Document generated on 04/24/2024 8:33 p.m.

Vie des arts

Vie des arts

Petite et grande histoire de la cabane à sucre

Robert-Lionel Séguin

Number 45, Winter 1967

URI: https://id.erudit.org/iderudit/58346ac

See table of contents

Publisher(s)

La Société La Vie des Arts

ISSN

0042-5435 (print)
1923-3183 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Séguin, R.-L. (1967). Petite et grande histoire de la cabane à sucre. *Vie des arts*, (45), 40–45.

Tous droits réservés © La Société La Vie des Arts, 1967

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/

érudit

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/

Petite et grande histoire de la cabane à sucre

par Robert-Lionel Séguin

Au pays de Québec, la période printanière ne débute vraiment qu'avec le "temps des sucres". Après un long et rigoureux hivernement, quelle joie que de "monter à la cabane" alors que les labours d'automne percent le blanc manteau des champs et que les ruisseaux délivrés débordent au fond des ravins. Repas frugal devant l'"appareil" (1) enfumé: rasades de "réduit" (2) et "tire" blonde font partie de nos us et coutumes depuis fort longtemps.

La plupart des découvertes tiennent du hasard. Ainsi la cueillette de la sève d'érable que l'autochtone pratique déjà au XVIe siècle. Un jour qu'un indigène s'avise de couper un érable, précise Thevet vers 1558, il "en saillit un suc, lequel fut trouvé d'autant bon goust, et delicat que le bon vin d'Orléans, ou de Beaune . . ." (3). Il n'en faut pas plus pour flatter le palais de l'homme des bois qui se désaltérera de cette liqueur sucrée. S'il n'en tire jamais du sucre, il apprend néanmoins à la faire bouillir pour en obtenir du sirop. Sagard le confirme alors qu'il se trouve en Huronie vers 1636. Les Indiens, dit-il, *ont fait de tout tems de cette Eau (sève d'érable) l'usage, qu'ils en font encore aujourd'hui; mais il est certain qu'ils ne sçavoient pas en former du Sucre comme nous leur avons appris à le faire. Ils se contentoient de lui donner deux ou trois Bouillons, pour l'épaissir un peu, & en faire une espèce de Sirop, qui est agréable* (4.). Ce sirop ferait les délices de l'indigène. Vers 1724, selon le Jésuite Lafitau, *les Sauvagesses font cuire leur bled d'Inde en guise de Prasline* (5) *dans leur syrop d'Erable* (6).

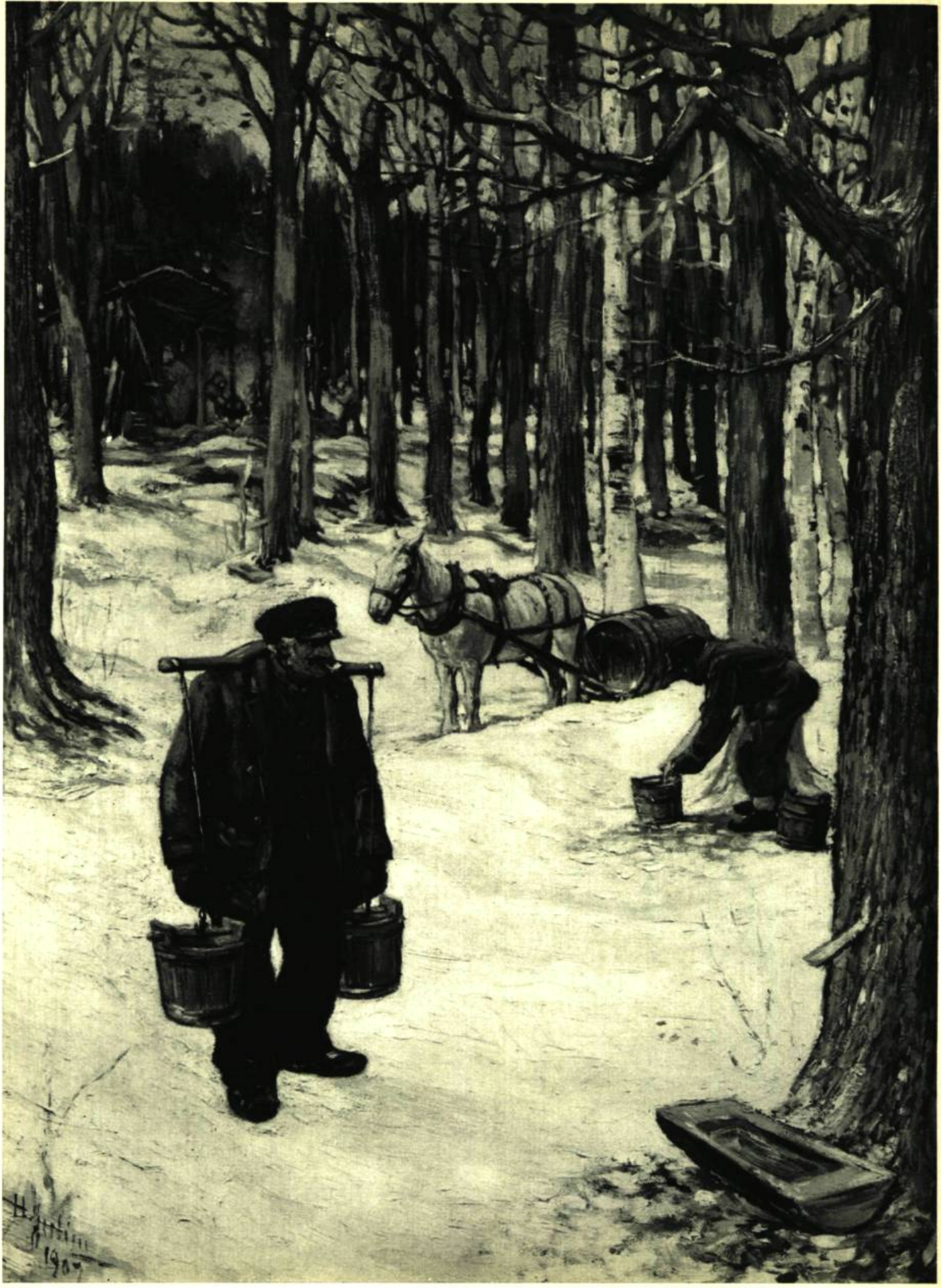
L'homme blanc ne tarde pas à entailler l'érable avec plus de soin. Vers 1672, les sucriers du Cap-Breton ne font plus l'opé-

Page ci-contre: *Cabane à sucre au printemps. Région de Saint-Benoît, comté Deux-Montagnes Photo. Jean-Pierre Beaudin.*

Ci-dessus: *Les sucres, dessin à l'encre d'Edmond-J. Massicotte (1920). Coll. R.-L. Séguin.*

Ci-dessous: *Partie de sucre à la cabane de Napoléon Séguin, Grande-Ligne, Rigaud. Photographie prise vers 1910.*

1. Grande lèchefrite de fer-blanc, que l'on place sur le fourneau, et dans laquelle on fait bouillir la sève.
2. Sève se transformant en sirop sous l'effet de la chaleur.
3. Thevet, o.f.m. (André), Les Singvlari-/ tez de la Fran-/ ce antartiqve, av-/ trement nommée Amerique: & de/ plusieurs Terres & Isles de-/ couvertes de nostre/ temps. Paris, 1558, Lettre LXXX, 159.
4. Sagard-Théodat, Gabriel, Le grand voyage Du pays Des Hvrons, situé en l'Amérique vers la Mer douce, ès derniers confins de la nouvelle France, dite Canada, Paris, M. DC. XXXII., 2v. 1: 70.
5. Amande rissolée dans du sucre. Cette espèce de dragée tire son nom d'un sommelier du maréchal de Plessis-Pralin qui s'avisa, le premier, de préparer des amandes de cette manière (Cf. Bescherelles, 11: 952). Cette friandise est encore à la mode en Louisiane, notamment en Nouvelle-Orléans.
6. Lafitau, Joseph-François, Moeurs/ des/ Sauvages/ Amériquains,/ compare'es aux mœurs/ des premiers temps.,/, A Paris, MDCCCVVIV, 4v. III: 143.



ration sans "un foiret (7) ou ville-brequin" (8). L'eau s'écoule par un petit tuyau de bois ou de plume qu'on a eu soin d'introduire dans l'arbre. C'est l'ancêtre du chalumeau ou de la "gouderelle". Diéreville signale de nouveau cette particularité, comme il se trouve aux environs de Port-Royal. *Une fois l'arbre entaillé*, d'écrire l'épistolier vers 1708, *l'eau tombe par un petit dalot de bois appliqué sur le bord de l'auge dans un vaisseau qui est au pied de l'arbre* (9).

La sève sert à de multiples usages. Chrestien Le Clercq en ferait même du rossoli (10) en la mélangeant à l'eau-de-vie, aux clous de girofle et à la cannelle. Il ne serait pas question de sucre avant 1691. Se trouvant en Gaspésie, le Recollet précise qu'à force de faire bouillir l'eau d'érable, *elle devient un véritable syrop, qui se durcit a peu près comme le sucre, & prend une couleur rougeâtre* (11.) Et le missionnaire d'enchaîner: *on en forme des petits pains, qu'on envoie en France pour rareté, & qui dans l'usage sert bien souvent au défaut de sucre François . . .* (12). Voilà qu'on exporte un produit de l'érable dès la fin du XVIIe siècle. Il en aurait probablement été ainsi du sirop si on avait disposé de récipients adéquats.

La technique des sucriers reste pourtant plus archaïque au cœur même de la Nouvelle-France où se pratique l'"entaille" à la hache. D'aucuns, précise La Hontan vers 1704, placent un couteau dans la coupe. L'eau y coule comme dans une goutière pour tomber dans un vase placé au-dessous (13). Point de doute sur les qualités curatives du liquide, puisqu'aux dires du Gascon, en on fait *du Sucre & du Sirop si précieux qu'on n'a jamais trouvé de remède plus propre à fortifier la poitrine* (14).

Vers le même temps, l'industrie du sucre d'érable prend un essor considérable dans les régions de Montréal et de Trois-Rivières. Madame de Repentigny, qui a déjà établi une manufacture de droguets et de couvertures au premier endroit, ne serait pas étrangère à pareille activité. Le 5 octobre 1706, Vaudreuil et Raudot écrivent au ministre que la Montréalaise *n'a rien d'exagéré lorsqu'elle assure qu'il se faisait plus de 30,000 livres de sucre dans l'île de Montréal sans ce qui se faisait aux environs* (15). Production considérable pour l'époque. Désormais, chaque érablière a sa *cabane*, véritable industrie familiale.

La cabane ne consisterait qu'en un simple abri de planches ou d'écorces sous lequel sont placés les chaudrons. Les galants et les belles ne tarderont pourtant pas à s'y rendre pour se conter fleurette. Les offrandes de "cœur de sucre" ne datent pas d'hier. La solitude aidant, d'aucuns se montrent fort entreprenants. Prenons le fait suivant.

Au mois d'août 1707, Madeleine Maugras, de Batiscan, s'adresse au tribunal de Trois-Rivières pour obtenir justice contre Jean-Baptiste Dubord dit La Tourelle, de Berthier, qu'elle accuse de séduction. Il semble que la plaignante ne pardonne pas à l'accusé de lui préférer une jeune fille de son patelin. Où le présumé amant exerce-t-il ses ravages, sinon à la cabane à sucre? Interrogé pour savoir s'il n'a pas donné rendez-vous à la Maugras "soit au fraises au sucre d'Erable" (16), le dénommé Dubord répond *d'avoir esté par deux fois à la Cabane du sucre où estoit la dite Maugras avec la nommée francoise Cartier, que la seconde fois qu'il y fut Il y trouva les mesmes avec la jeune Niguet, et que la première fois Il Demeura seul avec la dite Maugras pendant que la dite Cartier estoit allée Chez elle chercher du bled d'Inde Lecivé ne s'entretenant avec elle pendant environ un cart d'heure que de Choses et autres . . .* (17).

7. Petite tarière.
8. Nicolas Denys, Histoire Naturelle des Peuples, des Animaux, des Arbres & Plantes de l'Amérique Septentrionale & de ses divers Climats, A Paris, M. DC. LXXII., 2v. 11: 316.
9. Diereville, (N. de), Relation/ du voyage/ du/ Port Royal/ de L'Acadie,/ ou de/ La Nouvelle-France./, A Rouen, M. DCCVIII, 108.
10. Liqueur distillée, composée de roses muscades, de fleurs d'oranger, de cannelle, de clous de girofle et de plusieurs autres substances, fort en vogue à Turin (Cf. Bescherelles, 11: 1224). Le 12 décembre 1684, on trouve "Une Cave de douse flacons de Trois chopines de Resessel" chez le Montréalais de Belestre (Inventaire des biens de Monsieur de belEstre, 12e Xbre 1684. Greffe de Bénigne Basset, Archives judiciaires de Montréal).
11. Chrestien Le Clercq, Nouvelle/ Relation/ de la/ Gaspésie,/ qui contient Les Mœurs & la Religion des Sau/ vages Gaspesiens Porte-Croix,/ adorateurs du Soleil & d'autres/ Peuples de l'Amérique Septen/ trionale, dite Canada./ A Paris, M. DC. XCI, 125.
12. *Loc. cit.*
13. Mémoires/ de/ l'Amerique/ septentrionale,/ ou/ la suite des voyages/ de/ Mr Le Baron de Lahontan,/, A La Haye, M. DCCIV, 59.
14. *Loc. cit.*
15. Fauteux, Joseph-Noël, Essai sur l'Industrie au Canada sous le régime français, Québec, 1927. 2v. 11: 395.
16. Madeleine Maugras contre Jean-Baptiste dubord dit Latourelle, comme séducteur. 31e aoust 1707. Pièce no 408. Archives du Québec.
17. *Loc. cit.*

Ci-dessous: *Auge de bois creusée à l'herminette (région de Portneuf). Spatule trouée sur laquelle on fait couler la sève pour savoir si elle a suffisamment bouilli (région de Rigaud).*

Gouderelle métallique de facture industrielle (Fonderie Desjardins, Rigaud) et chalumeau-gouderelle de bois de facture primitive (Sainte-Famille, île d'Orléans).

Chaudière de bois utilisée pour la cueillette de la sève. Tout ce matériel remonte à la seconde partie du XIXe siècle. Coll. R.-L. Séguin.

Page ci-contre: *Le temps des sucres, oeuvre d'Henri Julien (1907). Coll. Jacques Simard.*

L'interrogatoire se poursuit. On veut savoir *S'il n'est pas véritable que le printems dernier la dite Cartier et La diteMaugras estant ensemble à Faire du sucre d'Erable Luy repondant ne vint pas à leur Cabane et a la quelle Maugras Il fit beaucoup de caresse la baisant de fois à autres* (18). Le galant n'aurait pourtant pas de préférence car à ses dires, *les caresses qu'il fit fut* (*sic*) *aussy bien à la dite Cartier comme pour la dite Maugras* (19). Pareilles rencontres auraient tenté le pinceau d'un Fragonard.

Toute galanterie mise à part, l'habitant tire de plus en plus profit de son érablière. Se trouvant au Sault-au-Récollet vers 1712, l'arpenteur de Catalogne note qu'on y fait quantité de sucre qu'on vend à la ville (20). Le voyageur souligne même que l'eau d'érable se convertit en vinaigre si on l'expose longuement aux chaleurs de l'été (21).

La cueillette de la sève est bonne ou mauvaise selon les conditions atmosphériques. Charlevoix le remarque vers la mi-mars 1721. Se trouvant à Saint-François, presqu'en face de Trois-Rivières, le Jésuite précise que *pour qu'elle coule* (*l'eau d'érable*) *avec abondance, il faut qu'il y ait beaucoup de néges sur la Terre, qu'il ait gelé pendant la nuit, que le Ciel soit serein, & que le Vent ne soit pas trop froid* (22).

L'exploitation des érables est désormais si rémunératrice que l'on doit légiférer contre les abus de toutes sortes. Le 20 mars 1716, Bégon défend aux habitants de Bellechasse d'entailler les érables sur les terres non concédées (23). Le paysan canadien, naturellement insubordonné, va continuer de cueillir la précieuse sève où bon lui semblera. Si bien que, le 19 juillet 1730, Hocquart fait défense d'aller sur les seigneuries de madame de Thiersan pour y *gâter les érables en les entaillant pour faire du sucre* (24), sous peine de vingt livres d'amende aux contrevenants.

D'autres contemporains parleront de la fabrication du "sucre du pays", notamment mère Marie Duplessis, Le Beau, Sarrazin et Kalm. Ils semblent malheureusement ignorer la cabane. Un officier français, qui séjourne en Nouvelle-France vers 1752, rapporte néanmoins qu'on fait

Haut de la page: *Equipement de sucrier: gaine à thermomètre, gobelet et écumoire de fer-blanc. Façonnés par J.-Victor Séguin, Rigaud. Coll. R.-L. Séguin.*

Ci-contre: *Moules à sucre. Oeuvres d'animaliers paysans des régions de Portneuf, île d'Orléans, Lotbinière, Deschaillons et Très-Saint-Rédempteur (Vaudreuil). Coll. R.-L. Séguin.*

Page ci-contre, à gauche: *Les sucres. Tapis crocheté, oeuvre artisanale.*

Page ci-contre à droite: *Sucrier faisant "bouillir" la sève. Oeuvre de Suzor-Coté. Collection Mme Bertrand.*

bouillir l'eau "dans de grandes chadières qui sont sur un bon feu" (25), ce qui implique la présence d'une installation rudimentaire, sorte de pied-à-terre du sucrier. Jusqu'-alors, la cabane ne serait qu'un abri "saisonnier", érigé et démoli à chaque printemps. C'est du moins ce que laisse supposer un texte de Nicolas-Gaspard Boisseau. Retenons ce passage: (26)

Vers le 25 mars de chaque année, les habitants qui veulent faire du sucre d'érable se transportent dans les érablières, avec un grand chaudron de 10 seaux, des haches, des battefeux, pierre-fusil, une pelle, et des vivres. Ce qu'ils transportent sur une petite traîne à leur cou, étant impossible d'y aller avec des chevaux. Rendus là, ils commencent à faire un trou dans la neige jusqu'à la terre d'environ 20 pieds de superficie et y élèvent une petite cabane ronde dont le haut au milieu est à jour de deux pieds, pour laisser passer la fumée du feu qu'ils font au milieu de la cabane. Lorsqu'ils l'ont parachevée, ils font des auges de deux pieds de long, sur dix pouces de large, et en font autant qu'ils veulent entailler d'arbres; c'est ordinairement deux ou trois cents.

Sorte de tente circulaire avec ouverture centrale au toît pour laisser échapper la fumée, la cabane à sucre serait tout bonnement la réplique d'un campement nomade. La ferme canadienne vient de s'enrichir d'un nouvel apport autochtone. La construction "permanente", qui sert aujourd'hui de "cabane", ne paraît pas antérieure à la première partie du XIXe siècle.

Désormais, l'équipement du sucrier reste sensiblement le même jusqu'au début du présent siècle. L'attirail comprend des chalumeaux d'éclisse, des auges de bois creusées à l'herminette et des chaudrons de fer. La "gouderelle" sera bientôt taillée dans une pièce de bois, puis façonnée d'un bout de branche de genévrier, percé à l'aide d'une broche rougie au feu. Les accessoires métalliques n'apparaissent que plus tard.

La fabrication du sucre requiert encore la présence de moules qui sont souvent de véritables pièces d'art populaire. Certains témoignent du grand talent de nos animaliers paysans.

Là où les érablières sont nombreuses, des censitaires paient quelquefois leur rente seigneuriale en sucre du pays. En 1806, Antoine Quesnel, de Rigaud, possède une "sucrerie" de cent dix érables pour laquelle il verse une rente annuelle de onze livres de sucre (27). N'allons pas croire que des seigneurs ne tiennent à ce revenu. *Je donne & Lègue à Ma Chere femme*, écrit monsieur de Lotbinière, à son manoir de Vaudreuil le 10 février 1809, *Les rentes En SuCre que L'on retirera Chaque Année des Seigneuries de vaudreuil & Rigaud pour faire Ses Confitures & Ce. tant quelle sera veuve de Moi*" (28).

Les produits de l'érable ont toujours servi à divers usages. Non seulement font-ils les délices de l'habitant, mais pareillement du seigneur qui les exige en paiement des rentes. Le sucre est particulièrement recherché. Se conservant bien durant les chaleurs de l'été, il remplace avantageusement le sucre de canne qu'on importe des lointaines Antilles.

Jusqu'au début du présent siècle, le campagnard tire de la ferme les mille et une choses nécessaires à la maisonnée. Au printemps, la cabane à sucre n'est pas uniquement un lieu de rendez-vous discrets ou le théâtre de joyeuses réunions. C'est le centre nerveux de toute l'activité familiale.

18. *Loc. cit.*
19. *Loc. cit.*
20. Gédéon de Catalogne, Mémoire sur les plans des seigneuries et habitations des gouvernements de Québec, les Trois-Rivières et Montréal, 7 9bre 1712 (d'après copie des Archives publiques du Canada — Correspondance générale, 1712, série F., vol. 33, p. 278 à 368). Cf. *Bulletin des Recherches historiques*, vol. XXI, 1917, 259-260.
21. *Loc. cit.*
22. Charlevoix, Pierre F.-X. Histoire/ et/ Description Generale/ de la/ Nouvelle France,/ avec/ le Journal/ d'un/ Voyage/ fait par ordre du roi/ dans/ l'Amerique septentrionale, A Paris, M.DCC.XLIV, 3v. III: 123.
23. Ordonnances des Intendants et Arrêts portant règlements du Conseil Supérieur de Québec, avec commissions des gouverneurs et intendants agissant sous l'autorité des rois de France, et les commissions des autres officiers civils et de justice en Canada, Québec, 1806, 265.
24. Arrêts et règlements du Conseil supérieur de Québec et ordonnances et jugements des intendants du Canada, Québec, 1854-1856. 3v. III: 461.
25. Voyage au Canada dans le Nord de l'Amérique septentrionale fait depuis L'An 1751 a 1761 par J.C.B., Québec, 1887, 150.
26. Boisseau, Nicolas-Gaspard, Mémoires, Lévis, 1907: 25.
27. Censier de la Seigneurie de Rigaud (sic), 1795. Coll. de l'auteur.
28. Testament olographe et Codiciles de Michel, Eustache, Gaspard, Alain Chartier De Lotbinière Esqr & Sr du 10me de fèvrier 1809, fait à Vaudreuil. Documents sous seing privé. Archives judiciaires de Montréal.