

## **Au carrefour des cultures et des échanges** **Le pain de Montréal**

Sylvie Dufresne

Numéro 78, été 2004

Le pain, une longue histoire!

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/7235ac>

[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

Dufresne, S. (2004). Au carrefour des cultures et des échanges : le pain de Montréal. *Cap-aux-Diamants*, (78), 10–14.

# LE PAIN DE MONTRÉAL

PAR SYLVIE DUFRESNE

**M**ontréal compte plus de 100 communautés culturelles. Sur un fond francophone, la diversité culturelle façonne le paysage actuel de Montréal avec, pour défis, la rencontre et le partage des richesses issues de cultures parfois millénaires. Traversant les siècles et les océans, un aliment, *le pain*, participe à cette rencontre des plus savoureuses. En moins de dix ans, à Montréal, on a vu se multiplier les boulangeries artisanales, traditionnelles et exotiques. Même les multinationales mettent la main à la pâte produisant, à grand volume, pains pita, pains naan, bagels, baguettes, ciabattas... Le pain a ce pouvoir exceptionnel d'être rassembleur. De la modeste table aux grands festins, du goûter entre amis aux offices religieux, le pain se partage et, avec lui, ses valeurs nutritives et symboliques. Partons à la rencontre de cet aliment quatre fois millénaire.

## SOUS UN CIEL PLUS DOUX

Il y a environ 10 000 ans, le climat sur Terre connaît un regain de chaleur. Les grandes glaciations de l'ère quaternaire tirent à leur fin. Le couvert végétal change. La forêt protoglacière se retire dans les zones

Bagel. Photographie René Foley. (Collection Pointe-à-Callière, musée d'archéologie et d'histoire de Montréal).



Baguettes. Photographie René Foley. (Collection Pointe-à-Callière, musée d'archéologie et d'histoire de Montréal).

boréales de l'Eurasie et de l'Amérique. Autour du bassin méditerranéen et dans les plaines longeant les grands fleuves du Nil, du Tigre, de l'Euphrate, le climat est propice au développement des graminées. Les humains tirent partie de ce climat avantageux : l'agriculture devient le fer de lance de la vie collective et de grandes civilisations naissent. Il y a plus de 3 000 ans, en Égypte, le pain fait son apparition sous sa forme la plus rudimentaire : une pâte fermentée au levain, cuite au four. Ce pain est quelquefois nommé « pain levé » par opposition aux galettes plates plus anciennes encore, préparées et cuites sans levain. Le pain devient un aliment de base dans de nombreux pays d'Occident. Il s'enchéasse profondément dans les traits culturels des nations.

Il symbolise la nourriture elle-même, le fruit du travail de tous ceux qui ont, chaque jour, «à gagner leur pain à la sueur de leur front». De l'Antiquité au Moyen Âge, de la Renaissance au Siècle des lumières, le pain fait corps avec l'histoire de l'Occident. Rituels et folklores, symboliques religieuses ou d'État, contes et légendes, dictons et maximes, bombances festives et révoltes frumentaires s'inscrivent dans le grand livre du pain.

#### EN AMÉRIQUE PENDANT CE TEMPS

Ce même réchauffement climatique favorise l'établissement de populations venues d'Asie par l'isthme de Béringie à la fin de la période glaciaire. La région des Grands Lacs, les vallées fluviales du Saint-Laurent, de l'Hudson, du Mississippi, les rives du lac Champlain et les côtes maritimes de l'Atlantique se peuplent. La présence d'humains sur le territoire du Québec est avérée depuis 10 000 ans. Dans la vallée du Saint-Laurent, des sites archéologiques témoignent d'habitats humains il y a 5 000 ans, alors que sur l'île de Montréal, ses traces remontent à 4 000 ans. Pendant 40 siècles, les populations indigènes du Nord-Est américain développeront des cultures adaptées à leur milieu.

La venue des Européens et leur installation à demeure dans ce Nouveau Monde de l'Amérique, à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, bouleversera cet univers. Sur le plan alimentaire, un jeu d'échanges culturels se met en place. Par l'intermédiaire des Amérindiens, les Européens apprivoisent de nouveaux aliments : fruits, légumes, légumineuses, racines, graminées. L'Europe accueille avec curiosité et scepticisme certains de ces produits dont le maïs.

#### LA GALETTE AMÉRINDIENNE

Avant l'arrivée des Européens en Amérique, les Amérindiens ne connaissent pas le blé, mais ils cultivent la courge, les haricots et le maïs dont ils tirent une farine. Ce sont les femmes qui voient à ces tâches. Ce qui tient lieu de pain dans leur alimentation se nomme *sagamité*. Il s'agit d'une farine de grains de maïs écrasés puis mélangée à de l'eau et bouillie, afin d'obtenir une pâte qui prend la forme d'une galette plate et compacte. Ces galettes sont cuites sur des pierres lisses ou sur la braise, ou encore dans la cendre. Samuel de Champlain en parle en ces termes : «Ils mangent de la farine de blé d'Inde cuite, qu'ils détrempe avec l'eau, comme une bouillie». Plus tard, les Amérindiens se procureront la farine de blé, fournie par les Européens, et feront un pain auquel ils donneront le nom de *bannique*.



#### LE BLÉ DES FRANÇAIS

Le blé cultivé fait son apparition dans la vallée du Saint-Laurent avec l'arrivée des colons français, au XVII<sup>e</sup> siècle. À l'instar de Louis Hébert, les cultivateurs, seigneurs et censitaires ensementeront des terres favorables à la culture du blé. Pierre Boucher de Boucherville témoigne de cette réussite : «Dans mon voyage en France, je rencontrai quantité de personnes qui me demandaient si le blé venait en la Nouvelle-France, et si on y mangeait du pain [...]. Ils sauront donc que le blé de froment y vient et on y fait du pain aussi beau et aussi blanc qu'en France».

À Montréal, la première récolte de blé a lieu en 1644. La plaine montréalaise est une région fertile et son climat est propice à la culture du blé.

#### «À LA SUEUR DE SON FRONT»

Mais pour faire pousser du blé, le colon doit accomplir plusieurs travaux. Une fois la terre

Différents types de bagels.  
Photographie René Foley.  
(Collection Pointe-à-Callière,  
musée d'archéologie et  
d'histoire de Montréal).

défrichée à l'aide d'un croc, il faut labourer, herser et semer; ensuite protéger les emblavures, des tourtes ravageuses entre autres, et enfin, récolter le blé, le battre et le vanner. Les sacs de grains sont portés au moulin pour être moulus en farine du pays. Le seigneur a l'obligation de construire et d'entretenir un moulin à farine, et les colons, celles d'y faire moudre leurs grains et de payer, en retour, un droit de mouture. Les moulins sont alors mus à l'eau ou au vent. Sur l'île de Montréal, non loin du fort Ville-Marie, Paul de Chomedey, sieur de Maisonneuve, fait construire un moulin à vent, en 1648, puis un autre sur le coteau Saint-Louis. Les moulins sont peu nombreux à Montréal. Il y a même pénurie. Vers, 1730, la région ne compte que douze moulins, et à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, il n'en reste que sept sur toute l'île. À Montréal, le monopole des moulins seigneuriaux dure jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Pains multiculturels.  
Photographie René Foley.  
(Collection Pointe-à-Callière, musée d'archéologie et d'histoire de Montréal).

#### MEUNIER DE PÈRE EN FILS

Sous le Régime français, les meuniers accomplissent une tâche importante au sein de la

communauté. On est d'ailleurs souvent meunier de père en fils. Mais certains habitants s'improvisent meunier quand il en manque, cumulant plusieurs fonctions : menuisier, boulanger, charpentier...

#### LES TYPES DE PAINS AUX XVII<sup>e</sup> ET XVIII<sup>e</sup> SIÈCLES

Le pain de première qualité est le pain blanc, fait avec la fine farine de froment; ensuite vient le pain dit «pain bis», qui est blanc-gris parce qu'il est fait d'une farine plus grossière et contient du son. Enfin, il y a le pain brun, le pain des gens ordinaires, fait d'un mélange de blé et d'autres céréales comme le seigle. Les boulangers vendent aussi ce qu'on nomme alors «des biscuits». Il s'agit d'une pâte à pain cuite deux fois et durcie en forme de galette afin de se conserver facilement. Soldats, marins et coureurs de bois peuvent les apporter, lors de leurs longs voyages, et s'en nourrir en les trempant dans l'eau.

En Nouvelle-France comme en France, c'est dans la huche que la pâte à pain est préparée, mélangée au levain et pétrie; on laisse alors le tout reposer et lever durant la nuit. Au petit matin, les pains sont travaillés et enfournés, c'est-à-dire placés à cuire dans un four, à l'intérieur ou à l'extérieur de la maison. La pâte, mise directement sur la sole ou placée dans des moules, cuit durant 75 minutes.

#### CHANGEMENT DE RÉGIME!

Le sort de la Nouvelle-France s'est joué outre-Atlantique. Au sortir de la guerre de Sept Ans et du traité de Paris, en 1763, un nouveau régime politique se met en place. La Nouvelle-France passe aux mains des Britanniques qui prennent pied et racine. Les habitudes alimentaires des Canadiens vont progressivement changer, intégrant des mets et des manières d'apprêter les aliments marqués par l'influence britannique. De nouveaux types de pains font leur apparition sur le marché montréalais : pain moulé, pain au lait, pain sucré. Même les recettes de pains faits à la maison changent. Le pain traditionnel «d'habitant» subit l'assaut des pains à l'anglaise, blancs et moelleux!

#### LES BOULANGERIES AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

Les Britanniques mettent en vigueur une nouvelle réglementation sur le pain. Les poids et mesures changent. Le gouverneur James Murray décrète, en 1764, que «les poids et mesures en usage dans cette province seront conformes à l'Étalon de l'Échiquier d'Angleterre». Les poids et mesures des commerçants sont marqués d'un sceau qui



atteste leur conformité. Les boulangers montréalais, autres que francophones, s'établissent dans la ville. Dans les années 1840, leurs établissements portent des noms tels que McGregor, Rieck, Thompson, Lamb, Lawson, Ramsay ou Fitts.

#### LA DISTRIBUTION DU PAIN

Tant que Montréal demeure une petite ville vivant *intra muros*, tous peuvent aisément se rendre chez un boulanger, mais lorsque la ville s'étend dans les faubourgs, on exigera en 1743, par exemple, qu'un des boulangers assure la distribution du pain à domicile, le matin et l'après-midi. Vers 1830, Montréal compte un peu moins de 100 boulangers pour une population de 27 000 personnes. Plus tard, au XIX<sup>e</sup> siècle, le pain sera livré à la maison par voitures à cheval puis, au XX<sup>e</sup> siècle, par camions avant que les grandes surfaces commerciales ne viennent tout bousculer. Aujourd'hui, le pain s'achète dans ces grandes surfaces ou petits commerces de quartier, enveloppé dans un sachet translucide, synthétique et multicolore.

#### L'INDUSTRIALISATION DU PAIN

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, aux abords du canal de Lachine, Montréal et le Canada voient naître l'industrialisation. Les procédés de fabrication, de mise en marché, de distribution changent. Le pain n'échappe pas aux effets de cette métamorphose qui marque la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et tout le XX<sup>e</sup> siècle. L'industrie de la farine ne tarde pas à devenir une industrie importante à Montréal. Le travail s'automatise : on produit plus et plus vite, avec moins de main-d'œuvre. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le blé arrive des plaines de l'Ouest canadien. Montréal devient, grâce à son port et au chemin de fer, un lieu de transit du blé canadien. Durant le XX<sup>e</sup> siècle, Montréal aura été l'un des plus grands lieux d'exportation de grains au monde.

Montréal concentre un important réseau de meuneries industrielles. Plusieurs minoteries ont leurs silos et leurs usines de transformation à Montréal. Les principales sont Brodies & Harvie, Dominion Flour Mills, Ira Gould and Sons, Montreal City Mills, Lake of the Woods Milling Co. Ltd., Maple Leaf Milling Co. Ltd., Ogilvie Flour Mills Co. Ltd., Robin Hood Mills Ltd. L'une des plus anciennes compagnies est la minoterie Ogilvie, dont l'origine remonte au moulin qu'Alexandre Ogilvie ouvre à Québec, en 1801.

Après la Première Guerre mondiale, des boulangeries industrielles voient le jour et fournissent du pain sur une grande échelle.



Bien que les étapes principales de fabrication demeurent les mêmes, la mécanisation, l'organisation du travail, les technologies et les produits chimiques industriels changent le volume de production, le goût et l'aspect du pain. Plus blanc que blanc, moelleux, carré, de longue durée, voilà le pain dit *parfait* ou presque... Le pain industriel a la faveur du public jusqu'au jour où ...

■ Moulin à vent. Photographie René Foley. (Collection de Pointe-à-Callière, musée d'archéologie et d'histoire de Montréal).

#### DES PAINS DIFFÉRENTS

Avec les années 1980, les consommateurs commencent à manifester leur intérêt pour une alimentation saine et équilibrée. Matière grasse surabondante, lipides, glucides, sels, mauvais cholestérol, sucre et farine raffinés sont autant de bêtes noires à proscrire d'une alimentation saine. Le pain industriel est remis en question en même temps qu'une nouvelle génération de boulangers artisans émerge. Ils partent à la redécouverte des méthodes et des matières premières travaillées à l'ancienne. Dans la même volée, d'autres boulangers mettent au point des recettes audacieuses où s'agencent texture, couleur et saveurs multiples. Des boutiques de quartier s'ouvrent. De nouvelles entreprises naissent à Montréal et essaient à la grandeur du Québec. Les grandes surfaces ne demeurent pas en reste et aménagent des aires *Boulangerie traditionnelle!* Le pain quotidien est devenu pluriel du petit-déjeuner à la collation de fin de journée.

# DU PAIN À LA GASTRONOMIE

Dans la foulée de l'exposition tenue en 1997, des activités du *Marché public dans l'ambiance du XVIII<sup>e</sup> siècle* et de la nouvelle exposition permanente sur le thème de *Les amours de Montréal. Au carrefour des populations*, Pointe-à-Callière amorce, à partir de 2004, un cycle d'activités culturelles, de recherches et de diffusion sur la *Gastronomie et de l'histoire*. À l'hiver 2004, pour le temps des fêtes, c'est le thème du réveillon et des arts de la table qui sera abordé. À ne pas manquer! ♦

## LES PAINS VENUS D'AILLEURS



Tout comme au XIX<sup>e</sup> siècle, l'arrivée des immigrants britanniques a eu un impact notable sur la façon de faire et de consommer le pain, au XX<sup>e</sup> siècle, l'arrivée massive des immigrants venus des quatre coins de la planète se fait sentir dans l'univers quotidien du pain. Avec plus de 100 communautés culturelles, Montréal est devenu au Québec le *carrefour des pains*. D'abord consommé au sein de la communauté d'origine, le pain type d'une région, d'un pays, d'une culture a doucement trouvé son chemin vers la table des Montréalais toutes origines confondues. Le pain pita, le pain naan, la bannique amérindienne, les pains allemands, français, portugais... tous les pains éveillent l'intérêt, la curiosité, la gourmandise. Les boutiques les offrent dans une variété de choix et d'assemblages qui fait parfois oublier les origines distinctes de chacun. La liste des types de pains offerts à Montréal s'étire à n'en plus finir; mais par-delà la nomenclature, ce qui fait la force du pain, c'est sa capacité à rassembler les humains. Il est un dénominateur commun. Autour de lui, il y a communauté d'intérêts. Et c'est peut-être parce qu'il porte en lui cette force transcendante, qu'il s'est si profondément inscrit dans la symbolique des cultures : celle de la foi, celle du pouvoir, celle de la créativité et de l'imaginaire.

Que ce soit à Montréal où ailleurs dans le monde, chez les juifs, le pain azyne commé-

more leur sortie d'Égypte pour le pays de Cananéens. Chez les catholiques, l'hostie, offerte lors de la communion, rappelle aux fidèles la Cène du Jeudi saint quand Jésus prit le pain, le bénit et le donna à ses disciples. Dans l'univers des saints patrons, saint Honoré protège les boulangers, les pâtisseries et les meuniers. Dans le monde des mortels, les *copains* partagent le pain qu'ils mangent ensemble. Dans le monde du conte et de la légende, le Petit Poucet tente de retrouver son chemin à l'aide de morceaux de pain alors que le vilain loup doit montrer patte blanche (trempée dans la farine) pour tromper les biquets qu'il veut assaillir et qu'un petit bonhomme en pain d'épice court toujours! ♦

### Pour en savoir plus :

Le contenu de cet article est tiré des textes de l'exposition *Bannique, baguette, bagel. Les pains de Montréal*. Cette exposition, réalisée par Pointe-à-Callière et présentée en 1997, explorait la richesse multiculturelle et historique de Montréal sous l'angle d'un dénominateur commun : le pain. L'originalité du sujet et du traitement muséographique a valu à cette exposition l'obtention, en 1998, de la *mention spéciale* de l'Association des musées canadiens. Idée originale : Sylvie Dufresne, réalisateur invité et rédacteur : Raymond Montpetit, designer : Carrier Communications inc.

Pascal Acot. *Histoire du climat. Du Bing Bang aux catastrophes climatiques*. Paris, 2003, Les Éditions Perrin, collection Tempus, n° 55, p. 110.

Claude Chapdelaine. «Des chasseurs de la fin de l'âge glaciaire dans la région du lac Mégantic : découverte des premières pointes à cannelure au Québec» in *Recherches amérindiennes au Québec*, vol. XXXIV, n° 1, 2004, p. 3.

Pierre Boucher. *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du Pays de la Nouvelle-France vulgairement dite le Canada 1664*. Boucherville, réédition 1964, Société historique de Boucherville, p. 81.

■  
Sylvie Dufresne est directrice des expositions et de la recherche, Pointe-à-Callière, musée d'archéologie et d'histoire de Montréal



Centre d'Interprétation  
de la Côte-de-Beaupré

EXPOSITION PERMANENTE

# Regard

La Côte-de-Beaupré dans tous ses éclats

7976, avenue Royale, Château-Richer, Québec  
(418) 824-3677 [cicb@globetrotter.net](mailto:cicb@globetrotter.net)

Le CICB est subventionné par le ministère de la Culture et des Communications du Québec.