Document généré le 4 juin 2025 15:58

Cap-aux-Diamants
La revue d'histoire du Québec

Petites et grandes boulangeries
La fabrication du pain dans le quartier Centre-Sud de Montréal

Éric Giroux

Numéro 147, automne 2021

Notre pain quotidien : histoires de pains et de boulangeries

URI : https://id.erudit.org/iderudit/98389ac

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

Giroux, É. (2021). Petites et grandes boulangeries : la fabrication du pain dans le quartier Centre-Sud de Montréal. *Cap-aux-Diamants*, (147), 14–19.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc., 2021

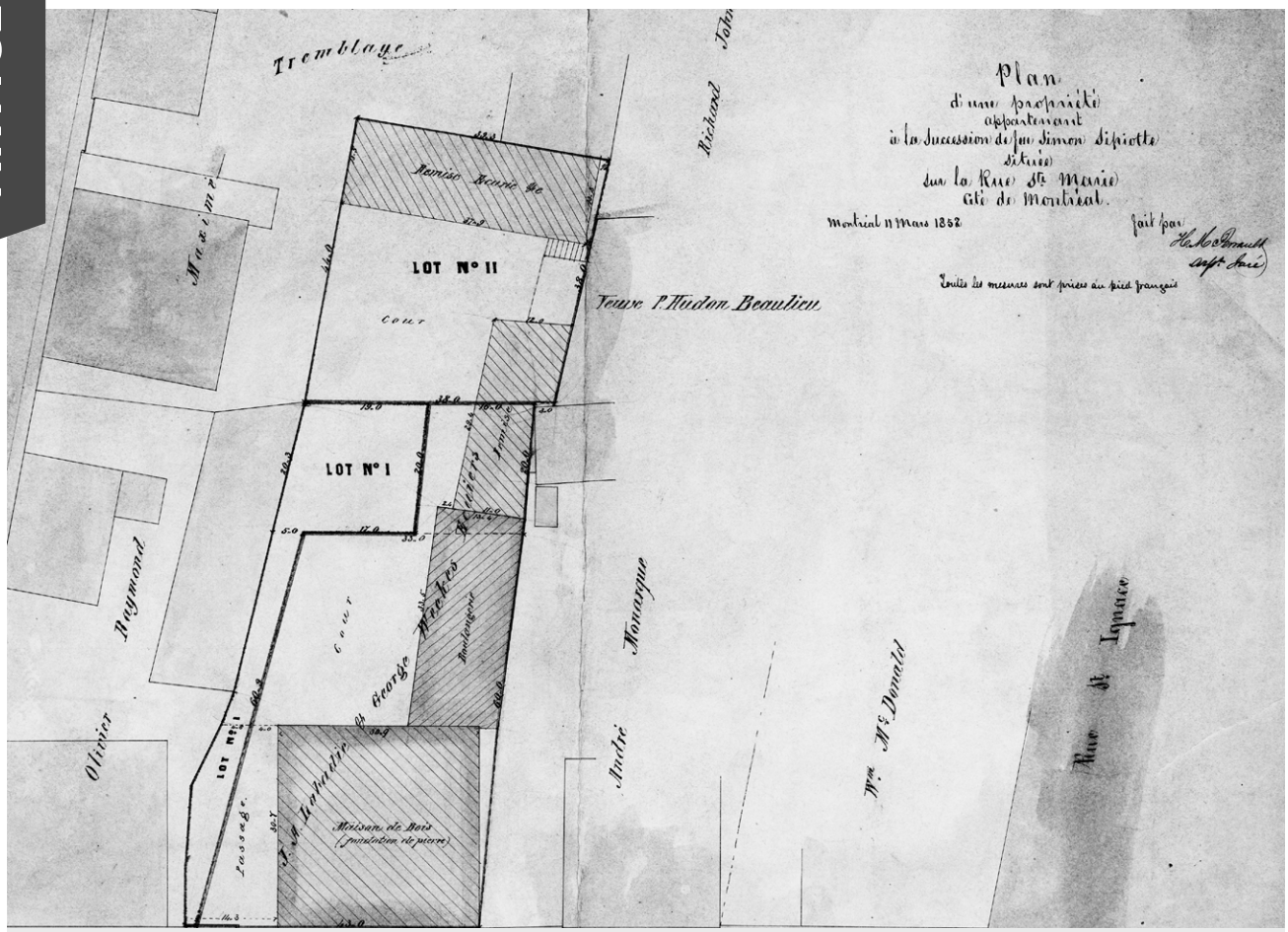
Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

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.

https://www.erudit.org/fr/



H. M. Perrault. *Plan d'une propriété appartenant à la succession de feu Simon Sipiotte* (sic) *située sur la rue Ste-Marie cité de Montréal, 11 mars 1852*. (Fonds Cour supérieure. District judiciaire de Montréal. Greffes d'arpenteurs, BAnQ Vieux-Montréal, CA601, S53, SS1, P99).

PETITES ET GRANDES BOULANGERIES :

LA FABRICATION DU PAIN DANS LE QUARTIER CENTRE-SUD DE MONTRÉAL

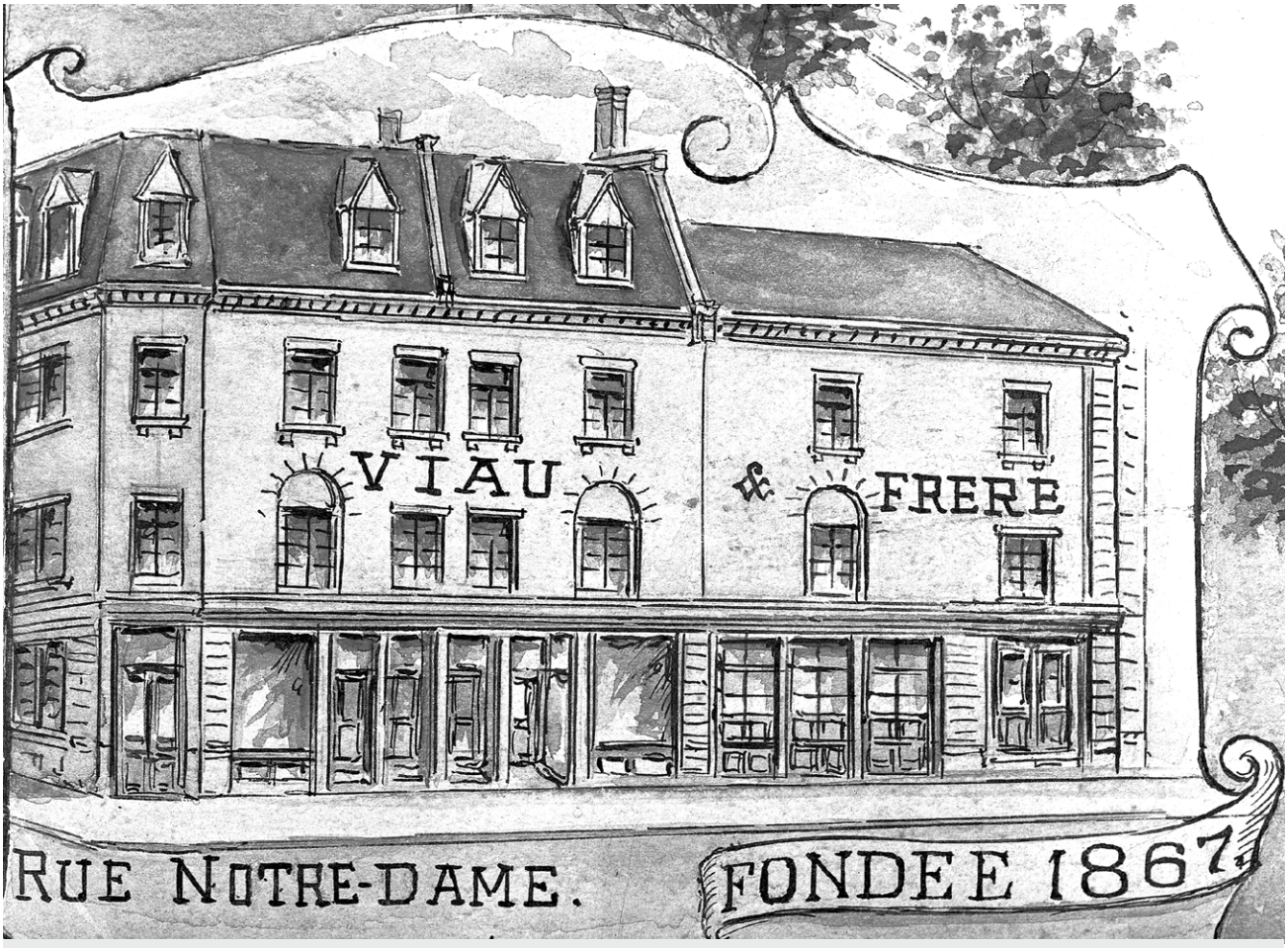
par Éric Giroux

Longtemps considéré comme un aliment de base essentiel à la survie, le pain se trouve également au cœur des transformations qui marquent la ville de Montréal à partir du milieu du XIX^e^ siècle.

Le secteur de la boulangerie est caractérisé par une grande diversité de profils et de trajectoires. Si, au cours du XX[e] siècle, quelques grandes boulangeries industrielles se sont imposées et ont dominé le marché, la population montréalaise a aussi connu une époque où le pain était fabriqué par de petites entreprises implantées dans les quartiers. Mais quelles sont les traces laissées par ces petites boulangeries qui ont nourri la population montréalaise?

Le Centre-Sud de Montréal est un témoin privilégié des grandes phases d'industrialisation et de désindustrialisation qui ont marqué les quartiers centraux de la métropole entre le milieu du XIX[e] et la fin du XX[e] siècle. Situé en bordure du Saint-Laurent, à l'est du centre-ville, et limité par les rues Saint-Denis et Sherbrooke et les voies du Canadien Pacifique, ce territoire voit d'abord les industries se déployer le long du fleuve et des installations portuaires, avant d'investir certains axes et autres sites dispersés au cœur d'un quartier où se côtoient des espaces résidentiels, institutionnels et commerciaux. L'infrastructure industrielle qu'on y retrouve est diversifiée et la transformation alimentaire y est bien représentée jusqu'à la seconde moitié du XX[e] siècle. Des entreprises comme la biscuiterie David et Frères, la maison Alphonse Raymond ltée, avec ses confitures et marinades, ou encore la laiterie A. Poupart et Cie ne sont que quelques exemples des acteurs importants qui ont marqué ce secteur. Créé en 1929, Le Pain moderne canadien a été une grande boulangerie industrielle du Centre-Sud. Mais la fabrication du pain a longtemps été l'apanage de nombreuses entreprises plus modestes.

Pour reconstituer l'histoire de ces petites boulangeries et dégager certains constats sur leur évolution, l'utilisation de sources comme les annuaires municipaux Lovell, les rôles d'évaluation et les cartes et plans de Montréal peut s'avérer utile. Une telle démarche, réalisée dans le cadre d'un chantier de recherche mené par le Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal



Façade de l'usine Viau & Frère, rue Sainte-Marie (Notre-Dame), vers 1874. (Fonds Studio O. Allard photographes inc., BAnQ Vieux-Montréal, P244, D6812).

(UQAM) et l'Écomusée du fier monde, nous permet d'évoquer certains aspects de l'évolution de cette industrie dans le Centre-Sud de Montréal. L'exploration des diverses sources nous a permis de tracer un portrait d'entreprises actives sur le territoire du Centre-Sud à cinq moments précis, soit en 1871, 1890, 1929, 1946 et 1983. Quelques histoires de cas permettent également d'illustrer la diversité des expériences.

UNE BOULANGERIE DANS LE FAUBOURG QUÉBEC

À quoi pouvait bien ressembler une boulangerie du Faubourg Québec dans la première moitié du XIX[e] siècle? Dans les années 1840, ce territoire, qui deviendra le Centre-Sud, est encore peu développé. La rue Sainte-Marie, qui devient la rue Notre-Dame en 1890, s'étend vers l'est, en bordure du fleuve, et compte plusieurs propriétés occupées par des artisans, des commerçants et certaines entreprises de plus grande envergure, comme la brasserie Molson. À l'angle de la rue des Voltigeurs, devant les terrains de la famille Molson, se trouve la propriété d'un boulanger, Simon Cypihot. Selon l'annuaire Lovell de 1843, il occupe le numéro 127 de la rue Sainte-Marie. On le retrouve à cette adresse jusqu'à l'année 1850, mais il est alors identifié comme épicier. Un document, réalisé en mars 1852 par Henri-Maurice Perrault, arpenteur, et intitulé *Plan de la propriété de feu Simon Sipiotte* (sic), *sur la rue Ste-Marie, Cité de Montréal*, nous offre un aperçu de l'organisation spatiale de cette propriété.

On y trouve une maison de bois, érigée sur des fondations de pierres, directement en bordure de la rue. Un passage permet d'accéder à la cour arrière, où un autre bâtiment, de bonne dimension, est accolé à la maison. Construit également sur des fondations de pierres, il est identifié comme étant la boulangerie. Une remise est bâtie dans le prolongement de celle-ci. Finalement, une remise-écurie se trouve tout au fond du terrain, complètement isolée des autres constructions, afin de maintenir les chevaux à bonne distance de la préparation du pain.

Ce type d'organisation spatiale est assez commun dans l'univers de la boulangerie. Ce modèle s'adaptera à la forte croissance urbaine de la fin du XIX[e] siècle, alors que les lots développés au cours de cette période sont de dimension plus modeste et que le cadre bâti est plus dense. Dans ce nouveau contexte, de nombreux boulangers reproduisent ce type d'occupation et installent leur boulangerie à l'arrière d'une habitation, parfois un duplex ou un triplex, généralement sur une rue à vocation résidentielle.

Alors que s'intensifie la croissance urbaine, le recensement industriel de 1871 permet d'identifier onze boulangeries actives dans les quartiers Saint-Jacques et Sainte-Marie, qui correspondent au territoire actuel du Centre-Sud. Plusieurs de celles-ci sont des établissements modestes appartenant à de petits boulangers. Ils occupent parfois des espaces de production intégrés à une trame urbaine résidentielle, reprenant ainsi le modèle d'organisation de l'espace évoqué plus haut.

Certaines sociétés de plus grande envergure sont cependant présentes sur le territoire. La plus

697

VIAU & FRERE,

MANUFACTURERS OF THE

Celebrated Self Raising Flour,

Crackers, Biscuits, Cakes,

FRENCH ÆRATED BREAD, &c.

ALSO, CONFECTIONERY OF ALL KINDS,

Including Bonbons, Jujube Paste, Chocolate and Gums,

GOOD BREAD DELIVERED DAILY TO GROCERS,

NOS. 518 TO 524 ST. MARY STREET, MONTREAL,

Having greatly enlarged our establishment and obtained the newest and most improved machi
nery, we are in a position to supply the wholesale trade at prices as low as those of any Canadian
or Foregn Manufacturer.

VIAU & FRERE,

FRABRICANTS DE LA

Celebre Farine Preparee (Self-Raising Flour,)

Crackers, Biscuits et Patisserie Générale, (French Ærated Bread,

Aussi; Confiseries de Tontes descriptions,

COMPRENANT BONBONS, JUJUBES, CHOCOLATS ET GOMMES.

BON PAIN

Livré Tous Les Jours aux Epiciers (seulement.)

518 A 524 RUE STE. MARIE, MONTREAL.

Ayant considerablement agrandi notre Etablissement et obtenu les machines les plus nouvelles
et les mieux améliorées, nous sommes en position de fournir le Commerce en gros à des pri
aussi bas que ceux de n'importe quelle Maison Canadienne ou étrangère.

Publicité pour l'entreprise Viau, 1876. (*Lovell's Montreal Directory for 1876-1877*, p. 697, BAnQ Vieux-Montréal).

importante est certainement l'entreprise de Charles-Théodore Viau. Ce dernier fait d'abord ses classes chez un grossiste en alimentation, avant de se lancer lui-même dans le commerce de la farine en gros. En 1867, il fonde sa propre boulangerie, qui occupe un bâtiment commercial de bonne dimension situé rue Sainte-Marie.

En plus de vendre de la farine et de fabriquer du pain, Viau produit des biscuits et des bonbons. Une publicité de l'époque évoque des agrandissements de ses installations et l'utilisation de machines modernes pour la production. Elle souligne également que le pain frais est livré tous les jours aux épiciers. À la fin du XIX[e] siècle, Viau décide de se consacrer exclusivement à la fabrication des biscuits et des bonbons qui feront la renommée de son entreprise.

LA BOULANGERIE ALFRED TRUTEAU

Une autre entreprise recensée en 1871 retient également notre attention, puisqu'elle se développera sur le même site pendant plus d'un demi-siècle. Il s'agit de la boulangerie d'Alfred Truteau, située rue Dorchester, à l'angle de la rue Wolfe. Dans l'annuaire Lovell de 1853, le boulanger Alfred Trudeau (sic) occupe l'ancienne boulangerie de son beau-frère, Simon Cypihot, rue Sainte-Marie. Mais son nom apparaît également sur la rue Dorchester, à l'angle de la rue Montcalm. L'année suivante, Truteau n'est associé qu'au site de la rue Dorchester, où il poursuivra ses activités pendant plusieurs décennies. Son entreprise deviendra l'une des plus importantes du quartier.

A. TRUTEAU,

BOULANGER,

No. 86, Rue Dorchester.

LE Soussigné reconnaissant du patronage libéral que le public de Montréal à bien voulu lui accorder depuis un grand nombre d'années, à le plaisir de lui annoncer qu'il continue comme par le passé à fournir à ses pratiques toute espèce de pains de la meilleur qualité.

A. C. TRUTEAU,
No. 86 Rue Dorchester,
faubourg Québec.

13 septembre nk 4

Un avis à sa clientèle de la part du boulanger A. Truteau. (*La Minerve*, 14 octobre 1864, BAnQ Vieux-Montréal).

Les rôles d'évaluation municipaux nous révèlent que Truteau se porte acquéreur de plusieurs lots à proximité de sa boulangerie. Un plan datant de 1879 témoigne de l'organisation spatiale du site occupé par Truteau. La boulangerie est représentée par un bâtiment de briques, ou de pierres, de bonne dimension, érigé un peu en retrait de la rue Dorchester. Un autre immeuble de briques ou de pierres, la résidence de Truteau, occupe l'angle sud-est du lot voisin. D'autres constructions de bois, dont certainement une écurie, se trouvent également à proximité. Sans être une très grande société, l'entreprise de Truteau a une certaine envergure, ce que confirmera sa longévité.

Cette entreprise est l'une des cinq boulangeries de 1871 qui seront toujours actives en 1890. Le portrait est fort différent deux décennies plus tard, puisque le territoire du Centre-Sud compte maintenant 25 boulangeries, ce qui témoigne de la forte croissance démographique qui marque Montréal dans les dernières décennies du XIX[e] siècle. Il s'agit encore, pour la plupart, de boulangeries de petite taille, disséminées sur l'ensemble du territoire. Comme en 1871, plusieurs se trouvent sur des rues à vocation résidentielle et partagent l'espace avec une habitation et une écurie. Le boulanger possède souvent un ou deux chevaux pour la livraison. Truteau, quant à lui, en possède six. Il travaille désormais avec son fils, Edmond, qui prendra ensuite la relève jusqu'à la fin de l'entreprise, en 1910.

Malgré la croissance urbaine qui se poursuit, dans les premières décennies du XX[e] siècle, le nombre de boulangers actifs sur le territoire décline de façon significative. En 1929, on ne retrouve que dix boulangeries sur tout le territoire du Centre-Sud. Cette baisse radicale du nombre de boulangeries, malgré l'accroissement de la population, témoigne de l'arrivée de nouveaux joueurs, de plus grande envergure, qui accaparent de larges parts du marché montréalais. Il semble donc que le profil du petit boulanger de quartier ait connu un recul devant la montée des grandes sociétés. Une publicité provenant d'un bulletin paroissial du Centre-Sud atteste une stratégie employée par certains boulangers, qui décident de miser sur la solidarité des communautés locales devant l'arsenal publicitaire des grandes boulangeries industrielles.

Les boulangeries s'insèrent souvent dans un tissu urbain résidentiel. Plan de la boulangerie A. Truteau, à l'angle des rues Wolfe et Dorchester, en 1885. (Fonds Cour supérieure. District judiciaire de Montréal. Greffes d'arpenteurs – BAnQ Vieux-Montréal, CA601, S171, SS2, SSS2, D5933).

L'entreprise de Truteau n'est plus en affaires depuis déjà un certain temps en 1929. Par contre, une autre entreprise occupe maintenant le site de la rue Dorchester. Il s'agit de la boulangerie Sanche-Cardinal, qui possède à elle seule 33 chevaux pour la livraison. Il va sans dire qu'il s'agit d'une entreprise importante à l'échelle montréalaise. Sanche-Cardinal semble privilégier la distribution dans les épiceries, comme en témoigne une publicité de 1924. Un demi-siècle plus tôt, Viau avait également préféré ce mode de distribution.

Cette nouvelle entreprise n'a pas immédiatement succédé à la boulangerie précédente sur le site. Lorsqu'Edmond Truteau se retire des affaires, il conserve sa résidence de la rue Dorchester, alors que la boulangerie Alexandra occupe son ancienne boulangerie voisine. Propriété de Joseph Cardinal, la boulangerie Alexandra demeurera en activité à cette adresse de 1910 à 1923; elle sera ensuite remplacée par la nouvelle société Sanche-Cardinal. Joseph Sanche est alors un homme d'affaires avisé issu d'une importante famille de boulangers montréalais. Son père, Ferdinand Sanche, est le propriétaire d'une boulangerie de la rue Cadieux (de Bullion) créée vers 1896. Ce dernier apprendra le métier à ses trois fils, Joseph, Évariste et Aquila, qui s'impliqueront également dans l'entreprise familiale. Joseph développera cependant d'autres projets, notamment dans le domaine de l'épicerie. Il sera associé avec Joseph Cardinal quelques années seulement, puisque l'entreprise sera dissoute en 1931, pour être remplacée par la société Jos. Sanche ltée.

En 1946, après les bouleversements de la crise économique et de la Seconde Guerre mondiale, il n'y a plus que cinq boulangeries actives dans le Centre-Sud. Leur profil est cependant différent, puisqu'il s'agit de boulangeries-pâtisseries. Ce sont donc davantage des commerces fabriquant et vendant sur place des pains et des pâtisseries que des lieux réservés à la fabrication distribuant leur production à des épiceries ou à une clientèle résidentielle. La boulangerie de Joseph Sanche n'existe plus, et le site qu'elle occupait n'a plus la même vocation.

La situation évolue peu pendant les 40 années suivantes. En 1983, cinq boulangeries-pâtisseries existent toujours, et elles côtoient la grande boulangerie Le Pain moderne canadien, devenue

Publicité du boulanger A. St-Georges, seul boulanger de la paroisse Sainte-Brigide-de-Kildare, en 1931. (*Bulletin paroissial Sainte-Brigide*, janvier 1931, Coll. Écomusée du fier monde).

Une publicité de la boulangerie Sanche-Cardinal, 1924. (*Le Bulletin*, 30 mars 1924, BAnQ Vieux-Montréal).

Robin-Le Pain moderne inc. Cette usine fermera cependant ses portes peu après.

LE RENOUVEAU DE LA BOULANGERIE

La fabrication du pain dans le Centre-Sud a donc connu diverses phases de croissance et de recul. L'augmentation de la population dans la seconde moitié du XIX^{e} siècle favorise le développement de plusieurs petites boulangeries, qui fabriquent et distribuent leurs pains à une clientèle de proximité. Des joueurs plus importants apparaissent également et développent des lieux de production de plus grande envergure. Les petits boulangers tendent à disparaître pendant l'entre-deux-guerres, alors que des boulangeries industrielles s'imposent et dominent le marché pendant plusieurs années.

Aujourd'hui, le Centre-Sud n'est plus un grand pôle industriel marqué par la présence de nombreuses usines. Mais comme de nombreuses localités, le quartier est témoin du renouveau des boulangeries artisanales, qui proposent des produits de qualité fabriqués à partir de farines locales et biologiques. Une nouvelle tendance qui, espérons-le, est là pour de bon.

Éric Giroux est historien et directeur de l'Écomusée du fier monde.

Source : Bibliothèque et Archives nationales du Québec

LA SOCIÉTÉ HISTORIQUE DE QUÉBEC
Fondée en 1937

Pour recevoir régulièrement des publications de haute qualité :

- le bulletin *Québecensia*
- le *Calendrier des vues anciennes de Québec*
- la revue *Cap-aux-Diamants* (membres privilégiés)

Pour rencontrer d'autres passionnés d'histoire

Pour assister gratuitement aux activités organisées par la Société historique de Québec :

- les conférences publiques
- les expositions présentées par la Société

Pour profiter de notre centre de documentation

Pour bénéficier d'un tarif préférentiel :

- sur le prix courant de nos publications
- sur nos excursions et visites patrimoniales

Communiquez avec nous ou visitez notre site Internet
6, rue de la Vieille-Université, local 158 Québec (Québec) G1R 5X8
Téléphone : 418 694-1020 poste 256
Courriel : info@societehistoriquedequebec.qc.ca
Site Internet : www.societehistoriquedequebec.qc.ca
www.facebook.com/Société-historique-de-Québec-157594394301478/