Rabaska

Revue d'ethnologie de l'Amérique française



FERLAND, CATHERINE. Les Biscuits Leclerc. Une histoire de coeur et de pépites. Québec, Éditions du Septentrion, 2020, 224 p. ISBN 978-2-89791-151-5

Diane Joly

Volume 19, 2021

URI: https://id.erudit.org/iderudit/1082764ar DOI: https://doi.org/10.7202/1082764ar

See table of contents

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print) 1916-7350 (digital)

Explore this journal

Cite this review

Joly, D. (2021). Review of [Ferland, Catherine. Les Biscuits Leclerc. Une histoire de coeur et de pépites. Québec, Éditions du Septentrion, 2020, 224 p. ISBN 978-2-89791-151-5]. Rabaska, 19, 262–264. https://doi.org/10.7202/1082764ar

© Société québécoise d'ethnologie, 2021

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/



Il entend fournir une réponse à la question de Marcel Trudel, à savoir ce que deviennent ces « francisées » au sortir du couvent ? Si certaines entrent en religion, d'autres, au lieu de retourner dans leur communauté, deviennent servantes, « la domesticité se présent[ant] comme l'unique possibilité ou presque de gagner leur vie » (p. 275). D'autres deviennent mères de famille et catéchètes, en appui aux missionnaires œuvrant dans leur village. Il montre encore que « les effets de la francisation initiale peuvent être ressentis sur plus d'une génération, en reconstituant l'historiographie de la célèbre famille Gill (p. 301 et s.).

Dans le sixième chapitre, Dubois s'intéresse au double phénomène de la familiarisation des Amérindiens au contact de la culture de l'écrit et leur francisation, en dehors de la fréquentation des institutions scolaires. Il explique la technique de la « massinahigan », l'enseignement par l'image dont sont friands les Amérindiens. Dans « L'école souffre », le lecteur la voit disparaître, un peu partout, faute d'argent. Dans les deux derniers chapitres, qui se déroulent après la Conquête anglaise dans les colonies britanniques (Acadie et nord des États-Unis), on assiste à une lutte acharnée entre les deux communautés rivales, catholiques et protestantes, qui se traduit aussi au niveau de la scolarisation et de l'évangélisation à la conquête des âmes.

Il me faut le dire : j'ai été subjugué, comme cela ne m'arrive pas souvent, par la qualité de cet ouvrage, d'une grande précision et écrit dans une langue riche et juste, sans être savante, donc qui évite le jargon que seuls les spécialistes peuvent comprendre, au point de décourager les non-initiés. Les jugements de l'historien reposent sur des preuves solides, incontestables, sans tomber dans le prosélytisme. Car, tant les missionnaires catholiques que protestants ont souvent voulu montrer la supériorité des Européens sur les habitants de la Nouvelle-France dont ils ont modifié le mode de vie. Encore aujourd'hui, certaines communautés « colonisées » déplore la perte et de leur langue et de leur culture, comme le démontre *Kakum*, le récent roman de Michel Jean.

AURÉLIEN BOIVIN Université Laval

Ferland, Catherine. Les Biscuits Leclerc. Une histoire de cœur et de pépites. Québec, Éditions du Septentrion, 2020, 224 p. ISBN 978-2-89791-151-5.

À la demande de monsieur Jean-Robert Leclerc, alors chef de l'entreprise, Catherine Ferland a rédigé plusieurs publications privées sur l'histoire de la famille Leclerc et ses biscuits. Forte de ces connaissances et de recherches additionnelles, elle présente ici la trajectoire de l'entreprise de ses débuts plutôt modestes à son rayonnement nord-américain aujourd'hui.

262 RABASKA

Tout commence avec François Leclerc né à l'île d'Orléans en 1865. Il travaille d'abord sur la terre familiale tout en aspirant à une autre vie. À 18 ans, il quitte l'île pour s'établir à Québec où il décroche un emploi de commis-épicier et découvre l'univers du commerce de détail et du service à la clientèle. À 26 ans, François est marié et réside entre autres avec son frère Louis qui est apprenti confiseur. Deux ans plus tard, il quitte le métier d'épicier pour s'initier aux techniques de la confiture et de la biscuiterie. En 1894, il travaille dans une manufacture de biscuits à Québec où il apprend tous les aspects de l'entreprise, de la production des biscuits à la livraison.

En 1906, après s'être vu refuser une augmentation de salaire, il quitte son emploi pour fonder sa propre biscuiterie dans un milieu hautement concurrentiel. Il a 40 ans. Le nouveau patron n'a pas de locaux ni d'équipement pour produire et livrer la marchandise. Son frère lui prête l'argent nécessaire pour acheter une voiture et un cheval pour la livraison. Suivant un bref séjour dans des locaux indépendants, François installe la biscuiterie dans une dépendance à l'arrière de sa résidence. À cette époque, son épouse l'aide tout en s'occupant de la famille. Pour ses recettes, il s'inspire de celles de son ancien employeur en ajoutant une touche d'originalité dans ses mélanges de farine, de saindoux, de soda à pâte, d'ammoniac et d'eau. Les biscuits Village et les biscuits à thé au gingembre et à la mélasse sont particulièrement appréciés des clients. Les enfants grandissent et rejoignent l'entreprise familiale où ils occupent des fonctions selon leurs champs d'intérêt et les besoins. Ses fils Albini et le cadet Donat poursuivent des études à l'Académie commerciale de Québec et prendront conjointement la direction de l'entreprise au décès de son fondateur en 1939. L'aîné assure la présidence et l'administration de la biscuiterie tandis que Donat est viceprésident et s'occupe de la production et des livraisons.

Albini décède subitement en 1957 laissant seul Donat à la direction jusqu'en 1970. Heureusement, à 18 ans, son fils Jean-Robert a rejoint l'entreprise familiale deux ans auparavant. Ses débuts sont plutôt humbles, car c'est lui qui fait le ménage et s'occupe aussi de la livraison. Curieux et dynamique, il s'instruit auprès des employés de longue date de l'entreprise et saura y apporter un regard neuf sur son exploitation. Si son père et son oncle ont surtout traversé les grands remous économiques, industriels et concurrentiels avec une gestion plutôt serrée et conservatrice, Jean-Robert saura insuffler une dynamique de renouveau et de développement faisant passer l'entreprise de 30 à 500 employés. Il cède la direction de l'entreprise à son fils Jean en 2003, mais celui-ci vend ses parts en 2009. Denis, son frère cadet assume depuis la direction de la biscuiterie. La cinquième génération est déjà bien formée et prête à prendre la relève. Aujourd'hui, l'entreprise, toujours sous le contrôle de la famille, est répartie en huit usines au Québec,

volume 19 2021 263

en Ontario et aux États-Unis. Son siège social se trouve dans le parc industriel François-Leclerc à Saint-Augustin-de-Desmaures.

De facture modeste, l'étude est abondamment illustrée, la majorité en couleur. Outre les photographies, les documents d'archives et les coupures de journaux, l'auteure présente en aparté de nombreux textes courts dont l'objectif est de contextualiser les enjeux des époques : « Avoir une famille au tournant du xxe siècle », « Une biscuiterie en 1938 » et « L'Ordre des fournisseurs de la bonne table » figurent parmi ces à-côtés qui, sans être essentiels, ajoutent beaucoup à la compréhension des enjeux et des défis relevés par la famille Leclerc, et à la qualité du récit. Rédigée dans un style vif à l'intention d'un vaste public, l'auteure met en lumière l'histoire d'une famille québécoise exceptionnelle, dont tous les membres semblent avoir hérité du caractère audacieux, de la vaillance et de l'esprit entrepreneurial du fondateur. Ce livre saura plaire aux gourmands et aux amateurs de l'histoire sociale, industrielle et économique du Québec.

DIANE JOLY Société québécoise d'ethnologie

Fortin, Daniel. Histoire naturelle des Indes occidentales du père Louis Nicolas. Partie 1: La botanique. Québec, Éditions Gid, 2014, 462 p. ISBN 978-2-89634-190-0; Partie II: Les mammifères. 2015, 415 p. ISBN 978-2-89634-283-9; Partie III: Les oiseaux et les poissons. 2017, 519 p. ISBN 978-2-89634-348-5.

Quelle étrange destinée que la vie et l'œuvre de Louis Nicolas (1634-vers 1700)! Sa vie avant son entrée chez les Jésuites et après sa sortie de l'ordre reste un mystère. Quant à son œuvre, elle a été recouverte d'un brouillard si épais pendant trois siècles que ce n'est que tout récemment qu'il a commencé à se dissiper pour en dévoiler toute la richesse.

Récapitulons les faits à la lumière des écrits de Daniel Fortin. Dans l'introduction à son livre portant sur la botanique, celui-ci résume à grands traits la biographie de son sujet d'étude. Entre la naissance de Nicolas, le 15 août 1634 à Aubenas, dans le sud-ouest de la France, et son entrée dans la Société de Jésus en 1654, confirmées par des sources jésuitiques, on ne connaît pas grand-chose de cette période de sa vie. Novice chez les Jésuites pendant dix ans (1654-1664), il demande dès 1661 son envoi en Nouvelle-France en qualité de missionnaire, une permission qui ne lui sera octroyée que trois ans plus tard. D'après le *Journal des Jésuites*, il arrive à Québec sur le même bateau que Jeanne Mance, le 25 mai 1664, à l'âge de trente ans, et s'installe à Sillery où la Compagnie de Jésus possédait une résidence.

264 RABASKA