

--> See the **erratum** for this article

La cuisine dans un camp de la Gaspésie

Jean-Eudes Caron

Volume 53, Number 2 (186), July–October 2016

À table !

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/82777ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Caron, J.-E. (2016). La cuisine dans un camp de la Gaspésie. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 17–19.

La cuisine dans un camp de la Gaspésie

Dans les années 1964-1968, l'auteur, petit-fils de Louis Rail, originaire de Cap-d'Espoir, a bien connu l'époque de la cuisine de chantier au camp 74, propriété de la compagnie Gaspésia de Chandler. Ce camp était situé dans l'arrière-pays des municipalités de Gascons et de Port-Daniel.

◆ Un récit de **Jean-Eudes Caron**
Cap-d'Espoir

Le camp 74

Louis Rail, avec l'aide de ses fils Lionel, Antoine et Régis, fut très actif dans le domaine forestier. Il prit sa retraite en 1967. Antoine avait pris la relève plusieurs années auparavant. Il continua l'entente avec la compagnie Gaspésia qui comprenait l'engagement du personnel de cuisine.

Dans les années 60, mon frère Yvon et moi y travaillions à la tenue des livres (factures, payes, fournitures au petit magasin, etc.) tandis que notre frère Albert et nos cousins Serge, Gilles et Gary exerçaient les métiers de manœuvres et de mécaniciens.

La bâtisse principale du camp 74, d'une longueur approximative de quarante-cinq mètres et d'une largeur d'environ douze mètres, avait deux étages et pouvait loger jusqu'à cent hommes. Le mot « jusqu'à » est employé parce que le nombre de travailleurs variait d'une année à l'autre selon la quantité de cordes de bois de pulpe à couper.

On y retrouvait les commodités nécessaires pour y vivre toute la semaine; du lundi au samedi. Les travailleurs pouvaient manger, dormir, prendre leur douche, laver et sécher leur linge, bénéficier d'une salle de repos avec radio et jeux, en plus d'un petit magasin pour le gaz, l'huile, le crochet à bois de corde, les cigarettes, les pantalons, les gants, les pièces



Vue d'ensemble du camp 74 de la Gaspésia dans les années 1960.
Photo: collection Antoine Rail.



La cuisine au Camp 79 sur la Rivière du Nord au début de l'année 1947. À droite, le cuisinier Edgar Chouinard; à gauche, Fernand Nicolas (aide-cuisinier) et à l'avant plan Maurice Cyr (aide-cuisinier).
Photo: collection Antoine Rail.

de scie mécanique, les bottines, les friandises, etc. Finalement, une fournaise à l'huile réchauffait la bâtisse lors des journées humides ou froides. L'électricité était assurée par une génératrice. Par contre les cuisinières fonctionnaient au gaz propane.

La cuisine (la cookerie) et le garde-manger se situaient à une extrémité du grand bâtiment. Le personnel (le staff) y avait aussi ses chambres. La raison était que tous les matins leur travail commençait à la barre du jour afin de préparer le déjeuner.

La hiérarchie de la cuisine de chantier

Dans la hiérarchie de la cuisine de chantier, le chef (cook) était le maître des lieux. Il était choisi parmi ceux qui avaient la meilleure cote. Aussi, souvent, il était employé du même contracteur depuis des années. Cet emploi, entendons-nous, s'échelonnait du mois de juin au mois de décembre. La plupart d'entre eux, les meilleurs du moins, travaillaient ailleurs les autres mois; ou dans des restaurants, ou dans des hôtels et même pour d'autres compagnies forestières. Il faut expliquer que dans les années 1958 à 1960, dépendamment des régions, les coupes d'hiver ont cessé. Les coupes qui se faisaient auparavant de novembre à avril, furent transférées dans la période dite d'été, de juin à novembre.

Le chef cuisinier

Le chef cuisinier en plus de sa fonction de superviseur, avait la tâche d'établir les menus pour la semaine. Il s'occupait des pâtisseries, du pain de ménage sous toutes ses formes et de la cuisson des viandes. Évidemment, il avait la fonction d'établir la liste d'épicerie. Il lui arrivait à l'occasion de donner un coup de main pour faire une soupe ou un quelconque plat spécial, surtout au déjeuner. Il fallait faire vite. C'était la folie furieuse! Tous voulaient des œufs, des saucisses, des fèves au lard, des rôties, des crêpes, et ce, en même temps et très chauds s'il vous plaît! Il



Cuisine au camp 74 de la Gaspésia dans les années 1960.
Photo: collection Antoine Rail.

va sans dire que le mot de passe était de servir aux travailleurs de la nourriture de même goût que celle mangée à la maison.

L'aide-cuisinier

L'aide-cuisinier, qui avait aussi une grande expérience pour avoir travaillé à différents endroits en saison morte, s'occupait des légumes pour les soupes et pour les autres plats d'accompagnement; des pâtes alimentaires, des pâtés chinois, des pâtés à la viande, des ragoûts sous toutes les formes de même que du poulet et du poisson, etc. La préparation des salades et des sauces de toutes les sortes faisaient partie de ses tâches. À l'occasion, quand il avait rempli ses obligations, il aidait les marmitons.

Les marmitons

Ces derniers amicalement appelés « les laveurs de vaisselle », dans le jargon du temps, avaient des responsabilités immenses et surtout variées dans le déroulement du quotidien. Les assiettes, les ustensiles et les chaudrons à laver, les attendaient trois fois par jour près des évier. Ils devaient aussi

laver, peler et trancher les pommes de terre, préparer les tables pour le repas suivant, faire le service des plats, balayer et nettoyer les planchers de la cuisine, vider les nombreuses boîtes d'épicerie et placer leur contenu sur les tablettes du garde-manger, sortir les viandes du congélateur la veille pour qu'elles dégèlent, préparer les boîtes à lunch de certains travailleurs qui, à cause de l'éloignement en forêt, devaient dîner sur leur lieu de travail. Pour ces derniers, ils devaient faire des sandwiches de toutes sortes, placer des fèves au lard ou du spaghetti en conserve sur le comptoir; ainsi que du pâté à la viande coupé en pointes. Le temps passait vite c'est évident. Un repas terminé, il fallait se préparer pour le suivant.

Les fournisseurs

D'où venaient les aliments nécessaires à la fabrication de ces beaux et bons plats? Les viandes – boeuf, porc, bacon, saucisson de Bologne, saucisses – étaient achetées de la compagnie Swift. Son représentant, monsieur Gervais, habitait à Chandler. Les viandes rouges, désossées et congelées,



Cuisine au camp 74 de la Gaspésie en juillet 1964. À droite, Paul Lauréat Cyr suivi d'Antoine Rail (contractant), de Gabriel Desbois, de Paul Cyr et de Lionel Rail (vu de dos).
Photo: collection Antoine Rail.

Rendons hommage à tous ces chefs et leur personnel qui ont œuvré dans les cuisines des chantiers de la Gaspésie, car ils ont su garder l'originalité et l'authenticité des recettes gaspésiennes.

J'aime me rappeler la phrase d'oncle Lionel alors que le soir, nous prenions une collation : « les jeunes si vous voulez rêver aux anges, ne mangez pas trop sinon vous allez vous battre avec les diables toute la nuit ». À sa façon, il protégeait le territoire des cuisiniers des jeunes loups que nous étions. ♦

ainsi que les charcuteries étaient offertes dans des boîtes de carton ciré. Les pâtes, les jus, les sauces, les bases à soupe, les épices, le thé, le lait, la farine, les bases à desserts, les condiments, arrivaient dans des contenants de tôle, de carton ou de plastique durci.

Ces denrées étaient achetées chez le marchand général J.A.Marmen et Fils de Chandler. Tous les légumes frais provenaient d'Yvon Soucy de Saint-Adelaïde-de-Pabos et ils étaient offerts dans des sacs en jute de dix ou vingt kilogrammes.

À lire au www.museedelagaspesie.ca le texte d'Yvan Landry, *La cuisine dans un petit chantier.*

Dr MARC FOURNIER O.D. F.A.A.O.
OPTOMÉTRISTE

145-A, boul. Renard Ouest
Gaspé (Québec) G4X 5B1

Tél.: 418 269-3177
Fax : 418 269-5382

AssurExperts 

Clovis Morris inc.

CABINET D'ASSURANCE DE DOMMAGES ET DE SERVICES FINANCIERS

Dave Morris, D.E.C. C. d'A. Ass.
Courtier en assurance de dommage
Président

dave.morris@assurexperts.qc.ca • Cell.: 418.360.3396

153, boul. de Gaspé, Gaspé (Québec) G4X 1A4 Tél.: 418 368-2696 Téléc.: 418 368-1442

LOCATION MOREAU INC.

Nous Louons Tout
(ou presque)

Tél. : (418) 392-4219 Téléc. : (418) 392-5344
223, chemin Cyr, New Richmond (Québec) G0C 2B0
locationmoreau@hotmail.com • www.locationmoreau.com

CLINIQUE DENTAIRE PAQUIN, ROY et PARENT



Dr Benoit Paquin, *chirurgien-dentiste*
Dr Catherine Parent, *chirurgien-dentiste*
Dr Elizabeth Roy, *chirurgien-dentiste*

164, de la Reine,
Gaspé (Québec) G4X 1T4
Tél. Bur. : (418) 368-5414