

Déclin et renouveau de la boulangerie artisanale

Claude Paquet

Le pain, une longue histoire!
Numéro 78, été 2004

URI : id.erudit.org/iderudit/7239ac

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN 0829-7983 (imprimé)
1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Paquet, C. (2004). Déclin et renouveau de la boulangerie artisanale. *Cap-aux-Diamants*, (78), 28–29.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc., 2004

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne. [<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>]



Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. www.erudit.org

DÉCLIN ET RENOUVEAU DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

PAR CLAUDE PAQUET

Les Québécois, depuis quelques années, redécouvrent le goût du pain d'antan. Cet engouement marque la reprise de la production de pains dits de «spécialité». Retrouvant les gestes de l'artisan boulanger d'autrefois, plusieurs se lancent alors en affaires et ouvrent leur propre boulangerie artisanale de quartier, renouant ainsi avec la tradition du commerçant-résident.

Coin Bayard et Hermine, quartier Saint-Sauveur à Québec, trois générations de Paquet ont travaillé la «pâte vivante», celle qu'on attend patiemment qu'elle ait fini son cycle de fermentation avant de la pétrir et de l'introduire dans le four de briques plus que centenaire. Il en fallait de la patience et de l'amour du métier pour laisser faire la na-

ture et proposer à la clientèle le pain frais du jour; «notre pain quotidien». Ici, point de concession à l'automatisation, les yeux, la main et le nez du boulanger alliés à l'intuition et l'expérience sont seuls garants de la réussite de cette mystérieuse alchimie.

Chaque jour, sauf le dimanche, Léo Paquet se levait vers quatre heures du matin et commençait alors à mélanger tranquillement les ingrédients naturels. Une heure plus tard, il était rejoint par Simon Paré, son fidèle compagnon, lui aussi artisan boulanger depuis plus de 40 ans. Tous deux mettent alors «la main à la pâte», noblesse oblige! Vers neuf heures, la première fournée est dans le magasin où les pains chauds et odorants sont placés sur les tablettes de

La satisfaction du travail bien fait – Léo Paquet, artisan boulanger, (1921-1980), quartier Saint-Sauveur, Québec. Photographie Claude Paquet, 1978. (Banque d'images de *Cap-aux-Diamants*).



leur alcôve vitrée par Georgette Paquet, épouse de Léo et mère de sept enfants. Eh oui! à cette époque, l'artisan avait la possibilité et les ressources financières nécessaires pour faire vivre très convenablement sa famille.

Vers 1940, chaque paroisse de Québec accueillait en son sein une ou deux boulangeries artisanales, chaque quartier, trois ou quatre. Soudain, c'est le déclin. Les boulangeries Plamondon, Picard, Pelletier, Leclerc ferment les unes après les autres. Le pain blanc tranché industriel vient sonner le glas du métier d'artisan. L'industrie alimentaire nord-américaine apprend rapidement à domestiquer un bon nombre de produits chimiques émulsifiants et d'agents de conservation capables de découpler la durée de vie du pain. La mécanisation a fait le reste en permettant la production de masse. Le boulanger devient surveillant de machine.

Les usines à pain fonctionnent selon un mouvement perpétuel où, du début à la fin, tout tourne et avance : mouvement giratoire des pales du pétrin, pétrissage de la pâte entre deux courroies sur tapis roulant et enfournement dans un four-tunnel où tout est cuit en quelques minutes. Pour résister à tout ce tohu-bohu machiniste, la pâte, élément fragile s'il en est, a besoin d'un fortifiant appelé «la poudre à pain», mélange de sulfate de calcium et chlorure d'ammonium, qui lui permettra de passer au travers de ce processus traumatisant sans se dégonfler.

Cette frénésie bruyante de la modernité efficace tuera l'âme de plusieurs boulangeries artisanales. Dans les années 1980, la boulangerie Paquet ferme définitivement. Heureusement, Georgette Paquet, après le décès de son mari, eut la bonne idée de protéger ce patrimoine inestimable et céda la totalité des équipements, des outils et autres artefacts au Musée de la civilisation de Québec

Aujourd'hui, le pain nutritif et savoureux refait surface. Ce retour aux sources du bon goût se permet des fantaisies. Le pain se fait croustillant, brun, nourrissant, de seigle, aux cinq céréales, au levain, parfumé aux graines aromatiques. L'artisan boulanger redécouvre le plaisir de l'innovation tout en perpétuant la mémoire et les gestes quotidiens des Léo Paquet et Simon Paré d'antan. ♦

■ Claude Paquet est auteur et photographe professionnel.



**LA CULOTTE
DU PATRIOTE**

Boutique et
atelier à Verchères
450-583-2199

12 Madeleine, Verchères renee.fleury@sympatico.ca

**Vêtements historiques de fabrication artisanale
Respect de l'époque dans la confection et le
choix des tissus**

Région de Québec:

Les Trouvailles d'Isma

1979, chemin Royal,

Saint-Laurent,

Île d'Orléans

Tél: **418-828-9599**

Société
de développement
des entreprises
culturelles

Québec



*L'artisan
à l'oeuvre*



ECONOMUSÉE



ECONOMUSEUM



Visitez des artisans dans leur entreprise et découvrez
les secrets de leur métier et la beauté de leurs produits.

Demandez votre brochure 2004-2005 gratuite

1 418 694.4466

www.economusees.com