

Roberval L'art du pain

Carole Asselin

Number 118, Fall 2008

Villes et villages d'art et de patrimoine : dix ans de réalisations

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/17356ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Asselin, C. (2008). Roberval : l'art du pain. *Continuité*, (118), 32–34.

ROBERVAL

L'art du pain

En apprendre plus sur le métier de boulanger tout en humant les délicieux effluves de la pâte qui cuit, voilà ce que propose la boulangerie artisanale Perron de Roberval, devenue l'Économusée de la boulangerie en 2005.

par Carole Asselin

En 2004, l'équipe du développement de la Société Économusée® du Québec (SÉQ) a ciblé la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean pour former une nouvelle grappe régionale d'économusées. La table de travail régionale des agents et agentes Villes et villages d'art et de patrimoine (VVAP) du Saguenay-Lac-Saint-Jean s'est alors vu confier le mandat de dénicher des entreprises correspondant au profil recherché.

Il fallait trouver une entreprise de métiers d'art ou d'agroalimentaire qui utilise une technique ou un savoir-faire ancestral pour sa production. Un établissement qui peut accueillir un lieu d'interprétation et ouvrir son atelier au public. Une entreprise qui s'autofinance par la vente de ses produits et qui apporte un élément novateur dans le secteur du tourisme culturel.



La table régionale VVAP entreprend donc d'identifier les entreprises de son territoire qui pourraient convenir pour l'implantation d'un économusée. Deux boulangeries artisanales au fort potentiel sont rapidement repérées. La Boulangerie Perron sera finalement retenue. Située dans le noyau ancien de la ville de Roberval, l'entreprise centenaire se trouve en plein cœur d'un territoire d'intérêt historique parsemé de bâtiments patrimoniaux, dans un secteur identifié au schéma d'aménagement de la MRC du Domaine-du-Roy.

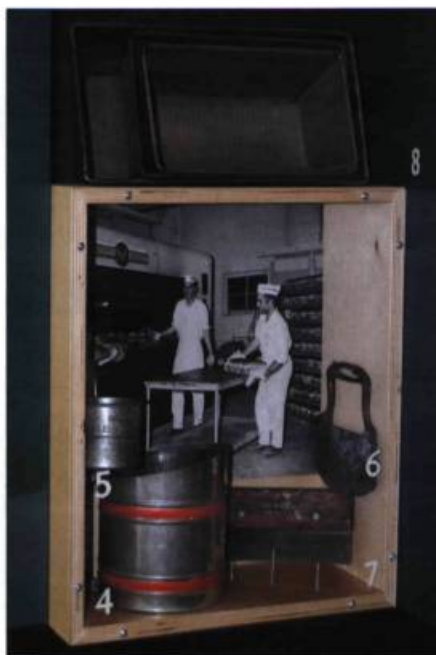
Dès la première conversation téléphonique, Clément Perron, propriétaire de la boulangerie de Roberval, manifeste son intérêt. Une première rencontre a lieu avec l'agente VVAP. M. Perron se révèle un communicateur enthousiaste qui aime expliquer son métier et décrire ses produits. Il fera un interprète du patrimoine de premier ordre. De plus, il est sur le point d'entamer des travaux de rénovation et d'agrandissement,

et compte acquérir de nouveaux équipements, dont un four. Les astres sont alignés... Le boulanger décide donc de proposer sa candidature et de se joindre au réseau des économusées. Maryse Tellier, directrice de la Société Économusée® du Québec, entreprend les étapes nécessaires pour implanter l'économusée (dépôt de candidature, étude de faisabilité, vérification des critères, etc.). Tout au long du processus, l'agente VVAP demeure disponible pour offrir un soutien technique *in situ* à la SÉQ et au promoteur de la Boulangerie Perron. L'inauguration de l'Économusée de la boulangerie a finalement lieu lors des fêtes du 150^e de la ville de Roberval, en 2005. Elle marque avec éclat l'avènement d'un nouveau joueur culturel et touristique haut de gamme dans le noyau ancien de la ville de Roberval, qui mettra en valeur l'essentiel métier de boulanger. Parmi les activités offertes au nouvel Économusée de la boulangerie, on compte la visite



Textes explicatifs et objets muséologiques liés à la fabrication du pain dans l'aire d'accueil de la boulangerie.

Photos : Marie-Claude Boily, coll. MRC du Domaine du Roy



L'histoire de la Boulangerie Perron est agrémentée de photos d'époque.



Des objets et des documents anciens sont présentés dans l'exposition.

de l'atelier de production, l'interprétation des objets du passé et des productions actuelles ainsi que la consultation de documentation sur le pain. Une exposition bilingue révèle des recettes de pain et les étapes du processus de sa fabrication. Elle présente aussi les premiers pains de l'histoire, la diversité des métiers liés à ce produit, l'impact de l'industrialisation sur ce secteur d'activité de même que quelques objets anciens, qui rappellent souvent des souvenirs d'enfance. La boutique offre également des produits frais du jour.

UNE AIDE PRÉCIEUSE

Pour mener à bien son projet de transformation en économusée, la Boulangerie Perron a bénéficié de plusieurs sources de financement. D'abord de la part de la SÉQ, qui peut aider les entreprises membres à se doter d'une infrastructure muséale professionnelle. La MRC et le Centre local de développement (CLD) du

LES MAINS À LA PÂTE DEPUIS 105 ANS

L'histoire de la Boulangerie Perron, l'une des plus anciennes au Lac-Saint-Jean, est indissociable du site qui l'a vue naître. Depuis sa création en 1903, l'entreprise a pignon sur le boulevard Saint-Joseph. Elle fait partie intégrante de l'histoire de Roberval.

Plusieurs boulangers s'y sont succédé : les Cossette, les Grenier, et aujourd'hui, les Perron. En 1989, Yvon et Clément, qui avaient fait leurs classes à leur boulangerie de type semi-industriel du village de La Doré, près de Roberval, ont acheté avec leur frère André la boulangerie des Grenier. Yvon a alors pris en charge la boulangerie de Roberval et Clément, celle de La Doré.

L'année suivante, Clément délaisse La Doré et rejoint son frère à Roberval pour exploiter la boulangerie qui fabrique un pain à pâte droite, c'est-à-dire sans levain. Depuis 1990, la Boulangerie Perron est la seule boulangerie artisanale de Roberval à offrir des produits cuits sur place, sans agent de conservation et faits à partir de recettes anciennes, celles de la famille Cossette, qui demeure toujours à Roberval.



Pétrin, huche et plats de service du passé.



Les visiteurs peuvent observer le travail du boulanger par la vitrine qui donne sur l'atelier.

Domaine-du-Roy ont également soutenu ce dossier par l'apport de ressources humaines, notamment par la participation de l'agente VVAP.

La Société d'aide au développement des collectivités (SADC) de Lac-Saint-Jean-Ouest a aussi soutenu techniquement et financièrement la création de l'économusée. Elle continue d'apporter ses conseils à l'entreprise.

Les retombées pour la Boulangerie Perron sont indéniables. Depuis l'ouverture de l'économusée en 2005, M. Perron a dû créer deux postes à temps plein. Il a constaté l'augmentation de la notoriété et de la visibilité de la boulangerie grâce à plusieurs reportages journalistiques et à diverses activités, dont la participation de la boulangerie aux Journées de la culture en 2007.

Plus encore, l'implantation de l'Économusée de la boulangerie permet de diffuser l'histoire auprès de la population locale, nationale, même internationale. Les gens de la région y viennent en grand nombre et ont ainsi accès à leur histoire *in situ*. Ils en découvrent la richesse, la valeur, et contribuent à la préserver.

Carole Asselin est agente de développement culturel à la MRC du Domaine-du-Roy et membre du réseau Villes et villages d'art et de patrimoine.

Formation en patrimoine bâti offerte sur demande : « Patrimoine et territoire : une nouvelle approche »

S'adresse aux :

Élus, aménagistes, urbanistes, professionnels du patrimoine, membres des comités consultatifs en urbanisme, etc.



Objectif :

Cette formation propose une nouvelle approche pour gérer le patrimoine et assurer des transformations du milieu en harmonie avec son héritage.



Durée : 1 journée

Nombre de participants : 15

Cette formation est offerte par le Conseil des monuments et sites du Québec (CMSQ).

Pour information : CMSQ : 418 647-4347 ou 1 800 494-4347 (www.cmsq.qc.ca)

 Desjardins

