

150 ans de boulangerie à Québec

Jean-Marie Lebel

Numéro 78, été 2004

Le pain, une longue histoire!

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/7237ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Lebel, J.-M. (2004). 150 ans de boulangerie à Québec. *Cap-aux-Diamants*, (78), 20–25.

La boulangerie Johnston occupait une vieille maison à l'angle des rues Saint-Jean et D'Auteuil. Photographie de Fred. Wurtele, 1889. (Archives nationales du Québec).



150 ANS DE BOULANGERIE À QUÉBEC

PAR JEAN-MARIE LEBEL

Il fut un temps où tous les pains consommés à Québec étaient fabriqués à Québec. La ville comptait des dizaines de boulangeries et l'odeur de bon pain se faufilait dans les rues. Les temps ont bien changé. De nos jours, chaque matin, des camions chargés de pains venus d'ailleurs entrent dans la ville. Le marché du pain, comme plusieurs autres, a connu bien des bouleversements depuis un siècle et demi.

DES BOULANGERS DE QUARTIER

Remontons dans le temps. Visitons Québec, en 1854. La ville compte de nombreuses petites boulangeries, surtout établies dans le quartier Saint-Roch, mais aussi à la haute-ville. Certaines n'ont que 30 ou 40 clients. Trois boulangeries se démarquent. Il y a celle de John Hethrington, dans le faubourg Saint-Jean, fondée par un immigrant irlandais, en 1842. La boulangerie occupe rue Saint-Jean le site de la maison d'Abraham Martin et utilise l'eau du puits de Martin, la fameuse «claire fontaine» qui a donné son nom à la

rue Claire-Fontaine. John Hethrington décédera, en 1855, et son fils Thomas lui succédera. Une autre boulangerie déjà importante est celle fondée, en 1851, par James McCorkell, dans le quartier du Palais, rue Saint-Paul, près du marché Saint-Paul. Cette boulangerie s'installera rue Saint-Joseph, au tournant des années 1870, et y connaîtra une grande prospérité. Une boulangerie fort connue à l'époque est celle de George Johnston, établie depuis 1842, dans une vieille maison de la Nouvelle-France à l'angle des rues Saint-Jean et D'Auteuil. Johnston la cédera, en 1867, à son fils Peter. Ces boulangers fabriquent de gros pains bis (pains gris ou bruns), de quatre ou six livres, vendus non tranchés et non emballés.

À compter des années 1850, deux familles de boulangers canadiens-français commencent à s'affronter dans Saint-Roch, les Laflamme et les Falardeau et ils se feront face jusque dans les premières décennies du XX^e siècle. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les boulangeries sont des «boulangeries de quartier»,

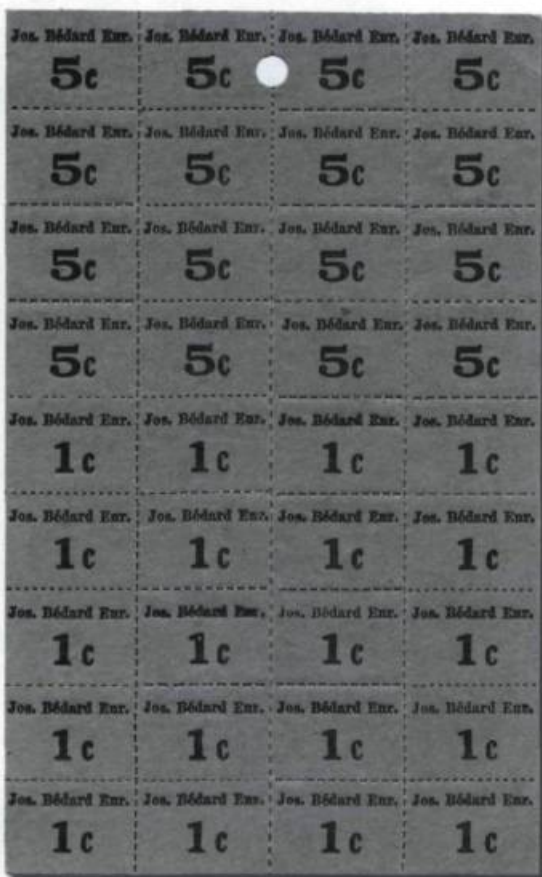
desservant une clientèle qui vit à proximité de l'établissement. Les fours sont au rez-de-chaussée ou annexés aux résidences des boulangers. Il n'est pas rare que les boulangers se transforment eux-mêmes en porteurs de pains. Les clients anglophones et francophones favorisent des boulangers parlant leur langue. Dans les arrière-boutiques des boulangeries s'empilent les poches de farine que livrent les grands «marchands de fleur» (c'est ainsi que l'on traduit alors le mot *flour*) de la rue Saint-Paul, dont les Kirouac et Tanguay. La farine provient de minoteries de Montréal ou de l'Ontario.

Dans les années 1860, une étrange affaire fait beaucoup parler à Québec. Le boulanger Racine, entré dans une maison de la rue Sainte-Hélène pour livrer du pain, disparut et plus personne ne l'a jamais revu. Le grand feu de Saint-Roch de 1870, qui détruit 250 maisons, s'est déclaré dans la boulangerie Lortie de la rue Richardson.

LA BELLE ÉPOQUE DU PAIN

Au tournant des années 1900, les citoyens de Québec sont de gros mangeurs de pains. Sur les tables, le «pain de boulanger» a définitivement remplacé le «pain de ménage». Le pain blanc est de plus en plus à la vogue chez les notables. Au Séminaire, les élèves doivent manger du pain bis, alors que les prêtres mangent du pain blanc, persuadés de manger le meilleur pain. Et le «pain de boulanger» de Québec est alors plus gros que celui de Montréal. Le quotidien *Le Soleil* souligne à l'époque : «Ici, à Québec, le poids du pain doit être de deux livres. À Montréal, le poids du pain est au plus d'une livre et demie.» À compter d'octobre 1900, les boulangers de Québec commencent à étiqueter leurs produits, à la demande de la municipalité qui veut mieux reconnaître les pains pour s'assurer de la qualité. Beaucoup de boulangers n'enveloppent pas leurs pains. Dans leurs voitures de livraison, les pains sont laissés à la poussière des rues.

En 1900, il n'y a pas moins d'une trentaine de maîtres boulangers à Québec. La boulangerie Hethrington, la plus importante de la haute-ville, est dirigée par le major Thomas Summerfield Hethrington, petit-fils du fondateur. Ce gentilhomme à l'allure altière, commandant des Queen's Own Canadian Hussars, est un réputé *sportsman* et *yachtman*. Tandis que les Laflamme et les Falardeau se disputent Saint-Roch, Olivier Plamondon est devenu le grand boulanger de Saint-Sauveur. Trois décennies plus tard, au début de la crise, les Hethrington, Laflamme, Falardeau et Plamondon dominent toujours



Bons de pains de la boulangerie Jos. Bédard du quartier Saint-Roch, vers 1945. (Collection de l'auteur).

le marché du pain. Mais une nouvelle entreprise aux techniques de vente dynamiques ouvre ses portes, en 1929, la boulangerie Nationale de la rue Saint-Ignace. Un incendie la détruira, en 1939, et elle s'installera plus tard dans le quartier Limoilou.

La boulangerie Hethrington, dans le faubourg Saint-Jean, photographiée par un membre de la famille, à la fin du XIX^e siècle. (Archives nationales du Québec).





Camion de livraison (1933)
de James Strachan
Limited, 170, rue de la
Reine, Québec. (Collection
Yves Beauregard).

LES BOULANGERIES S'INDUSTRIALISENT

Au début de la Seconde Guerre mondiale, les vieilles boulangeries traditionnelles poursuivent leurs activités avec des méthodes de travail qui ont peu changé depuis un siècle. Mais la situation se transforme rapidement au cours des années qui suivent. Un incendie provoque le tout. En effet, après le feu de leur établissement de la rue Saint-Joseph, en 1942, les dirigeants de Jos. Vaillancourt décident de construire un édifice ultramoderne sur le même site et de le doter des équipements à la fine pointe alors en vogue aux États-Unis. Les Vaillancourt, qui jusque-là avaient surtout fait de la pâtisserie, se lan-

Publicité dans l'*Annuaire
Marcotte*, 1948-1949.
(Archives de l'auteur).

cent aussi pour de bon dans la boulangerie. En peu de temps, leur boulangerie domine le marché. En 1947, elle produit quotidiennement 10 000 pains. Du jamais vu à Québec! Les maisons Alphonse Laflamme et Jos. Bédard, pourtant deux bonnes boulangeries de Saint-Roch, n'en produisent que 1 000 par jour.

La boulangerie entre dans l'ère de la mécanisation. Le dynamique Jos. Bergeron et ses frères décident d'en faire autant. En 1936, ils avaient acquis la boulangerie de L.-O. Simard, fondée dans les années 1890, rue des Prairies. Ils en font l'entreprise Pain Simard ltée et construisent un vaste édifice à Giffard, en 1949. Sous la direction des Bergeron, les ventes annuelles de Pain Simard ltée passent de 10 000 \$, en 1936, à 310 000 \$, en 1952. Seule la boulangerie Vaillancourt vend plus de pains que les Bergeron à Québec. En 1954, ce sera au tour de la boulangerie Arthur Ferland d'inaugurer de nouvelles installations à Beauport.

La mécanisation n'entraîne cependant pas de réductions de prix pour le consommateur. À Québec, le prix de vente du pain ordinaire (c'est-à-dire un pain de deux livres) est passé de 7 sous, en 1936, à 23 sous, en 1952, soit une augmentation de 325 %. À la fin des années 1940, les boulangeries industrielles commencent à vendre surtout du pain tranché. Un bordereau de livraison de 1952 nous apprend que Pain Simard ltée distribue du pain blanc tranché, du pain ordinaire non tranché

LE BON PAIN
Diana

DISTRIBUÉ PAR
JOS. VAILLANCOURT, Inc.
et en vente chez votre épicier

d'une livre et de deux livres, du pain sandwich, du pain de blé, du pain français, du pain belge, du pain chinois, du pain baguette, du pain à hamburgers et du pain à hot-dogs, du pain *home made*, du pain gros court, du pain à salade et du pain canadien. Des pains sont enveloppés dans du papier ciré, d'autres sous cellophane.

CHEVAUX VERSUS CAMIONNETTES

Les porteurs de pains deviennent des livreurs de pains. La boulangerie Jos. Vaillancourt est la première, au tournant des années 1950, à remplacer toutes ses voitures de livraison à traction hippomobile par des camionnettes. Les camionnettes rouge bourgogne de Hethrington sillonnent les rues. Mais jusqu'à la fin des années 1950, du pain est encore livré à l'aide de chevaux. En 1952, la boulangerie Pain Simard ltée fait sa livraison dans les quartiers de la basse-ville avec sept voitures à chevaux. Cinq camionnettes desservent la haute-ville et des secteurs trop éloignés de la boulangerie. Elle possède aussi douze camions pour la livraison aux commerces. À compter de la fin des années 1940, les livreurs de Pain Simard ltée portent un uniforme bleu aviateur. En 1952, un livreur reçoit 25 dollars par semaine, auxquels s'ajoutent 14 % de l'argent et des bons perçus des clients. Comme les laitiers, les boulangers ont mis au point un système de bons, permettant aux clients de n'avoir à déboursier qu'à l'occasion.



La boulangerie Jos. Vaillancourt, rue Saint-Joseph, vers 1945, première «boulangerie industrielle» de Québec. Collection Camille Gosselin. (Archives de Cap-aux-Diamants).

Fondée en 1842 — 105 ans à votre service.

GÂTEAUX, PÂTISSERIES, BISCUITS

Les fameux biscuits THÉ en boîte d'une livre, et SODAS en paquet d'une livre.

SPECIALITÉ : Gâteaux de Noëls et de Fêtes.

Insistez pour obtenir le PAIN **"UNIC"** de votre fournisseur ou

APPELEZ : 2-2081

T. HETHRINGTON Ltée

L.-J.-S. DESCHAMPS, Directeur-gérant.

364 rue Saint-Jean Québec.

GAILURON S'AMUSE

Au début des années 1960, ce sont encore des marques de pains locales qui se partagent la clientèle de la Vieille Capitale : le pain Diana de Jos. Vaillancourt, le pain Unic de Hethrington, le pain Simard de Pain Simard ltée et le pain Léo de Pain Léo (cette dernière boulangerie a été fondée à Giffard, en 1946, par Jean Brown).

Dans les municipalités des abords de Québec, plusieurs boulangeries y ont alors leur clientèle : la boulangerie Dupéré à Beauport, fondée en 1892, par Arthur Dupéré, la boulangerie Blondeau de Cap-Rouge, la boulangerie coopérative de Saint-Augustin, fondée en mai 1946, afin d'utiliser les excédents de farine de la meunerie coopérative.

Dans la seconde moitié des années 1960, une première grande marque nationale de pains envahit peu à peu le marché de Québec : Gailuron. Bien des gens s'imaginent alors qu'il existe une firme Gailuron et qu'elle a d'immenses capitaux. Mais, en fait, il n'y a jamais vraiment eu de compagnie Gailuron. Il s'agit tout simplement d'un regroupement de marketing auquel adhèrent des boulangeries de tous les coins du Québec, tout en conservant leur indépendance. Les grandes campagnes publicitaires pour la bannière Gailuron bénéficient à chacune de ces boulangeries. Fondée en 1926, par Gustave Doyon, à Saint-Côme dans la Beauce, la boulangerie Doyon ouvre un centre de distribution à Québec, en 1968, et approvisionne la ville en produits Gailuron. En 1977, la boulangerie Doyon acquiert la boulangerie Pain Léo à Giffard pour y fabriquer du pain Gailuron.

Publicité dans l'*Annuaire Marcotte*, Québec, 1947-1948. (Archives de l'auteur).



Publicité de Noël de James Strachan Limited. Boulangers de la royauté. (Collection Yves Beauregard).

LE PAIN DANS LE PÉTRIN

Au tournant des années 1970, le milieu de la boulangerie traverse une grave crise à Québec. Dès les années 1930, des boulangers avaient dénoncé la concurrence des «magasins à chaînes», dont Dominion, qui soldaient leurs pains. Le 22 décembre 1938, avait été incorporée l'Association des patrons boulangers de Québec, une initiative de Joseph-Edgar Bédard, un boulanger de la rue de la Reine qui se fera un ardent défenseur de la protection de la boulangerie de Québec. L'association établit un prix de vente et met sur pied un comptoir d'achat de matières premières.

Sam Steinberg fonde, en 1967, la boulangerie Steinberg, à Montréal. Les répercussions se font sentir jusqu'à Québec. Aucune boulangerie de Québec ne peut rivaliser avec le prix de vente du pain en vigueur dans les supermarchés Steinberg. Puis, les autres supermarchés de Québec entrent dans la ronde, attirant les clients en vendant à perte les pains que leur fournissent des boulangeries de la région de Montréal. Le pain devient le produit vedette des pages de publicité dans les quotidiens. Plusieurs boulangeries de Québec éteignent leurs fours. Les autres boulangeries deman-

dent l'aide de l'État et obtiennent finalement, en juin 1973, une loi provinciale interdisant de couper les prix du pain et toute publicité au sujet du prix.

SAMSON MONTRE SA FORCE

La menace montréalaise est conjurée, mais les boulangers de Québec n'ont pas prévu qu'une autre grande menace surgirait de l'autre côté du fleuve. La boulangerie Samson, fondée à Lauzon, en 1919, se contente pendant plusieurs décennies de servir sa clientèle de la région de Lévis. Puis, à compter du milieu des années 1970, elle connaît un essor considérable. Elle fait son entrée sur le marché de Québec, en 1976, par l'acquisition de la boulangerie Vaillancourt, qui, elle, avait acheté la boulangerie Pain Simard ltée, deux ans plus tôt. Le groupe Samson, qui en plus de sa boulangerie de la rue Saint-Joseph, à Lauzon, est aussi propriétaire de boulangeries dans la Beauce, à Trois-Rivières et à Granby, devient l'un des acteurs importants de l'industrie boulangère au Québec, se disputant le marché provincial avec Steinberg, Weston, le groupe Durivage-Robin de Montréal, General Bakeries, le Groupe de l'Est et la boulangerie POM de Montréal. Le 18 janvier 1980, au grand déplaisir de plusieurs employés et citoyens de Québec, le groupe Samson ferme la boulangerie Vaillancourt.

Pour contrer le groupe Samson, la boulangerie Doyon, qui est le principal concurrent de Samson à Québec, s'associe, en 1978, à des boulangeries de la région de Montréal et du Saguenay pour former le groupe Unipain. Débute alors une guerre ouverte entre les groupes Samson et Unipain.

MULTI-MARQUES S'IMPOSE

Le mouvement de concentration de l'industrie de la boulangerie en Amérique du Nord s'accélère dans les années 1980. Les supermarchés, de plus en plus vastes, veulent faire affaire avec un nombre limité de grands fournisseurs et aux prix les plus bas. Le Québec et la ville de Québec ne peuvent échapper à la «rationalisation des réseaux de production et de distribution du pain», selon l'expression de l'époque. L'annonce du 23 janvier 1985 est un véritable coup de tonnerre dans l'industrie québécoise de la boulangerie : les boulangeries du groupe Samson et du groupe Unipain se fusionnent pour donner naissance à Multi-Markes. Le nouveau regroupement compte 26 usines et son siège social est établi à Montréal. L'usine de la région de Québec est à Beauport. La marque Diana est conservée pour la région de Québec. Le nouveau groupe distribue d'abord les produits Gailuron, puis s'ajouteront les

Tel. 3-0225 Fondée en 1858

BOULANGERIE
ALPH. LAFLAMME
365-2ieme Rue, Québec
Date: 1956

Sold to
Fenda a

Account Forwarded
Montant Rapports

6	2x22	44
8	2x13	26
2	1x12	12
16		82
5		
6		
7		
8		
9	20	
10		

McCook Systems - Cda

Facture de la boulangerie Alphonse Laflamme, en 1956.
(Collection de l'auteur).

pains Bon Matin. À compter du début des années 2000, Multi-Markes remplace peu à peu ses produits Gailuron par des produits POM provenant de Laval. En 2002, Multi-Markes, tout en gardant son nom au Québec, est fusionnée à Canada Bread.

GADOUA ACCOURT

Au début de 1990, il reste une dernière grande boulangerie indépendante dans la région de Québec, la boulangerie Saint-Augustin, de Saint-Augustin-de-Desmaures. Ses actionnaires décident de la mettre en vente. La boulangerie se retrouve au cœur d'une véritable bataille d'offres publiques d'achat. Les actionnaires sont méfiants, soupçonnant la présence de Multi-Markes derrière certaines offres. Le 15 juin, ils acceptent finalement l'offre de la boulangerie Gadoua de Napierville, fondée en 1911, et qui appartient à une quatrième génération de Gadoua. La boulangerie Gadoua conserve la marque Saint-Augustin, pour ainsi percer le marché de Québec. En 2004, sur les tablettes des épiceries de Québec, les pains de Gadoua se partagent les espaces avec ceux de Multi-Markes (des boulangeries de Laval et de l'arrondissement de Beauport) et de Weston (de la boulangerie de Longueuil).

LES BOULANGERIES ARTISANALES RENAISSENT

À compter de la seconde moitié des années 1970, le pain blanc tranché perd de sa popularité. Le quotidien *Le Soleil* titre, le 30 août 1978 : «La baisse de popularité du pain blanc inquiète les boulangers». Ces dernières s'alarment que le pain blanc tranché ne compte plus que pour 66 % du pain vendu. Les pains de blé entier et de divers grains comptent de plus en plus de consommateurs soucieux de leur santé. Puis, au cours des années 1980, les grandes boulangeries sont concurrencées par des petites qui surgissent dans divers quartiers de Québec. À la production industrielle s'oppose la boulangerie artisanale. C'est le retour des boulangeries de quartier. Les supermarchés répliquent en créant des comptoirs de boulangerie dans leurs établissements. Comme quoi le pain ne laissera jamais indifférents les consommateurs et les commerçants. ♦

Jean-Marie Lebel, historien, est membre du comité de rédaction de Cap-aux-Diamants depuis 1987.

Les grandes figures

XYZ
éditeur



Une femme admirable
qui a tout donné à l'écriture,
y compris une partie de son bonheur...



André Vanasse Gabrielle Roy

Écrire, une vocation

récit biographique
160 p. • 16 \$

XYZ éditeur, 1781, rue Saint-Hubert, Montréal (Québec) H2L 3Z1
Téléphone: (514) 525.21.70 • Télécopieur: (514) 525.75.37
Courriel: info@xyzedit.qc.ca • www.xyzedit.qc.ca