

# La boulangerie Samson de Lauzon

## Une histoire de famille

Jacques Saint-Pierre

Number 147, Fall 2021

Notre pain quotidien : histoires de pains et de boulangeries

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/98392ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Saint-Pierre, J. (2021). La boulangerie Samson de Lauzon : une histoire de famille. *Cap-aux-Diamants*, (147), 26–33.



La boulangerie Samson est d'abord localisée au 530, rue Saint-Joseph à Lauzon. Le commerce fait aussi la vente de moulées pour animaux. (Coll. Famille Samson).

# LA BOULANGERIE SAMSON DE LAUZON : UNE HISTOIRE DE FAMILLE

par Jacques Saint-Pierre

**La boulangerie Samson, établie à Lauzon, dans la région de Québec, est une entreprise familiale dont l'histoire se déroule sur trois générations.**

Fondée en 1919 par Roméo Samson, la petite boulangerie de village devient ensuite une entreprise régionale, par l'acquisition d'autres boulangeries

familiales. Elle est également un acteur important du mouvement de consolidation de l'industrie durant les années 1970, qui conduira à la création du géant Multi-Markes.

## LA GENÈSE DE LA BOULANGERIE R. SAMSON

L'histoire de la boulangerie Samson débute au 530 de la rue Saint-Joseph à Lauzon, plus précisément dans une partie assez peu urbanisée de la ville, non loin des chantiers de la Davie Shipbuilding. Avant d'être repris par Roméo Samson, le commerce appartient à la famille Bouchard-Couture, dans le métier depuis au moins 1871.

Les parents de Roméo Samson sont des cultivateurs, tout comme ceux de la jeune femme qui



Une voiture de livraison dans les années 1930. (Coll. Famille Samson).

deviendra son épouse en 1919, Rose-Alma Fortin. Roméo semblait destiné à reprendre la ferme familiale, mais la rencontre de sa future épouse, dont le beau-frère est boulanger, l'amène à modifier ses plans. Le 9 août 1919, il acquiert la boulangerie d'Eutrope Couture de la rue Saint-Joseph pour une somme de 16 000 piastres.

Même si elle est en fonction depuis longtemps, la boulangerie a été améliorée par son ancien propriétaire. La comparaison de plusieurs plans d'assurance incendie entre 1909 et 1918 révèle qu'elle est désormais dotée de l'électricité. Elle a été agrandie plusieurs fois par la construction de bâtiments en bois autour du four en pierre attenant à la maison du boulanger, ainsi que par l'ajout d'un hangar à farine et de deux petits bâtiments tout près de la grange-écurie.

La boulangerie a aussi été adaptée aux nouveaux standards de l'industrie. Le premier est l'emploi de farine blanche produite par les grandes minoteries, qui utilisent des rouleaux ou cylindres, plutôt que les meules de pierre traditionnelles. L'autre innovation qui s'impose à l'époque est l'usage du pétrin mécanique. Le pétrissage à bras était un travail très pénible : le boulanger devait, en effet, incorporer les ingrédients à la farine, soulever la pâte et la retourner à plusieurs reprises, avant de pouvoir la couper pour la mettre en moule. Il fallait compter un peu plus d'une trentaine de minutes pour effectuer le travail, alors que le pétrin

mécanique pouvait le faire en moitié moins de temps, avec un rendement en pain légèrement supérieur par quantité de farine. Mais le pétrin mécanique était un appareil assez coûteux, que plusieurs boulangers ne pouvaient se payer.

Avec quelques cuves pour la pâte, un malaxeur, des moules pour la fermentation et la cuisson et des étagères pour le refroidissement, Roméo Samson se lance dans un domaine complètement nouveau pour lui : la fabrication et la vente de pain. Il en confie la fabrication à des employés, mais il s'occupe lui-même de la livraison à domicile, d'abord avec des chevaux, puis par camion. Quant à son épouse, elle met elle aussi la main à la pâte, notamment en cuisant des « patates », qu'on utilise – avant que l'usage des levures commerciales ne se généralise – pour faire fermenter le levain dans la pâte. Elle ajoute également un revenu d'appoint à l'entreprise en faisant cuire, pour une clientèle d'habitues, des « chaudières de fèves au lard » dans le four encore chaud, tout en s'occupant du petit comptoir de vente à même la boulangerie.

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, l'entreprise de Roméo Samson ne se distingue guère des nombreuses boulangeries artisanales qu'on retrouve alors au Québec. Dans le secteur entre Charny et Saint-Michel-de-Bellechasse, on en compte une quinzaine durant les années 1940. Au sortir de la crise économique des années 1930, l'entreprise

familiale de Lauzon s'impose sur la scène régionale grâce au dynamisme de son propriétaire, qui se définit comme un « maître boulanger » dans l'édition de 1938-1939 de l'annuaire Marcotte.

## UN HOMME D'AFFAIRES AVISÉ ET VISIONNAIRE

La Seconde Guerre mondiale ouvre des perspectives à la boulangerie Samson, située à deux pas des chantiers maritimes de Lauzon, qui connaissent un regain d'activité. En fait, le personnel de la Davie Shipbuilding passe de 300 employés réguliers en 1939 à 800 l'année suivante, et celui de la George T. Davie & Sons, de 25 employés à plus de 400. La population de la ville augmente rapidement, et un bon nombre d'ouvriers s'établissent à proximité des deux chantiers. À la fin de la guerre, on estime à 400 le nombre de maisons construites pendant le conflit. Et le camp militaire du fort n° 1 a compté jusqu'à 1 500 soldats.



En 1951, la boulangerie Samson déménage dans un nouveau bâtiment construit au centre-ville de Lauzon. (Coll. Famille Samson).

Comme le prix du pain est gelé, Roméo Samson ne peut espérer accroître les revenus de son commerce qu'en conquérant de nouveaux marchés. C'est ce qu'il fait en soumissionnant pour des contrats d'approvisionnement des troupes stationnées à Lauzon et à la Citadelle de Québec. En plus de lui procurer des ventes additionnelles, ces contrats publics permettent à la boulangerie Samson de prendre pied du côté de la capitale. Et après l'achat de la boulangerie Mont-Marie de Lévis, propriété d'Ovila Simoneau, qui dessert une route de pain à Québec et qui sera sa porte d'entrée sur la rive nord, Roméo Samson annonce en 1943 qu'il fait désormais la livraison dans Québec, Lévis et Lauzon.



Roméo Samson (1895-1969), fondateur de la boulangerie R. Samson inc. (Coll. Famille Samson).

Durant la décennie 1940, Roméo Samson fait l'acquisition de cinq concurrents locaux, dont il conserve les routes de livraison et rapatrie la production de pain à la boulangerie de Lauzon. Il devient ainsi un important consommateur de farine, ce qui l'amène à entretenir des liens très étroits avec son fournisseur, la compagnie Robin Hood. Après la guerre, il est gérant de l'entrepôt de farine Robin Hood sis à proximité de la traverse de Lévis. En plus d'approvisionner en farine d'autres boulangeries, la succursale de la compagnie Robin Hood vend du son (pour les vaches), du gru (pour les porcs) et de la moulée balancée. Roméo conservera l'entrepôt Robin Hood jusqu'au déménagement dans la nouvelle boulangerie au 171, rue Saint-Joseph.

La construction, en 1951, de ce nouveau bâtiment plus spacieux au centre-ville de Lauzon constitue un tournant dans l'histoire de la boulangerie Samson. En effet, l'entreprise familiale fondée par Roméo Samson en 1919 passe d'un stade encore très largement artisanal au stade industriel. L'équipement est modernisé, les voitures à traction animale sont remplacées par des camions de livraison et la production est diversifiée, notamment avec l'ajout de pâtisseries à la gamme des produits Samson. En effectuant ces investissements, le maître boulanger pense surtout à l'avenir de ses deux fils, Raymond et René, qui assureront la relève à la direction de l'entreprise, dans un contexte de concurrence de plus en plus vive et de transformations profondes de la société.

Le 23 novembre 1955, « La Boulangerie R. Samson inc. » obtient officiellement ses lettres patentes. La passation des pouvoirs du fondateur de l'entreprise à ses fils Raymond et René s'effectue de 1955 à 1969, date du décès de Roméo Samson au terme d'une vie de labeur.

## SOUS LE SIGNE DE L'EXPANSION ET DE LA DIVERSIFICATION

En 1960, la boulangerie Samson compte 62 employés. Une flotte de 22 camions distribue chaque semaine au-delà de 40 000 pains, principalement destinés à la vente au détail de porte en porte sur un territoire qui s'étend alors de Saint-Vallier à Saint-Jean-Chrysostome, et jusque dans la banlieue de Québec. L'entreprise de Lauzon compte sur une main-d'œuvre spécialisée, expérimentée et fidèle. De fait, plusieurs boulangers cumulent plus de 35 ans de service. Pour la pâtisserie, on recrute un bon pâtissier de la Côte-de-Beaupré, et celui-ci s'entoure d'une petite équipe composée d'une demi-douzaine à une dizaine de personnes pour l'assister à la préparation des différentes variétés de gâteaux et de tartes distribués, en plus du pain, par les livreurs du pain Samson.

En 1961, la boulangerie de Lauzon est dotée d'une annexe qui en double les dimensions. L'étage principal de cette annexe est destiné à la fabrication des pains à hot-dogs et à hamburgers. Le four Baker Perkins Traveller de 19 tablettes acheté dix ans auparavant est déplacé dans la nouvelle partie de la boulangerie, et un nouveau four à 26 tablettes le remplace à la cuisson du pain.

En diversifiant sa production, la boulangerie Samson emboîte le pas à plusieurs autres boulangeries familiales de l'époque qui cherchent à satisfaire leur clientèle et à conquérir de nouveaux marchés. La concurrence entre les boulangers reste vive, mais il apparaît de plus en plus évident avec le temps que les entreprises ont avantage à se spécialiser dans la fabrication de certains produits, quitte à acheter les produits qu'elles ne fabriquent pas à d'autres boulangeries mieux équipées pour le faire ou ayant acquis une plus grande expertise.

Après l'agrandissement de la boulangerie, en 1962, on envisage de mécaniser la division des beignes. Avant de procéder à ce changement important, une rencontre est organisée avec Denis

Dupéré, propriétaire de la boulangerie Dupéré de Beauport, pour visiter sa ligne de production mécanisée de beignes. Comme il n'y a pas suffisamment d'espace dans la bâtisse du 171, rue Saint-Joseph pour réaménager cette division, les Samson proposent à Dupéré d'échanger son volume de pains à hot-dogs et à hamburgers contre leur volume de beignes. Après quelques négociations, le contrat est conclu, permettant aux deux boulangeries de réaliser des économies. La boulangerie de Lauzon obtient ensuite le contrat de fabrication des pains à hot-dogs et à hamburgers d'une autre boulangerie sise à Beauport, Pain Léo.

L'ESLAVEUR PROGRES, mercredi, 24 mars 1976 Page 13

**on fait plus que cuire du pain dans la beauce**

On fait aussi d'excellentes pâtes à pizza; en effet, la production de la Boulangerie Samson de la Beauce est très variée: on y produit le pain Friend Quignon, le pain baguette, le pain grand-mère, le pain de seigle, croustis, de restaurants, à sous-marins et bien d'autres, en plus de cette fameuse pâte à pizza.

On fait plus que cuire du pain dans la Beauce, on s'agit. Il y a 5 ans, la Boulangerie Samson se joignait à des entreprises de la région et depuis, grâce à l'encouragement de la population et à l'efficacité du personnel de la Beauce, la Boulangerie Samson a connu une croissance rapide.

On fait plus que cuire du pain dans la Beauce, on en vend. Notre production excède de beaucoup les besoins de la Beauce, aussi nos pains et pâtes à pizza sont vendus dans toute la province et même à l'extérieur du Québec.

On fait plus que cuire du pain dans la Beauce, on se développe, nos succès se reflètent dans:

- des investissements de plus de trois quarts de million de dollars.
- 40 nouveaux emplois, ce qui porte le nombre d'employés à plus de cent dans la Beauce.
- 1 million de dollars d'achats annuellement dans la région.
- un nouveau projet de \$150,000, à St-Georges.

Un gros merci à tous nos clients et à nos employés.  
St-Bernard 475-5677, St-Georges 228-2168, Ste-Marie 387-2628

**SAMSON** INC.

votre boulanger maison

Publicité datant du début des années 1970. (Coll. Famille Samson).

Avec tous ces volumes additionnels, la boulangerie de Lauzon développe une véritable expertise dans la fabrication des pains à hot-dogs et à hamburgers. Par contre, elle délaisse la fabrication de pâtisseries, préférant distribuer sous sa marque de commerce les produits achetés de la pâtisserie Vaillancourt de Québec. La boulangerie Samson est le premier client de marque privée de la pâtisserie Vaillancourt, qui cherche alors à accroître sa rentabilité, en baisse depuis la fin des années 1950.

## LA LIVRAISON DU PAIN ET DES PRODUITS DE PÂTISSERIE

Au moment du déménagement au 171 de la rue Saint-Joseph, Roméo Samson remplace ses anciennes voitures hippomobiles par de petits camions neufs à une demi-tonne. Ces véhicules n'ont qu'une cabine et un châssis, sur lequel on installe une boîte spéciale fermée par des portes latérales et une à l'arrière. La boîte du fourgon est fabriquée en bois dans un atelier de Québec et peinte aux couleurs de la boulangerie R. Samson. La flotte, qui ne compte que sept ou huit camions au début, s'accroît progressivement pour assurer la distribution du pain sur un territoire qui s'agrandit constamment.

À l'instar du laitier, le livreur de pain, que l'on appelle volontiers « le boulanger », est un personnage familier dans les campagnes et les banlieues et il entretient une relation privilégiée avec ses clients. C'est pourquoi la boulangerie Samson essaie de garder les livreurs quand elle reprend une boulangerie.

En 1968, la flotte de véhicules est renouvelée par l'achat de 87 camionnettes de type « Métro » de la Consolidated Bakeries of Canada Limited, une importante boulangerie de Montréal ayant des difficultés financières. Ces camionnettes de marque Ford sont dotées d'un fourgon intégré à la cabine. Les livreurs n'ont donc plus à descendre du véhicule pour prendre le pain et les pâtisseries à livrer, une économie de temps et d'efforts qui améliore notablement leurs conditions de travail.

Une annonce insérée dans l'édition de 1968 de l'annuaire Marcotte témoigne de ce changement dans les modes de distribution des produits Samson. En effet, on y exhorte les clientes à demander les pains et gâteaux Samson à leur épicier ou encore à téléphoner à la boulangerie pour obtenir le service à domicile. Comme l'explique René Samson, les temps ont changé. Une nouvelle génération de femmes préfère rester sur le marché du travail après le mariage, ce qui rend plus difficile la vente au détail dans les maisons. Cette nouvelle clientèle achète son pain à l'épicerie en faisant le marché hebdomadaire.

Quoi qu'il en soit, et malgré les difficultés, les affaires vont plutôt bien pour la boulangerie R. Samson, suivant le témoignage de René : « De 1955 à 1969, la boulangerie [augmente] ses ventes d'une manière régulière et d'une façon sûre de quelques routes par année. » Les profits sont limités, mais l'entreprise est beaucoup plus rentable que plusieurs autres qui sont acculées à la faillite.

## LES BOULANGERIES FAMILIALES FACE À DE NOUVEAUX DÉFIS

Les problèmes structurels de l'industrie de la boulangerie, soit le bas prix du pain et la vulnérabilité des petites boulangeries face aux grandes minorités qui leur fournissent la farine, demeurent après 1950. D'autres surgissent, dont le recul de la consommation de pain, l'uniformisation de la réglementation sur la vente (par exemple le poids du pain variable selon les municipalités) et



Au tournant des années 1960, la boulangerie Samson du 171, rue Saint-Joseph à Lauzon se donne un avantage compétitif appréciable en délaissant la farine en sacs au profit de la farine livrée en vrac. Elle sera même la première boulangerie québécoise à se doter de camions-citernes pour transporter elle-même sa farine. (Coll. Famille Samson).



Raymond Samson (1928-1993), président de la boulangerie Samson de 1970 à 1982. (Coll. Famille Samson).



René Samson (né en 1929), président du groupe Samson de 1982 jusqu'à la création de Multi-Markes, en 1984. (Coll. Famille Samson).



Les fondateurs de Multi-Markes. Dans l'ordre habituel : debout, Hubert Barbeau, Hubert Robin, Raymond Doyon et René Samson; assis, Jean-Paul Tremblay et Jean-Claude Durivage. (Coll. Famille Samson).

la concurrence des supermarchés. La lutte contre les pratiques commerciales des grandes chaînes d'alimentation, qui grugent une part croissante de la clientèle des boulangeries, devient le principal cheval de bataille de ces dernières.

Même si les boulangers du Québec restent assez individualistes, l'émergence des supermarchés dans la distribution et même la fabrication (Steinberg) fait planer sur l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie une menace qui incite les boulangeries familiales à une plus grande collaboration.

L'industrie québécoise de la boulangerie traverse une crise importante au début des années 1970. Afin d'y voir plus clair, le gouvernement de Robert Bourassa confie à Bernard Tessier, un haut fonctionnaire au ministère de l'Industrie et du Commerce, le mandat d'enquêter sur l'industrie et le commerce des produits de boulangerie au Québec. Les conclusions de cette enquête conduisent à une série de mesures favorables surtout aux moyennes entreprises dans ce secteur. Le gouvernement québécois cherche notamment à favoriser le regroupement des boulangers en vue de protéger cette industrie de la mainmise étrangère. La boulangerie Samson est au cœur de cette évolution, qui aboutit à la création de l'entreprise Multi-Markes en 1985.

## DE LA BOULANGERIE SAMSON AU GROUPE SAMSON

L'extension du réseau de distribution au-delà des limites régionales devient une priorité pour les boulangeries de taille moyenne comme la boulangerie Samson. Après avoir complété une étude de marché, c'est vers la région limitrophe de la Beauce qu'on décide de se tourner d'abord afin d'acquérir des boulangeries, et surtout, leur clientèle. La boulangerie Couture de Saint-Bernard-de-Dorchester constitue la première prise de la boulangerie Samson dans la région, au mois d'octobre 1970. Deux autres boulangeries seront acquises en 1971, à Sainte-Marie et à Saint-Georges.

L'expansion se poursuit en Mauricie et dans les Bois-Francs. La boulangerie A. Breton & Fils de Cap-de-la-Madeleine est acquise en juillet 1975. Au fil des années, cette boulangerie familiale a élargi son rayon d'action de Sainte-Anne-de-la-Pérade à Maskinongé et aux villes de Shawinigan, Grand-Mère et La Tuque. Dans les Bois-Francs, la boulangerie Samson est présente en formule partenariat-achat avec la boulangerie Moderne Roussin de Thetford-Mines, qui est aussi présente à Plessisville, Victoriaville et Lac-Mégantic.

Parallèlement à cette expansion, l'usine de Lauzon est l'objet d'investissements majeurs qui s'échelonnent de 1973 à 1976. Alors qu'elle servait à la production de tous les produits commercialisés sous la bannière Samson (pain tranché, petits pains, pains à hot-dogs et à hamburgers, pâtisseries et beignes), elle sera dorénavant spécialisée



Vue aérienne de la boulangerie Samson en 2015. (Coll. Famille Samson).

dans la production d'un seul produit, le pain tranché (blanc et de blé entier de différents formats, mais spécialement le pain sandwich géant de 24 onces), produit le plus important pour ce qui est de la vente et de la rentabilité. Les autres produits seront soit relocalisés dans les nouvelles boulangeries récemment acquises, soit sous-traités auprès d'autres fabricants ou abandonnés.

Avec une nouvelle chambre de fermentation automatisée permettant de contrôler simultanément la température, l'humidité et la durée de la fermentation – ce qui assure un suivi intégral des recettes en fonction du type de produit fabriqué –, un nouveau four Baker Perkins de 48 tablettes et l'addition de lignes d'emballage à haute vitesse, l'usine de Lauzon dispose désormais d'un potentiel de production de pains tranchés comparable à ce qu'on ne voyait jusqu'alors que dans les grandes expositions américaines de boulangerie à Atlantic City ou à Las Vegas. Dans un article du journal *Le Soleil* publié le 10 mars 1976, le journaliste Marc Lestage ajoute que l'usine de Lauzon est le plus gros ensemble industriel du genre au Québec, avec la boulangerie de la compagnie Steinberg, grâce à sa capacité de production approchant 10 000 pains à l'heure, assurée par seulement onze opérateurs. La boulangerie ne fonctionne toutefois qu'à deux quarts de travail, et les frères Samson comptent exploiter son

plein potentiel avec un troisième quart afin de rentabiliser leur investissement.

C'est l'un des facteurs qui est pris en considération au moment de l'acquisition de la boulangerie Vaillancourt de Québec, un coup d'éclat pour les frères Samson. Vaillancourt est alors la plus importante boulangerie du Québec métropolitain, et la compagnie a étendu ses ramifications jusqu'au Lac-Saint-Jean, à la Mauricie et aux Bois-Francs par son réseau de distribution en gros. Elle a un chiffre d'affaires de six millions et emploie 250 personnes. Cette vente est conclue le 4 mars 1976. Le groupe Samson acquiert alors l'ensemble des équipements et des routes de distribution, mais une partie seulement de l'usine située dans le parc industriel de Saint-Malo. La réorganisation de la production permet l'ouverture d'un troisième quart de travail à Lauzon pour la fabrication de pain tranché, alors que l'usine de Vaillancourt est affectée à des produits spécialisés comme les pains à hot-dogs et à hamburgers, les pains croûtés ainsi que les brioches et les beignes.

À la suite de ces acquisitions de boulangeries et de la création de filiales dans la distribution, l'entretien des véhicules et le transport, l'entreprise se dote d'une nouvelle image. « La Boulangerie Samson inc. » devient officiellement « Le Groupe Samson inc. » le 21 octobre 1976. Le nou-

veau nom est utilisé pour une toute première fois au moment de l'annonce de l'achat d'une partie des actifs de Vaillancourt au printemps 1976.

De 1976 à 1980, le groupe Samson consolide sa position dans l'est du Québec avec l'achat de la boulangerie Blé D'or de Rivière-du-Loup et de la boulangerie Tremblay à La Malbaie. Il s'implante aussi dans des régions aussi éloignées que le Nord de l'Ontario, avec l'achat d'une boulangerie à North Bay, et, par le biais de partenariats, en Abitibi et dans les Cantons-de-l'Est, pour finalement effectuer une première percée sur le marché montréalais, avec l'acquisition de la moitié des actions de la boulangerie Racine de Granby et de sa filiale, la Boulangerie de Montréal inc.

## LA CRÉATION DE MULTI-MARQUES

Le journaliste Marc Lestage écrivait en octobre 1976 dans *Le Soleil* : « La crise de 1970 [vécue dans l'industrie québécoise de la boulangerie] accentuait la nécessité d'une mutation que toutes les couches de la structure industrielle ont été contraintes de vivre. Avant 1970, il y avait encore de la place pour une multitude de petites entreprises familiales dans le secteur de la transformation alimentaire. Lorsque les chaînes et les regroupements sont apparus pour centraliser les achats, il devenait clair que l'unique moyen de survivre était de s'adapter à la situation nouvelle. Durant cette période, le nombre des boulangeries est passé de 1 000 à moins de 200. »

Les frères Samson l'avaient compris lorsqu'ils décidèrent de regrouper des boulangeries dans la région de Québec et l'est de la province. Le groupe Durivage-Robin, une société de gestion fondée en 1975, avait fait de même à Montréal et dans le sud-ouest du Québec. Les deux groupes étaient ainsi parvenus à rejoindre Steinberg en tête de liste, avec une production hebdomadaire d'un million de pains.

En 1978, la fusion du groupe Durivage-Robin avec les boulangeries Doyon (Beauce et région de Québec) et La huche sans pareille de la famille Tremblay (Saguenay-Lac-Saint-Jean et est du Québec) entraîne la création d'Unipain inc., qui jouit d'une couverture provinciale, ce qui lui assure le deuxième rang pour le volume des ventes de pain au Québec.

Le groupe Samson obtient le troisième rang, ce qui est une place enviable, si l'on considère le chemin parcouru depuis 1919, et surtout, depuis que Raymond et René Samson ont repris la boulangerie familiale en 1969. L'entreprise a saisi les occasions qui se sont offertes à elle pour prendre de l'expansion et se hisser parmi les chefs de file de l'industrie.

La dernière étape du regroupement des boulangeries régionales québécoises est la fusion du groupe Unipain et du groupe Samson, annoncée au mois de janvier 1985, et la création de l'entreprise Multi-Markets. Ce holding est formé des compagnies de placement des six familles québécoises Samson, Durivage, Doyon, Tremblay, Robin et Barbeau, qui contrôlent 75 % des actions, et de la société ontarienne Canada Bread Company, qui détient le reste. Après avoir consolidé les boulangeries chacune dans leur région, ces familles se regroupent afin de consolider cette industrie au niveau provincial et d'assurer la pérennité d'entreprises québécoises. La fusion procure à Multi-Markets un plus grand pouvoir d'achat de matières premières et de négociation des prix face aux grandes chaînes d'alimentation. Elle est surtout présentée comme le meilleur moyen de rationaliser les réseaux de distribution et de spécialiser la production des boulangeries.

La boulangerie Multi-Markets de Lauzon, qui est toujours en activité, témoigne du rôle joué par trois générations de la famille Samson dans l'histoire de cette industrie au Québec depuis 1919. Raymond Samson s'est retiré du commerce en 1982, tandis que René et ses quatre enfants, Pierre, Michelle, Luc et Denis, ont tous continué et fait carrière au sein de l'entreprise Multi-Markets.

*L'auteur tient à remercier les membres de la famille de M. René Samson de lui avoir confié le mandat de réaliser une recherche sur l'histoire de leur famille et de la boulangerie Samson. Merci, en particulier, à Denis Samson, le gardien de la mémoire collective de sa famille.*

**Jacques Saint-Pierre est historien et membre du comité de rédaction de la revue.**