

Cuisinière dans les camps forestiers : la vie de Yolande Tremblay Morneau

Pascal Huot and Mathieu Tremblay

Volume 26, Number 1-2, 2020

Histoire des femmes : de tous temps pionnières

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/94335ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Histoire Québec
La Fédération Histoire Québec

ISSN

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

[Explore this journal](#)

Cite this article

Huot, P. & Tremblay, M. (2020). Cuisinière dans les camps forestiers : la vie de Yolande Tremblay Morneau. *Histoire Québec*, 26(1-2), 13–15.

Cuisinière dans les camps forestiers : la vie de Yolande Tremblay Morneau

par Pascal Huot et Mathieu Tremblay

Pascal Huot possède une maîtrise en ethnologie de l'Université Laval. Dans le cadre du projet d'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel (IREPI), il a pris part aux recherches du Bas-Saint-Laurent et du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Chercheur indépendant, ses résultats de recherche ont paru dans divers journaux, magazines et revues, notamment dans Rabaska, Ethnologues, Saguenaysia, L'Estuaire et Histoire Québec. Il est également photojournaliste, présentement à l'emploi du Journal de Québec. En 2016, il a fait paraître *Ethnologue de terrain* aux Éditions Charlevoix.

Mathieu Tremblay est détenteur d'une maîtrise en ethnologie de l'Université Laval. Il a travaillé pour l'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel (IREPI) au Saguenay-Lac-Saint-Jean en 2008. Actuellement responsable des collections et des expositions au Musée de société des Deux-Rives (MUSO) à Salaberry-de-Valleyfield, il se spécialise dans la connaissance, la préservation et la mise en valeur du patrimoine culturel et industriel régional.

Parmi les métiers de service¹ dans les camps forestiers, le cook était de loin le plus important. Seul maître à bord de sa cookerie, la bonne ou mauvaise réputation d'un camp lui était généralement tributaire². « Le *jobber* tenait à garder ses bûcherons de bonne humeur et en forme. La réputation d'une bonne cuisine était importante. Le *jobber* qui avait un mauvais *cook*, un *bouilleux*, pouvait même avoir de la difficulté à recruter des hommes³. »

À la fin des années 1940, alors que l'ensemble des employés d'un chantier forestier au Saguenay sont masculins, la présence féminine⁴ est marquée par Yolande Tremblay Morneau, chargée de cuisiner pour ces gaillards.

Pour en comprendre davantage sur ce travail et cette manière de vivre en forêt, nous sommes allés la rencontrer⁵ dans son appartement de La Baie à Ville de Saguenay.

Monter au chantier pour travailler à la cookerie

Yolande Tremblay Morneau a appris le métier de cuisinière à l'âge de 18 ans, dans un chantier de bûcherons situé dans le secteur de Ferland-et-Boilleau⁶ et dirigé par son père, Arthur Tremblay. Pendant trois hivers, Yolande seconde sa mère, Élodie Gilbert, qui prépare, sur deux services, déjeuner et souper pour plus d'une soixantaine d'hommes. Sa mère souffrante, elle se retrouve à 22 ans l'unique cuisinière durant une saison. C'est ainsi qu'elle prendra la relève seule devant ses fourneaux. Son jeune frère vient l'aider à titre de *show boy* en allant chercher l'eau à la montagne et en chauffant le poêle à bois utilisé pour la cuisson des aliments.

Cette vie en forêt est régie par un horaire strict. Au lever, à 4 h, tout est mis en branle pour fournir le déjeuner aux hommes qui mangent dès 6 h. Le repas copieux comprend des rôties, du bacon, etc., et naturellement les *bines* (fèves au lard), afin que les hommes partent la panse bien remplie au chantier. Les bûcherons sont récompensés de leur labeur au retour, puisqu'un souper servi à 18 h 30 les attend. Les talents de la cuisinière doivent répondre

aux attentes gustatives des hommes, car un seul menu est offert, variant entre ragoûts de poulet avec des boules de porc haché, du porc rôti avec des patates jaunes, des bouillies de légumes et, bien sûr, l'incontournable tourtière. Et, à l'occasion, elle apprête des viandes de bois, généralement de l'original, du chevreuil et de la perdrix⁷. Très peu de poisson y est servi.

D'autre part, une variété de soupes, dont celles aux pois, au chou, aux gourganes et aux *barley*, sont offertes en alternance. En plus du pain fait sur place, un dessert accompagne inévitablement chaque repas : tartes et *chalands* aux bleuets, aux fraises, au sucre, aux raisins, brioches, beignes aux patates, *slye*. « Des restants, y'en avait pas! », nous assure la cuisinière. Pour boire, eau, thé et café sont à l'honneur.

La jeune Yolande Tremblay, vers 1945.

(Crédit photo : collection privée Pauline Morneau.)



« Le cuisinier sera reconnu comme un bon cook s'il réussit bien son pain et ses fèves, disaient les travailleurs. D'ailleurs, selon eux, lorsqu'ils avaient des gaz intestinaux, plus l'odeur qui s'en dégageait était forte, meilleure était la renommée du cuisinier qui avait préparé les fèves au lard. »

Jeanne Pomerleau, *Bûcherons, raftmen et draveurs. 1850-1960*, Québec, Éditions J.-C. Dupont, 1997, page 68.

En plus de faire la cuisine, Yolande entretient le camp et traite la seule vache; ses journées sont longues puisqu'elles se terminent à 21 h⁸, et ce, sept jours sur sept durant plusieurs semaines sans revenir chez elle. « Nous autres, on partait pour un mois sans descendre », se rappelle M^{me} Tremblay Morneau. Le chantier est composé de deux bâtiments principaux : le camp qui sert de réfectoire et où se trouve la *cookerie* (ainsi qu'une chambre privée pour la *cook*), puis le dortoir où dorment les hommes. De plus, on retrouve sur le site une étable qui abrite la vache et les chevaux.

De concert avec les bûcherons qui déboursent pour se nourrir, la cuisinière choisit les repas à faire chaque semaine et prévoit toutes les provisions nécessaires à leur réalisation. La nourriture « est achetée en ville », à Port-Alfred, et est montée jusqu'au camp, où elle est conservée dans un abri à l'extérieur avec de gros cubes de glace. Les instruments de cuisine, composés de grands vaisseaux, marmites et chaudrons en fonte, sont lourds et exigeants à manipuler. À l'occasion, elle reçoit l'aide des hommes pour la confection des pâtisseries. C'est d'ailleurs dans ce chantier en 1947 qu'elle a rencontré Fulgence Morneau, originaire de Rimouski, qui est devenu par la suite son mari et avec lequel elle aura huit enfants.

La transmission d'une passion

Yolande Tremblay Morneau cesse de cuisiner au camp forestier lorsque son père se retire du chantier. Elle continue par la suite dans ce métier comme cuisinière jusqu'à l'âge de 82 ans, d'abord au Foyer St-Joseph, une résidence pour personnes âgées de La Baie, et ensuite pour l'association religieuse Les Filles d'Isabelle, toujours à La Baie, ainsi que pour les retraités de la compagnie Alcan.

Ayant appris en observant et en imitant sa mère, Yolande Tremblay Morneau a transmis ses connaissances culinaires à ses filles. Celles-ci perpétuent plusieurs recettes de tradition familiale et locale, notamment les beignes aux patates et la tourtière. À l'occasion, la dame pratique la cuisine avec ses petits-enfants, qui raffolent de la nourriture de leur grand-mère.

Née le 29 juillet 1925, Yolande Tremblay Morneau est décédée le 17 juillet 2009 à l'âge de 84 ans. Elle nous a offert ses souvenirs de sa vie dans les chantiers forestiers. La cuisine est pour elle l'histoire de toute une vie.



Mariage de Yolande Tremblay et Fulgence Morneau à Saint-Alexis-de-Grande-Baie, le 29 juillet 1948. (Crédit photo : collection privée Réal Morneau.)



Yolande Tremblay Morneau prépare la nourriture pour un organisme, février 1996. (Crédit photo : collection privée Pauline Morneau.)

LEXIQUE DES CAMPS FORESTIERS

Barley : orge

Chaland : tarte qui n'est pas recouverte d'une pâte

Cook : cuisinier

Cookerie : cuisine

Show-boy (de l'anglais « *chore-boy* ») : "il avait pour tâche de laver la vaisselle, de s'occuper de la propreté du camp principal en balayant et lavant le plancher, puis de pourvoir l'endroit en bois de chauffage et en eau potable. La nuit, c'est lui qui alimentait le poêle en bois. C'était généralement un jeune homme qui n'avait pas encore les capacités nécessaires pour bûcher, ou un vieux bûcheron pour qui le travail en forêt était devenu trop fatigant".

Slye : confiture cuite entre deux pâtes, le tout recouvert de crème fouettée

POUR EN SAVOIR PLUS...

... sur l'**industrie forestière** au Québec durant la période de la Seconde Guerre mondiale, voir le document visuel : BADGLEY, Frank, *Le front forestier*, Office national du film du Canada, 1940, 20 min. (Page consultée en septembre 2019), [En ligne]. https://www.onf.ca/film/front_forestier/

... sur la **tourtière du Saguenay–Lac-Saint-Jean**, voir : LEMASSON, Jean-Pierre, « Tourtière du Lac-Saint-Jean », *Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* (Page consultée en septembre 2019) [En ligne]. <http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-90/Tourti%C3%A8re%20du%20Lac-Saint-Jean#.XYZJn1VKjIU>

... sur la **fève des marais**, cette légumineuse emblématique de Charlevoix et du Saguenay–Lac-Saint-Jean, voir : GAUTHIER, Serge et HARVEY, Christian, « La gourgane : parcours culturel et gastronomique de la fève des marais », *Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* (Page consultée en septembre 2019) [En ligne]. http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-501/La_gourgane:_parcours_culturel_et_gastronomique_de_la_f%C3%A8ve_des_marais.html#.XYZILVVKjIU

BIBLIOGRAPHIE

POMERLEAU, Jeanne, *Bûcherons, raftmen et draveurs, 1850-1960*, Québec, Éditions J.-C. Dupont, 1997, p. 76.

GINGRAS, Sylvain, *Québec. À l'époque des pionniers*, Saint-Raymond, E. A. Sylvain Gingras, 2010.

HUOT, Pascal et TREMBLAY, Mathieu « La cuisine d'une vie », *La Quête*, n° 112, mai 2009.

POMERLEAU, Jeanne, *Bûcherons, raftmen et draveurs. 1850-1960*, Québec, Éditions J.-C. Dupont, 1997.

NOTES

- 1 « Dans les métiers de service, il y avait le cuisinier et ses aides, le portageur, le limeur, le forgeron, l'homme d'écurie et le glaceur de chemins. Avant que les bûcherons se mettent à la tâche, le tireur de lignes, le marcheur et le plaqueur avaient aussi fait leur travail. » Jeanne Pomerleau, *Bûcherons, raftmen et draveurs. 1850-1960*, Québec, Éditions J.-C. Dupont, 1997, p. 68.
- 2 « Le *cook* ou cuisinier de chantier forestier est maître dans sa cuisine, qui est l'âme du camp. Car, si les bûcherons sont satisfaits de la nourriture, la bonne entente règne dans le camp. » Jeanne Pomerleau, *op. cit.*, p. 68.
- 3 BEAUDOIN, Raymonde, *La vie dans les camps de bûcherons au temps de la pitoune*, Québec, Les éditions du Septentrion, 2014, p. 47.
- 4 « Dès la construction de la *cookerie* achevée, le *cook* commençait à cuisiner. Habituellement, ce travail difficile était réservé aux hommes. Il arrivait que l'épouse ou les filles d'un *jobber* l'accompagnent et assument les fonctions du *cook*. » Raymonde Beaudoin, *op. cit.*, p. 47.
- 5 L'entrevue s'est déroulée en juin 2008, dans le cadre du projet de recherche de l'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel (IREPI). Pour en savoir plus sur ce projet de recherche, voir Pascal HUOT et Mathieu TREMBLAY, « Pour un patrimoine autre », *La Quête*, n° 103, juin 2008, p. 26. Projet IREPI, (Page consultée en septembre 2019), [En ligne]. <http://www.irepi.ulaval.ca/>.
- 6 « Cette petite municipalité du Saguenay–Lac-Saint-Jean est bornée au nord-est par Saint-Félix-d'Otis et à l'est, en partie, par Rivière-Éternité, à une trentaine de kilomètres au sud-est de La Baie. Les cantons de Ferland et de Boilleau, tous deux proclamés en 1916, ont cependant fait l'objet d'une exploitation forestière à compter des années 1880. » Commission de toponymie, *Noms et lieux du Québec. Dictionnaire illustré*, Québec, Les publications du Québec, 2006, p. 216.
- 7 Certains auteurs soulignent également cette particularité concernant les viandes de bois : « Du chevreuil, de l'orignal et du poisson s'ajoutaient quelquefois aux menus, même si, officiellement, cela était défendu par la loi. » Sylvain Gingras, *Québec. À l'époque des pionniers*, Saint-Raymond, E. A. Sylvain Gingras, 2010, p. 191.
- 8 « L'hiver, alors que le travail battait son plein, il était aussi le premier à se lever le matin pour chauffer le poêle et préparer le déjeuner. Le cuisinier était aussi le dernier à se coucher, vers 21 heures, après avoir tout remis en ordre pour le lendemain. » Sylvain Gingras, *op. cit.*, p. 192.