



Certains lieux ont une âme...

Une boulangerie de 125 ans.

C'est avec beaucoup de fierté que nous soulignons cette année les 125 ans d'histoire du bâtiment où est installé Le Garde-Manger de François, la boulangerie artisanale du Vieux-Chambly. Les lieux ont de tout temps abrité une boulangerie. En soi, c'est remarquable.

Nous tenons à remercier la Société d'histoire de la seigneurie de Chambly et la famille Durand qui ont retracé l'histoire de la boulangerie et nous ont fourni les photos qui illustrent cette brochure. Merci également à Louise Chevrier, collaboratrice à la recherche et à la rédaction.

Nous vous invitons à partager cette page d'histoire de Chambly.

Cette maison ancestrale, qui a toujours abrité une boulangerie, on la découvre en remontant la rue Bourgogne, près de l'église Très-Saint-Cœur-de-Marie, du côté du Canton, comme on disait autrefois...

C'est aujourd'hui une coquette bâtisse qui accroche le regard avec son déclin de bois d'un joli jaune, abritant une boutique où fleurit bon le pain artisanal et les viennoiseries, avec une salle à manger accueillante, le temps d'un sandwich ou d'un café-croissant. Les beaux jours, une terrasse amicale se déploie sous marquise et parasols.

**Entre 1850 et 1965,
Chambly est divisée en
deux petites municipalités:
Chambly-Canton et
Chambly-Bassin.**

Entre 1850 et 1965, Chambly est divisée en deux petites municipalités : Chambly-Canton et Chambly-Bassin.

À cette époque, après l'église, la boulangerie est le cœur du village. Tôt le matin, une voiture tirée par un cheval



Normand Durand à la livraison.

part livrer le pain tandis que le voisinage s'approvisionne directement à la boutique. Les samedis, en fin de journée, les ménagères apportent leur plat de « bines » à déposer dans le four encore chaud. Les fèves au lard cuites à point seront récupérées le lendemain, au retour de la messe.

Une première boulangerie

La première mention d'une boulangerie à cet endroit remonte à 1896. Pour *la somme de 850 piastres*, François Côté, boulanger, fait l'acquisition de l'emplacement où se trouve déjà une maison avec les dépendances

habituelles : grange-étable, hangar, remise. C'est lui qui fait construire la boulangerie. Car, lorsqu'il revend l'installation à Hormidas Gemme, six ans plus tard, le contrat notarié mentionne la présence de la boulangerie attenante à la maison.

Par la suite se succédera une série de boulangers qui connaîtront plus ou moins de succès, comme l'indiquent les diverses transactions. Signe des temps : une automobile *Ford* fera partie de la vente entre Anne Langlois et Pierre Ravenelle, en plus des habituel-

les voitures tirées par des chevaux et du roulant de la boulangerie.

C'était en 1929.

Les années 1930 sont des années de crise économique.

Chambly-Canton

est un quartier ouvrier composé de petites gens qui se

La transaction note également : *«un express à passer le pain pour l'hiver, un autre pour l'été, ainsi que l'attelage.»*



Joseph Durand père en 1951.

battent pour survivre. Les temps sont durs et la famille Ravenelle n'échappe pas aux poursuites de ses créanciers. Finalement, en 1947, Gabriel Chabot et Lina Cloutier rachètent la boulangerie.

La Boulangerie Chabot s'annonce dans les médias locaux. Le climat économique est meilleur. Serait-ce la fin d'une dure époque ?

La Boulangerie Durand, d'heureuses mémoires

Le 19 septembre 1950, Joseph Durand et Auréa Demers, de Sainte-Cécile-de-Lévrard, souhaitent assurer l'avenir de leurs onze enfants en achetant la Boulangerie Chabot. Louis, leur fils aîné, a appris le métier de boulanger. Il est déjà marié et achète conjointement avec son père.

Tandis que la famille de Joseph et Auréa s'installe dans la

La transaction de 17 500 \$ mentionne : maison, circonstance et dépendances, comprenant la boulangerie. Joint à la vente la clientèle et l'achalandage du commerce, un camion Chevrolet d'une demie tonne, et tous les accessoires du dit commerce, les voitures de livraison d'été et d'hiver, ainsi qu'un cheval, un attelage double et deux attelages simples.

maison, Louis et sa femme Simone occupent un logement au-dessus de l'épicerie Bisailon, située juste en face de la boulangerie. Joseph décède en 1954 : Louis devient le seul propriétaire.

Pendant les 25 années qui suivront, avec l'aide de ses frères, cousins, neveux et nièces, Louis Durand fera de la boulangerie une entreprise familiale prospère où chaque membre de la famille pourra « mettre la main à la pâte ». Autour de lui, ses frères Clément, Jacques, Normand, Yves et Denis travaillent comme boulangers, livreurs, pâtisseries, décorateurs de gâteaux, etc.



La boulangerie artisanale deviendra une véritable petite manufacture à pain.



Marc Damour, boulanger.

Le Garde-Manger de François occupe l'ancienne maison des Durand. La partie qui sert aujourd'hui de salle à manger abritait le commerce. Derrière se trouvaient le four et l'atelier de production.

Des membres de la famille Durand habitent toujours la région. Ils en ont long à raconter. Denis, l'un des plus jeunes, a commencé à travailler à la boulangerie dès son adolescence, pour son frère Louis, « qui était comme un père pour nous. »

« Chacun de nous avait sa tâche, explique-t-il. Comme apporter les chaudières de charbon pour alimenter le



Clément Durand dans l'entrepôt de pain.

vaste four de 20 sur 25 pieds, fait de briques réfractaires. Un four qu'il faut nettoyer après chaque fournée. »

Une autre tâche consistait à emballer les pains à la main dans du papier ciré approprié. Ceci, avant l'arrivée des sachets de plastique tels qu'on les connaît de nos jours.

Une journée comprend jusqu'à 320 pains, à raison de 3 fournées par jour, et parfois 4, les samedis.

La production hebdomadaire de pains nécessite 100 poches de farine de marque Ogilvie et Robin Hood. La boulangerie produit diverses sortes de pains : pain à l'eau, pain au lait, pain aux raisins.

Le pain croûté est le produit vedette de la Boulangerie

Durand !

Denis, l'un des plus jeunes, a commencé à travailler à la boulangerie dès son adolescence pour son frère Louis « *qui était comme un père pour nous.* »

Plus tard, Jacques et Denis seront affectés à la pâtisserie. En effet, la Boulangerie Durand confectionne, avec une farine à

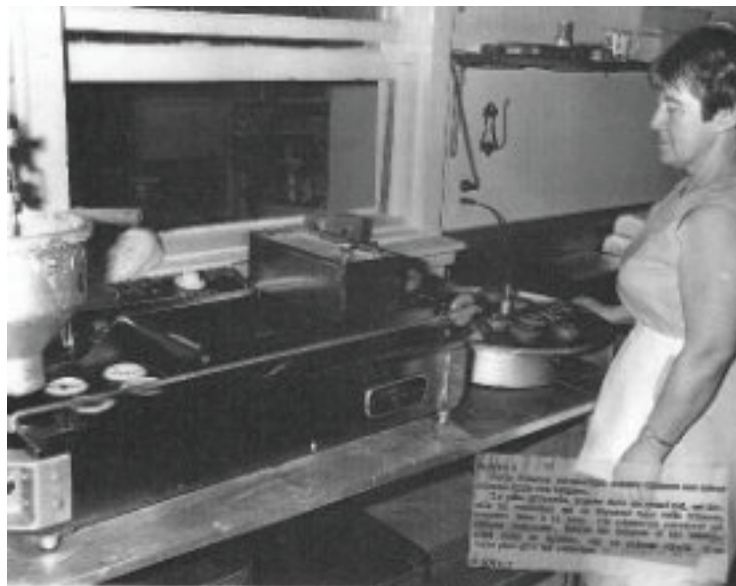
pâtisserie différente de celle employée pour le pain, diverses pâtisseries : tartes, petits gâteaux feuilletés, beignes et des galettes au *butterscotch*, « délicieuses », se rappelle Maryse Durand, fille de Normand.

Quant au fameux four en brique, il sera démonté et



Charles Brault devant le «Mignolet».

remplacé par un four français Mignolet, fonctionnant au mazout, plus pratique. Mignolet, du même nom que l'actrice québécoise Janine Mignolet, très connue à l'époque. C'est elle qui incarnait Rita Toulouse, dans la populaire série



Madame Richard, de Chambly, à la confection des beignes.

Les Plouffe. C'est d'ailleurs son père qui a installé le four Mignolet à la Boulangerie Durand.

Distribution et territoire

La distribution du pain se fait d'abord avec une voiture tirée par un cheval. Au départ, les livraisons s'effectuent dans Chambly-Canton, puis jusque dans Chambly-Bassin. Normand Durand, l'un des aînés, qui toute sa vie sera « distributeur de pains », raconte :

« On allait jusqu'à la rue Larivière. Après, il n'y avait plus rien. Mon cheval s'appelait *Le Blond*. Il connaissait la route par cœur, il savait devant quelle porte s'arrêter. Je le perdais, parfois, mais je savais où le retrouver : chez les



Louis Durand, «Christmas» Jacques Durand et Roger Mainville à la confection des pains

clientes qui lui donnaient du sucre! »

Le cheval doit être ferré régulièrement : des fers en caoutchouc, nécessaires sur les rues asphaltées. Bientôt, il est remplacé par une camionnette et la Boulangerie Durand agrandit son territoire : Richelieu, Saint-Mathias, Marieville, Saint-Basile-le-Grand, Saint-Bruno-de-Montarville.

À ses belles heures, l'entreprise emploie une quarantaine de travailleurs. Une flotte de douze camionnettes effectue les livraisons.

Les livreurs sont des travailleurs autonomes, payés à la commission.

Pourtant, les temps changent. La construction du boulevard Périgny bouleverse la configuration de la région et modifie les habitudes. L'arrivée dans Chambly d'un magasin Steinberg (devenu Metro) sonne tristement la fin de la Boulangerie Durand. Le droit de produire du pain tranché est transféré à la boulangerie Gailuron, de Granby. Puis, à l'aube des années 1980, les Durand se résignent à tout vendre.

Les nouveaux propriétaires poursuivent des activités de boulangerie, mais les années de gloire sont terminées.



Jusqu'au moment où, en 2009, François Pellerin devient propriétaire de l'ancienne boulangerie des Durand.

Grâce à lui, l'odeur d'un bon pain de tradition est revenue nous titiller les sens et la boulangerie artisanale a retrouvé son âme.



Louis, Jacques et René Durand.



Normand Durand et «Le Blond» livrant le pain.

François Pellerin



François Pellerin, Chef et propriétaire du Garde-Manger.

François Pellerin est le digne fils d'un commerçant. Se distinguer, faire plaisir aux gens, telle est sa mission de « pèlerin », dit-il en riant. À la fois cuisinier, restaurateur et chef, il a créé un menu inédit alliant bière artisanale et fine cuisine du terroir pour le restaurant Fourquet Fourchette. En 2007, il est élu Chef de l'année par la

Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec et personnalité touristique de l'Association touristique de la Montérégie. Après une longue carrière en restauration, François Pellerin fait un retour aux sources et se lance dans la fabrication de pain artisanal de tradition française. Dans un souci d'authenticité, il installe sa boulangerie dans une maison ancestrale : l'ancienne Boulangerie Durand. Il s'adjoint également le maître boulanger français Thierry Goupil qui confectionne ses pains à partir de farines de spécialité élaborées à partir d'assemblage de blés exceptionnels.

En 2014, Thierry Goupil remportait le titre de « meilleure baguette bio » et à l'automne 2015 il se classait parmi les 10 meilleures de la région métropolitaine, selon les lecteurs de La Presse. Le Garde-Manger offre également des croissants réputés, viennoiseries et pâtisseries, ainsi que des mets cuisinés à partir des recettes de François Pellerin.

D'une boulangerie à l'autre

À leur arrivée, les Durand avaient des compétiteurs. La plus connue est la boulangerie de Théodore Dulude, qui existait déjà en 1901, sur la rue Saint-Pierre, du côté du Bassin.

Ses fils prennent sa relève. Lorenzo a sa « run » dans Chambly-Canton et le chemin Sainte-Thérèse. Conrad couvre Chambly-Bassin et Carignan. Les Dulude cessent petit à petit leurs activités à mesure que la Boulangerie Durand accroît les siennes au début des années 1950.



Louis Durand



Ginette Savoie et Françoise Lafrenière-Durand..

Simone Daigle-Durand, épouse de Louis Durand, copropriétaire.



La farine Ogilvie : un patrimoine

Alexander Ogilvie érige un premier moulin à farine près de Québec, en 1801. Il s'associe ensuite à John Watson, son futur beau-père, pour la construction d'un moulin à Montréal vers 1811. Ce moulin sera déplacé au canal de Lachine en 1837. À la fin des années 1860, l'entreprise importe de Hongrie une nouvelle technique de mouture qui permet d'obtenir des farines de meilleure qualité. Elle étend ses activités à mesure que se poursuit l'expansion territoriale canadienne. Elle devient la plus importante minoterie de l'Empire britannique en 1915. Sa production joue un rôle important dans l'issue des deux conflits mondiaux alors que l'approvisionnement en farine devient en quelque sorte une arme de guerre. En 1954, elle acquiert la marque de commerce Five Roses et en 1959, Produits alimentaires Catelli Limitée.

Source : Répertoire du patrimoine culturel du Québec

Le fantôme de la boulangerie (Une histoire vrrraie...)

Par Louise Chevrier

— *Plus jamais je ne descendrai à la cave... Il s'y passe des choses anormales, des choses qui font peur. M'écoutes-tu, François?*

Un si bon patron ! Comment lui en vouloir? Mais toujours la tête dans les nuages... ou plutôt dans la farine, à voir ses cheveux tout blancs et son éternel uniforme de chef. D'ailleurs, tout le monde aime François ... Et les pains du Garde-Manger : celui aux oignons, la célèbre baguette, les croissants, les viennoiseries... Miam!

Un client vient d'entrer dans la boutique. Je dois attendre mon tour.

Enfin, ses yeux bleus me dévisagent.

— Que disais-tu Alexa ?

— François, il y a un fantôme dans la cave !

Cela s'est produit quelques jours après le départ en vacances de notre Chef boulanger, Thierry. François m'avait demandé de le remplacer :

— C'est toi ma meilleure, Alexa.

J'étais flattée. À trois heures du matin, fière boulangère, je me tenais dans la cuisine de l'arrière-boutique, prête pour ma

première fournée. François avait préparé la pâte, façonné les baguettes.

Pendant que le pain cuit, je confectionne les viennoiseries et les dépose sur une tôle tapissée de papier parchemin avant de les enfourner. Zut ! Plus de papier. Un coup d'œil à ma montre. Tout juste le temps de descendre à la cave et de remonter avant la fin de la cuisson du pain.

Me voilà en bas, à farfouiller dans les casiers. Je tombe sur le pot d'épices de Marie-Michèle qui tient une boutique de fines herbes, sur la rue Bourgogne. Le samedi, le boulanger prépare pour elle des demi-baguettes assaisonnées de ce mélange spécial. Ah ! Voici le papier.

Tout à coup, un claquement sec. Un courant d'air glacial traverse la pièce. En plein été! J'entends des pas... Quelqu'un marche dans la boutique. Qui est là ? François ? Un voleur ? La frousse me prend.

Je monte en tremblant. Fiou ! Personne dans la cuisine. Le bruit des pas a cessé. Ai-je rêvé ? Un coup d'œil dans la boutique. Personne. Je me dirige vers la porte qui mène au logement de Thierry (il habite au-dessus de la boutique). Fermée à clé. Je reste perplexe, lorsqu'une odeur de brûlé me parvient.

« Oh ! Non ! Ma fournée, fichue. »

Le soleil se lève enfin, ramenant François à la boulangerie. Il contemple avec indulgence les pains cramés:

— Tu as trop d'imagination Alexa. C'est une vieille bâtisse pleine de courants d'air, le bois craque. Et la fenêtre du soupirail de la cave est bloquée, je dois la faire réparer.

— Mouais...

Je devrais être rassurée. Mais la nuit suivante, je prends la précaution de me munir de tout ce dont j'ai besoin : ingrédients et matériel. Et pour me donner du courage, j'allume toutes les lumières possibles. Tout est parfaitement tranquille. François a raison. Mon cerveau me joue des tours.

N'empêche. Je raconte ma mésaventure à ma sœur. Les créations de la nuit, c'est son rayon, elle est médium.

— Normal ! Dans la famille, nous sommes sensibles aux esprits. Une âme errante dans cette boulangerie souhaite te transmettre un message de l'au-delà, m'explique-t-elle tout bonnement.

— Mais je ne veux pas dialoguer avec un fantôme, moi ! Ma sœur m'offre un gros bouquet de sauge, accompagné de paroles rassurantes :

— De la sauge. Très efficace pour éloigner les fantômes.

La belle affaire ! Quoique, les jours qui suivirent, ou plutôt les nuits, aucun fantôme ne se manifesta.

Ne restait plus qu'une nuit avant le retour de Thierry. La sauge séchait sur le coin du plan de travail où je taille la pâte à croissant, concentrée sur ma tâche. François est très strict sur ce point. Nos croissants font la réputation du Garde-Manger : les triangles doivent être parfaits, le beurre bien mesuré. Ma première fournée est prête.

Je m'installe pour préparer la suivante. Re-zut ! Je manque de beurre: il est à la cave. Courage Alexa ! Je descends. Mais en refermant la porte du frigo, j'entends la radio de la cuisine qui démarre à plein volume ! Puis le même courant d'air glacé, les mêmes pas lourds au-dessus de ma tête. Et... encore une odeur de brûlé. Les croissants ! Carbonisés. Qui a augmenté la chaleur du four ? Ça ne peut être que fantôme ! Je suis terrorisée...

Soudainement, j'entends le bruit d'une porte qui s'ouvre. Je n'en peux plus, je hurle d'effroi.

— Mais qu'est-ce qui se passe, ici ?

Thierry, de retour de voyage, dépose son sac à dos, ahuri. Je me précipite dans ses bras en pleurant.

La radio s'est tue.

Je tremble comme une feuille.

— Plus jamais je ne descendrai à la cave.

Dans l'arrière-boutique, mes collègues m'entourent, chacun y va de son explication.

— Sornettes, rigole Thierry. Et s'il y a un fantôme, ça ne peut être qu'un boulanger.

— Un boulanger qui s'amuse à brûler le pain et les croissants? interroge Félix, un des employés.

— Hum!

Thierry se retourne vers moi. Je devine ce qu'il pense : voici la maladroite.

— J'ai fait très attention, je le jure!

— C'est de ta faute, Thierry, déclare Félix, pince-sans-rire. Le fantôme est habitué à toi. Il refuse que tu prennes des vacances.

Le boulanger hausse les épaules avant de descendre à la cave en sifflotant. Il remonte, en nous narguant d'un grand sourire, un pot d'épices à la main. C'est samedi, jour des demi-baguettes de Marie-Michèle.

Une demi-heure plus tard, précédé d'une corbeille débordante de pains, Thierry sort de l'arrière-boutique, le visage blanc... blanc de rage.

— Qui a osé changer le mélange d'épices de Marie-Michèle pour de la sauge ? hurle-t-il. Ces pains sont immangeables ! Je rougis violemment. J'allais répondre, quand Mia, notre commise à tout faire, lève timidement la main.

— J'ai trouvé un bouquet de sauge séchée que j'ai émiettee soigneusement et rangée dans un pot vide. Je croyais bien faire...

La pauvre Mia est en larmes. Je dévoile à mon tour le rôle du bouquet. Furieux, Thierry jette sa fournée à la poubelle. Nous sommes tous atterrés.

Surgit alors du fond de la boutique un immense éclat de rire qui nous fait tous sursauter.

C'est François, qui n'a rien perdu de la scène.

— Un fantôme qui s'ennuie de mon boulanger. Désormais, tu ne peux plus partir en vacances.

— Foutu fantôme ! fulmine Thierry.

En maugréant, il s'en retourne préparer une nouvelle fournée.

