

Chez Alfred Paquet, on boulange comme

PAR GINETTE STANTON

Le pain, cette denrée précieuse entre toutes, symbole de vie et de survie, fleurant bon et chaud, pétri par une main habile et amoureuse; le pain doré et croustillant qui vient tout juste de sortir du four de brique: existe-t-elle encore cette merveille, dans nos grandes villes où l'on peut se procurer illico du pain-traité-soufflé-tranché-empaqueté-livré, sans chaleur ni odeur, ayant pour fabricant la machine sans âme et sans cœur?

J'ai ouï dire que, dans ma ville, il reste encore une de ces anciennes boulangeries et, qui plus est, ses propriétaires sont «dans le pétrin» depuis deux générations et s'en tirent fort bien merci! Oui, au cœur de Québec: une boulangerie à la fois artisanale et commerciale, sans publicité — trois lignes dans les pages jaunes — et sans livraison, avec comme seuls artisans le boulanger et son aide.

Alors, de mon enfance est remonté le goût du bon pain tiède. Et l'envie d'en savoir plus long. Petit Poucet des temps modernes, j'ai demandé au chauffeur de taxi de me conduire à la boulangerie à travers les rues de la ville, me promettant bien, pour ne pas l'oublier, de jalonner le chemin du retour de miettes de pain.

Coin Hermine et Bayard, dans le quartier Saint-Sauveur, une maison blanche avec, aux fenêtres, des boîtes à fleurs rouges et bleues. Une enseigne se balance dans le vent du matin: Léo Paquet, boulanger.

J'entre et je fais tinter la clochette suspendue à la porte. Me voici plongée cinquante, soixante-quinze, cent ans en arrière. L'impression d'avoir remonté le temps est si vive qu'inconsciemment je cherche du regard les gros bocaux de verre d'autan remplis de «lunes-de-miel» à deux pour une cenne. Je suis au milieu d'une petite pièce ayant pour décor un comptoir si ancien qu'une caisse enregistreuse y ferait figure d'intruse. De grandes armoires faites de bois naturel, dont quelques-unes ont des vitrines à travers lesquelles je vois, sagement alignés, telle une savoureuse promesse d'un moment délicieux, les pains ventrus et odorants qu'on vient à peine de démolir.

«Dommage que vous ne soyiez pas venue quelques heures plus tôt car vous auriez pu voir cuire la dernière fournée», me dit Mme Paquet en m'accueillant. Mais comment aurais-je pu imaginer qu'à l'heure où la plupart d'entre nous dormons sur nos deux oreilles, sans trop d'inquiétudes pour notre pitance du lendemain, Léo Paquet et Simon, son compagnon et bras droit depuis trente-huit ans, «attendaient le pain», allongés sur les sacs de farine?

«Attendre le pain! Comme un enfant sur le point de naître. Sans le

brusquer, à son rythme, se refusant de le presser, de le provoquer. Il en faut de la patience et de l'amour du métier pour «laisser faire la nature» dans ce siècle de vitesse où tout est fait sous pression!

Infernal leit-motiv des hommes d'aujourd'hui: produire, produire, plus vite, plus vite! Plus le temps d'attendre, plus le temps de prendre le temps. Ni celui de mêler, un à un, les ingrédients frais et naturels garants d'un pain sain, ni celui de le laisser «pousser» lentement, aidé de la seule chaleur dégagée par les briques du four, chauffé une heure auparavant.

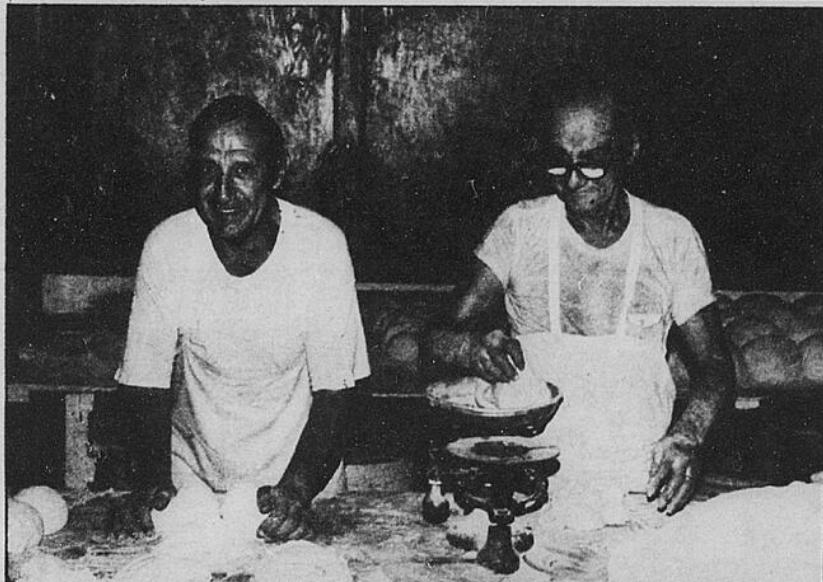
Produire plus vite, plus gros! «Dans les boulangeries à grande production, où le pain aux enzymes est fait à la chaîne et où le boulanger n'est plus qu'un surveillant de machines, me dit Léo Paquet, on prépare le levain six heures à l'avance. C'est fait avec des substituts; ils ajoutent la farine au dernier moment: la pâte au levain. Ça sent l'odeur! Ils forcent aussi leur pain à la vapeur en le plaçant dans des armoires chaudes, ce qui le fait gonfler. Ça donne un pain qui, des fois, paraît le double du nôtre. Les gens pensent qu'ils en ont plus, mais c'est juste du vent.»

Depuis cinquante ans, le père d'abord, puis le fils remplaçant le père, les Paquet font et refont patiemment les gestes simples et éternels du boulanger; de celui qui, du sac de farine au pain sur les tablettes du magasin familial, suit toutes les opérations en mettant lui-même la main à la pâte. Minute après minute, de la fermentation au produit fini, en passant par le malaxage, le foulage, le pétrissage et le remplissage des moules, ces boulangers veillent et surveillent. Aucune concession à l'automatisation. Noblesse oblige! Et la noblesse du pain, pour les boulangers de la rue Bayard, passe par la main de l'homme, même si «c'est tellement long de faire du pain de cette manière que, des fois, on s'tanne nous-mêmes de l'attendre».

Non, le père de Léo, Alfred Paquet, ne voulait pas faire du pain «américanisé, avec du chimique dedans» ni livrer le pain comme les centaines d'autres boulangeries du coin existant alors dans le Québec des années trente. Faisant fi des conseils que lui prodiguaient les compagnies de farine, lesquelles auraient eu intérêt à le voir grossir, il a toujours refusé de faire la livraison.

Bien lui en prit car tous ses concurrents, même ceux qui venaient distribuer gratuitement leur pain dans le coin pour se faire de la publicité ou encore ceux qui baissaient les prix en vendant le pain 0.05c au lieu de 0.06c — une, bienheureuse époque! — tous et chacun ont succombé sous le poids de la livraison et du crédit engendré par elle. «C'est ben sûr, pour arriver à concurren-

Photos Claude Paquet



De haut en bas: Simon Paré glisse de petits pains à salade dans le four à l'aide de la pelle à four; il pèse la pâte que Léo Paquet (à gauche) pétrira ensuite; il badigeonne d'huile végétale ces pains pour les faire mieux dorer.



il y a 50 ans

cer les gros de cette manière, il faut produire beaucoup et sacrifier la qualité à la quantité. Pis, quand on livre, faut faire crédit et on perd souvent le contrôle. Dans quarante ans de métier, papa a perdu seulement 14 dollars. Il n'a jamais vendu à crédit; nous autres non plus et on a toujours survécu», de dire fièrement le fils.

En effet, plus de boulangeries Plamondon, Lauréat Leclerc, Picard et Pelletier, rue Bayard, mais Léo Paquet qui, tel un merveilleux alchimiste, malaxe toujours dans l'ancien malaxeur la recette magique transmise par son père. C'est dans la même boutique achetée par celui-ci en 1927 d'un dénommé Couture — lui-même la tenait d'un monsieur Picher — qu'aujourd'hui on boulange encore comme hier.

Le même four centenaire, immense, fait de belles briques polies par tant et tant de fournées, avec seulement sa pelle à air pour contrôler la chaleur car ce sont les yeux, les mains, le nez de Léo et de Simon qui servent de thermostat; ici, c'est l'habitude, l'intuition amoureuse et l'expérience de ces deux hommes qui sentent l'âme du four comme la mère qui n'a qu'à toucher le front de son enfant pour savoir s'il a de la fièvre. Même façon qu'il y a cinquante ans d'allumer ce four: le brûleur à jet dont on précipite la flamme dans la gueule accueillante du monstre blanc qui se mettra à chauffer tout doucement, le temps qu'il faut pour que toutes les briques deviennent tellement chaudes que le pain cuira au contact de leur seule chaleur. Une panne d'électricité? Peu importe; on se met à l'heure des ancêtres et, comme eux, on bourre le côté droit du four de belles grosses bûches d'où jaillira la flamme nécessaire à la cuisson.

La mén.e table aussi avec sa vieille base mais dont le dessus avait tant de fois été raboté qu'il a fallu le refaire; et l'enveloppeuse, une des premières de ce type, fonctionnant moitié-main, moitié-électricité. Jusqu'aux étagères à pain qui sont restées semblables. Cabossées, noueuses, chambranlantes mais tenant le coup et supportant encore fièrement des dizaines et des dizaines de beaux pains. Rien ne manque à cette boutique merveilleusement anachronique: ni les grandes pelles à pain, ni les centaines de moules et de plaques, noircis par la flamme immuable et complice, ni les nombreux sacs de farine empilés dans un coin, quelques-uns ouverts et laissant voir leur contenu fin comme le sable blanc des plages lointaines ou d'un beau brun comme des cailloux.

Un instrument m'intrigue. «Qu'est-ce que c'est?» — «C'est une trancheuse. Elle date de trente-cinq ans, à peu près l'époque où le pain tranché a fait son apparition. C'est pour accommoder les

clients qui le désirent, comme les mamans qui ont plusieurs boîtes à lunch à préparer. Mais sur trois à quatre cents pains vendus par jour, j'vous dirais qu'on en tranche à peu près une trentaine.»

Trois à quatre cents pains par jour et

viennent non seulement des rues avoisinantes mais de plus loin encore pour se procurer le pain de leur choix, en particulier celui cuit sur la sole de ce four, unique à Québec. Du temps du père, le commerce était limité au quartier. Depuis, nombreuses sont les

dant les campagnes électorales, quand mon mari était organisateur d'élections», me dit Mme Paquet en me glissant le nom d'un Jean Marchand et d'un maire Lamontagne. Et elle ajoute: «On a même tourné un film ici avec Gilles Vigneault... il faisait un boulanger! Le film s'appelait *la Canne à pêche*.» Ce souvenir en rappelant sans doute un autre, elle se remémore l'année où, durant tout un mois, on n'arrivait plus à donner son volume habituel au pain; tout un mois avant d'en découvrir la cause: une farine trop humide! «Le pain était aussi bon, mais je ne voulais pas le vendre à mes clients. Eux, ils me disaient: «Si c'est du pain Paquet, il doit être manqué de la bonne façon!»

Pendant que nous causons dans la cuisine attenante au magasin et à la boutique, le téléphone sonne à intervalles réguliers. Mais pourquoi faire puisqu'on ne fait pas la livraison? C'est que les clients avertis font prudemment mettre de côté les pains qu'ils passeront prendre après le travail. Plusieurs enfants, ayant pour mission de venir chercher le pain du dîner, font irruption en se bousculant dans le magasin. Les uns après les autres défilent les nombreux clients et, la mie menant sans doute à l'amie, Georgette Paquet écoute tous et chacun lui raconter un petit coin de sa vie. En le remerciant, elle reprend les sacs d'emballage vides que lui rapporte un vieux monsieur. «Ça fait soixante-dix ans qu'il fréquente le commerce et il croit gentiment nous rendre service», m'explique-t-elle en souriant.

Voyant des gens sortir avec du pain, des passants, des automobilistes s'arrêtent devant la porte et entrent. «Vous avez du pain frais?... ils reviendront!

Parce qu'il voulait voir la vie, parce qu'il ne voulait plus boulanger des nuits entières, ce qui le privait aussi de ses journées — où il était bien obligé de récupérer —, Alfred Paquet a décidé, un jour, qu'il cessait de travailler pour les autres boulangeries où un horaire compliqué l'empêchait de vivre sa vie de famille. Il aurait la sienne!

Aujourd'hui, son fils a lui aussi le temps de voir vivre ses enfants. Comme son père, le même horaire: moitié-jour, moitié-nuit, 4 heures du matin à midi.

Et comme lui aussi, le refus de grossir, de faire la livraison et de rendre anonyme la voie du pain quotidien. La chaleur du four alliée à la chaleur des

contacts humains et la possibilité de faire vivre très convenablement une famille de sept enfants, c'est un très beau métier pour Léo Paquet, un métier dont il est fier et amoureux: «Si j'avais arrêté de faire du pain à ma manière, j'aurais changé de ligne complètement.» Heureusement pour ses clients, le boulanger de la rue Bayard continue «d'attendre le pain», le pain de sa façon. Et quelle façon! ●

«activement»



vous devez
vous chercher
un autre
emploi

Le Centre de Main-d'œuvre du Canada (qui s'appellera Centre d'Emploi du Canada), c'est ce qu'il y a de mieux pour vous aider à trouver un nouvel emploi, si vous tombez en chômage. Des gens compétents vous aideront dans vos recherches et vous conseilleront sur le genre de travail qui pourrait le mieux vous convenir.

Ils pourront même vous recommander un cours de formation. Eh oui! l'argent de l'Assurance-chômage sert aussi à ça.

L'Assurance-chômage du Canada:
pour ceux qui cherchent à travailler

Emploi et Immigration Canada
Bud Cullen
Ministre

Employment and Immigration Canada
Bud Cullen
Minister

Créée par la fusion de la Commission d'assurance-chômage et du ministère de la Main-d'œuvre et de l'immigration.

aucune livraison, ça fait combien de personnes qui se déplacent pour venir chercher le pain Régal? «Chaque client part, en moyenne, avec deux pains; ça fait donc presque cent cinquante à deux cents personnes qui défilent ici, chaque jour. C'est extraordinaire, de s'étonner Mme Paquet, les gens pourraient bien s'approvisionner à côté de chez eux mais ils se déplacent jusqu'ici, et on ne vend même pas de pâtisserie! Faut croire que c'est un coin pour le pain», ajoute-t-elle en riant.

En effet, les vrais amateurs de pain

demeurent tombées sous le pic des démolisseurs et les familles dont les enfants sont partis vivre en banlieue. Alors, de Sainte-Foy, Sillery, Charlesbourg, on revient chez le boulanger de son enfance en y amenant ses amis et leurs amis. Une publicité de bouche à oreille, mais qui passe d'abord par le ventre!

«On a des clients qui nous sont fidèles depuis plus de quarante ans. Des médecins, des pharmaciens, des politiciens qui venaient piquer une jasette en attendant le pain durant la nuit, pen-