

**MORIN, JEAN-ROCH. *Chalumeaux, brevets et objets acéricoles d'autrefois*. [Montmagny], La Plume d'Oie, 2015, 312 p. ISBN 978-2-89539-245-3**

**Bernard Genest**

Volume 14, 2016

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1037480ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1037480ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)

1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Genest, B. (2016). Review of [MORIN, JEAN-ROCH. *Chalumeaux, brevets et objets acéricoles d'autrefois*. [Montmagny], La Plume d'Oie, 2015, 312 p. ISBN 978-2-89539-245-3]. *Rabaska*, 14, 261–263. <https://doi.org/10.7202/1037480ar>

MORIN, JEAN-ROCH. *Chalumeaux, brevets et objets acéricoles d'autrefois*. [Montmagny], La Plume d'Oie, 2015, 312 p. ISBN 978-2-89539-245-3.

Comme l'auteur le souligne lui-même dans le texte de présentation, ce livre n'est pas un traité historique. Ce n'est pas non plus une analyse des objets, instruments et appareils employés autrefois – et parfois encore aujourd'hui – au cours du processus de transformation de la sève de l'érable en sucre et en sirop. C'est plutôt une espèce de catalogue illustré d'instruments et d'appareils, provenant pour la grande majorité de brevets déposés au Canada et aux États-Unis. Certaines pages reproduisent aussi des publicités parues dans des journaux d'époque et des bulletins agricoles. Ce livre constitue une source documentaire riche et abondante tirée d'« écrits, [d'] archives et [de] collections privées ». L'auteur s'intéresse depuis longtemps à l'histoire agricole et acéricole du Québec. C'est aussi un collectionneur averti d'objets qui témoignent de ces pratiques. C'est également un défenseur du patrimoine qui s'est mérité, en 2015, le Prix du patrimoine des Etchemins pour la catégorie « interprétation et diffusion ». En documentant sa collection, l'auteur a réalisé que son travail de compilation pouvait intéresser plusieurs personnes du milieu de l'industrie acéricole, ainsi que de nombreux collectionneurs d'objets anciens. C'est ce qui l'a amené à modifier son approche pour en faire un projet de publication.

L'ouvrage contient une courte présentation de l'objectif recherché, suivie des remerciements, puis d'une introduction qui donne, en trois ou quatre pages, un aperçu historique de l'évolution de l'acériculture au Québec depuis le XVII<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Comme beaucoup de gens, historiens patentés ou amateurs, Jean-Roch Morin attribue la paternité du sirop d'érable aux Amérindiens : « Bien avant l'arrivée des Européens, écrit-il, ils maîtrisaient la technique pour obtenir un sirop dont ils appréciaient la valeur énergétique et nutritive. » Il ajoute qu'« Après avoir recueillie [*sic*] l'eau d'érable, ils la faisaient bouillir dans des contenants d'écorce ou d'argile en y immergeant des pierres brûlantes pour obtenir un sirop foncé au goût prononcé. » L'auteur n'est évidemment pas le seul à évoquer ce procédé qui permettait, dit-on, de transformer l'eau d'érable en sirop. Bien d'autres l'ont dit et écrit avant lui. Si nul ne conteste le fait que les Amérindiens buvaient l'eau qui coulait des érables après les avoir entaillés d'un coup de hache, d'autres mettent pourtant sérieusement en doute l'origine amérindienne du sirop (dont Charlevoix). Certains évoquent aussi le fait que le processus de la transformation de la sève en sirop – dont celle du bouleau – était connu depuis des lustres en Europe. Quoi qu'il en soit, si cette question mérite d'être soulevée, elle ne constitue pas ici l'essentiel du propos puisque l'auteur n'a aucune prétention sur le plan historique. Son intérêt est ailleurs, il porte

essentiellement sur l'objet, comme témoin de la lente évolution du processus de transformation de la sève en sucre et en sirop.

Les documents iconographiques constituent la base de l'ouvrage. Ceux-ci sont regroupés à l'intérieur de sections plutôt que de chapitres. La première section traite des chalumeaux, brevets et publicités. On y trouve d'entrée de jeu un tableau fort intéressant illustrant les différentes périodes de l'évolution du chalumeau : la méthode ancestrale dite « amérindienne », la goutterelle en bois ou en métal, le chalumeau en bois, le chalumeau en métal, et finalement le chalumeau de plastique. Ces périodes sont concomitantes, c'est-à-dire qu'elles se chevauchent en bonne partie depuis l'ancestrale « goutterelle de bois de forme allongée et peu concave qui servait à diriger l'eau d'érable vers un récipient en écorce ou en bois » jusqu'aux chalumeaux de métal et de plastique. Dans le livre, c'est cependant la période préindustrielle qui intéresse l'auteur, et cela s'explique du simple fait que sa documentation repose presque exclusivement sur des brevets et des publicités datant du dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle et du début du XX<sup>e</sup> siècle. L'auteur présente ces brevets en fonction de leur origine plutôt qu'en fonction de leur chronologie : Canada (Québec, Ontario), puis États-Unis (Connecticut, Illinois, Maine, Massachusetts, Michigan, New-Hampshire, New-York, Ohio, Pennsylvanie, Vermont, Virginie). Cette seule énumération des États ayant émis des brevets est en elle-même très parlante parce qu'elle vient confirmer qu'on y exploitait la ressource, ce que beaucoup de Québécois ignorent. C'est également dans cette section que l'auteur s'intéresse aux palettes (petites spatules de bois), aux moules à sucre (ouvrages d'art populaire), aux statuettes de bois et de plâtre de Notre-Dame-des-Érables, aux raquettes à neige (pour la collecte) et autres outils (vilebrequins, gouges à entailler et appareils servant à fabriquer des chalumeaux).

La deuxième section, beaucoup moins volumineuse, traite des différentes formes de chaudières et de couvercles représentés dans les devis techniques des inventeurs. On s'étonne de la grande diversité des trucs et astuces imaginés par ces derniers pour récolter la précieuse sève. Ceux-ci font preuve d'une imagination parfois étonnante : formes de la chaudière, attaches et supports de toutes sortes, ressorts, mécanismes pour l'ouverture des couvercles. La période couverte va de 1862 à 1917.

La troisième section porte sur les évaporateurs. L'évaporateur est cet appareil qui permet de transformer la sève en sirop par évaporation de l'eau et concentration des sucres, sous l'effet de la chaleur produite par une chambre de combustion. Encore ici, c'est pour l'essentiel sur des brevets datant de 1873 à 1917, et des publicités parues dans des journaux entre 1930 et 1957, que s'appuie l'auteur pour illustrer différents modèles d'évaporateurs. Pour

qui veut comprendre le fonctionnement de ces appareils, les croquis sont très explicites. On peut y voir plusieurs modèles et leurs composantes, feu, bassin, pannes, cloisons, robinet, cheminée.

Dans la quatrième et dernière section de l'ouvrage, l'auteur présente un récit datant de 1876, dans lequel deux personnes partent *courir les sucres* à Metgermette (ancien nom de Saint-Zacharie et de Sainte-Aurélie). On comprend que l'époque, l'endroit et les personnages de l'histoire ne sont pas sortis de l'imaginaire de l'auteur, mais ont plutôt été inspirés par la tradition orale. Les protagonistes, en effet, sont Joseph Morin, 44 ans, du rang Saint-Nicolas, à Saint-Georges, et son fils Jérôme. On en déduit que l'auteur, lui-même un Morin, beauceron de surcroît, est en quelque sorte l'héritier de ce récit qui lui serait parvenu de bouche à oreille, de génération en génération.

Ce qui manque dans cet ouvrage, c'est l'interprétation de toute cette matière iconographique. L'auteur, dont on ne doute pas de l'expérience et du savoir, commente peu le volumineux corpus documentaire qu'il a pourtant rassemblé avec patience et longueur de temps. C'est d'autant plus dommage qu'on devine qu'il aurait beaucoup à dire. L'ouvrage n'en constitue pas moins une véritable petite mine d'or pour qui s'intéresse à l'évolution de l'instrumentation acéricole avant que la production de sirop d'érable ne connaisse les innovations technologiques de la fin du siècle dernier.

**BERNARD GENEST**

Ethnologue, Société québécoise d'ethnologie

---

PAPINEAU, SIMON. *Le Sens de l'humour absurde au Québec*. Québec, Presses de l'Université Laval, « Quand la philosophie fait pop ! », 2012, 162 p. ISBN 978-2-7637-9869-1.

Publié en 2012, *Le Sens de l'humour absurde au Québec* est le mémoire de maîtrise de Simon Papineau (2006), actualisé pour sa publication aux Presses de l'Université Laval dans la collection « Quand la philosophie fait pop! » dirigée par Normand Baillargeon et Christian Boissinot. Titulaire d'une maîtrise en communication à l'Université du Québec à Montréal et d'un diplôme d'études supérieures spécialisées en design de jeux à l'Université de Montréal, Simon Papineau travaille dans le domaine des jeux vidéo. De 2011 à 2014, il a fait partie de l'Observatoire de l'humour, un groupe de recherche interdisciplinaire.

Observant la prolifération d'un humour qualifié « d'absurde » depuis quelques années, l'auteur a décidé d'approfondir le sujet. Il s'intéresse plus particulièrement au matériel comique qu'il dit moderne, soit à des textes,