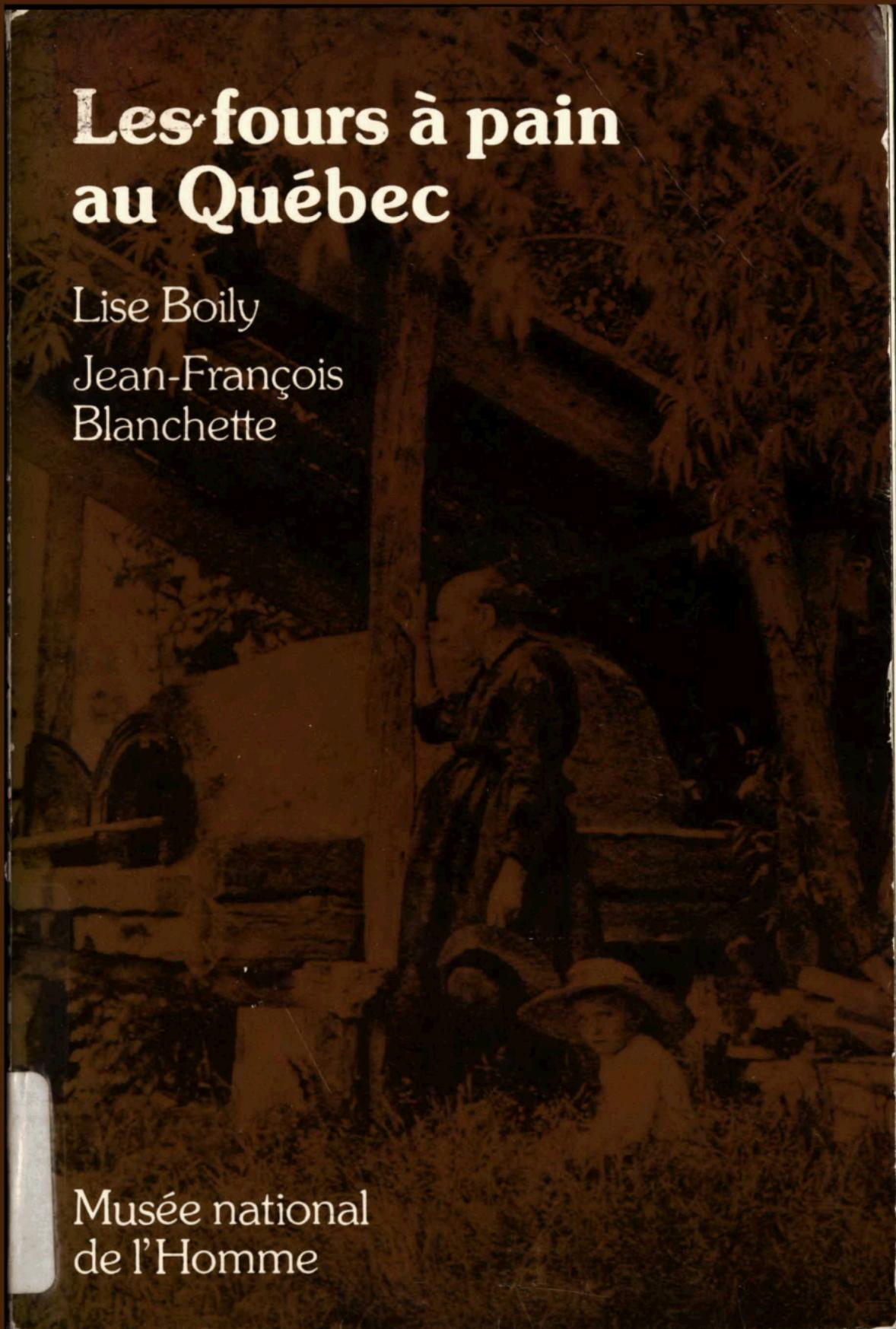


Les fours à pain au Québec

Lise Boily

Jean-François
Blanchette

Musée national
de l'Homme



Les fours à pain
au Québec

À Paul et Rachelle Carpentier

Musée national de l'Homme
Musées nationaux du Canada

National Museum of Man
National Museums of Canada

Conseil d'administration

Board of Trustees

Mr. George Ignatieff
M. André Bachand
Dr. W.E. Beckel
M. Jean des Gagniers
Mr. R.H. Kroft
M^{me} Marie-Paule LaBrègue
Mr. J.F. Longstaffe
M. Charles A. Lussier
Mr. Gower Markle
Dr. B. Margaret Meagher
Dr. William G. Schneider
M. Léon Simard
M^{me} Marie Tellier
Dr. Sally Weaver

Chairman
Vice-Président
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member

Secrétaire général

Secretary General

Mr. Bernard Ostry

Directeur
Musée national de l'Homme

Director
National Museum of Man

Dr. William E. Taylor, Jr.

Chef
Centre canadien d'études
sur la Culture traditionnelle

Chief
Canadian Centre
for Folk Culture Studies

M^{me} Carmen Roy

Conception graphique

Design

Jacques Charette et Associés Ltée

Révision

Staff editor

Madeleine Choquette-Delvaux

Les fours à pain au Québec

Lise Boily
Jean-François Blanchette

ISBN 0-660-00004-0







©Droits réservés au nom de la Couronne
Musée national de l'Homme
Musées nationaux du Canada
Ottawa, Canada
Premier trimestre 1976

N° de catalogue NM92-48/1975F

L'éditeur remplit les commandes postales
adressées aux
Musées nationaux du Canada
Service de distribution
Ottawa, Ontario

K1A 0M8

T0987654321
A79876

Imprimé au Canada

©Crown copyrights reserved
National Museum of Man
National Museums of Canada
Ottawa, Canada
First quarter 1976

Catalogue No. NM92-48/1975F

Available by mail
from the
National Museums of Canada
Marketing Services
Ottawa, Ontario

K1A 0M8

P0987654321
Y79876

Printed in Canada

Table des matières

Introduction. 1

Chapitre I

Les fours, 9

- Les fours d'extérieur, 12
- Les fours d'intérieur, 28
- Les diverses utilisations du four, 28
- Tableaux représentatifs, 32
- Considérations typologiques, 38
- Les faiseurs de fours, 40

Chapitre II

La construction d'un four à pain en terre à la rivière à Mars, 45

- Le bâti, 48
- L'âtre, 48
- Les portes, 51
- Le gabarit, 51
- La voûte, 54
- L'abri, 58
- Le séchage et la cuisson du four, 58

Chapitre III

Le pain, 73

- Les grains et farines, 76
- Les levains, 80
- La boulange, 84
- La préparation du four, 86*
- L'enfouement, 87*
- Le défouement, 91*
- Les sortes de pain, 92
- La consommation, 92

Chapitre IV

La tradition orale, 95

- Les dictons et expressions populaires, 97
- Les chansons, 100
- Les contes et légendes, 101
- Les croyances populaires, sorts et conjurations, et présages, 102

- Conclusion, 105
- Lexique, 107
- Notes, 113
- Les informateurs, 119
- Bibliographie, 123

Note des éditeurs

La couleur du langage des informateurs est l'un des éléments les plus pittoresques de l'ouvrage. Certains termes sont typiquement québécois et le lecteur les comprendra sans peine. D'autres sont des régionalismes un peu moins connus, tandis qu'un certain nombre de mots désignant des matériaux et des techniques forment un vocabulaire assez inusité.

Il nous a semblé oiseux de farcir le texte d'italiques. Nous avons donc accepté comme courants les mots que définit le dictionnaire Bélisle, ne retenant les italiques que pour ceux qui ne s'y trouvent pas. Le lecteur trouvera la définition de ces derniers, entre autres, dans le lexique qui complète l'ouvrage.

Introduction

«Le four à pain n'est pas un four à pain.»

Cette affirmation semble bizarre pour présenter un ouvrage s'intitulant *Les fours à pain au Québec*. Nous voulons signifier par là que l'utilisation de ce four ne se limite pas à la cuisson du pain, mais qu'elle s'étend également à d'autres fonctions culinaires et domestiques.

Il y a plus; le four à pain en tant qu'élément matériel issu de la culture témoigne des autres sous-systèmes culturels tels l'économique, le social, le langage, le psychologique et les croyances.*

Ce travail tend à démontrer l'utilité de joindre les recherches sur la culture matérielle aux autres composantes du tout culturel. Le four à pain, loin d'être uniquement un objet, reflète une technique, un milieu physique, un niveau de vie, une organisation spatiale, une perception des choses, un mode de vie. On peut donc considérer le four comme un fait culturel total.

L'étude du four à pain fait appel également à une notion de plus en plus répandue, celle des modes de nutrition. Celle-ci renvoie à l'ensemble des idées et des activités que partagent les membres d'une même société concernant «la conceptualisation et l'évaluation, l'acquisition, la distribution, la conservation, la préparation et la consommation des aliments». ¹ Le fait de rattacher le four à pain à l'ensemble de la culture englobe cette notion à juste titre.

Grâce à une méthodologie rigoureuse, nous avons pu recueillir une documentation considérable dans divers dépôts d'archives et chez de nombreux informateurs, particulièrement dans les campagnes québécoises,

* On lira avec intérêt les travaux de James Deetz, Lewis Binford et David Clarke qui démontrent le lien des sous-systèmes de la culture et l'importance de considérer la culture matérielle dans une perspective englobante.

dont les plus révélatrices ont été celles du Saguenay-Lac-Saint-Jean, de Charlevoix, de Montmorency, de la Beauce et de Lotbinière et de la Rive Sud jusqu'à l'extrémité de la péninsule gaspésienne.

Les phases de notre recherche empruntent trois voies essentielles qui se traduisent par une historiographie du sujet, un relevé d'archives et une enquête sur le terrain.

La première démarche nous a permis de retracer de minces informations. À vrai dire, on trouve peu de choses sur les fours à pain dans les études parues jusqu'ici. Il y a cependant dans des ouvrages généraux sur le folklore canadien-français de brèves considérations sur le sujet; nous n'en signalons que quelques-unes.

Parmi les plus récentes, mentionnons celles de Robert-Lionel Séguin, qui rapportent la présence du four dans le complexe d'habitation à diverses époques de l'histoire du Canada français. L'auteur y formule des généralités en utilisant surtout les sources notariales.²

Par ailleurs, on trouve dans l'oeuvre de Félix-Antoine Savard la présentation savoureuse d'Alexis, *batteur* infatigable de fours en gaïse. L'auteur y décrit, dans une magnifique allégorie, les procédés de construction où tous les détails pertinents nous renseignent fort à point.³

Au début du siècle, on signale les écrits très révélateurs de Georges Bouchard, professeur à l'École d'agriculture de Sainte-Anne-de-la-Pocatière. S'adressant à ceux qu'intéresse l'agronomie ainsi qu'aux «bonnes gens», il donne de précieux conseils sur la construction artisanale des fours en terre.⁴

Nous avons poussé la curiosité jusqu'à consulter des documents français en essayant d'y retracer des éléments permettant de comparer la méthode de nos paysans à celle de nos ancêtres. Heureuse, cette démarche nous rapporta le savoir de la première Encyclopédie, celle de Diderot et d'Alembert.⁵ Cette oeuvre scientifique, qui veut connaître et décrire l'objet tel qu'il est et en montrer l'origine, nous livra le procédé de «construction d'un four à pain sans beaucoup de frais».⁶ La méthode qui y est décrite est la même que celle qu'emploient encore de nos jours certains cultivateurs québécois.

Enfin, il convient de faire remarquer que nous avons éliminé toute possibilité d'existence du four banal en consultant certains auteurs qui attestent, sans équivoque, que ce droit des seigneurs ne fut jamais exercé en Nouvelle-France.⁷ La remarque, toutefois, ne nie aucunement la présence du four seigneurial qui subvenait aux besoins du manoir.

La deuxième étape de notre recherche se résume à l'examen de quelques relevés d'archives notariales du Régime français.⁸ L'analyse des pièces nous amena à constater que les fours à pain n'y sont mentionnés que de façon sporadique.⁹ Lorsqu'ils le sont, la date indiquée correspond au moment de l'observation et non pas toujours à celle de la construction. Or, un four peut fort bien persister cent ans et apparaître à une époque où sa forme est désuète. De plus, l'utilisation des greffes pose le problème de la représentation des usagers qui diffèrent souvent selon les couches de la population. Les contrats révèlent que, dans les villes, on loue fréquemment les services d'ouvriers, souvent maçons, pour ériger ou refaire le four à pain. Or, ce ne semble pas du tout le cas dans les campagnes où l'on sollicitera plutôt l'aide du voisin ou d'un paysan reconnu pour son habileté. On s'acquitte alors des services rendus moyennant compensation alimentaire ou gîte; la visite au notaire ne sera pas nécessaire. Il arrivera qu'on construise son propre four sans que nul écrit le souligne; si nos bons paysans étaient

réputés pour construire leurs bâtiments eux-mêmes ou avec le concours des voisins du rang, point n'est besoin d'insister sur leur aptitude à mouler les fours.

En somme, les archives ne rendent pas compte de toutes ces réalités à l'égard des fours et l'échantillonnage que nous en avons tiré doit s'interpréter à la lumière de ces nuances.

La troisième phase, mais non la moindre, se définit par une enquête minutieuse sur le terrain. Nous insistons sur la portée fondamentale des témoignages précieux que nous ont livrés nos deux cents informateurs et qui ont amené à formuler des généralités pour l'ensemble des régions parcourues. Ils nous ont, de plus, permis de considérer le four à pain dans le contexte de la vie paysanne. Nos travaux sur place ont complété un éventail intéressant des emplacements des fours et nous ont fait saisir la signification de leur localisation par rapport à l'ensemble des activités domestiques; ils nous ont également fourni une meilleure connaissance des techniques de construction utilisées. Ils ont enfin facilité aux paysans l'expression libre de leurs connaissances. Ils savent décrire les objets avec naturel et relater de façon pittoresque les manifestations qui s'y rattachent.

Nos informateurs ont été questionnés de façon très objective. Nous n'avons posé que des questions neutres, car si l'on doit considérer l'ethnographie comme le cœur de la méthode convenant à une étude comme la nôtre, il est important que l'enquêteur s'efface devant son informateur, qui exprimera volontiers, en ses propres termes, ce qu'il connaît et ce qu'il vit. On ne se gardera jamais trop de suggérer des éléments de réponse susceptibles d'altérer la pensée originale de ceux qui informent. Tout au cours de notre enquête, nous avons considéré qu'une interview réussie était celle où notre informateur s'exclamait de notre ignorance et décidait d'emblée de nous livrer son savoir. C'est ainsi que nous fut transmise la perception qu'ont les gens du four à pain, et dans des termes propres au terroir québécois. Dans les pages qui suivent, nous avons, de préférence, reproduit ce langage pittoresque.

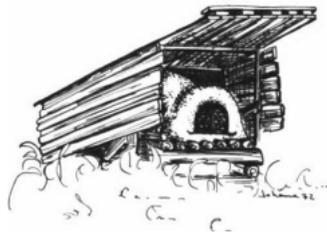
Dans une première partie, nous analysons les données recueillies sur les fours et leurs artisans. Dans une deuxième partie, nous présentons une étude technique de la construction d'un four en terre dans la région du Saguenay; le lecteur pourra s'y familiariser avec le modelage des fours de ce genre. On notera que la technique utilisée est la même que celle que décrit Diderot dans son *Encyclopédie* publiée entre 1751 et 1765. Par la suite, nous passons au chapitre de la panification où nous rappelons les données essentielles qui permettent d'apprécier à sa juste valeur ce mode de nutrition. En dernier lieu, nous mettons en relief les éléments de la tradition orale entourant le four à pain et tout ce qui s'y rattache.

Dans son ensemble, l'image que nous donnons des fours à pain est une reconstruction historique et il faut éviter de vouloir y reconnaître la situation générale qui prévaut actuellement dans les campagnes québécoises. Toutefois, nous pensons qu'elle s'y applique pour les années qui marquent le tournant du siècle, nos informateurs étant âgés, en moyenne, de 70 ans.

En terminant cette introduction, nous désirons remercier les personnes qui, par leur précieux appui, nous ont permis de réaliser cet ouvrage. M. Jean-Paul Simard de l'Université du Québec à Chicoutimi nous a encouragés à entreprendre les enquêtes sur le terrain, et a, de plus, intéressé son frère Louis-Joseph à construire le four que nous décrivons au deuxième chapitre. M^{me} Carmen Roy, chef du Centre canadien d'études sur la culture



Parmi les charmes de la vie rurale ancienne,
les décors familiers de la fournée se
dessinent toujours avec pittoresque.
Collection Notman,
Archives publiques du Canada,
nég. n° C-20615



Four extérieur en terre battue
Rang Saint-François, Saint-Urbain
(C^{té} de Charlevoix)
*Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., * cote 113*



Four semi-intérieur à un bâtiment
détaché
Rang 5, Saint-Hilarion (C^{té} de Charlevoix)
*Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 104*

*C.C.E.C.T. indique le Centre canadien
d'études sur la Culture traditionnelle du
Musée national de l'Homme.



traditionnelle du Musée national de l'Homme, nous a donné les moyens de parfaire et terminer ce projet qui lui tenait à coeur. Paul Carpentier a cru, dès nos premières rencontres, à l'importance du sujet et à sa valeur; nous lui dédions ce travail pour souligner d'une façon particulière le dynamisme avec lequel il supervisa notre projet. M^{me} Johanne Blanchette-Émond a participé aux enquêtes sur le terrain au cours de l'été de 1972; les dessins qu'elle fit sur place sont en partie reproduits dans cette monographie.

Nous remercions, de plus, MM. Robert Bergeron et Jean-Noël Jacob, respectivement doyen des Études avancées et de la recherche et directeur des Services audio-visuels, à l'Université du Québec à Chicoutimi; les moyens techniques qu'ils ont mis à notre disposition nous ont facilité la tâche de recueillir les renseignements sur le terrain et nous ont souvent tiré d'embarras.

Enfin, nous sommes reconnaissants à tous nos sympathiques informateurs et aux nombreux chercheurs qui partagèrent nos préoccupations ou qui, à l'occasion, orientèrent notre démarche; ce sont: MM. Robert-Lionel Séguin, Thomas Lavoie, Luc Lacoursière, Jean-Claude Dupont, Paul-Louis Martin, Fernand Caron, Marcel Moussette, Jean-Charles Magnan et M^{me} Sylvie Vincent, sans oublier nos professeurs du Département d'anthropologie de l'Université Brown de Providence, en particulier M. James Deetz qui a suivi de près notre recherche et nous a prodigué de bien nécessaires encouragements. Un merci spécial s'adresse également aux directeurs et au personnel de plusieurs centres de recherche et de dépôts d'archives: le Centre de documentation en civilisation traditionnelle de l'Université du Québec à Trois-Rivières, le Centre de documentation de la Place Royale, à Québec, le Laboratoire d'anthropologie amérindienne du Québec, les Archives de folklore de l'Université Laval, la Bibliothèque nationale du Québec et la Société historique du Saguenay.

La présentation finale de ce travail est due à l'intérêt de Norman Boudreau, chef des publications et à Madeleine Choquette-Delvaux, rédacteur. Nous les remercions chaleureusement pour leur critique constructive dans la révision du manuscrit.