Document generated on 07/14/2025 6:27 p.m.

Histoire Québec

Le moulin de Wakefield

Volume 2, Number 2, January 1997

Moulins du Québec

URI: https://id.erudit.org/iderudit/11096ac

See table of contents

Publisher(s)

La Fédération des sociétés d'histoire du Québec

ISSN

1201-4710 (print)
1923-2101 (digital)

Explore this journal

Cite this article

(1997). Le moulin de Wakefield. *Histoire Québec*, *2*(2), 28–29.

Tous droits réservés © La Fédération des sociétés d'histoire du Québec, 1997

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

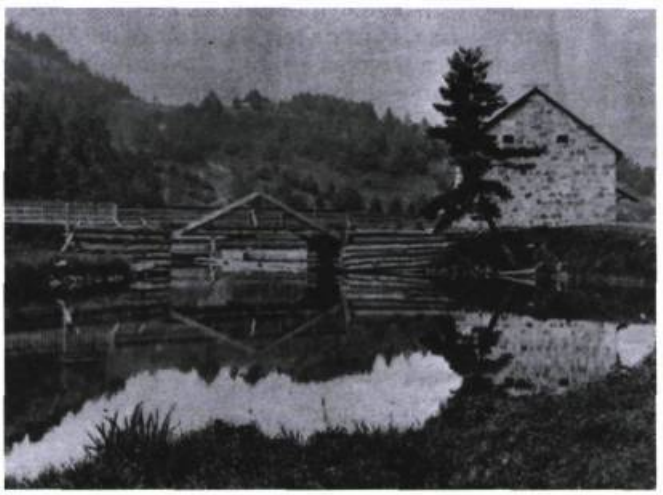
https://www.erudit.org/en/

Le moulin de Wakefield

Le moulin de Wakefield est un bâtiment exceptionnel de la Gatineau; un témoin du siècle dernier qui a fièrement survécu au XXe siècle. Jadis de telles industries de village étaient très répandues à travers l'est du Canada. Aujourd'hui elle sont presque toutes disparues, victimes du progrès. Qu'est-ce qui rend le moulin de Wakefield si particulier? La réponse se trouve dans son architecture inhabituelle : cette combinaison étrange de pierre, de brique et de bois qui résulte des nombreuses modifications qu'il a subies. De l'époque de la colonisation jusqu'à récemment, le moulin de Wakefield a toujours joué un rôle important dans la communauté. Il se dresse aujourd'hui comme un monument à la mémoire des gens qui ont ouvert la Gatineau, et à l'indusrie qui l'a fait vivre.

Les quelques paragraphes qui suivent sont tirés d'un document publié par la Commission de la Capitale nationale (Parc de la Gatineau) et intitulée : ***Le moulin de Wakefield, 1838.***

Les murs de pierre des trois premiers étages forment la partie la plus ancienne de l'édifice. Ce sont les vestiges du premier moulin construit en cet endroit il y a environ 150 ans. En 1838, un colon écossais du nom de William Fairbairn établit une minoterie à Wakefield. Il harnache alors les eaux de la rivière la Pêche afin d'y puiser l'énergie nécessaire pour moudre le grain. Seul moulin à farine à des milles à la ronde, l'entreprise de Fairbairn connaîtra beaucoup de succès et avantagera grandement le développement de la Gatineau.



Le moulin de Wakefield au milieu du siècle dernier.

Le temps des Maclaren

En 1844, James et John Maclaren achètent le moulin. Reconnaissant le potentiel hydraulique de la rivière, les deux ambitieux frères entreprennent de développer et de diversifier les installations. D'abord une scierie est construite. Ensuite viennent s'ajouter une filature à laine de même que plusieurs habitations pour les travailleurs. L'ensemble du complexe devient vite le noyau industriel de la Gatineau.

Mais le 25 juin 1877, la chance tourne le dos aux Maclaren. Un grave incendie ravage la minoterie et la filature causant des dommages considérables. Les Maclaren demeurent cependant inébranlables. Forts d'une détermination typiquement écossaise, ils reconstruisent.

Au tournant du siècle, Alexander Maclaren, fils de James, prend la succession de la famille et décide de moderniser le moulin à farine. La vieille machinerie cède la place à la toute dernière technologie. Cette nouvelle machinerie permet de produire une farine blanche, plus fine et de meilleure qualité: un produit qui fera la réputation des Maclaren.

À la même époque, toujours aussi innovateurs, les Maclaren relient une génératrice électrique aux turbines. Le complexe compte alors parmi les premiers bâtiments de la région à être éclairés par cette toute nouvelle invention: l'électricité.

Mais en 1910, le malheur frappe à nouveau. Le feu éclate à l'intérieur de la filature. Les flammes se propagent rapidement dans la laine saturée d'huile et prennent bientôt une ampleur incroyable. Cette fois, c'est tout le complexe qui est en flammes. Au plus fort de l'incendie, la cloche de la filature se décroche et tombe bruyamment sur le sol, comme pour sonner le glas de l'établissement des Maclaren.

Abandonner ou recommencer? La décision est cruciale. La reconstruction s'annonce coûteuse mais d'un autre côté, le développement des prairies canadiennes est la promesse d'un fabuleux approvisionnement en grain. Alexander Maclaren décide de reconstruire la minoterie et d'en doubler la capacité.

L'ambitieuse reconstruction s'échelonnera sur plusieurs années. Une fois celle-ci terminée, le moulin redémarre de plus belle. En plus de moudre les récoltes locales, les Maclaren importent des chargements ferroviaires de grain de l'Ouest pour produire la farine destinée au marché régional. Face à l'adversité, ils triomphent à la «façon Maclaren».

Henderson achète le moulin

Le mort d'Alexander Maclaren en 1939 met un terme à la production de farine. Après avoir appartenu à la famille Maclaren pendant 95 ans, le moulin est vendu. Le nouveau propriétaire, J.P. Henderson, démantèle une grande partie de la machinerie dans le but d'utiliser le bâtiment à d'autres fins. Une partie du moulin sera convertie en appartements, chauffés et éclairés par l'énergie de la rivière.

Vers 1950, Henderson loue le moulin aux frères Kenneth et Ernest Young qui font revivre la tradition en remettant le moulin en état de marche. Ils remontent une partie de la machinerie et acquièrent les pièces manquantes pour adapter l'équipement en vue de produire de la moulée pour la ferme. Cette entreprise réussit à merveille et prospère pendant plus de trente ans.

En 1962, Henderson met le moulin en vente. Dans le but de préserver ce fragment de notre patrimoine, la Commission de la Capitale nationale s'en porte acquéreur. La production de moulée demeurant une entreprise viable, l'opération du moulin est laissée entre les mains compétentes des frères Young qui maintiennent les opérations jusqu'en 1980. Cette année-là, les Young prennent leur retraite. Le moulin se tait.

LES BLEDS QUI CROIFFENT EN CE PAYS

Noms de bleds & autres grains aportez d'Europe

Dans mon voyage de France, ie rancontray de perfonnes qui me demandoient fi le bled venoit en la Nouuelle-France, & fi l'on y mangeoit du pain. C'eft ce qui m'a obligé à faire ce Chapitre, pour defabufer ceux qui croyent que l'on ne vit dans ce Pays-icy que de racines, comme on fait aux Ifles Saint Chriftophle. Ils fçauront donc que le bled froment y vient tres-bien; & on y fait du pain auffi beau & auffi blanc qu'en France. Les feigles y viennent plus que l'on ne veut: toute forte d'orges & de pois y croiffent fort beaux, & l'on ne void point de ces pois verreux plains de coffon, comme on en void en France; les lentilles, la voiffe, l'auoine, & mil, y viennent parfaitement bien; les groffes febvres y viennent bien auffi; mais il y a de groffes mouches qui les mangent, quand elles font en fleur. Le bled Sarazin y vient auffi; mais il arriue quelquesfois que la gelée le furprend auant qu'il foit meur. Le chanvre & le lin y viennent plus beaux & plus hauts qu'en France.

Les grains que cultiuent les Sauuages, & qu'ils auoient auant que nous vinffions dans le Pays, ce font gros Mil ou Bled d'Inde, Faizoles ou Arricots, Citrouilles d'vne autre efpece que celles de France; elles font plus petites, & ne font pas fi creufes; ont la chair plus ferme & moins aqueufe, & d'vn meilleur gouft. Du Tournefol, de la graine duquel ils font de l'huile qui eft fort delicate, & de tres-bon gouft. De l'herbe à la Reyne, ou Petun, dont ils font leur Tabac; car les Sauuages font grands fumeurs, & ne fe peuuvent paffer de petun. Voila en quoy conifte la culture des Sauuages.

Toutes fortes de Naueaux & Rabioles, Bettes-raues, Carottes, Panais, Cercifis, & autres racines, viennent parfaitement, & bien groffes. Toute forte de Choux y viennent auffi en leur perfection, à la referue des Choux à fleur que ie n'y ay point encore veu.

Pour des herbes, Lozeille, Cardes de toutes façons, Afperges, Efpinars, Laittues de toute forte, Cerfueil, Percil, Cicorée, Pimprenelle, Oignons, Porreaux, l'Ail, les Ciues, Hyfopes, Bouroche, Buglofe, & generalement toutes fortes d'herbes qui croiffent dans les jardins de France; les Melons, les Cocombres, les Melons d'eau & Callebaces y viennent tres-bien.

Pour des lfeurs, on n'en a pas encore beaucoup apporté de France, finon des Rofes, des Oeillets, Tulipes, Lys Blancs, Paffe-rofes, Anemones & Pas-d'alouette qui font tout comme en France.

Pour les herbes fauuages, ie n'entreprendray pas de vous en décrire les noms, finon quelques-vnes les plus communes qui fe rencontrent icy dans les bois. Le cerfueil a la feuille plus large que celuy de France, a la tige beaucoup plus grosse, & eft d'auffi bon gouft. L'Ail eft plus petit que celuy de France: il y croift force petits Oignons façon de Ciues le long du grand Fleuue. Il y a de la Paffepierre & du Percil fauuage, qui reffemble tout à fait au percil de Macedoine; il y a de l'angélique dans les prairies, & le Pourpier vient naturellement dans les terres defertées fans y eftre femé: mais il n'eft pas fi beau que celuy que nous cultiuons: il fe trouve dans les prairies d'vne herbe qu'on appelle Voifferon, qui fait d'excellent foin, auffi bien qu'vne autre qu'on appelle Pois fauuage: il n'y en a plus vers les Trois-Riuieres & Mont-Royal, où il n'y a point de reflux, que vers Quebec. Le Houbelon y vient auffi naturellement, & on en fait de tres-bonne biere. La Cicue y croit à merueille, auffi-bien que l'Elebore: le Capilaire y croift en abondance: il fe trouve de plufieurs sortes de Fougere, des Ortyes dont on fait du fil & de tres-bons cordages, du Melilot, des Rofeaux & Ioncs le long des riuieres.

Il y a auffi quantité de fortes de fleurs, dont les plus confiderables font celles-cy, des Martagons qui font jaunes; des Rofes fauuages qui ne font point doubles; vne autre fleur rouge qu'on nomme Cardinalle, vne efpece de Lys, du Muguet, de Violettes fimples & qui ne fentent rien. Ie ne fçay point le nom des autres; mais ceux qui ont efté aux Iroquois m'ont dit, que c'eft chofe admirable de voir la quantité & la diuersité des belles fleurs qui s'y trouvent.