâti d'origine, pendant que d'autres construisent en zones inondables et que d'autres permettent la destruction de zones historiques significatives et représentatives, la Société historique de Bellechasse a décidé de démontrer que nos racines, nos archives, méritent qu'on se souvienne et qu'elles sont la force d'une région en santé et collectivement fière.

Au cours des derniers mois, nous avons eu deux membres de la SHB qui ont été honorés, pour leur implication, entre autres, dans la préservation et la mise en valeur de notre histoire, de notre patrimoine. Françoise Bourgault a reçu la Médaille de l'Assemblée nationale quelques jours avant son décès et Lucie Tanguay a reçu la Médaille du Lieutenant-gouverneur. Bravo!

En tant que citoyen conscient de notre patrimoine collectif, il nous faut appuyer la SHB à la mise en œuvre et à l'atteinte de préservation et de mise en valeur de ce patrimoine qui nous rappellent les efforts que nos ancêtres ont déployés pour en arriver à forger une région riche et forte. Quotidiennement, nous devons appuyer nos conseils municipaux et les informer sur l'importance de la préservation et de la mise en valeur de ce patrimoine qui enrichit nos communautés locales.

La force d'un groupe c'est le nombre et l'implication de ses membres dans la vie collective de la région. N'ayons pas peur d'afficher, haut et fort, l'importance que nous accordons à notre patrimoine. Si chaque membre de la SHB se fixait comme mandat de recruter un nouveau membre et de protéger et faire connaître un site, un lieu, un bâtiment ou une histoire de sa municipalité en 2019, je crois qu'on serait sur la bonne voie.

Si nous voulons que nos milieux nous ressemblent, nous devons intégrer et faire connaître notre histoire aux nouveaux arrivants qui se joignent à nos communautés. S'ils ne nous connaissent pas, si nous ne les intégrons pas, si nous ne partageons pas nos valeurs et notre histoire, ils ne pourront pas nous appuyer dans nos démarches de préservation.

La SHB a besoin de chacune et chacun d'entre nous pour mener à bien le projet de transmission de connaissances aux futures générations. Je rêve du jour où chaque citoyen se définira comme Bellechassoise et Bellechassois, par fierté et par amour.

Posons-nous la question : « Est-ce que le sentiment de fierté et d'appartenance a augmenté ou diminué, au sein de la population, au cours des 20 dernières années dans chacune de nos 20 municipalités bellechassoises ? »

Poser la question, c'est y répondre ! Le sentiment d'appartenance et la fierté des citoyens face à leur municipalité sont directement proportionnels aux efforts de préservation que fait chaque municipalité et à la transmission de l'histoire de cette municipalité à chaque citoyen. Lorsque tu ne connais pas une chose, tu ne peux en connaître la valeur et tu ne peux vouloir la protéger.

N'hésitez jamais à contacter la SHB pour vous appuyer dans vos dossiers ou pour écrire et publier un article dans notre revue. La Société est actuellement dans sa 34^e année de défense du patrimoine bellechassois et la revue *Au fil des ans* vient de fêter son 31^e anniversaire.

Je vous souhaite un magnifique été, riche en découvertes patrimoniales en Bellechasse.

Michel Tardif

NOUVELLES DU MILIEU

SPECTACLE DU CHŒUR DE BELLECHASSE. — Le 1^{er} juin 2019, le Chœur de Bellechasse fêtera son dixième anniversaire, en l'Église de Saint-Gervais. Sous la direction de Carole Bellavance, un concert regroupant plus de soixante-dix hommes et femmes de la région se tiendra en soirée, dès 20 h. Pour obtenir des billets de spectacle, visitez :

<http://choeurdebellechasse.com/>

13^e SYMPOSIUM DE SAINT-LÉON-DE-STANDON. — Neuf artistes-peintres et cinq artisans-exposants se partageront la galerie du presbytère, les pavillons et le sous-sol de l'église durant les deux jours, de 10 h à 16 h. Le samedi 6 juillet, à 19 heures, la Société du patrimoine rendra hommage à feu Françoise Bourgault, membre décédée le 12 avril dernier. Lors de cet hommage, un vin sera offert à la mémoire de François Bourgault. Les gens qui l'ont connue sont invités à cette rencontre. Puis, les visiteurs pourront se sustenter lors d'un dîner *Au Vieux presbytère* le dimanche 7 juillet. Pour plus d'informations, visitez :

<https://www.societedupatrimoinestandon.com/symposium-artistique-patrimonial/>

EXPOSITION « BELLECHASSE, D'UN COURANT À L'AUTRE ». — Dans la continuité de son projet Archives-Bellechasse, la SHB présentera une exposition éducative sur le patrimoine littoral et fluvial de la région à partir de reproductions d'archives, textuelles et photographiques. L'activité, animée par l'archiviste Clara Tremblay-Frenette, se déroulera au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier, le 3 août 2019, à 14 h. Pour plus d'informations, visitez :

<https://www.pointedesaintvallier.com/>

FESTIVAL CELTES ET CIE DE SAINT-MALACHIE. — Du 16 au 18 août 2019, participez à cet événement festif, familial et rassembleur, célébrant la culture et les origines de la région, soit irlandaises, écossaises

et québécoises. Cet été, vibrez au rythme endiablé des musiques d'Irlande et d'ici, traditionnelles ou contemporaines. Pour plus d'informations, visitez : <https://chaudiereappalaches.com/fr/voyage-quebec/bellechasse/saint-malachie/festival-celtes-et-cie-de-saint-malachie/evenement/festival-celtes-et-cie-de-saint-malachie/>

LA VIRÉE DES CRÉATEURS DE BELLECHASSE. — Les 29 et 30 septembre et les 6 et 7 octobre 2019 aura lieu la Virée des créateurs de Bellechasse, une activité d'interprétation mise en œuvre par la MRC de Bellechasse pour mettre en valeur les attraits culturels, naturels et touristiques de la région. Pour plus d'informations, visitez :

<https://www.facebook.com/pages/category/Tourist-Information-Center/TOURISME-BELLECHASSE-114102331946932/>

EXCURSION ANNUELLE DE LA SHB. — Le 26 octobre 2019 aura lieu l'excursion annuelle de la SHB. Cette année, le sud de Lotbinière est dans la mire des organisateurs. L'autocar nous conduira sur les chemins Craig et Gosford, au cœur d'un territoire colonisé par des pionniers aux origines et confessions diverses. Le tout sera à saveur de patrimoine et d'histoire, avec une touche « gourmande ». Le prix est de 90 \$ par personne. Pour réserver une place ou obtenir plus d'informations, contactez Pierre Prévost : pierre.prevast@globetrotter.net

SOIRÉES-CAUSERIES DE LA SHB. — Le troisième jeudi de chaque mois, amateurs d'Histoire, joignez-vous aux soirées-causeries : 25, rue Lacasse, au cœur de Saint-Gervais. Inscrivez à votre agenda cette activité qui débute à 19 h et dont les prochaines rencontres seront les 20 juin, 18 juillet, 15 août et 19 septembre 2019. Bien que ce ne soit pas obligatoire, il est préférable de confirmer votre présence à Pierre Prévost.

DOSSIER

Du jardin à la table



Une beurrerie à Saint-Léon, entre 1939 et 1945. (Photographie : Gilberte, fille d'Arthur Morissette.
Source : Archives-Bellechasse, fonds de la Société du patrimoine de Saint-Léon-de-Standon)

*« Plus je voyage, plus je suis convaincu que l'élevage des animaux, la confection du
beurre et du fromage, feront la richesse et la prospérité de notre province. »*

M^{gr} Antoine Labelle

L'IDENTITÉ CULINAIRE BELLECHASSOISE

CLAUDE LEPAGE



Claude Lepage est agent de développement culturel pour la MRC de Bellechasse. (Photographie : Marie-Josée Deschesnes, 2017)

Nul doute que le Québec connaît une croissance phénoménale dans le secteur agroalimentaire depuis deux ou trois décennies et la région de Bellechasse n'échappe pas à cette tendance. Cette croissance permet d'observer deux phénomènes sur notre territoire : d'une part, la population bellechassoise découvre et consomme de plus en plus les produits agroalimentaires fabriqués à proximité de leur lieu de résidence ; et d'autre part, le tourisme gourmand s'est organisé et structuré pour constituer un produit d'appel fort en Bellechasse.

En plus du réseau d'entreprises qui forment le cœur du secteur agroalimentaire, la MRC de Bellechasse peut compter sur l'appui de Développement

économique Bellechasse (anciennement le CLD) et plus particulièrement de Mélissa Roy, agente de développement territorial en tourisme et en agroalimentaire, qui accompagne et échafaude des projets avec les entreprises. Parmi ces projets, on retrouve celui de l'identité culinaire bellechassoise. Bellechasse possède-t-elle un ou des plats emblématiques ? Est-ce que des produits spécifiques caractérisent Bellechasse ? Comment peut-on faire le lien avec nos différents producteurs qui construisent aujourd'hui encore notre identité culinaire ? Voilà quelques questions qui nous ont donné envie de creuser le sujet davantage.

C'est à cette étape que nous avons fait appel à Nicolas Godbout, ethnologue,



- *La cuisine régionale à partir des produits de saison. (Source : Artson Image. Photographie : Steeve Lapointe)*

pour faire un survol bibliographique et ethnologique de la chose. Vous pourrez lire, dans un autre article de la présente revue, les pistes explorées par M. Godbout, mais il appert qu'on ne peut affirmer avec clarté et sans aucune ambiguïté que Bellechasse possède un plat emblématique tel que la tourtière du Lac-Saint-Jean, les *ployes* acadiennes ou le pot-en-pot des Îles-de-la-Madeleine.

Cependant, Bellechasse est depuis longtemps une productrice de produits alimentaires avec quelques spécialités qui viennent teinter ce qu'on y mange, sans pour autant faire exception dans ce qu'on retrouve comme mets sur la table. Pourtant l'exception est bien là! Des artisans présents depuis plusieurs générations et des nouveaux qui nous font bénéficier de leurs savoir-faire, des produits d'une grande qualité et des gens ayant la volonté de mettre le tout en valeur.

C'est à cette étape que nous avons décidé de faire intervenir des chefs qui adorent Bellechasse et ses produits et qui

souhaitent également les faire rayonner. Vous avez là tous les ingrédients qui serviront à faire connaître l'identité culinaire bellechassoise. C'est au cours des prochaines semaines et des prochains mois que vous pourrez prendre connaissance du fruit du labeur de tous ces intervenants, nous n'en dirons pas plus pour le moment, nous vous réservons la surprise!

Si nous revenions à l'objectif qui guide tout ce travail? Un terroir riche, des produits d'exception, des savoir-faire, des talents, des passionnés et la plus belle des régions : les fédérer et les mettre en valeur pour que tout Bellechasse rayonne, et ce, un projet à la fois. Si le slogan touristique de notre région est : « Bellechasse, que de belles choses! » Dans le dossier agroalimentaire, nous pourrions facilement titrer : « Bellechasse, que de bonnes choses! »



• *Les produits du terroir de Bellechasse. (Source : Artson Image. Photographie : Steeve Lapointe)*

DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET DES TRADITIONS CULINAIRES

NICOLAS GODBOUT



Nicolas Godbout est ethnologue.

(Photographie : Marie-Ève Corriveau, 2017)

1. Pierre Lavoie, « Michael Jackson et les enjeux de la mémoire collective », dans *Le Devoir*, du 9 mars 2019.
2. *Portes ouvertes... au Musée de la civilisation : collection Coverdale sur l'alimentation* [série (27 min 1 s)], Musée de la Civilisation/ Télé-Québec, 2015.

Le concept de patrimonialisation peut s'avérer fort utile dans la compréhension des ressorts de la mémoire collective et des enjeux sociaux entourant nos pratiques alimentaires et, de façon plus générale, nos habitudes de consommation. Dans sa définition la plus répandue, « la patrimonialisation comprend tous les procédés mis en place par un groupe, une société ou un gouvernement pour sélectionner, protéger et ainsi transmettre dans le temps la valeur d'objets, de lieux, d'espèces ou encore de pratiques culturelles¹ ».

De fait, lorsque la MRC de Bellechasse m'a mandaté à l'hiver 2019 pour investiguer sur nos traditions culinaires et gastronomiques en vue de dégager un portrait de nos pratiques et savoir-faire régionaux, c'est un nouvel échelon qui a été gravi dans le processus visant à la reconnaissance de notre identité en tant que région distincte.

Des perspectives historique et sociologique

Rapidement, un premier constat se dégage de cette entreprise (et nulle surprise à ce propos), c'est que notre cuisine traditionnelle régionale n'est guère en phase des autres pratiques alimentaires qu'on retrouve partout ailleurs au Québec. Dans une perspective globale, il y a bel et bien présence d'une cuisine québécoise typique, mais assez diffuse sur l'ensemble du territoire de la Belle Province. Donc rien de nouveau sous le ciel. Un second constat se révèle à l'étude de nos habitudes de vie, de notre façon de consommer les produits offerts sur

un marché de plus en plus ouvert sur le commerce international et l'industrie en général : depuis un peu plus d'un quart de siècle, l'alimentation des Québécois s'est grandement diversifiée, voire profondément transformée, la cuisine du monde prenant une place de plus en plus importante dans nos assiettes, au détriment des plats traditionnels et de la cuisine familiale, les recettes héritées de nos grands-mères. À preuve, l'auteur Michel Lambert, qui a publié une importante série d'ouvrages sur l'histoire de la cuisine familiale du Québec, a réalisé en 2006 une étude sociologique révélant que plus de 60 % de notre alimentation actuelle est internationale — le reste vient de l'héritage culturel de nos ancêtres et de nos traditions françaises, anglo-britanniques et amérindiennes².

Notre cuisine québécoise traditionnelle est donc le fruit d'un métissage, c'est-à-dire qu'elle résulte d'influences multiples et diverses —, et s'est développée au contact d'autres cultures, par une série d'adaptations en raison des impératifs du moment et d'innovations sur le plan technique au cours de l'histoire, du moins jusqu'à l'avènement de la période industrielle. Par la suite, elle sera progressivement modifiée selon l'arrivée de grandes marques de produits commerciaux sur les marchés locaux, grâce à l'invention du bateau à vapeur et du train³ au XIX^e siècle, et, plus tard, du camion et l'infrastructure routière. Il ne faudrait pas non plus sous-estimer le rôle joué par le développement technologique au

XX^e siècle, notamment l'électrification de nos campagnes dans les années 1940 et la fabrication d'électroménagers par l'industrie qui explose, d'où le slogan : « *On n'arrête pas le progrès!* », ce qui a changé notre rapport à la nourriture, avec de nouvelles mesures pour la conservation des aliments. L'après-guerre sera une période faste marquée par l'État interventionniste dans les normes et mesures sociales, par exemple, avec la création d'une unité sanitaire pour le contrôle de la qualité, et pour offrir soutien et formation aux tenanciers de commerces et aux industriels du secteur de l'alimentation⁴.

Si au premier abord les traditions culinaires de Bellechasse sont semblables à celles des autres régions du Québec, il n'en demeure pas moins que nos pratiques alimentaires et nos savoir-faire découlent d'une certaine spécificité régionale. Et cela s'explique.

Rome ne s'est pas fait en un jour, de

même le territoire de l'actuelle MRC de Bellechasse est largement tributaire de son historicité particulière. Sa région géographique la plus ancienne, son littoral, a près de 400 ans — ancienne seigneurie qui appartenait au vaste territoire administratif qu'était la Côte-du-Sud :

« *Si l'on interroge la géographie physique de la province de Québec, la Côte-du-Sud apparaît comme une région nettement délimitée : au nord-ouest par le Saint-Laurent, au sud-est par la Saint-Jean qui coule parallèlement au fleuve, environ cinquante milles au sud; au sud-ouest, par la ligne de séparation des eaux du Saint-Laurent et de la Rivière-du-Loup d'une part et de la Rivière Etchemin et de la Chaudière d'autre part.*⁶ »

Il faut attendre la seconde moitié du XIX^e siècle avant qu'apparaissent en nombre de nouvelles paroisses dans le paysage bellechassois. À titre d'exemple, la Municipalité d'Armagh était à l'origine un *Township*, un canton où la vie

3. Consulter l'ouvrage de Pierre Lefebvre, « *L'histoire des chemins de fer dans Bellechasse* », *Au fil des ans*, vol. 28, n° 1 (hiver 2016), p. 1–92.
4. Voir le texte « *Laval Marquis, boucher de profession* » présenté ci-après.
5. « *Registre des baptêmes, mariages et sépultures, de toute la Côte-du-Sud, à savoir : Villieu, Coste de Lauzon, Beaumont, Ladurantaye, Cap Saint-Claude, Berthier, Pointe à Lacaille, Rivière du Sud, Cap Bonsecours, Îles aux Oies et Grues, Rivière Trois-Saumons, Langlais, Saint-Denis, Lacombe, La Bouteillerie et Rivière-du-Loup : à commencer du premier janvier 1681.* » (Registre de L'Islet)



- Carte de la Côte-du-Sud issue de l'ouvrage de Mme Charles Gagné, *Recettes typiques de la Côte-du-Sud*, 1970, p. 213.

s'articulait autour d'une activité ouvrière florissante; le lieu-dit « Station d'Armagh » nous rappelle la prépondérance du système ferroviaire dans le développement socioéconomique de cette localité — présence d'une coopérative agricole à la gare d'Armagh Station jusqu'au début des années 1970. Comme l'écrit si joliment l'anthropologue Serge Bouchard (2018), « *Le train fait partie de l'histoire du Canada, on le sait. Il a charrié tant de blé, des planches et des madriers, des tonnes de marchandises, il a charrié des gens, des histoires.* » C'est par le train qu'arrivent les premiers grands produits de marques dans nos foyers⁷ : Robin Hood, Five Roses, Quaker Oats, Corn Flakes, Salada, Coke, Heinz 57, Schwartz's, Puritas, Sweet Caporal, Molson, etc.

Dans le même ordre d'idées, une partie du territoire de l'ancien comté de Dorchester et l'actuelle municipalité de Saint-Henri ont été incorporées à la Municipalité régionale de comté de Bellechasse au cours des deux dernières décennies, offrant un nouvel axe économique, commercial et industriel, à l'entité administrative. Une chose est certaine : le

XXI^e siècle est un monde essentiellement urbain où les grandes villes prédominent par leur influence. Bellechasse est certainement appelée à changer au cours des prochaines décennies, tant sur le plan démographique qu'en matière de paysages.

Mais revenons à l'histoire et à la place qu'occupait le comté de Bellechasse au sein du territoire administratif de la Côte-du-Sud. Si les comtés de Montmagny, de L'Islet et de Kamouraska sont traditionnellement réputés constituer un fleuron de l'agriculture au Québec, le comté de Bellechasse, quant à lui, pourrait passer pour le parent pauvre, avec des terres moins limoneuses, argileuses, et plus rocheuses, avec son littoral escarpé à la hauteur de Beaumont... En fait, ce que l'étude des inventaires des ressources naturelles et industrielles⁸ tendrait à montrer, c'est que le comté municipal de Bellechasse aurait fait de l'élevage et du commerce du bétail la pierre angulaire de son industrie.

Selon l'historien Jacques Saint-Pierre⁹, le comté de Bellechasse se caractérise historiquement par une production agricole et un

6. Jean-Jacques Bertrand, *Mémoires de la corporation publique d'enseignement post-secondaire*, [Québec] : Ministère de l'Éducation, 1966.
7. Nicolas Godbout, « Le magasin général Albert Fradette, de 1927 à aujourd'hui », dans *Au fil des ans*, vol. 26, no 4 (automne 2014), p. 20–33.



- Gare ferroviaire d'Armagh Station. (Source : Archives-Bellechasse, fonds Armagh, P046, S04)

mode de subsistance axé sur l'économie familiale, de petites fermes où le cultivateur pratique l'élevage, le commerce et l'exploitation forestière. À proximité de centres urbains, comme les villes de Québec et de Lévis, les gens de Bellechasse ont tôt fait de se « spécialiser » dans l'élevage et le commerce du bétail, puis dans la production laitière à partir des années 1880. L'une des innovations majeures introduites par les éleveurs bellechassois à partir des années 1920 consiste en l'amélioration des troupeaux de bovins, notamment avec l'adoption de la race holstein comme vaches laitières en 1933. À partir de cette époque va aussi se développer l'industrie des abattoirs porcins et avicoles, dont les plus importantes durant la Deuxième Guerre mondiale seront des installations à Saint-Anselme et à La Durantaye. Quoi qu'il en soit, les Bellechassois ont depuis longtemps la réputation d'être des producteurs et des éleveurs dynamiques, et de compter dans leurs rangs de fiefés commerçants.

De l'enquête ethnologique de terrain

Durant les mois de novembre, décembre et janvier derniers s'est effectuée une enquête orale afin de définir les variables et les indicateurs de recherche qui nous permettraient de brosser un portrait sociologique de notre champ d'études, c'est-à-dire le patrimoine alimentaire et les traditions culinaires en Bellechasse. Pour ce faire, j'ai rencontré un certain nombre d'informateurs à même de me fournir des renseignements sur le sujet, que ce soit sur la pratique de la chasse/pêche comme moyen de subsistance, sur certaines pratiques professionnelles liées au domaine de l'alimentation : l'agriculture, l'élevage, le commerce du bétail, la boucherie, la restauration, la transformation des aliments, etc., sur les modes de conservation, de préparation

et de présentation des aliments, sur la cuisine québécoise typique et son mode de transmission, sur les fêtes religieuses calendaires et autres moments festifs de l'année proposant la préparation de mets spécifiques, notamment à Noël, à l'Épiphanie, en temps de carême, à Pâques, sur la diversité des aliments selon les saisons et sur les habitudes alimentaires en milieu domestique et familial. Sur le plan de la documentation « papier », j'ai mis la main sur un certain nombre de livres de recettes qui ont pu influencer notre cuisine régionale à certaines périodes de l'histoire sociale et économique du Québec, dont quelques ouvrages produits par les Cercles de fermières, par des congrégations religieuses, ou encore, par des écoles de cuisine professionnelle ou relevant du domaine de l'hôtellerie¹⁰. En parallèle de l'édition de livres de cuisine existe une foule de moyens de diffusion de la pratique alimentaire, dont des émissions de radio et de télévision, des chroniques dans les journaux, les revues et les magazines... tout un monde s'ouvrant sur l'univers domestique et les habitudes de vie au sein de notre société depuis le début du XX^e siècle.

Il y a donc tout un monde de possibilités qui s'offrent à nous si nous avons pour dessein de poursuivre le travail de reconnaissance et de mise en valeur de notre patrimoine alimentaire, culinaire et gastronomique régional. Des recettes et pratiques alimentaires se transmettent encore et toujours au sein des familles, perpétuant la mémoire des ancêtres, évoquant l'enfance de nos jours. Comme ethnologue qui étudie les ressemblances et les différences entre les sociétés et les cultures, particulièrement sensible aux arts et traditions populaires, je ne peux qu'encourager les tenants de la tradition — celle des repas en famille, des rassemblements lors des fêtes de Noël, de Pâques

8. *Benoît Brouillette et al., Inventaire des ressources naturelles et industrielles 1939 : Comté municipal de Bellechasse/ Comté municipal de Dorchester, [Québec] : Province de Québec/Ministère des affaires municipales, de l'industrie et du commerce, 1940.*
9. *Entretien téléphonique avec M. Jacques Saint-Pierre, le 5 décembre 2018.*
10. *Nouvelle cuisine canadienne (1865); La bonne ménagère : notions d'économie domestique et d'agriculture à l'usage des jeunes filles des écoles rurales de la province de Québec (1900); 350 recettes de cuisine (1915); Manuel de cuisine raisonné (1929); La bonne cuisine canadienne : traité d'art culinaire à l'usage des hôtels de la province de Québec (1927); La cuisine économique et avisée : menus et recettes pratiques conformes aux nécessités du temps (1947); La nouvelle encyclopédie de la cuisine (1971).*

et du Nouvel An, du temps des sucres, des plaisirs champêtres, des barbecues et des pique-niques avec les copains et les enfants durant l'été... — à poursuivre leurs activités journalières et sporadiques, à se renouveler sans cesse et à défendre leurs valeurs à force de quotidien.

Produire son patrimoine, c'est mettre en valeur les biens, les lieux, les paysages et les pratiques culturelles qui nous ressemblent, qui nous rassemblent, ces objets traditionnels qui nous renvoient l'image, à l'instar d'un miroir réfléchissant, de ce que nous sommes comme individus qui participent d'un groupe d'appartenance, une communauté, une société, une civilisation... une culture distincte qui interagit avec les autres.



- *Comptoir du magasin général Fradette à Saint-Raphaël en 1931. (Source : Archives-Bellechasse, fonds Nicolas-Godbout, P003, S02)*

TRANSFORMATION DU LAIT : LE BEURRE

PIERRE PRÉVOST

Depuis les débuts de la Nouvelle-France, le beurre fait partie du régime alimentaire de base de la population. Il est le complément idéal au pain quotidien, et omniprésent. Chaque colon qui possède au moins deux vaches a aussi une baratte pour fabriquer son beurre. Cette opération est réservée aux femmes qui se transmettent le savoir-faire de mère en fille.

À partir de 1870, la population rurale tend à se stabiliser. Tandis qu'une partie du monde des vieilles paroisses riveraines des grands cours d'eau migre vers les fronts pionniers, d'autres s'installent dans les villages et les villes où le travail rémunéré est abondant. Cet exode à plus ou moins grande distance stimule

la production et la commercialisation du beurre. L'avènement du chemin de fer dans le paysage canadien est aussi un incitatif à la production laitière dans la vallée du Saint-Laurent. Le cultivateur ne peut plus concurrencer les céréaliers des régions neuves de l'ouest, plus productives et mieux adaptées à cette culture. En l'espace de quelques années, la famille terrienne moyenne se tourne vers la vente des produits dérivés du lait. On estime alors la consommation de beurre à une vingtaine de livres par année par personne, et au prix moyen de 15 sous la livre¹, cette denrée peut apporter un revenu plus que substantiel. Considérant qu'une maisonnée compte en moyenne six individus sevrés, notre cultivateur



Pierre Prévost est vice-président de la Société historique de Bellechasse et charpentier-menuisier. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2017)



1. La livre est une mesure de poids équivalent à 454 grammes. Une livre de beurre, étalon standard de cet aliment, représente un volume de 500 millilitres ou environ.

• La ménagère fait son beurre au milieu de son équipement de fer-blanc et de bois. (Source : Collection Pierre Prévost, Fort William Historical Park, Ontario, 2017)

doit dépasser les 120 livres de beurre produites par année pour espérer de légers surplus. À partir de 500 livres de beurre produit annuellement, la majeure partie de sa production prend le chemin du marché et apporte des revenus substantiels.

La fabrication du beurre

Après la traite des quelques vaches, une demi-douzaine en général, la fermière répète les gestes traditionnels dans sa petite laiterie en « pièce sur pièce » ou en pierre. Cette dépendance, située entre l'étable et la maison, mesure de huit à dix pieds en carré et renferme tout le matériel nécessaire : un joug et deux « chaudières » en fer blanc pour transporter le lait, divers autres récipients aussi en fer blanc, une table, un moulin à beurre ou baratte, des bols à lait et des dizaines de tinettes allant de 5 jusqu'à 70 livres de contenance.

Pour faire son beurre, la fermière laisse reposer le lait au frais dans des bols ou des terrines pendant une journée au moins. Par gravité, la crème se met à flotter sur le lait maigre et est recueillie à l'aide d'une large cuillère de bois. La crème est transférée dans une baratte tronconique en bois, d'une capacité de deux à cinq gallons. L'opération suivante demande force et patience puisqu'il faut battre la crème

jusqu'à l'obtention d'une matière solide et grumeleuse. Le barattage terminé, le beurre est déposé sur une table afin qu'il s'égoutte. On le lave à l'eau fraîche pour le débarrasser du babeurre, on le sale et on le manipule pour qu'il obtienne sa consistance lisse et cireuse. Le précieux beurre est ensuite mis dans des tinettes qu'on recouvre d'une importante couche de sel à des fins de conservation : voilà le beurre salé, réservé pour les longs mois d'hiver. En parallèle, le beurre « frais » est pesé, estampé selon un motif décoratif spécifique, emballé, puis écoulé sur les marchés quelques jours seulement après sa fabrication.

Les recensements de 1871 pour Bellechasse² et Lévis nous renseignent sur la production artisanale de beurre dans quelques municipalités situées près de l'agglomération de Québec qui est le principal débouché des produits de transformation du lait. Parmi ces municipalités, il n'y a que Saint-Henri, Saint-Charles, Saint-Michel et Saint-Gervais qui comptent une cinquantaine de fermes produisant plus de 500 livres de beurre par année, établissements que l'on peut considérer comme « producteurs moyens ». En ajoutant le recensement pour Dorchester Est, qui n'a pas été étudié, Saint-Anselme et Sainte-Claire pourraient fort bien faire partie du lot.

2. *Le recensement de « Dorchester Est » de 1871 n'a pas été dépouillé lors de la rédaction de cet article. Les municipalités de Saint-Anselme et Sainte-Claire afficheraient des données très significatives concernant la production agricole du secteur laitier, au moment où Saint-Malachie et Saint-Léon sont en développement.*

Municipalité	Nombre de fermes qui fabriquent du beurre (1871)	Portion des fermes faisant plus de 500 livres de beurre par année
Beaumont	136	11 %
Saint-Michel	194	32 %
Saint-Vallier	181	27,1 %
Saint-Henri	296	22 %
Saint-Charles	270	23,4 %
Saint-Gervais	306	16 %
Saint-Raphaël	334	3,3 %

Exceptionnellement, à Saint-Gervais, on dénombre huit fermes qui produisent annuellement plus de 1000 livres de beurre chacune. Saint-Vallier n'est pas loin avec sept grandes fermes, puis Saint-Henri qui en a quatre, alors que les autres municipalités n'ont que des fermes de taille moyenne. Considérant qu'une bonne vache peut produire 110 livres de beurre en cours de sa lactation, ce qu'on appelle alors une grande ferme « bien établie » héberge une douzaine de vaches au minimum où plus de 25 000 livres de lait sont transformées par année. Elles escomptent un bon revenu de leur production essentiellement commerciale. Jusqu'en 1873, la valeur des exportations de beurre canadien dépasse celle des exportations de fromage qui ne cessent d'augmenter. Cependant, presque la totalité du beurre canadien est fabriquée de manière artisanale.

Barattes, écrémeuses et centrifugeuses

On ne compte plus, à la fin du XIX^e siècle, les nombreux brevets basés

sur le barattage du beurre, chaque fabricant voulant offrir la « meilleure baratte au monde ». Graduellement, les transformateurs du lait améliorent l'équipement qui est jusque-là assez semblable à celui de la Nouvelle-France. Les barattes à manivelle, appelées aussi moulins à beurre, se présentent sous diverses formes : cube, sphère ou tonneau. Elles permettent de traiter de trois à dix gallons de crème à la fois. Les barattes « à bascule » ou « à tonneau », de facture industrielle, gagnent en popularité parmi les fermes québécoises et, selon leur taille, peuvent transformer jusqu'à 30 gallons³ de crème à la fois.

Fabriquée par les ferblantiers, l'écrémeuse à lait permet d'accélérer le processus d'extraction de la matière grasse du lait. Il s'agit simplement d'un bidon de lait traversé en son centre par un conduit sur toute sa hauteur et qu'on immerge dans un puits ou une source. L'eau froide dans le conduit central refroidit le lait et la crème, qui monte sur le dessus par sédimentation, peut être recueillie en l'espace

3. *Le gallon impérial est une mesure de volume équivalant à presque 4,55 litres. 1 gallon de lait pèse près de 10 livres ou environ 4 kg.*



• *Baratte à bascule. (Source : Collection Pierre Prévost, Anderson Farm, Sudbury, 2012)*

de quelques heures. On attend encore la réfrigération, apanage des grandes villes, qui permet de pallier la détérioration des aliments périssables et prévenir les maux qui peuvent en découler.

Toutefois, l'arrivée de l'écrémeuse centrifuge, ou « séparateur à crème », marque la plus importante avancée technologique. Vers 1880, la compagnie suédoise De Laval met au point une écrémeuse à débit continu. L'appareil consiste en un bol étanche muni de multiples assiettes en métal qui, par l'effet rotatif à haute vitesse, séparent la crème du lait. Le lait, plus lourd que la crème, est attiré plus rapidement vers les parois externes et est recueilli, sans interruption, indépendamment de la précieuse crème. La première centrifugeuse à lait au Canada serait provenue du Danemark et a été installée dans une beurrerie de Sainte-Marie de Beauce appartenant à Henri Duchesnay, sous la supervision de l'agronome S. M. Barré. Le professeur Barré, qui a étudié les méthodes danoises

de transformation du lait en 1879, reçoit la machine portant le numéro 94 au printemps 1882. C'est curieusement l'année où l'exportation canadienne de beurre amorce un brusque déclin, passant de 15 millions à 8 millions de livres en l'espace d'un an.

La fin des années 1880 correspond à un creux historique des exportations de beurre canadien, soit moins de 2 millions de livres au prix moyen de presque 0,19 \$ la livre. Ce phénomène s'explique par la concurrence des autres pays, la qualité du beurre canadien ne s'étant pas améliorée autant que celle de ses compétiteurs. Des écrémeuses plus perfectionnées, dont l'usage se généralise chez les producteurs progressistes, apparaissent dans les campagnes québécoises. Le secret consiste en un assemblage de cônes rotatifs perforés qui ne laissent désormais passer qu'une infime partie de matière grasse dans le lait écrémé. Par l'effet de tourbillon ou vortex, la crème sort du robinet supérieur tandis que le lait



- *Écrémeuse centrifugeuse manuelle. (Source : Collection Pierre Prévost, Anderson Farm, Sudbury, 2012)*

écrémé, destiné au bétail, sort du robinet plus large. Ne suffit que de déléguer au jeune adulte la tâche de tourner la manivelle qui, par une série d'engrenages, actionne les parties mobiles en contact avec l'aliment de base. Bientôt, d'autres compagnies (Durham, Renfrew, McCormick) offrent leurs propres versions de la centrifugeuse à lait.

En même temps qu'arrivent des centrifugeuses, des fabriques de beurre sont mises sur pied. En 1891, la province en compte déjà une centaine et ce chiffre ne cesse d'augmenter. Il s'agit, au sens de la loi, de « beurreries », des établissements garnis des appareils convenables où l'on emploie le lait ou la crème de cinquante vaches ou plus, par rapport aux « laiteries » qui traitent le lait ou la crème de moins de cinquante vaches. Le système de ramassage de la crème en bidons gagne en faveur. En 1898, il y a beurrerie à Saint-Henri, Saint-Charles, Saint-Lazare, Saint-Nérée, Saint-Philémon et Buckland, tandis que Saint-Gervais et Saint-Michel

en comptent deux chacune.

Dans un but de rentabilité, les beurreries régionales ne reçoivent généralement que la crème et peuvent ainsi étendre leurs opérations sur une superficie assez grande. À l'aide de sa centrifugeuse, le cultivateur sépare la crème du lait de ses vaches. La matière grasse est déposée dans des bidons numérotés et identifiés à tel ou tel « patron » ou fournisseur. Ces bidons sont acheminés jusqu'à la beurrerie locale puis pesés. Il arrive qu'on laisse mûrir la crème dans des bassins frais pendant la nuit et qu'on la baratte de bonne heure le matin suivant. D'autres beurreries barattent la crème le jour même de l'écémage, ce qu'on appelle « procédé de crème douce ». On obtient ainsi un beurre à arôme très doux tout désigné pour le commerce d'exportation. Normalement, chaque beurrerie est munie d'une chambre réfrigérée par des blocs de glace, en attendant que les systèmes mécaniques de réfrigération fassent leur apparition. Concernant les



- *La beurrerie coopérative de Honfleur en 1941. (Photographie : Paul Carpentier. Source : BAnQ QE6S7SS1P689)*

procédés de pasteurisation, l'industrie de transformation laitière en est à ses balbutiements.

Lorsque le beurre est prêt, on le met en blocs ou en moules d'une livre. Chaque livre est enveloppée dans du papier parchemin à l'effigie de la beurrerie. Pour l'exportation, le beurre est déposé dans des boîtes carrées de 56 livres : c'est la familière « boîte à beurre », qu'on expédie toutes les semaines vers les marchés centraux par camion ou, si le chemin de fer le permet, à bord de wagons-réfrigérateurs fournis par l'entremise du ministère de l'Agriculture. Il faut noter que les beurreries suivent le cycle de production laitière des vaches : le cheptel étant généralement sous-alimenté en hiver, les beurreries ne fonctionnent, pour la plupart, que du 15 avril à la Toussaint ou un peu plus tard. Celle de Saint-Charles fait exception à cette époque et prolonge ses activités jusqu'à Noël.

Production, coopératives, modernité

Le beurre canadien d'exportation

contient très peu de sel et se distingue du beurre australien ou européen par sa texture cireuse et sa couleur foncée. Cependant, cette différence a tendance à s'atténuer avec l'apparition d'un beurre plus clair et plus crémeux. La production de beurre connaît une montée fulgurante au milieu des années 1890 et un sommet historique est atteint en 1903. Pour cette année terminée le 30 juin, les exportations de beurre canadien atteignent le chiffre de trente-quatre millions de livres, pour un montant frôlant les 7 000 000 dollars. À partir de cet âge d'or du beurre exporté, les chiffres ne cesseront de fléchir, le beurre laissant place peu à peu au fromage canadien.

En 1908, une loi autorise la formation de sociétés coopératives agricoles. Il y a éclosion des fabriques de beurre et de fromage dans les années qui suivent. Dans Bellechasse, les fromageries supplantent en nombre les beurreries.

Le 2 octobre 1924, 2 400 agriculteurs se rendent à Québec pour fonder l'Union



- *L'ancienne beurrerie de Saint-Gervais en 1978. (Photographie : Daniel Lessard. Source : BAnQ QE10S44SS1D78-219PE1)*

catholique des cultivateurs (UCC), l'ancêtre de l'Union des producteurs agricoles (UPA, en 1972). C'est le début du syndicalisme agricole et la démonstration de la fierté d'être cultivateur. À la fin des années 1940, l'électrification du monde rural permet l'usage de l'éclairage à ampoules dans les étables. Les écrémeuses électriques remplacent les appareils à main. Les réservoirs à lait réfrigérés et les trayeuses viennent donner un sérieux coup de pouce à l'industrie. Une nouvelle ère commence.



N.B. La mère de l'auteur a travaillé à la beurrierie du village de Saint-Henri.

RÉFÉRENCES

BEAUDOIN, André, « Mon pays, c'est d'abord l'hiver », dans *Au fil des ans*, vol. 17, n° 4 (automne 2005), p. 18-31.

CAUX, Rachel, *L'argent du lait : famille, genre et marché dans la région de Québec, 1870-1930*, 2012.

KLINGENDER, Franz, *L'industrie du lait au Canada*, Musée de l'agriculture du Canada, 2006.

PARÉ, Conrad, « L'agriculture dans Belchasse au XX^e siècle », dans *Au fil des ans*, vol. 12, n° 1 (hiver 2000), p. 12-15.

RUDDICK, J. A., *L'industrie laitière au Canada, tableau historique et descriptif*, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa, avril 1911.



- *L'ancienne beurrierie de Saint-Michel en 1978. (Photographie : Daniel Lessard. Source : BAnQ QE10S44SS1 D78-223PA6)*

TRANSFORMATION DU LAIT : LE FROMAGE

PIERRE PRÉVOST

« *Brassez toujours le caillé jusqu'à ce qu'il crie entre les dents.* » (Ce qu'un bon professeur fromager dit à ses élèves selon le ministre de l'Agriculture en 1911)

L'art de la fabrication du fromage est certes plus délicat que celui du beurre. C'est probablement ce qui explique pourquoi le beurre a eu plus la cote que le fromage dans nos campagnes bellechassoises, du moins au cours des deux premiers siècles de colonisation. L'historiographie est peu bavarde sur notre tradition fromagère. Comme d'autres techniques, l'art de faire du fromage s'est forcément transmis de génération en génération, de mère en fille, à travers les siècles.

On fait remonter les origines du fromage en sol québécois avec l'arrivée des premiers colons qui, suivant leurs traditions, appliquaient leur savoir-faire pour mieux se nourrir. En 1635, à l'île d'Orléans, un fromage rustique était déposé sur une natte de paille ou de roseau afin qu'il sèche près de l'âtre. On l'appelait et on l'appelle encore le Paillason. La première production véritablement documentée de fromage en Nouvelle-France débute vers 1690 à l'île d'Orléans. Les habitants y confectionnent le « raffiné de Saint-Pierre », un petit fromage salé rond et mince qui est affiné dans un coffre de bois. Considéré comme le meilleur fromage de la colonie, il est servi à la table des bourgeois aisés. Au milieu du XVIII^e siècle, on peut se le procurer pour trente sols la douzaine.

Comme pour le beurre, la tâche est réservée le plus souvent aux femmes. Au pré-

alable, la fromagère doit avoir à sa disposition le « ferment » ou culture microbienne qu'elle conservera en quantité suffisante pour faire du fromage subséquemment. Elle en ajoute une petite dose faible au lait recueilli de ses vaches, chèvres ou brebis. À température ni trop chaude ni trop froide, les micro-organismes s'activent, le taux d'acidité change et la fermentation naturelle fait le travail. Tranquillement, le lait coagule et devient grumeleux. C'est ce qu'on appelle le caillage. Lorsque le processus est terminé, la fromagère égoutte la matière solide, la transfère dans des moules, la sale, puis laisse mûrir le tout. À chaque étape du processus, elle peut intervenir pour créer un produit à la texture et aux goûts différents.

Le cheddar

Au lendemain de la Conquête, la production fromagère prend un tournant décisif. Les immigrants loyalistes introduisent de nouveaux procédés de fabrication de fromages, notamment les pâtes fermes de type « cheddar ». Ce fromage tire son nom d'un village du comté de Somerset, en Angleterre, où les meules étaient déposées dans des grottes humides pour leur maturation (affinage). Le secret de sa fabrication a migré en Amérique avec les colons anglais.

À partir des années 1850, les Îles britanniques, en pleine ère industrielle, réquisitionnent une quantité phénoménale d'aliments à base de lait. De nombreux

producteurs abandonnent la fabrication domestique de beurre et de fromage pour se spécialiser exclusivement à la production de lait destiné aux marchés urbains. En vertu de sa politique de libre-échange, la Grande-Bretagne voit affluer le beurre et le fromage de partout dans le monde. Le Canada ne fait pas exception : les cultivateurs veulent profiter des débouchés outre-Atlantique. À Dunham, dans les Cantons de l'Est, une première fromagerie industrielle voit le jour en 1856.

À côté de la production de cheddar canadien, la contribution des Pères trapapistes est bien négligeable dans les débuts — eux qui ont apporté de France leurs secrets fromagers. Leur mission éphémère dans le canton Langevin (aujourd'hui Sainte-Justine), en 1862, n'aura pas d'incidence sur l'industrie de la transformation du lait, du moins pour cette manche. En 1864, un cultivateur du Canada-Ouest ouvre la première fabrique de fromage cheddar du Canada.

Le fromage à l'échelle industrielle

Dans les années 1860, les anglophones des *townships* de l'Est et de l'Ouest commencent à produire des surplus de fromage destinés à l'exportation. Plusieurs compagnies de navigation océanique équipent leurs navires de compartiments frigorifiques pour permettre le transport des denrées périssables. Des milliers de caisses de cheddar partent pour les îles britanniques.

Des commerçants de la Province de Québec emboîtent le pas dans la décennie 1870 et un vaste réseau de fabriques s'intègre graduellement au monde rural. Tandis que les régions ceinturant les villes s'alignent sur la production du beurre, les régions périphériques privilégient une production fromagère. En 1881, l'agronome Jean-Charles Chapais organise une première fromagerie-école canadienne à Saint-Denis, dans Kamouraska, avec un maître venu des États-Unis. Des petites fabriques naissent un peu partout et la province fait bonne



- *La fromagerie coopérative de Saint-Damien en 1943. (Photographie : Paul Carpentier. Source : BAnQ E6S7SS1P16275)*

figure puisque, de juin 1880 à juin 1881, on y a produit pour plus de 5 000 000 de dollars de fromage. Au cours de cette période, c'est presque 50 millions de livres de fromage (22 000 t) qui sont exportées dans l'archipel britannique, l'équivalent du plus gros navire de l'époque et de la seconde moitié du XIX^e siècle, le *Great Eastern*, chargé à pleine capacité.

Cependant, le libre marché britannique fait connaître une première crise au cheddar canadien. En 1885, l'Australie inonde les marchés anglais de leur viande bon marché. Les consommateurs britanniques saisissent l'aubaine et délaissent les produits issus du lait. Ainsi, selon les rédacteurs du *Journal d'Agriculture*, l'industrie laitière canadienne entre en crise et peine à écouler son fromage et son beurre au Royaume-Uni.

En 1892, le ministère de l'Agriculture ouvre l'école de laiterie de Saint-Hyacinthe. Le gouvernement veut ainsi se doter des technologies les plus modernes en matière de production fromagère. Chaque année, des dizaines de diplômés partent en région pour exercer leur savoir-faire en matière de transformation du lait. D'autres petites fromageries naissent un peu partout dans la province. En 1892, le cap des 100 millions de livres de fromage exporté est largement dépassé. L'industrie est en pleine expansion et on dénombre plus de 600 fromageries à travers la province. Dans le district Bellechasse, les municipalités de Saint-Gervais, Saint-Michel et Saint-Raphaël ont leur fromagerie. Voisine, Saint-Henri a aussi la sienne.

En 1893, les Trappistes, qui ont quitté Sainte-Justine pour s'installer à Oka, commencent à produire un fromage autre que le cheddar. Ils ne sont qu'une fromagerie parmi plus de 1266 en activité dans la province en 1897. Ce secteur promet un brillant avenir et emploi des

milliers de Québécois. En 1898, le district Bellechasse compte dix fromageries : trois à Saint-Raphaël, trois à Armagh, une à Beaumont, une à Saint-Gervais, une à Saint-Lazare, puis une à Saint-Valier. Cette année coïncide avec la sécheresse qui sévit en Australie et favorise le fromage canadien. L'été chaud de 1899 que connaît l'Angleterre maintient les prix élevés et l'industrie canadienne tourne à plein régime.

Le nombre de fabriques de fromage connaît un sommet en 1901 puis amorce un déclin. Les exportations de fromage frôlent les 200 millions de livres et ce chiffre progresse jusqu'en 1904, puis diminue et se stabilise à un prix moyen d'environ 9 ¢ la livre.

La Grande Guerre vient faire fluctuer les prix à la hausse puis le coût s'ajuste à la baisse au début des années 1920, à un prix moyen de 17 ¢ la livre en 1921. Quelques fromageries ferment, d'autres s'organisent en sociétés regroupées, coopératives ou non. Bon an mal an, les fromageries du comté de Bellechasse maintiennent une cadence respectable. En 1930, elles produisent plus de fromage que celles des comtés de Montmagny, L'Islet et Kamouraska réunis.

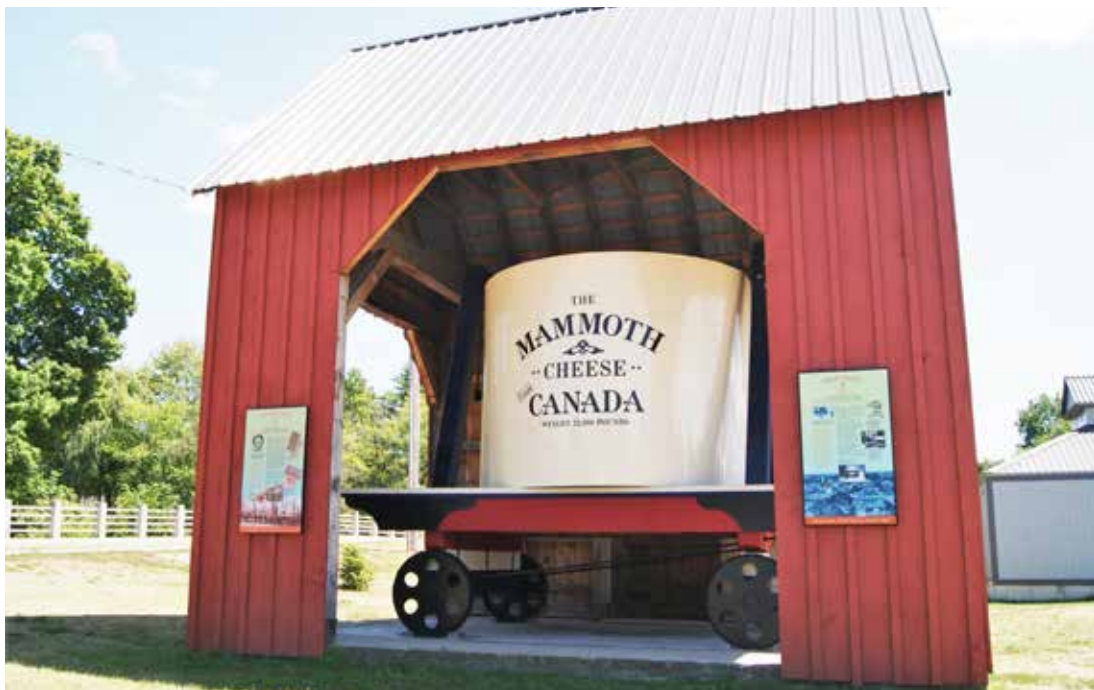
Avec l'électrification et les développements en matière de métallurgie, les procédés de fabrication du fromage restent à peu près les mêmes, mais sont grandement facilités. Prenons le cas du Cheddar canadien, composé en proportions assez égales de gras, de composés de protéine et d'eau. Arrivé à la fabrique, le lait passe sur une bascule où il est pesé, puis envoyé dans un bassin chauffant. Lorsque le bon taux d'acidité du lait est atteint, on ajoute de la présure en quantité suffisante, soit environ trois onces liquides de présure dans 1000 livres de lait. L'extrait de présure dont on se sert est préparé avec le quatrième estomac

de jeunes veaux. Quand le caillé est assez ferme, on passe les couteaux dans le bassin pour obtenir des dés uniformes. On laisse reposer la matière solide pendant une vingtaine de minutes, on sale, puis on met en moule et on presse pour évacuer le liquide superflu. D'ordinaire, la meule de Cheddar canadien a un diamètre d'environ 15 pouces sur environ 10 pouces en épaisseur, pour un poids de 70 à 90 livres. Cependant, d'autres formats spectaculaires ont servi à des fins promotionnelles.

Les cheddars géants

Les producteurs de fromage canadien ont voulu donner un grand coup d'éclat et profiter de la visibilité de l'exposition universelle de Chicago de 1893. À l'automne 1892, l'équivalent du lait produit par 10 000 vaches en une journée est acheminé et traité à la station laitière expérimentale de Perth, en Ontario. Le fromager en chef est J. A. Ruddick, celui qui allait devenir ministre de l'Agriculture

quelques années plus tard. L'opération terminée, le fromage est placé dans un moule d'acier de 28 pieds de circonférence par six pieds de hauteur. Il pèse 22 000 livres (10 t) et est expédié à Chicago. De tous les produits qui y ont été exposés, aucun n'a été l'objet de plus de commentaires que le « gros fromage du Canada ». Suite à l'événement, le « Mammoth Cheese » est transféré à Londres, coupé et vendu. En mai 1894, la partie restante du fromage est renvoyée à Ottawa. Vieilli d'un an et demi, le cheddar est encore d'excellente qualité. Avec cette fenêtre sur le monde, le cheddar canadien vieilli s'est acquis une réputation de grande qualité.



- *La réplique grandeur nature du « Mammoth Cheese » de Perth. (Photographie : Pierre Prévost, 2012)*

LAVAL MARQUIS, BOUCHER DE PROFESSION NICOLAS GODBOUT

Laval Marquis est né le 13 novembre 1923 à Saint-Charles-de-Bellechasse, fils de Jean-Charles Marquis (Saint-Charles-de-Bellechasse) et d'Alexina Martineau (Saint-Michel-de-Bellechasse). Son père était boucher, établi dans le village de Saint-Charles — commerce dont il avait pris la succession à la suite de son père vieillissant. Quant à Laval, il prendra la relève du commerce familial à l'âge de 13 ans, alors que Jean-Charles est diminué en raison d'une pneumonie. C'est à cette époque que Laval quitte les bancs d'école pour assurer la subsistance de sa famille (il était l'aîné des quatre enfants : deux garçons et deux filles) en travaillant pour son père « sur le plancher ». Pour assurer la formation de son fils, Jean-Charles s'était attaché les services de Gérard Bélanger, de La Durantaye, un ancien employé, qui bossera aux côtés du jeune Laval deux, trois années durant, lui enseignant les rouages du métier.

À l'époque, comme il n'y avait pas encore d'écoles professionnelles, le métier de boucher était généralement transmis de père en fils, un savoir-faire qu'a appris Laval Marquis sur le terrain. La professionnalisation de la boucherie viendra plus tard, alors que les villes et villages grossissent et que le Gouvernement provincial développe les normes sanitaires dans les différents milieux liés à l'alimentation. « Pour mettre de l'ordre, et avoir de bons bouchers, il faut leur montrer à faire : à conserver la viande, à acheter ce dont tu as besoin [...] autrement tu la perds ta viande, ça ne se conserve pas indéfiniment. »

Au cours de ses années en activité, Laval a vu se développer son petit commerce, toujours grossissant, en même temps qu'ont été instaurées les mesures de contrôle sanitaire en boucherie à l'échelle de la province. « Un bout de temps, j'avais neuf employés qui travaillaient pour moi, à Saint-Charles. On en a vendu de la viande. Je vendais à Lévis, Lauzon, puis à Québec. On faisait les livraisons deux à trois fois par semaine. C'était au temps d'avant que les grosses chaînes de magasins arrivent. [...] Il n'y avait pas de monde bien organisé. Les boucheries Lafleur (Limoilou) et Bégin (Québec) étaient deux noyaux offrant de bons services. J'ai acheté beaucoup de viande de Lafleur, du jambon, qu'ils produisaient. Pour nous autres, ç'a été des écoles de métier. »

La période qui a suivi la Deuxième Guerre mondiale est donc marquée par la contribution des gouvernements au développement des normes sanitaires dans différentes sphères de la société canadienne, dont l'hygiène publique et l'alimentation. « Après la guerre, les commerces ont grossi. Je suis arrivé sur le marché du travail en pleine période d'explosion. Tout s'est développé à partir de cette époque : les commerces, les magasins, les transports... Il y avait une ouverture épouvantable pour ceux qui voulaient se lancer là-dedans, et travailler. »

Quand Laval Marquis prend enfin sa retraite, il a vendu son commerce à son cadet, Claude, qui était de dix ans son puîné. Malgré le relais à son frère, Laval travaillera à la boucherie familiale encore quelque temps avant de se retirer complètement de la profession de

boucher. Plus tard, Claude devra laisser aller la boucherie en raison de la maladie. « Claude a fait un bon petit bout, puis il est tombé malade. Il n'a pas eu la chance que j'ai eue. J'ai une santé épouvantable : je n'ai jamais été malade. Par malchance, j'ai attrapé les fièvres typhoïdes, en vendant de la viande... Ces fièvres étaient chose courante... J'ai perdu deux ou trois mois de travail. Dans ce temps-là, ce n'était pas surveillé plus qu'il faut... Tout était un peu négligé. L'Unité sanitaire, l'équipe des agents de la normalisation] commençait à cette époque. Au début, les gens du métier ne savaient pas comment utiliser ces mesures-là. Bien des maladies pouvaient arriver dans nos villages en raison du manque général d'hygiène. Qu'est-ce que tu veux!?!... »

L'électrification de nos campagnes dans les années 1940 ainsi que l'avènement d'appareils électroménagers sur le marché — et au premier chef le congélateur en remplacement de la glacière traditionnelle et le réfrigérateur — jouent pour beaucoup dans la modernisation et la professionnalisation du métier de boucher. « Avec le chantier maritime, j'avais une run de viande en paquets à livrer à Lévis, au porte-à-porte... Au début, on prenait les commandes de clients. Beaucoup de gens de Lévis (ouvriers) prenaient leur viande chez nous. [...] J'ai vu travailler avec des glacières à glace. Quand je suis arrivé sur le marché du travail, mon père avait encore de la glace. J'ai vu la fin de cette époque. [...] Dans les glacières (20 x 8 pi), aux deux extrémités, dans des bassins, on plaçait quatre gros blocs de glace (environ 2½ pi x 30 po x 3-4 pi). On prenait la glace qui venait de l'écluse à Antonio Chabot... L'écluse (dam) avait été construite pour faire marcher des tours à bois (moulin) qui servaient à fabriquer des râtaux à foin pour vendre aux cultivateurs. [...] En hiver, on taillait la glace de la rivière qu'on gardait dans nos deux glacières (la petite et la grosse) du printemps à l'automne, pour conserver la

viande. Quand les premières gelées arrivaient à l'automne, on commençait habituellement à manquer de glace dans nos glacières. On pouvait y accrocher aisément une quinzaine de quartiers de bœuf. Les porcs, on les recevait entier, puis on les coupait en deux. C'est comme ça qu'on les conservait dans la glacière. On vendait aussi du veau. Des années, on passait 15 ou 20 veaux par semaine, quand je me suis mis à aller à Lévis et Lauzon; c'est le développement du chantier maritime qui nous a fait grossir. [...] Durant la période d'après-guerre, tout s'est mécanisé. Les commerces prospéraient, parce qu'il y avait de la demande : tout le monde avait besoin de quelque chose. Ça ouvre les horizons! »

Laval Marquis raconte l'instauration de normes d'hygiène publique dans les commerces : « Quand j'ai commencé le métier de boucher, il n'y avait pas d'inspection sanitaire. Puis on a commencé, à la fin des années 1940, à recevoir la visite d'inspecteur deux ou trois fois durant l'été. Ils venaient vérifier nos installations et nos produits. Quand ce n'était pas assez propre, soit on nous arrêtait ou on nous conseillait. Il y avait de petites amendes; ça corrigeait ce qui n'était pas correct. En fait, le Gouvernement a fait ce qu'il devait faire. C'est parti tranquillement; mais, progressivement, les choses se sont mises en place. [...] Si mon père a connu des années difficiles avec son commerce, pour ma part, je suis arrivé juste au bon moment pour faire prospérer l'entreprise familiale. J'ai connu de belles années, la prospérité! »

Autrefois, les petits villages comprenaient un boucher au sein de leur population, et les gros villages deux. La grande famille Marquis s'est transmise le savoir-faire en boucherie de père en fils sur cinq générations en Bellechasse. Aujourd'hui encore, le nom Marquis fait lieu d'enseigne au sein de nos localités. « Mon grand-père Marquis habitait à Saint-Gervais, alors qu'il était garçon — son père faisait de l'abattage; ce sont ses frères

qui ont tenu boucherie à Saint-Gervais, et sa descendance depuis. Avec sa voiture, mon grand-père venait à Saint-Charles pour vendre de la viande. Plus tard, il y a acheté une terre et s'y est installé en ménage. C'est lui qui a construit la boucherie. Plus tard, il l'a vendue à mon père, avant qu'il me la vende à moi. [...] Mon oncle Edgard Marquis était boucher à La Durantaye et l'un de ses fils avait une boucherie à Saint-Michel. Aujourd'hui se sont les descendants de mon cousin qui tiennent le commerce familial dans le village de Saint-Michel. Mon oncle était à La Durantaye et mon père à Saint-Charles. Des fois, ils s'entraidaient, en se fournissant en viande l'un et l'autre quand ils venaient à manquer de veau, par exemple. [...] Les gros surplus allaient en ville, car le commerce se faisait avec les communautés religieuses qui dirigeaient de gros établissements, des couvents notamment. »

À propos des produits qu'on vendait sur les étals de boucheries : « Le boudin et la saucisse, on a toujours fait ça. [...] Les cultivateurs locaux produisaient le veau que nous vendions. J'achetais parfois jusqu'à 15 ou 20 veaux par semaine que je vendais aux gens de la ville. Il y avait aussi un vendeur itinérant (commerçant), Joseph-Octave Marquis de Saint-Gervais, qui venait m'acheter de la viande qu'il allait ensuite vendre à d'autres bouchers qui étaient installés à la ville. On a fait pas mal d'affaires ensemble. Des fois, j'avais besoin d'un quartier de bœuf, c'est lui qui me fournissait. Si un cultivateur, par exemple, avait à vendre une vache et ses quatre veaux, je pouvais prendre la vache et un veau, et puis laisser les trois autres à Joseph-Octave qui passait les prendre. C'était un gars honnête ! »

Des moyens de transport de la viande : « À l'époque de mon enfance, on distribuait la viande en voiture à cheval. Toutes les semaines depuis le début de l'été jusqu'à l'automne, on passait par les portes, demander aux gens s'ils voulaient acheter de la viande.

Il y avait environ 1700 habitants dans la paroisse de Saint-Charles. Dans la place, il y avait aussi un commerçant du nom de Joseph Dion qui vendait de la viande en gros à Lévis et à Québec. Il vendait autant de viande que nous autres au porte-à-porte dans la région. C'était un homme sérieux et consciencieux. [...] À Saint-Charles, le forgeron, c'était Maxime Routhier. Il était très adroit dans la fabrication de carrioles. Une main de fée ! Mon père lui a acheté des voitures à viande ; il a en fait pour d'autres particuliers des paroisses extérieures. Ses voitures étaient solides et bien faites. C'était une voiture sur laquelle on attelait un cheval, munie d'un plancher d'une épaisseur d'environ 2 po, en bois franc, avec des plats-bords d'une hauteur de 10 à 12 po. La charpente était constituée de petits poteaux installés sur les plats-bords et qui fermaient la voiture avec une bâche... Ça prenait quelque chose de fermé, pour protéger de la poussière des chemins, de la pluie et du soleil. [...] Il fallait constamment nettoyer notre voiture. Ça nous demandait constamment !... C'était deux à trois fois par semaine. Laver, bien laver !... Pour éviter les maladies, les mouches et les mauvaises odeurs. [...] Plus tard, on a remplacé les voitures à cheval pour des camions réfrigérés. Notre travail a été grandement facilité, ça s'est beaucoup amélioré avec les années. »

Les instances gouvernementales (gouvernement provincial) ont grandement contribué à la professionnalisation du métier de boucher : « L'Unité sanitaire nous rencontrait, nous surveillait. On nous conseillait, nous vendait des produits pour nettoyer nos installations, nous offrait de participer à des démonstrations (nouvelles coupes de viande, méthodes de conservation, d'instruments de boucherie, de présentation de nos étals de commerce...). Il y a eu une franche mise à niveau des normes de qualité et de savoir-faire dans notre corps de métier. »

Du développement du commerce : « Au départ, on avait du commerce : on

envoyait par trains les animaux vivants à Montréal pour les quartiers ouvriers. On chargeait dans les wagons, du bétail : bœufs, cochons et moutons. Le chemin de fer a joué un rôle de premier plan dans le transport des marchandises, avant le développement du système routier, quand les camions ont pris la relève. En novembre, on paquetait les fourgons de moutons... Tout le monde avait élevé leur troupeau durant le printemps et l'été pour vendre sur le marché l'automne arrivé. Il y avait des acheteurs qui venaient de Montréal pour acheter les moutons. On pouvait faire monter une centaine de bêtes par voiture, et on en remplissait parfois jusqu'à deux de même. [...] Il y avait de l'ouvrage à faire l'automne chez les éleveurs. [...] Saint-Gervais, c'était une paroisse avec du monde qui engraisait bien leurs moutons, c'était des cultivateurs hors pair. Saint-Gervais avait une grande réputation d'éleveurs. [...] Le mouton qu'on vendait à Québec était abattu à Saint-Charles. [...] Par ici, on ne mangeait pas beaucoup de viande de mouton. [...] À l'époque de mon père, puis de son père avant lui, les gens faisaient boucherie à l'automne (octobre), abattant eux-mêmes leur cochon. C'est une époque où rien n'était contrôlé... une "période noire" de notre histoire. [...] Les abattoirs de porcs sont arrivés, comme celle de Léo Bernier à Saint-Charles (ancien employé d'Alphonse Lafleur à Québec). [...] Aujourd'hui, peu de boucheries font leur propre abattage. Et je crois que c'est appelé à disparaître. »

De la cuisine traditionnelle et la boucherie : « Chez nous, on a toujours fait de la saucisse avec le bœuf et le porc. Nous en avons vendu, nous en avons toujours mangé à notre table. La même chose avec les cretons et le boudin. [...] Le meilleur boudin, celui de nos grands-mères, était fait avec du sang de porc. À l'époque de mon père, et à mes débuts comme boucher, môman venait donner un coup de main à la boucherie : c'est elle qui préparait la saucisse, avec sa recette

d'épices, qu'elle nous a transmise (25 livres de viande, de la fleur à saucisse [farine], un peu d'eau et le mélange d'épices maison). [...] Maintenant, les saucisses sont faites par de grosses compagnies (industrie)... Tout est en gros aujourd'hui!... [...] Les recettes sont transmises; ceux qui ont de bonnes recettes ne les donnent pas. Les épices que tu utilises doivent rester un secret bien gardé. Les gens prennent le goût pour tes épices... Il faut qu'ils retrouvent ce goût-là dans tes produits (un gage d'authenticité). Tu n'as donc pas intérêt à donner ta recette à n'importe qui. Moi : ma saucisse, mon boudin, mes cretons, ma tête fromagée... c'est môman qui m'a légué ses recettes. C'était une bonne cuisinière; elle avait le goût développé (fin palais). À la boucherie à Saint-Charles, on n'a jamais changé nos recettes. J'ai transmis ces recettes à mon fils André. [...] En boucherie, la confiance de tes clients, c'est primordial!... C'est sur cette confiance que repose ta réputation (tes affaires). »

De la place de la viande de bois dans l'alimentation des gens de la région : « De la viande de bois, on en a toujours fait un peu, mais ce n'est pas la place, en boucherie traditionnelle, pour la vendre (trop spécialisé). [...] Enfant, j'ai mangé beaucoup de viande sauvage... un peu de lièvre (attrapé au collet), un peu de perdrix, et, dans mon cas, beaucoup le canard et l'outarde (tir au vol). L'orignal et le chevreuil (gros gibier), je l'ai chassé plus lors de voyages dans les Laurentides... au Séminaire de Québec. Dans la région, à l'époque, il n'y avait pas beaucoup de chevreuils. [...] J'ai été un grand chasseur de canard. Je le chassais dans la rivière Boyer. Aujourd'hui, elle est trop polluée. Dans mon temps, c'était plein de canard!... Dans la rivière Boyer, il y avait du poisson, épouvantable! On prenait du brochet (pêche à trôle), de trois à six livres. [...] Le soir, on pêchait de l'anguille, de 2 à 5 livres; on pouvait en prendre de même jusqu'à une dizaine. [...] Du canard, du brochet, de l'anguille, on en distribuait aux

gens qu'on connaissait, quand on en avait trop pour nous autres. Il y en avait en enfant de chienne!... La Boyer, c'était la plus belle rivière qui pouvait avoir à pêcher. Il y avait aussi du poisson blanc, du crapet-soleil, de la barbue (barbotte). Tout le monde mangeait de ça! Pour l'anguille (plus populaire), chacun y allait de sa recette — les vieilles mômans savaient comment l'apprêter. Dans tous les cas, on en a mangé souvent. Personnellement, je préférais de loin manger la truite que je pêchais dans les ruisseaux. Aujourd'hui, il n'y en a plus de ces ruisseaux-là!... Toutes les terres sont polluées... Les jeunes d'aujourd'hui n'ont pas vu la nature telle qu'elle était autrefois (riche, abondante). »

Quelques souvenirs de Laval Marquis : « Chez ma grand-mère Marquis, on aimait aller là!... Dans le temps des fêtes!... Mémère faisait toujours de quoi de bon!... Des galettes, des gâteaux, des biscuits... C'était toujours bon! Elle avait le goût développé. Je n'ai pas connu une de ses filles qui a fait aussi bon qu'elle. [...] Chez nous, à Noël (réveillon), on mangeait de la dinde, puis du chapon (poulet) — je faisais l'élevage de poulets : 300, tous les printemps. [...] À Pâques, on mangeait le jambon de Pâques, qu'on préparait. C'était un jambon fumé au bran de scie (érable). Je ramassais le bran de scie au moulin Laflamme (Arthurville à Saint-Raphaël) ou au moulin Labrie (moulin de la chute dans le rang du Bras); quand ils coupaient de l'érable, ils me le disaient. [...] J'aime beaucoup manger de l'agneau. Chaque année, je m'en gardais toujours un beau que je coupais en deux. Mais les gens, en général, ne connaissaient pas cette viande. À une certaine époque, les gens élevaient le mouton pour vendre à l'automne (pour la ville), mais jamais ils ne mangeaient les agneaux qu'ils engraisaient durant l'été. Et je pense que d'aucuns, ils sont restés avec l'idée que ça goûte comme le mouton : un peu fort, une saveur trop prononcée. Les gens étaient écœurés par ça. Puis on n'a pas eu beaucoup

d'éleveurs d'agneaux dans la région (pas de marché). »

Le mot de la fin : « J'ai passé ma vie à servir le monde, d'une disponibilité incroyable... J'ai vécu avec le monde. J'avais besoin d'encouragements. Jamais, je n'ai triché (honnêteté). [...] Aujourd'hui, mon fils André aussi est à la retraite. À Saint-Charles, il n'y a plus de boucherie, depuis sa fermeture aux suites de la maladie de mon frère Claude. André, lui, avait décidé d'ouvrir son propre commerce à Beaumont (la boucherie "Laval Marquis"). Il a travaillé quelques années pour moi, avant de voler de ses propres ailes (désir d'être à son propre compte). André est, pour moi, une grande fierté : il a bien réussi ! »



N.B. Ce texte est une transcription normalisée de l'entrevue réalisée par Nicolas Godbout, ethnologue, avec de M. Laval Marquis, à sa résidence de Saint-Charles-de-Bellechasse, le 4 décembre 2018.

LA PÊCHE À FASCINES SUR LA CÔTE DE BELLECHASSE

YVES GUILLET

« ... voilà les coffres pleins d'anguilles, pleins à éclater, et la mer a passé, la mer a fui. C'est alors que le pêcheur, qui a préparé cette trappe à plus ou moins de frais, va cueillir à la main la récolte d'anguilles qu'il a compté faire, chaque jour, durant un mois ou trois semaines au moins, pour suffire aux besoins de sa famille d'abord, et ensuite — si le poisson donne franchement — pour s'entourer d'un luxe et de jouissances modestes, auxquels une vie rude l'a peu habitué. Les coffres sont ouverts, et la masse grouillante, gluante, écœurante, d'aspect repoussant, va droit au cœur du pêcheur. N'eût-il trouvé que de dix à vingt anguilles, il les eût rejetées à la mer avec dédain; mais il y en a des centaines et des mille, et volontiers ils [sic] les baiseraient une à une, parce que cette masse, c'est de l'argent, c'est de l'or, c'est la prospérité de la famille. » (André-Napoléon Montpetit)

Ainsi s'exprimait de manière quelque peu lyrique le journaliste André-Napoléon Montpetit en 1897, dans son étude *Les poissons d'eau douce du Canada*. À cette époque, la pêche à fascines pouvait constituer une activité économique dépassant le cadre de l'autarcie pour amener un revenu intéressant. Mais d'où vient le terme « fascine » ? Il est documenté depuis le milieu du XVI^e siècle, provenant de « fascina », mot latin signifiant « fagot », ayant donné en ancien français « faissine » au début du XIII^e siècle. En 1577, il désigne un « fagot de branchages employé dans les travaux de terrassement, de fortification, d'hydraulique. » On parle aussi de claie.

Rodrigue Labrecque nous témoignait en 2007 que la pêche tendue par sa famille durant plus de trois quarts de siècle, jusqu'en 1974, demandait environ 1000 perches de « plaine » pour cette chasse de plus d'un kilomètre et ses ailes menant le poisson vers les trois coffres ou « por », ancien mot normand signifiant enclos. Au recensement de 1901, son grand-père Désiré Labrecque, qui tra-

vaille avec son fils, Raoul, déclare 1700 \$ de revenu annuel, somme considérable pour l'époque. En 1891, il avait acquis le lot (# 163) et la pêche de François Ruelland, sur la pointe qui s'avance entre les anses de Saint-Vallier et Mercier, pêche que le département des Pêcheries fédéral avait permis d'allonger de 500 pieds l'année précédente. François Ruelland avait signé des baux avec une dizaine de propriétaires des terres du fond de l'anse de Saint-Vallier, entre 1869 et 1890, évitant le conflit qui avait ébranlé leurs prédécesseurs un siècle plus tôt. En effet, en 1790, les demandeurs Jacques Bellanger, Michel Tellier, Eustache Roy et Pierre-Alexis Roy, contestent la position de la pêche du défendeur, Laurent Mauvide, considérant que celle-ci, partant de la pointe amont de la rivière Boyer en direction nordet, nuisait en coupant à 90 degrés les leurs, disposées dans l'axe noroît des terres du fond de l'anse. Le successeur du défendeur, Jean-Baptiste Mercier, obtiendra au milieu du XIX^e siècle la concession du lot de grève situé à la sortie de la rivière Boyer.



Yves Guillet est étudiant à la maîtrise en histoire et guide bénévole au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier. (Photographie : Lorraine Guillet, 2017)

1. *Clermont Bourget, Le Fleuve et sa rive droite – La pêche à l’anguille, une tradition, 1984, p. 8.*
2. *Dans la commune italienne de Comacchio, on utilise des fascines en osier depuis le XVII^e siècle pour la pêche à l’anguille. (<https://fr.wikipedia.org/wiki/Comacchio>, consulté le 28 avril 2019)*
3. *Concession à Noël Lebrun devant le notaire Abel Michon, le 29 avril 1719. (ANQ-Q)*
4. *Musée de la civilisation, collection du Séminaire de Québec, fonds Georges-Barthélemy Faribault (P-29), document n° 150.*
5. *Donation devant le notaire Augustin LaRue, le 30 juillet 1811. (ANQ-Q)*

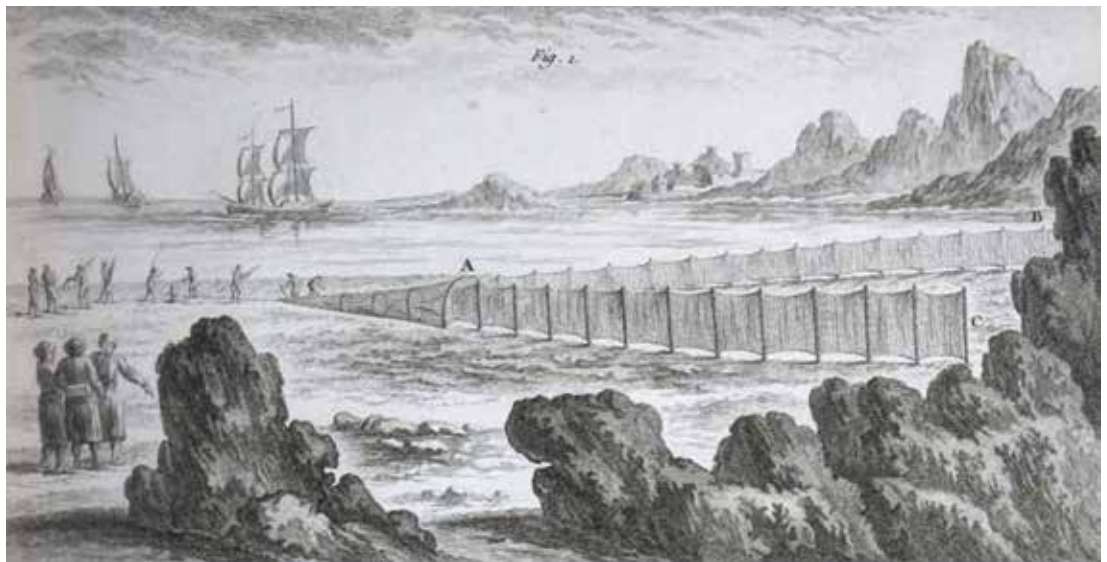
- *Type de pêche pratiquée sur les rivières ou au bord de la mer, en divers endroits d’Europe au milieu du XVIII^e siècle, qui rappelle nos pêches en fascines. (Henri-Louis Duhamel Du Monceau, Traité général des pesches et histoire des poissons qu’elles fournissent, T. 1, 1769)*

Mais faisons un retour en arrière. Il est difficile de dire à partir de quand ce type de pêche a été pratiqué. Selon le père Lejeune, dans les *Relations* des Jésuites de 1634¹, les Amérindiens installaient des nasses sur le sable, encadrées par une double paroi de pierres en entonnoir dans laquelle les poissons n’avaient le choix d’entrer, la marée basse venue. Certes, cette technique a pu inspirer les « Canadiens », bien qu’on en trouve la trace ailleurs dans le monde au XVII^e siècle². Le seigneur de La Durantaye, Olivier Morel, accordait le droit de pêche dans les contrats des concessions du bord du fleuve, se réservant « ... le premier saumon & le honzieme de toute sorte de poissons non compris ledit premier saumon...³ ». En 1731, à leur domaine de la rivière Boyer, les Augustines de l’Hôpital Général font allonger leur pêche d’environ 75 mètres, mais il s’agissait probablement de rets à saumons et à bars plutôt que de fascines. Vers 1770, le Recensement des paroisses du gouvernement de Québec fait état à Saint-Vallier de « cinq pêches à petits poissons, dix à anguilles, et quinze rets pour prendre du saumon » ; on relève qu’à Beaumont, « il y a quelques pêches pour prendre

du saumon et de l’alose ». Curieusement, on n’en recense aucune à Saint-Michel⁴. Il semble qu’alors, Saint-Vallier disposait des installations les plus variées et les plus constantes.

À l’autre bout de la paroisse, Nicolas Bouchard et Marguerite Brochu se donnent à leur fils Pierre, en 1811, et font inscrire des conditions précises touchant la pêche : « ... réservent les donateurs le droit de tendre une nasse ou pêches à anguilles [...] le droit d’étendre à leur profit la juste moitié de la pêche au saumon qui se trouve aussi sur la devanture des dits biens donnés [...]. Et lorsque lesdits donateurs ne voudront plus étendre ladite pêche ou nasse à anguille – dans ce cas ledit donataire sera tenu de fournir aux dits donateurs la quantité de cinquante anguilles salées et dix anguilles fraîches marchandise et livrables dans le temps de la pêche chaque automne la quantité de deux des plus beaux saumons qu’il salera et prendra à sa pêche chaque année et deux beaux saumons frais dans le temps de la prise du saumon [...] à chaque fois qu’ils désireront d’en manger et que le donataire en prendra à sa pêche...⁵ »

Cet extrait est révélateur de ce qu’on appréciait voir sur la table, il y a 200 ans. Les Bouchard occupaient la terre où se



trouve la grange du Domaine Pointe-de-Saint-Vallier. Installée dans le fond de l'anse voisine de Bellechasse, la famille Lemieux pratique la pêche à partir de 1875, alors que le propriétaire de la pointe, Charles Alleyn, signe un bail avec Ludger Lemieux. Certaines conditions peuvent s'apparenter à celles qu'un seigneur imposait à son censitaire : l'honorable Alleyn exige un poisson par jour de pêche, avec un maximum de vingt saumons pas saison. Au recensement de 1881, le fils, Thomas Lemieux, a 25 ans et se déclare pêcheur. Il fera l'acquisition du domaine des Alleyn en 1890 et même après s'être départi de la propriété en 1906, sa famille y exploitera la pêche jusque vers 1945.

En 1917, un procès entre Alexandre Duchaine, propriétaire de la pointe de Saint-Vallier, et Thomas Lemieux autour du droit de passage vers la pêche, nous en apprend considérablement sur cette activité. La pêche est tendue dès avril au moment où les glaces sont parties. C'est une

pêche à claies, de perches avec des rets de fer, qui mesure mille pieds de long, sur des quais en bois de trente pieds, plantés de perches. Ces pièces de bois sont retenues au fond par des pierres. Thomas Lemieux va deux fois par jour à sa pêche, souvent la nuit selon les marées. Il y prend de l'esturgeon, du poisson blanc (corégone), du bar, du saumon, de l'anguille, de la carpe. Selon lui, sa pêche est une des plus anciennes et des plus fortes de la rive sud, après celle des Labrecque. Il dit parfois avoir à transporter huit cents livres de poissons, même douze cents livres lors des « coups d'anguilles » en automne; lors des pêches de la Saint-Pierre, de 500 à 800 anguilles peuvent se retrouver dans son *por*. Au printemps, on peut prendre jusqu'à 200 aloses de 2 ou 3 livres, et davantage lors des premières pêches où elles sont plus grasses. Il dispose d'une glacière où il entrepose son poisson, préparé le mercredi, puis monté par bateau le lendemain au marché à Québec. La pêche est démontée à la fin de novembre. Selon



- *Rodrigue et Misaël Labrecque le long de leur pêche de l'anse de Saint-Vallier en 1964. (Photographie : Fred Bruemmer. Source : Rodrigue Labrecque)*

6. *Henri Gingras, Saint-Michel de Bellechasse. Trois cents ans d'histoire 1678-1978, 1977, p. 197-198.*

le recensement de 1901, Thomas Lemieux tire annuellement 600 \$ de cette activité. Par comparaison, un pilote gagne 800 \$, tandis que marchands, menuisiers, cordonniers, bouchers ou forgerons peuvent alors faire entre 300 et 500 \$.

Napoléon Mercier achète cette pêche vers 1945 et il en tendra deux à la pointe : l'une faisant entre 75 et 100 pieds et se terminant par un petit coffre, et l'autre de plus de 600 pieds plus au sud-est. Selon le témoignage de Paul Mercier, des perches de 24 pieds, d'érable ou d'épinette rouge, étaient plantées à intervalle de six pieds. Le filet de 12 pieds de haut était fait de broche métallique. On y pêchait de l'alose, du poisson blanc, de l'esturgeon jaune et de l'anguille. Madame Mercier mettait en conserve de 300 à 400 boîtes de poisson annuellement. Les prises étaient vendues chez Ben Leclerc à Saint-Michel, chez Gingras à Saint-Nicolas ou à des particuliers. En 1945, le comté de Bellechasse totalise plus de 80 % des captures de la Côte-du-Sud et une douzaine de pêcheurs tendaient leur engin de pêche à Saint-Vallier. Onil Corriveau, Joseph Boulanger, Paul Boutin, Laurent Roy, René Lemieux et Jean-Yves Roy ont aussi tendu des pêches avant le déclin du milieu des années 1960. La pollution chimique et organique, la construction de barrages et de la Voie maritime du Saint-Laurent causant la destruction de frayères et le chambardement de la route migratoire des anguilles, ont eu pour conséquence la dégradation importante des eaux du fleuve. Dans le comté de Bellechasse, on a pêché 2571 quintaux d'anguilles en 1955, 799 en 1965 et seulement 80 en 1970, avant l'interdiction de cette activité.

Dans les villages côtiers de Bellechasse, selon les recensements, on trouvait à Saint-Michel en 1861, Honoré Bacquet et en 1871, Sauveur Dupré. Cette même année, à Beaumont, on retrouve

Abraham Larivé (pêcheur et chasseur), Peter McIntyre, presbytérien d'origine écossaise, Antoine Forgues et son fils Cyrille, ainsi que Charles Paquet. En 1891, signalons Napoléon Leclerc à Saint-Michel. On se doute que plus de cultivateurs riverains plantaient leurs fascines dans la glaise du fleuve, mais la pêche n'était pour la plupart qu'une activité accessoire. Henri Gingras relate l'expérience du capitaine Alphonse Bernier qui, en 1924, a fait le commerce d'anguilles avec les États-Unis. Le bateau servant à l'exportation empruntait la rivière Richelieu pour se rendre à New York⁶. Les années 1930 ont vu le commerce se développer avec l'Europe, mais la Guerre est venue mettre un terme à ces échanges. Les débouchés se concentrent alors sur le marché montréalais. Selon Clermont Bourget, en 1945, on trouve 41 pêches dans Bellechasse (12 à Saint-Vallier). Un sommet est atteint en 1965 alors qu'il y avait 55 pêches (19 pêches à Beaumont et 14 à Saint-Michel). Ce sursaut a pu être provoqué par la hausse des prix et la possibilité pour les pêcheurs de réclamer l'assurance-chômage durant les mois d'hiver. Cette manne dure peu, puisqu'à peine cinq ans plus tard, la pêche à l'anguille est interdite à cause de la pollution chimique. En 1970, il ne reste que 7 cultivateurs-pêcheurs et l'activité demeurera marginale avant de s'éteindre complètement dans la décennie 1980.



LA CHÈVRE OU LE CHÈVRE

RENÉ MINOT

Quand je suis allé voir ma voisine Agathe Denys, de Cassis et Mélisse, pour lui parler de ce numéro d'*Au fil des ans*, la fromagère souriante m'a montré un écrit des années 1970 sur LE chèvre. L'auteure, une journaliste française¹, y parle de savoir-faire traditionnels, d'élevage à l'ancienne, des dizaines de fromages de chèvre produits alors par plusieurs régions de France (dont le Chabichou de mon Poitou natal), et de quelques recettes de « cuisine au chèvre ».

C'était de la poésie... que je buvais comme du... « petit-lait », justement.

« C'est un fromage de talus, de bord de route, de plein champ, le petit frère pauvre et rugueux des pâtes nobles, un produit artisanal qui sent sa province de la croûte au cœur. [...] Il suffit d'une bouchée de "chèvre" pour retrouver des souvenirs qui vont de l'enfance aux vacances. »

J'ai craqué.

Fasciné, je me retrouvais : « À chaque souvenir correspond un goût de "chèvre différent", car sa saveur, selon la saison, l'endroit de pâture et l'humeur des chèvres, est changeante. [...] La chèvre est partout où l'herbe est plus rare, là où nul troupeau ne passerait. Elle suit l'homme autant que l'herbe, et son tempérament est vagabond. Elle n'a guère changé depuis les quadrupèdes de Buffon. »

L'auteure cite alors longuement cet illustre savant biologiste du Siècle des Lumières, dont j'avais lu — curieuse coïncidence — des centaines de pages par curiosité « biologique » quand j'étais un ado timide et ignorant. Buffon dit, de la chèvre : « Plus forte, plus légère, plus agile et

plus timide que la brebis, elle est vive, capricieuse, lascive et vagabonde. »

De fait, pour avoir, pendant mon enfance, maintes fois mené aux champs les cinq ou six chèvres de la ferme de mes parents paysans, je sais que la chèvre est curieuse, affectueuse, mais très indépendante.

Au pâturage, elle aime la variété des lieux et la variété des plantes. À la ferme de Cassis et Mélisse, quand elles vont aux champs, on les change souvent d'enclos. À l'inverse des moutons, auxquels on a longtemps reproché qu'ils « tondent » les champs où ils broutent, la chèvre se sert ici et là, au sol comme aux branches basses des arbres, à son goût.

Quand on « gardait » les chèvres, ma sœur et moi, c'était au retour de l'école, et nous avions nos « devoirs du soir » à faire. Comment voulez-vous réussir alors à garder une demi-douzaine de chèvres qui savent que, deux haies plus loin, il y a un champ de luzerne ou de jeune maïs? Combien de fois il a fallu leur courir après! Les chèvres, contrairement aux vaches, comprenaient nos signaux d'avertissement : « Brrré! » signifiait : « Je t'ai à l'œil, toi, la Blanche - ou la Grise! » Redoublé et plus sonore, « Brrrrré!! Brrrrré! », le cri devait s'accompagner d'un net mouvement du berger, sans quoi, dès qu'on remettait la tête dans nos cahiers de devoirs ou notre roman de Jules Verne, la belle filait en douce par la « musse » voisine (étroit sentier de passage au travers d'une haie). Plus malin, mon père savait les détourner de la tentation en offrant comme friandise une bouchée de pain...



René Minot est membre du comité de rédaction de la revue *Au fil des ans*. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2017)

1. Juliette Bois-riveaud, « Fromage de chèvre », dans *Connaissance de la campagne*, n° 20 (juin 1973), p. 64-71 et 93-94.

On ne lâchait pas notre chien de berger : lui, il restait là, non loin des vaches qu'on avait aussi à garder.

Et on se souvenait de cette histoire que nous contaient nos parents : Une fois, une bergère avait lancé son chien contre sa chèvre fugitive avec le cri rituel « *Mords-la! Mords-la!* » Exaspérée, elle hurlait : « *Minjhe-la! Minjhe-la!* » (= « *Mange-la!* », avec le même son « jh » qu'à *Saint-Jhorjhes* ou *Saint-Jhoseph de Beauce...*). Ni chèvre ni chien ne revenant, la « *beurjhère* » a découvert son pauvre cheptel égorgé, en train d'être dévoré par le toutou! Destin moins glorieux que celui de la chèvre de M. Seguin (aurait-il eu un nom québécois, celui-là?).

Cela dit, chez nous, on ne mangeait pas la viande de chèvre, mais on allait, sous la vieille halle du marché de Lezay, vendre les petits « besis » bêlants. Des chevreaux, on tire toujours des saucisses, y compris aujourd'hui dans Bellechasse.

Voilà pour LA chèvre.

La ferme Cassis et Mélisse célèbre ses 15 ans en 2019.

À l'origine, ses propriétaires, qui vivaient à vivre de la terre, songeaient à l'exploitation des « petits fruits », d'où le nom de cette ferme, une halte dans l'agro-tourisme bellechassois.

Madame Denys, la patronne, est peut-être plus connue par son prénom, tant sous la forme flamande Aagie que sous son équivalent français : Agathe. Titulaire d'un diplôme d'ingénieure agronome de sa Belgique natale, elle a délaissé la branche de l'agroforesterie pour se consacrer à l'élevage.

Dans les « hauts » de Bellechasse, peu propices à la culture des céréales, la production vivrière est restée variée et l'élevage a accompagné le développement économique dès l'installation des premiers colons : une ou deux vaches laitières, un cochon, parfois des moutons en plus d'un peu de volaille. La production laitière était florissante à la fin du XIX^e siècle, comme en témoignent les beurreries et les fromageries familiales dès les débuts de la mécanisation du traitement du lait. Mais des



- *Les chèvres en pâture à la belle saison. (Source : Artson Image. Photographie : Steeve Lapointe)*

chèvres, on n'en a guère vu alors dans nos parages.

Peut-être que les « caprinés » domestiques faisaient pâle figure devant la concurrence des cervidés sauvages locaux : les « chevreuils », lointains cousins de la chèvre des vieux pays. Son mâle, le bouc, suspect, n'a jamais eu, pour l'habitant qui se fait chasseur, la réputation d'un bon « buck » dans notre « Buckland »...

Quoi qu'il en soit, la taille assez restreinte des terres et, tout autant, la nature des sols de la ferme d'Agathe ont poussé celle-ci à s'orienter vers un cheptel caprin et vers la production laitière. Et tant qu'à avoir un produit brut de haute qualité, pourquoi ne pas le transformer ?

L'agronome est devenue fermière et fromagère. Elle a déniché, en Outaouais, un de ces maîtres fromagers français qui, depuis les années 1970, sont venus dans toutes les régions du Québec enseigner leur savoir-faire dans les usines de transformation du lait, et ont élargi la création de fromages à d'autres types que ceux

dont se régalaient déjà l'aristocratie anglaise et les Anglo-canadiens.

Il s'est même tenu chez Agathe, au rang de la Pointe-Lévis de Saint-Damien, une formation en fromagerie appliquée au lait de chèvre. Depuis lors, l'artisane est à l'œuvre.

Agro-tourisme, sans aucun doute. Mais il y a davantage : les produits élaborés (faisselle, quarks, affiné à pâte molle, meules à maturation comme le réputé Galarneau et le Tire-Lune) gardent une sorte de « transparence » qui me semble relayer un écho de la nourriture naturelle et bien dosée du terroir où vivent les « biquettes ».

Je suis né et j'ai grandi dans une ferme où ma mère faisait du fromage pour la consommation familiale : fromage « mou » dans la « fisselle » (notre mot régional pour la faisselle) et sucré à la gelée de groseille — d'où le « mamou rose » de mes 6 ou 8 ans... Et le « fromage dur », mûri au cellier sur feuilles de châtaignier ou de platane, dont les couleurs et le goût



- Les « arrêts gourmands » font le bonheur des visiteurs profitant au mieux des produits et des paysages de la région. (Source : Artson Image. Photographie : Steeve Lapointe)

me sont revenus en dégustant l'Agate d'Agathe...

Et voilà pour LE chèvre.

Son chèvre est produit par une de nos quatre fermes caprines de Bellechasse, dont deux font du fromage — l'autre, à Notre-Dame-Auxiliatrice-de-Buckland, a créé la Tomme du Maréchal. Les deux se sont valu des prix, mais la production d'Agathe est la seule à avoir reçu le label bio ÉCOCERT du Canada.

C'est d'ailleurs dans cette perspective de qualité d'une tradition alimentaire plurimillénaire que l'entreprise moderne de Cassis et Mélisse s'emploie à rester justement située : Agathe se considère comme une « artisane à l'œuvre », pour reprendre la formule du regroupement des « Économusées » dont le réseau international s'étend sur plusieurs pays.

La chèvre peut nous entraîner bien loin!

Pour le meilleur.

Mais restons dans Bellechasse : on y trouve aussi le meilleur – que je livre presque en confidence aux lecteurs d'*Au fil des ans*.

J'ai trouvé, à l'autre bout de mon village d'Armagh, un cuisinier professionnel d'ici — et éleveur de moutons — qui a bourlingué en Europe et séjourné dans « ma » province poitevine. Il y a vu et dégusté, entre autres, le « fromaget » que mentionne la journaliste Boisriveaud : c'est un gâteau au fromage avec base de faisselle de chèvre, et qu'on appelle plus généralement « tourteau fromagé », une délicieuse spécialité festive très particulière et difficile à réussir. À Noël dernier, recevant mes enfants qui connaissent ce dessert, cet « artiste » armageois nous en a préparé grâce à la production d'Agathe : avec le chèvre, un régali!

Une première pour lui, pour eux ; une exclusivité dans Bellechasse!

6. *Henri Gingras, Saint-Michel de Bellechasse. Trois cents ans d'histoire 1678-1978, 1977, p.197-198.*

• *La fromagère Aagje Denys. (Source : Cassis et Mélisse)*

L'ALIMENTATION RESPONSABLE

LUCIE FILLION

Pas une seule journée ne passe sans qu'on entende parler d'alimentation. Et il y a tellement d'informations contradictoires qui sont véhiculées qu'il est difficile de s'y retrouver. Prévention du cancer, lutte contre les maladies cardiovasculaires ou l'obésité, c'est à coups de grande publicité qu'on nous vante les mérites des antioxydants, des probiotiques, des bons gras, des bons sucres, des fibres et bien d'autres molécules présentes dans les aliments. Et comme si ce n'était pas assez d'avoir à choisir nos aliments pour les bienfaits qu'ils peuvent apporter à notre santé, un nouveau concept a tranquillement fait son apparition : l'alimentation responsable.

Difficile à appliquer lorsqu'on souhaite manger santé? Non, car en fait, il suffit de s'inspirer de nos ancêtres parce que, dans le bon vieux temps, les gens s'alimentaient de façon simple et modeste et par le fait même, ils pratiquaient déjà ce que l'on présente aujourd'hui comme étant l'alimentation responsable. Et depuis le temps, plusieurs études ont confirmé les bienfaits pour la santé de plusieurs aliments traditionnellement consommés au Québec.

Sans dresser une liste exhaustive, les principales recommandations à suivre, pour adopter une alimentation saine, respectent aussi le concept d'alimentation responsable :

1. MANGER MOINS DE VIANDE; FAVORISER LES ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE. Qui ne connaît pas les traditionnelles fèves au lard ou la soupe aux pois? Ces mets ont

été fort utiles pour réussir à nourrir les familles nombreuses lorsque l'argent était rare. Et quoiqu'on les associe trop souvent aux mets traditionnels québécois, ces mets sont encore au goût du jour puisqu'ils apportent des protéines d'origine végétale et aident à diminuer la consommation de viande. De plus, ils fournissent plusieurs vitamines et minéraux en plus d'être une bonne source de fibres alimentaires.

2. PRIVILÉGIER LES ALIMENTS DE BASE, EN PRENANT PLAISIR À CUISINER D'AVANTAGE. La cuisine de nos aïeux était simple et se résumait à utiliser des aliments de base qui provenaient de l'agriculture et de l'élevage effectués pour assurer leur subsistance. Dépendamment des époques, les Bellechassois ont pratiqué la culture des céréales, notamment le blé, mais aussi certaines cultures plus marginales comme l'avoine, l'orge et le lin. Les agriculteurs faisaient un peu d'élevage. Le bœuf ayant longtemps été réservé comme animal de trait, les habitants consommaient surtout du porc, du mouton et quelques volailles qui leur fournissaient aussi des œufs. Les potagers fournissaient les légumes. Certaines familles produisaient du sirop d'érable et cultivaient des petits fruits.

Cuisiner faisait partie de la vie et si on voulait bien manger, il fallait savoir cuisiner! Pourtant simple, cette pratique s'est perdue, puisqu'elle n'est plus enseignée dans les écoles et que, de nos jours, les parents manquent de temps pour montrer comment faire à leurs enfants. Devant le taux alarmant d'obésité chez les



Lucie Fillion est membre du conseil d'administration de la Société historique de Bellechasse et nutritionniste.

jeunes, des projets voient le jour dans certaines écoles afin d'aider à développer les compétences alimentaires et culinaires des jeunes. Ce sont de beaux projets, mais plus près de nous, il est aussi possible d'améliorer la situation en essayant tout simplement d'impliquer les enfants dans la préparation des repas. Et lorsque les parents n'ont pas le temps de le faire, c'est un plaisir assuré pour les grands-parents qui initieront leurs petits-enfants au plaisir de cuisiner !

3. MANGER MOINS D'ALIMENTS TRANSFORMÉS. La transformation des aliments se résumait à saler et sécher les aliments pour les conserver plus longtemps. La mise en conserve permettait aussi de manger des aliments hors saison. L'on était loin des aliments ultra-transformés que l'on peut se procurer de nos jours, qui sont riches en gras et en sucres, qui contiennent de nombreux additifs alimentaires et beaucoup de sel. Si on avait rédigé la liste d'ingrédients des mets d'antan, aucun nom étrange ou incompréhensible n'y aurait figuré. Chacun savait ce qu'il mangeait, ce qui n'est pas toujours le cas de nos jours... Manger comme nos ancêtres c'est retourner à des aliments moins transformés qui sont souvent plus nutritifs.

4. PRIORISER LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON. Les familles se devaient d'avoir un potager si les gens voulaient manger des légumes. L'on y retrouvait fréquemment des pommes de terre, carottes, choux, navets et autres légumes racines comme les betteraves. Pour prolonger leur conservation, nos ancêtres les entreposaient dans le sable. Cette méthode offrait de nombreux avantages, puisque le sable protège contre les microbes et les pathogènes, conserve l'humidité, réduit l'apport en oxygène et garde les légumes au frais. Et pour pouvoir manger des légumes ou des fruits à l'année, les marinades et les confitures étaient la solution. Plus salées ou

sucrées que les produits frais, mais contenant encore une certaine valeur nutritive, les conserves agrémentaient le repas.

Pas de méthode compliquée, mais des légumes à l'année ! Et pas d'empreinte écologique, car les produits consommés ne viennent pas du bout du monde et ne parcourent pas des milliers de kilomètres avant d'être consommés. En plus, tous ces légumes du potager traditionnel regorgeaient d'antioxydants et de phytonutriments qui aideraient à prévenir certains types de cancers, ou qui exercent des bienfaits maintenant reconnus pour la santé.

5. SAVOURER DES REPAS DE QUALITÉ ET PRENDRE LE TEMPS DE MANGER DE BONS ALIMENTS ET LES APPRÉCIER. Les familles étaient nombreuses, mais les gens mangeaient ensemble. Pas question de manger en écoutant la télévision ou en regardant son téléphone cellulaire, il n'y en avait pas !

Prendre le temps de manger et de savourer ses aliments, c'est aussi une façon de faire qui s'est perdue. Plusieurs nutritionnistes suggèrent maintenant d'adopter l'alimentation intuitive qui consiste à prendre conscience de ce que l'on mange et de savourer les aliments. Cette façon de faire pourrait aider bien des gens à mieux s'alimenter et à maintenir leur poids santé. Cette approche semble être une nouveauté, mais en fait, elle consiste uniquement à prendre le temps de manger comme dans le bon vieux temps...



RÉFÉRENCES

BEAUDOIN, André, « Mon pays, c'est d'abord l'hiver », dans *Au fil des ans*, vol. 17, n° 4 (automne 2005), p. 18-31.

EXTENSO, « L'alimentation responsable, c'est quoi au juste ? », 2012.

LA VIRÉE GOURMANDE HIVERNALE

OPHÉLIE GONTHIER

La Virée gourmande hivernale est l'une des trois Grandes Virées de Bellechasse prévues pour l'année 2019 et initiées par La Contrée en montagnes dans Bellechasse. C'est Tourisme Bellechasse et ses collaborateurs qui sont à pied d'œuvre pour organiser trois virées aux thématiques bien différentes : une virée gourmande, une virée des créateurs et une virée vélo. L'objectif du projet est d'augmenter l'achalandage et les retombées économiques au sein des entreprises visitées, pour chaque virée.

La Virée gourmande hivernale est la première des trois virées prévues à avoir vu le jour. Elle s'est tenue le samedi 23 mars dernier et avait pour objectifs : d'une part de pousser la population lo-

cale et touristique à visiter le territoire hors de la haute saison touristique; et d'autre part, d'encourager les visiteurs à l'achat local par la mise en valeur de l'agrotourisme et des circuits courts dans la MRC de Bellechasse.

L'activité s'est déroulée le temps d'une journée et a accueilli une trentaine de curieux et d'amateurs de saveurs locales pour leur faire découvrir, par la formule « tour guidé en autobus », le savoir-faire et le terroir bellechassois dans sa meilleure expression.

Ainsi, ce sont cinq entreprises agrotouristiques bellechassoises qui se sont manifestées pour faire partie du circuit de la journée. Le vignoble Domaine Bel-Chas, la fromagerie fermière Cassis et Mélisse,



Ophélie Gonthier est agente touristique pour la MRC de Bellechasse. (Photographie : Cégep de Matane Fondation)



• Visite du Domain Bel-Chas à Saint-Charles-de-Bellechasse, lors de la Virée gourmande hivernale. (Photographie : Nicolas Godbout)

le Ricaneux et la Fromagerie du terroir de Bellechasse ont accueilli à tour de rôle les visiteurs pour une visite privée et un atelier de dégustation des produits fabriqués sur place.

Pour agrémenter cette journée, un dîner mettant en vedette les produits d'autres entreprises gourmandes du territoire a été organisé au Pub de la Contrée et Microbrasserie de Bellechasse, dans le village de Notre-Dame-Auxiliatrice-de-Buckland. Sur place, deux musiciens, Martin et Capucine, ont assuré une ambiance musicale traditionnelle avec leurs violons. Un beau moment de partage en somme!

Avant de terminer, notons la présence, tout au long de la journée, de Nicolas Godbout, ethnologue conteur de Saint-Raphaël. Celui-ci avait pour rôle l'animation des moments de transfert en autobus entre chaque entreprise visitée. Il a ainsi partagé avec le groupe ses recherches préliminaires sur l'identité culinaire et agroalimentaire bellechassoise avec une passion indéniable.

En un mot, l'activité fut un succès remarquable! L'ambiance au sein du groupe était joyeuse, et l'accueil des artisans-producteurs particulièrement chaleureux et empreint d'une passion reflétant la grande implication de tous dans le milieu agrotouristique bellechassois.



- *Dans l'autobus, l'ethnologue conteur Nicolas Godbout anime la première des Grandes virées de Bellechasse. (Source : CÉB)*

DOUCEURS BELLECHASSOISES À L'INTERNATIONAL

RENÉ MINOT

Le patron de la prestigieuse pâtisserie milanaise Ernst Knam était de passage dans Bellechasse, fin mars dernier. Ce maître chocolatier, italien de naissance, mais d'origine allemande, a parcouru le monde pour y découvrir des recettes et surtout des ingrédients pour enrichir son art.

Sa notoriété internationale est venue s'alimenter de celle que commence à avoir, en Bellechasse, la ressource alimentaire qu'est la sève d'érable, avec les bienfaits des dérivés sucrés de l'acériculture moderne. Rappelons-le : les techniques acéricoles contemporaines, nées chez nous, sont illustrées par l'immense travail de recherche de l'éminent Bellechassois — et membre toujours très actif de notre

SHB — qu'est Réjean Bilodeau, de Saint-Damien-de-Buckland. C'est donc dans la droite ligne du numéro d'*Au fil des ans* sur le thème du « temps des sucres » (hiver 2018), que s'inscrit la rencontre dont la presse régionale, le 20 mars 2019, a déjà témoigné¹.

Pour qu'un grand chef pâtissier de très forte notoriété à l'international arrive jusque dans nos hauts de Bellechasse afin d'y goûter les douceurs de nos produits, il a fallu plus que la convergence espérée par nos acériculteurs locaux. Le « terrain » a été préparé depuis plusieurs années par un travail méthodique d'identification et de diffusion de notre patrimoine acéricole régional. L'artisan principal en est Réjean Bilodeau.



1. *Serge Lamontagne, « Un chef-pâtissier italien de renom de passage dans Bellechasse », dans La Voix du Sud, 20 mars 2019.*

• *Le chef-pâtissier Ernst Knam en pleine discussion avec Claude Le-page, Daniel Pouliot et Réjean Bilodeau. (Photographie : Serge Lamontagne. Source : La Voix du Sud)*

Réjean a su évaluer le « terreau » géographique, historique et humain unique que sont nos traditions liées à l'érable, et il en a publié l'histoire en traversant les temps de Jacques Cartier, des grands intendants des XVII^e et XVIII^e siècles. Au XIX^e, sont venues, jusque dans nos forêts, les premières poussées industrielles, suivies de leur cortège d'inventions et de mises en marché.

Le XX^e siècle a été celui de la meilleure des inventivités : celle qui, comme les frères Chabot me le disaient, à Saint-Lazare, au printemps 2018, repose sur les qualités humaines des « vieux » : ce sont leurs parents, leurs grands-parents qui leur ont appris à travailler et à se débrouiller. Les ingénieurs d'aujourd'hui sont les fils et les filles des « ingénieux » de jadis.

Voilà le patrimoine que vient retrouver en Amérique une délégation européenne, à vocation internationale, qui cherche le meilleur de nos traditions. Cette rencontre, elle s'est faite surtout à Buckland : on a fraternisé au Pub de la Contrée, on a visité la « cabane » (en fait, un atelier ultramoderne) des frères Gilles et Normand Aubin : « une des plus jolies que je connaisse », note Réjean Bilodeau, avec « son design particulier qui réserve une place privilégiée à la famille sans

nuire aux opérations de fabrication du sirop d'érable » ; et sur le chemin du retour vers Québec, arrêt chez Réjean.

Bien sûr, les Italiens présents ont rencontré plusieurs notables locaux et certaines des personnes qui ont été les intermédiaires indispensables à ce genre de rencontre. Notons que tout cela a aussi été rendu possible par le MAPAQ, qui œuvre depuis des décennies à faire connaître les produits du Québec dans maints autres pays ; et par la MRC de Bellechasse, avec notamment la contribution sans faille de Claude Lepage.

La SHB n'était pas en reste, puisque son président, Michel Tardif, a aussi joué un rôle dans cette ouverture sur l'international. Il lui revient le mot de la fin : « Lorsque les gens de Bellechasse s'unissent, tout devient possible ».

Au revoir, Monsieur Ernst Knam !



CHRONIQUE

RAPPORT ANNUEL

Le dimanche 28 avril 2019 se tenait, à Saint-Nazaire, l'assemblée générale annuelle des membres de la Société historique de Bellechasse. Préalablement à l'AGA, les membres présents ont été invités à une visite, commentée par Claude Lachance, de l'église de Saint-Nazaire. Construite en 1925, repeinte en 1950 et en 1975, elle attend maintenant patiemment un « relent » d'amour. Seule église en Bellechasse encore chauffée au bois, la plupart du temps on ne la chauffe plus.

Suite à cette visite, les 36 membres ont pris place à la salle communautaire. C'est le maire de Saint-Nazaire et préfet de la MRC de Bellechasse, Clément Fillion, qui a accueilli les membres avec un mot de bienvenue.

Le président de la SHB, Michel Tardif a ensuite pris la parole pour remercier les membres présents et présenter les membres du conseil d'administration.

Le rapport financier a aussi été présenté et a montré des revenus (produits) de 75272 \$ en 2018 pour des dépenses (charges) de 86332 \$, soit un manque à gagner de 11060 \$. Ce manque à gagner provient essentiellement de la diminution de la valeur de l'inventaire qui est passée de 31780 \$ en 2017 à 12125 \$ en 2018, diminution due à la valeur accordée aux 700 revues (vol. 29, n° 2) toujours en inventaire. Toutefois, l'avoir en caisse de la SHB, passant de 41274 \$ en 2017 à 53143 \$ en 2018, montre la bonne santé financière de la SHB.

Le projet de vente du volume sur les écoles de rang a permis, en 2018, d'écouler 218 volumes pour des ventes de 10363,15 \$, ce qui, au 31 décembre 2018, a fait monter les ventes globales à 49983,15 \$, alors que les dépenses totales avaient été de 57996,67 \$. Comme on peut le constater, le projet n'aurait pas pu être rentable sans l'apport des dons et subventions et les retours de taxes, qui se sont élevés à 16236 \$, faisant ainsi passer les revenus à plus de 66000 \$, en regard des dépenses de 58000 \$. Le nombre total de volumes vendus au 28 avril 2019 est maintenant, depuis sa parution en octobre 2017, de 1067 sur un inventaire de départ de 1200 volumes.

Le rapport annuel du président a fait état des activités menées par l'ensemble des membres du CA en 2018, en soulignant que le projet Archives-Bellechasse avait occupé une part majeure des activités et

par
**Michel
TARDIF**
président de la
Société historique
de Bellechasse

qu'on peut s'en faire une idée avec le vol. 31, n° 1, de la revue *Au fil des ans*. Le président a aussi annoncé les activités prévues en 2019, notamment la conférence de Clara Frenette-Tremblay qui se tiendra au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier le 3 août 2019. Cette conférence sur le patrimoine maritime de Bellechasse sera suivie d'un vernissage auquel sont conviés tous les membres de la SHB. Vous trouverez dans ce numéro, un encart avec toutes les activités du Domaine Pointe-de-Saint-Vallier pour l'été 2019. Cette conférence et ce vernissage seront accompagnés d'une exposition du 3 au 26 août 2019.

Le président en a profité pour remercier les membres du conseil d'administration de leur implication. Premièrement, Pierre Lefebvre qui, tout en ayant œuvré au sein de la SHB depuis une dizaine d'années, a accepté au cours des deux dernières années de siéger au conseil d'administration. Après avoir encadré le projet d'inventaire du patrimoine bâti en 2012, avoir travaillé à la restauration de la petite école de rang de Saint-Charles, il est aussi le père du projet Archives-Bellechasse : sans lui ce projet n'aurait jamais pu atteindre une telle notoriété. Bien qu'il ait déménagé hors Bellechasse et se soit retiré du CA, il a accepté de poursuivre la supervision de l'équipe œuvrant à ce fabuleux défi, en plus de poursuivre son rôle de webmestre du site Internet de la SHB. Merci, Pierre.

Merci à Clara Frenette-Tremblay et à Éric Légaré-Roussin d'avoir, au cours des dernières années, porté aussi le dossier Archives-Bellechasse et d'avoir accepté au cours de la dernière année de siéger au CA de la SHB. Votre déménagement hors Bellechasse et votre retrait du CA nous offrent l'occasion de vous souhaiter l'atteinte de vos plus grands rêves. Merci, Clara; merci, Éric.

Merci à Sylvianne Breton et Denise Pouliot d'avoir accepté de vous joindre au CA de la SHB. L'année 2018 était une année d'apprentissage, l'année 2019 en sera une d'implication plus grande. Merci, Sylvianne et Denise.

Merci à Lucie Fillion d'avoir accepté pour une quatrième année d'être la secrétaire de la SHB. Merci, Lucie.

Merci à André Bouchard d'avoir accepté de m'appuyer dans les fonctions de trésorier en 2018 et en 2019 : nous trouverons un rôle et des fonctions qui te plairont davantage. Merci, André.

Merci à Marie-Josée Deschênes et à tous les membres de son équipe de rédaction de notre revue *Au fil des ans* pour la qualité de la revue que nous avons le plaisir de lire quatre fois par année. Merci, Ginette; merci, René; merci, Nicolas; et merci, Marie-Josée.

En terminant, merci à Pierre Prévost, un vice-président exceptionnel, un auteur prolifique, un conférencier reconnu, un ami solide. Merci, Pierre.

Par la suite, Marie-Josée Deschênes, rédactrice en chef de la revue *Au fil des ans*, a fait la présentation des quatre numéros de 2018, ceux de la 30^e année de publication de notre

revue. Rappelons que le premier numéro a paru à l'automne 1989.

Les 36 membres présents à l'assemblée générale annuelle ont ensuite ratifié les actes des membres du CA en 2018.

Le conseil d'administration a aussi proposé aux membres de l'assemblée générale annuelle l'ajout d'un article aux règlements généraux, portant sur la politique de la SHB face à toute forme de harcèlement.

Cinq postes devenaient vacants au conseil d'administration, avec la tenue de cette assemblée générale annuelle, soit trois pour fin de terme, Clara Frenette-Tremblay, Pierre Prévost et Michel Tardif; et deux pour cause de retrait du CA de fait de déménagement, soit Pierre Lefebvre et Éric Légaré-Roussin.

Clara déménageant à Saint-Fulgence au Lac Saint-Jean ne sollicita pas de nouveau mandat et Gilles Demers, de Saint-Léon, fut élu à ce poste. Pierre Prévost et Michel Tardif acceptèrent de reprendre un nouveau mandat de trois ans. Pierre Lefebvre, ayant déménagé à Sillery (Québec), ne sollicita pas de nouveau mandat et le terme d'un an restant à son mandat fut accepté par Louis Gosselin, de Saint-Gervais. Éric Légaré-Roussin, avec son départ pour Sainte-Anne-de-la-Pocatière, laissa un poste vacant pour un terme d'une année. Le conseil d'administration veillera à combler ce poste. Si vous êtes intéressé à un terme d'une année, n'hésitez pas à nous contacter. Merci à Yvan Deblois, de Sainte-Claire, qui a agi comme président d'élection.

Lors de la parole aux membres, Gaston Cadrin nous a parlé de son projet de commémorer les excommuniés d'autrefois à La Durantaye et Saint-Michel, par l'installation d'une plaque et d'une statue.

Plusieurs prix de présences ont été remis à des membres présents.

- *Assemblée générale annuelle de la SHB, le 28 avril 2019, à Saint-Nazaire. (Photographie : Marie-Josée Deschênes)*



CHRONIQUE

UN ÉTÉ DE RIRES DANS LE VENT



par
**Denise
 ROY**
 présidente de la
 corporation du
 Domaine Pointe-
 de-Saint-Vallier

Avril arrivé, le Domaine Pointe-de-Saint-Vallier sort peu à peu de sa torpeur. Pensons au brave vieux manoir qui résiste à l'assaut des vents rageurs du nordet, lesquels fouettent la côte depuis tant de siècles.

Les beaux jours revenus, des bénévoles amoureux du Domaine et œuvrant en équipe, s'activent à chasser toutes traces de violences hivernales. Ils préparent les lieux pour la saison animée qui s'annonce. On nettoie le terrain, on rafraîchit les bâtiments, car bientôt, vous vous pointerez comme les oies des neiges.

Dès le 19 mai, nous accueillons les amants de la nature pour qui les oiseaux chanteurs, les arbres, les fleurs printanières des sous-bois et des rivages livrent leurs secrets séculaires par l'entremise de spécialistes. Le 23 juin, une ornithologue passionnée nous racontera avec moult détails son safari en Afrique du Sud. En juillet, un entomologiste explorera les jardins et les champs avec les enfants, tandis qu'un astronome guidera l'exploration de la Voie Lactée. De plus, la gent ailée ornera les murs de la grange grâce à des membres du Club de photos Dimension.

Lors d'une promenade contée, Louis Gauthier nous raconte l'histoire de son grand-père, Arthur Amos, qui a donné au Domaine son essor en plantant des centaines d'arbres d'espèces variées, et en transformant les champs en jardins et en espaces de divertissement ayant tous les attraits des villas qui se construisaient à Murray Bay, au début du XX^e siècle.

D'ailleurs, les 6 et 7 juillet, lors des journées consacrées au Patrimoine, la conservatrice du musée de Charlevoix, Julie Côté, nous décrira la villégiature dans cette région et établira des parallèles entre les riches villas et le Domaine Murval qu'Arthur Amos a développé entre 1923 et 1940, à Saint-Vallier. Y seront abordés également le terrain de golf et les souvenirs d'une intendante des domestiques de cette époque. Le lendemain, l'accent sera mis sur le travail ingénieux d'un restaurateur de Patrimoine, Raynald Bilodeau, et Jacques Archambault, directeur général de L'Héritage canadien du Québec, parlera des responsabilités et des contraintes rattachées à la mission de l'organisme, soit la conservation. Vous qui aimez l'histoire, ne

manquez pas ce rendez-vous avec l'histoire de notre site patrimonial.

Du 19 au 21 juillet, 15 artistes peintres, photographes et aquarellistes occuperont le Domaine lors de l'événement « Ouverture sur l'art pictural et l'environnement ». Venez apprécier leurs œuvres exposées dans la grange et parcourez le site à leur rencontre. S'ajoutent deux activités : le 20, le maître-verrier Jean-Yves Richard parlera de son art et le 21, un mini-symposium de peinture rassemblera des jeunes de 10 ans et plus. Une fin de semaine artistique prometteuse en découvertes de nouveaux talents de la région de Bellechasse.

D'autres expositions reflèteront les thèmes explorés pendant l'été. Le 3 août, lors d'une conférence, l'archiviste Clara Frenette présentera l'exposition Bellechasse, d'un courant à l'autre, composée de photographies d'archives et réalisée pour le compte de la Société historique de Bellechasse. Le vernissage aura lieu après la conférence. L'exposition durera jusqu'au 26 août. Suivra l'exposition « La vie dans les petites écoles de rang », exposition de photographies d'archives agrandies qui couvriront les murs de la grange. L'auteur Robert Tessier agira comme guide du 31 août au 2 septembre, à 14 h.

Toujours soucieux de connaître nos racines, nous réservons à l'histoire une place importante dans la programmation. Nous

- *Visite estivale du Domaine Pointe-de-Saint-Vallier. (Photographie : Pierre Vézina)*



savons que des mercenaires allemands ont aidé les soldats anglais à contrer l'invasion américaine. Plusieurs sont restés au Québec. Le 16 juin, Claude Crégheur, lui-même d'origine allemande, parlera de la présence allemande au Québec, et plus particulièrement à Saint-Vallier, Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud et Montmagny. Il démystifiera aussi le patronyme Amos. L'historien Gaston Deschênes, quant à lui, nous dira qu'il ne faut pas croire tout ce qu'on lit : parfois, certains auteurs, dont Philippe Aubert de Gaspé, font des entorses à la réalité pour enrichir l'intrigue...

La littérature n'est pas en reste puisque deux poètes, accompagnés de musiciens, liront de leurs poèmes. Les contes seront aussi à l'honneur : « Contes sous les étoiles » avec Arleen Thibault, et la « Matinée conTHÉe » en partenariat avec le festival *Contes du Littoral en Bellechasse*. De plus, la saison se termine avec un échange autour des œuvres de la romancière Gabrielle Roy et un témoignage de Guy Lemieux qui a eu la chance de la connaître.

La série « Les beaux dimanches du Domaine » convie les mélomanes à des concerts de qualité. Pour la première fois, le violoncelle résonnera dans le manoir faisant écho à la voix de la contralto dans un concert lyrique, « Élégie d'amour ». Puis, le piano vibrera sous les doigts de deux complices, le maître et l'élève. Au cœur de l'été, la musique traditionnelle du groupe bellechassois *Chick-À-Dée* donnera des ailes aux pieds en rendant hommage à la *Bottine Souriante*. L'Ensemble *J'ay pris amours* revient nous présenter la musique de l'époque de la Corrivaux. Concert créé pour le Domaine l'an passé. Pour clore la saison, quoi de mieux que le piano jazzé ! Après chaque concert, les mélomanes sont accueillis pour l'heure du thé, moments intimes partagés entre amoureux de la musique.

Propriété de L'Héritage canadien du Québec et de Conservation de la nature — Canada, le Domaine s'anime pendant l'été grâce à la Corporation et à ses bénévoles. Faire vivre des expériences signifiantes dans le manoir, sur le site, dans la grange, voilà ce qui nous anime. Au fil des années, le Domaine est devenu un lieu rassembleur incontournable de diffusion culturelle en Bellechasse en plus d'être un site patrimonial axé sur le bien-être, la connaissance et le partage.

Cet été, les rires retentiront dans le vent à la manière des cerfs-volants qui égayeront le ciel du 24 juin. Vous en entendrez l'écho infini.

Bienvenue au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier.



NOTICE

HOMMAGE À FRANÇOISE BOURGAULT

« Quand on parle de la mort, c'est comme si l'on ouvrait une porte vers l'inconnu. Un inconnu qui frappe en plein front et qui demande qu'on ait des amis pour y faire face. » (François Bourgault)

Françoise Bourgault est décédée au matin du vendredi 12 avril 2019. Enseignante avant tout, elle a fait carrière plusieurs années durant à Loretteville, où les élèves la considéraient comme « *la meilleure prof de maths* » de la polyvalente. Avec son conjoint Bernard, elle a pu réaliser un rêve de retraite : exploiter une sucrerie.

Françoise était reconnue pour être dynamique, dévouée, engagée, généreuse, brillante, ouverte d'esprit, fonceuse, persévérante. Impliquée dans la mise en valeur de son Standon natal, Françoise a contribué à la création de la Société du patrimoine de Saint-Léon dont découlent le musée *Espaces mémoires*, le *Circuit patrimonial* et les *Symposiums artistiques patrimoniaux*. À une autre échelle, elle faisait partie du Comité consultatif de développement culturel de la MRC de Bellechasse.

En 2013, la MRC de Bellechasse lui attribuait le prix du Patrimoine, « Interprétation et diffusion ».

La SHB salue l'œuvre et le rayonnement de cette femme exemplaire.



- Françoise Bourgault, 1947-2019. (Source : Artson Image. Photographie : Steeve Lapointe)



MRC
de Bellechasse

Bellechasse

...QUE DE BELLES CHOSES!