

AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Antoine Labelle

1833-1891

2016 marque l'année du 125^e anniversaire du décès d'un personnage central de l'histoire de notre région et par le fait même, de celle du Québec. Vous l'aurez deviné, il s'agit de nul autre que François-Xavier-Antoine Labelle. On le connaît sous plusieurs patronymes tels que le curé Labelle, le roi du Nord ou l'apôtre de la colonisation. Afin de souligner l'œuvre de ce grand homme, la SHGHL consacrera, tout au long de cette année, une chronique par mois dont le sujet concernera le curé Labelle. Commençons immédiatement par les origines du curé Labelle.

Le 24 novembre 1833, à Sainte-Rose, sur la rivière des Mille-Îles, vient au monde Antoine Labelle. Son père, portant lui aussi le prénom d'Antoine, est cordonnier de l'Île Jésus (Laval). Il semble que le couple Labelle a quelques difficultés à avoir des enfants. En effet, on raconte que c'est suite à une neuvaine à saint François Xavier qu'Angélique Maher, mère du curé Labelle, se retrouve enceinte. Pour Antoine fils, saint François Xavier (cofondateur des jésuites) sera l'objet d'une dévotion particulière, ajoutant même le nom du saint à son propre prénom.



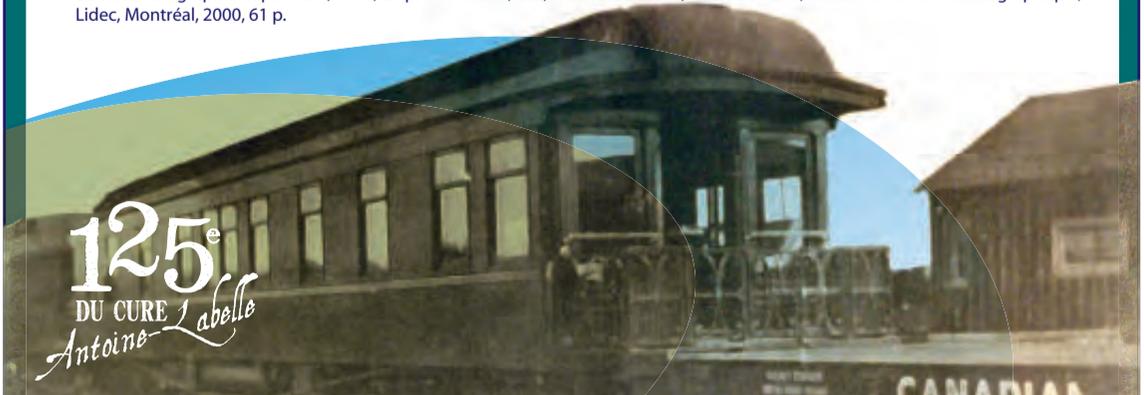
François-Xavier-Antoine Labelle

Le curé grandit dans le contexte des Rébellions de 1837-38. On pense que ces événements et leurs suites auraient façonné ses futures tendances nationalistes. Très tôt, il impressionne par ses aptitudes intellectuelles. À Sainte-Rose, lors de ses classes primaires, le jeune garçon devient le protégé du curé Pascal Brunet qui voit en lui un candidat potentiel à la prêtrise. À l'âge de 10 ans, c'est au Petit Séminaire de Sainte-Thérèse qu'on retrouve Antoine Labelle. Il y étudie de 1844 à 1852. On dit de lui qu'il est animé par une soif de savoir, en particulier pour l'histoire! On le reconnaît pour son pouvoir d'initiatives ainsi que pour son esprit de commandement. Il est notamment chef de classe ainsi qu'à la tête de sociétés littéraires. Il s'intéresse aussi à la philosophie. C'est à travers cette discipline qu'il développe sa vision de la religion. Pour lui, il n'est rien d'incompatible entre l'Institution millénaire qu'est l'Église, les traditions culturelles et la notion de progrès liée à la science. En 1856, à 22 ans, il est ordonné prêtre dans son village d'origine après seulement un an d'études au Grand Séminaire de Montréal. L'évêque Pinsonnault use de ses prérogatives pour l'ordonner, même si Antoine Labelle n'a pas encore atteint l'âge canonique pour l'être (l'âge requis est de 24 ans). Il occupera la charge de vicaire dans deux paroisses. La première est celle du Sault-au-Récollet où il seconde le curé Vinet dans la construction du couvent de Sacré-Cœur. Par la suite, il est vicaire à Saint-Jacques-le-Mineur où il épaula le curé Morin dans sa cure, ce dernier souffrant d'un mal nécessitant du repos. C'est ainsi que se termine, en 1859, le vicariat d'Antoine Labelle. Il est maintenant prêt à assumer une autre charge ailleurs, charge qui influencera foncièrement la suite de son œuvre.

Le curé grandit dans le contexte des Rébellions de 1837-38. On pense que ces événements et leurs suites auraient façonné ses futures tendances nationalistes. Très tôt, il impressionne par ses aptitudes intellectuelles. À Sainte-Rose, lors de ses classes primaires, le jeune garçon devient le protégé du curé Pascal Brunet qui voit en lui un candidat potentiel à la prêtrise. À l'âge de 10 ans, c'est au Petit Séminaire de Sainte-Thérèse qu'on retrouve Antoine Labelle. Il y étudie de 1844 à 1852. On dit de lui qu'il est animé par une soif de savoir, en particulier pour l'histoire! On le reconnaît pour son pouvoir d'initiatives ainsi que pour son esprit de commandement. Il est notamment chef de classe ainsi qu'à la tête de sociétés littéraires. Il s'intéresse aussi à la philosophie. C'est à travers cette discipline qu'il développe sa vision de la religion. Pour lui, il n'est rien d'incompatible entre l'Institution millénaire qu'est l'Église, les traditions culturelles et la notion de progrès liée à la science. En 1856, à 22 ans, il est ordonné prêtre dans son village d'origine après seulement un an d'études au Grand Séminaire de Montréal. L'évêque Pinsonnault use de ses prérogatives pour l'ordonner, même si Antoine Labelle n'a pas encore atteint l'âge canonique pour l'être (l'âge requis est de 24 ans). Il occupera la charge de vicaire dans deux paroisses. La première est celle du Sault-au-Récollet où il seconde le curé Vinet dans la construction du couvent de Sacré-Cœur. Par la suite, il est vicaire à Saint-Jacques-le-Mineur où il épaula le curé Morin dans sa cure, ce dernier souffrant d'un mal nécessitant du repos. C'est ainsi que se termine, en 1859, le vicariat d'Antoine Labelle. Il est maintenant prêt à assumer une autre charge ailleurs, charge qui influencera foncièrement la suite de son œuvre.

Pierre-Olivier Parenteau

Sources : DUSSAULT, Gabriel, «LABELLE, FRANÇOIS-XAVIER-ANTOINE», Dictionnaire biographique du Canada, vol. 12, Université Laval/ Toronto, 1990, consulté le 23 nov. 2015, http://www.biographi.ca/fr/bio/labelle_francois_xavier_antoine_12F.html. «Le roi du Nord : biographie et portrait», 1891, 21 p. BERTRAND, Luc, «Antoine Labelle, le Roi du Nord, Célébrité/ Collection biographique, Lidec, Montréal, 2000, 61 p.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Que la lumière soit !

Et la lumière fut.

C'est à l'automne 1912 que les citoyens du petit village de Mont-Laurier bénéficient pour la première fois des bienfaits de l'électrification. Très tôt dans l'histoire du Rapide-de-l'Original, on identifie les capacités de l'emplacement à fournir un «pouvoir d'eau». Dès 1882, lors de son passage sur la Lièvre, le curé Labelle entrevoit cette possibilité. En 1895, on confie à Joseph Brière la construction d'un moulin à scie et à farine. C'est la première utilisation de la force hydraulique au Rapide-de-l'Original.

Par la suite, par le concours de Solime Alix et d'un industriel de Sainte-Agathe, le projet d'une centrale électrique se dessine. Jean-Baptiste Reid, venu soumissionner pour la construction de l'aqueduc de Mont-Laurier, se fait soumettre l'idée d'une centrale électrique par Solime Alix, alors propriétaire de la rive nord du Rapide. Bien que l'établissement d'une centrale soit



Construction du barrage en 1912

bien loin des constructions habituelles de la compagnie de M. Ried, ce dernier se laisse tenter par l'aventure. Ainsi, en 1911, on procède à la vente des terrains riverains qui serviront à accueillir le site de la future centrale. On ajoute bien entendu le droit d'utiliser le pouvoir d'eau de la rivière. La tâche de construction revient à l'entreprise de M. Reid, la Jean-Baptiste Reid & Cie. Le village de Mont-Laurier octroie à la même entreprise le privilège exclusif d'installer les poteaux servant à la distribution de l'électricité, privilège accompagné d'un congé de taxes de dix ans.

Les travaux débutent à l'hiver 1911. Dans un premier temps, on procède à la construction du barrage, formé en son centre par un caisson en billes de bois rempli de pierres. De chaque côté, on coule des digues de béton sur lesquelles s'accroche le caisson. Puis on construit la centrale. On coule donc les fondations afin de recevoir l'édifice en bois de 48 par 60 pieds. Ce n'est que plus tard que la structure sera recouverte de briques. Il ne manque plus que la turbine. Grâce aux contacts de M. Reid, né dans les Cantons-de-l'Est, on apprend que la ville de Sherbrooke détient une turbine de 259 CV dont elle n'a plus besoin. Elle quitte donc l'est pour le nord afin d'alimenter le réseau du village. Celui-ci est constitué de 34 poteaux dont 19 sont munis d'ampoules servant à l'éclairage des rues. Les 1212 citoyens du Rapide-de-l'Original peuvent maintenant s'éclairer et alimenter des appareils électriques tels que fer à repasser, cuisinière et «moulin à laver», et ce, à raison de 15 sous le kilowatt/heure. On n'arrête pas le progrès!

Pierre-Olivier Parenteau

Source: LAMARCHE, Marie, REID-BRISEBOIS, Cécile, «La centrale hydroélectrique de Mont-Laurier», Société historique de la région de Mont-Laurier, Mont-Laurier, 1991, 150 p.



< RECONNAISSEZ-VOUS CET ENDROIT ?

Indice: Ce commerce fut fondé en 1947.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Groupe de travailleurs à l'emploi de la construction du pont-digue de la centrale en 1926. (Réponse du 30 décembre)



125^e
DU CURE Labelle
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Ferme-Neuve

L'expression « dépanneur » est relativement récente dans l'histoire du commerce au Québec. À Ferme-Neuve, pour les gens qui fréquentaient le secteur de la Coopérative, on pouvait aller au « p'tit magasin » pour se dépanner. Et il était effectivement petit le magasin.

C'est en 1947 que l'idée d'une épicerie germe dans l'esprit de Rosaire et Madeleine Crépeau. Alors âgés de 23 ans et parents de deux fillettes, ils décident de consacrer à l'épicerie une superficie de 10 pi x 10 pi dans leur maison qui n'en fait que 18 pi x 24 pi. Afin de remplir ce petit espace de denrées, le jeune couple contracte un prêt de 500\$. Ils doivent choisir rigoureusement ce qu'ils veulent mettre sur leurs tablettes tellement l'endroit offre peu de possibilités.

Pour les céréales, on se contente

des « Corn Flakes », du gruau « Quaker » et du fameux « blé poffé » en gros sac. Il n'y a de la place que pour un seul format de conserves de fruits et légumes. En ce qui concerne le reste de l'inventaire, c'est encore l'époque du vrac. Le sucre, la cassonade, le riz, les éternels pois à soupe et les fèves blanches sont contenus dans des tiroirs à bascule disposés sous le comptoir. On achète au poids, le tout dans un sac de papier brun scellé avec une ficelle. De plus, qui dit dépanneur dit bonbons, et il y en avait! Boules barrées, bâtons forts, lunes de miel, sans oublier les immuables « paparmanes »! Pour les faiseurs de boucane c'était le tabac Zig Zag et le papier à rouler Vogue à 2 sous. Pour satisfaire la clientèle des travailleurs, le magasin ouvrait à 6h30. Mais Rosaire devait occuper un autre emploi pour subvenir aux besoins de la famille et aussi rembourser l'emprunt.



Le marché Crépeau

En 1948, la surface du magasin sera augmentée, en plus d'y ajouter un entrepôt. Le commerce devenant de plus en plus populaire, Rosaire et Madeleine décident, en 1953, de bâtir un nouvel immeuble offrant plus d'espace, permettant d'augmenter leur inventaire. C'est principalement Madeleine qui s'occupe de l'épicerie, Rosaire étant encore appelé à travailler à l'extérieur pour payer l'hypothèque et assurer le financement du marché Crépeau. Il faut dire qu'en ce temps, on devait assumer le crédit de certains clients.

Rosaire rejoint Madeleine au magasin en 1955. Maintenant dépositaire des scies à chaîne McCulloch, les journées de Rosaire se feront plus longues, ce dernier s'affairant à réparer les engins des bûcherons jusque tard dans la nuit. Les amoureux tiennent bon et procèdent à un autre agrandissement en 1961. En 1964, ils abandonnent les scies à chaîne pour réserver la totalité de l'espace à l'épicerie-boucherie. Le marché devient plus complet, assurant un service de commandes téléphoniques et de livraison. On peut compter sur la collaboration des employés ainsi que des enfants qui travaillent après l'école, les fins de semaine et, bien entendu, pendant les vacances d'été! C'est avec le sentiment d'avoir contribué de manière significative à leur communauté que Rosaire et Madeleine vendent le commerce à Gilles Dumoulin et Micheline Papineau en 1973.

Pierre-Olivier Parenteau

Source: L'économie d'hier à aujourd'hui à Ferme-Neuve, Des pionniers d'hier aux bâtisseurs de demain novembre 2001.



< RECONNAISSEZ-VOUS CET ENDROIT ?

Indice: Cette maison fut achetée par Léon et Rose de Lima Dicaire en 1930. Qui étaient les précédents propriétaires?

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Il s'agit du marché Crépeau de Ferme-Neuve.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Lac-du-Cerf

Quand il est décidé d'ouvrir des cantons à la colonisation, les intéressés débutent souvent par des voyages d'exploration. En 1922, c'est le nord du canton Dudley auquel on donne accès à de nouveaux arrivants. Parmi eux Alexis Léonard et son fils Léo, venus de St-Jovite faire du repérage entre le rang Valiquette et l'ancienne ferme Wabassee.



Alexis Léonard et Rose-Emma Paradis, arrivés à Lac-du-Cerf en 1924.

Leur quête est fructueuse, car en cette même année 1922, ils commencent à s'installer. Ils se construisent un petit chantier en bois et entament le défrichage des terres en utilisant la technique du brûlis (défrichage par le feu permettant un transfert de fertilité). La chose n'était cependant pas sans risque. En effet, un jour, le feu des brûlis s'échappe pour consumer une bonne part de la forêt du secteur Wabassee. Le groupe de défricheurs doit se réfugier près de la montagne Brûlée et dormir dans une tranchée afin de surveiller la progression du feu. Les Léonard, père et fils, reviendront l'année suivante pour continuer le défrichage.

C'est en 1924, à l'âge de 44 ans, qu'Alexis Léonard prend la décision de s'établir avec toute sa famille sur la terre qu'il a achetée de Joseph Piché. On se demande ce qui a pu pousser Alexis à venir s'établir dans ce nouveau coin de pays où tout est à recommencer. Il laisse quand même, en quittant St-Jovite, une terre de quatre lots, dont deux entièrement essouchés. De plus, il possédait vingt-huit vaches à lait, treize chevaux, cinquante «moutonnes», une sucrerie à courte

distance de leur grande maison située tout près de l'école du rang de Brébeuf. Somme toute, une situation assez avantageuse. Peut-être avait-il besoin de laisser derrière lui le douloureux souvenir d'avoir perdu et sa première épouse et son fils, âgé d'un an, la même journée de décembre 1909 ? Tous deux avaient été emportés par la diphtérie. Ou bien encore, et plus probablement, avait-il espoir que cette nouvelle région pourrait offrir à ses fils l'opportunité de s'établir sur des lots intéressants. Toujours est-il qu'avant son départ, Alexis procède à un encan, ne conservant que son ménage et certains animaux de la ferme.

C'est Palmyre, la fille aînée d'Alexis, et son mari, qui sont chargés de voyager les animaux par le train. Le reste de la famille, soit sa seconde épouse Rose-Emma Paradis et leur sept enfants, dont le dernier n'avait que onze mois, partent à deux heures du matin dans une voiture tirée par deux juments pour faire les 160 kilomètres qui les séparent de leur nouveau chez-eux. Voyageant par le chemin Chapleau, ils parviennent au canton Dudley dans une voiture dont les ressorts ont cédé, en étant aussi fourbus que leurs chevaux. À leur arrivée, vers les dix heures du soir, la maison qu'Alexis avait achetée à la famille Piché est encore occupée par cette dernière. De ce fait, ils doivent coucher les enfants par terre sous l'escalier. Épuisés, les parents se mettent au lit, Alexis silencieux et sa femme en pleurs.

Pierre-Olivier Parenteau

Source: COURSOL, Luc, «Lac-du-Cerf, La mémoire du temps», 1992, 306 p.

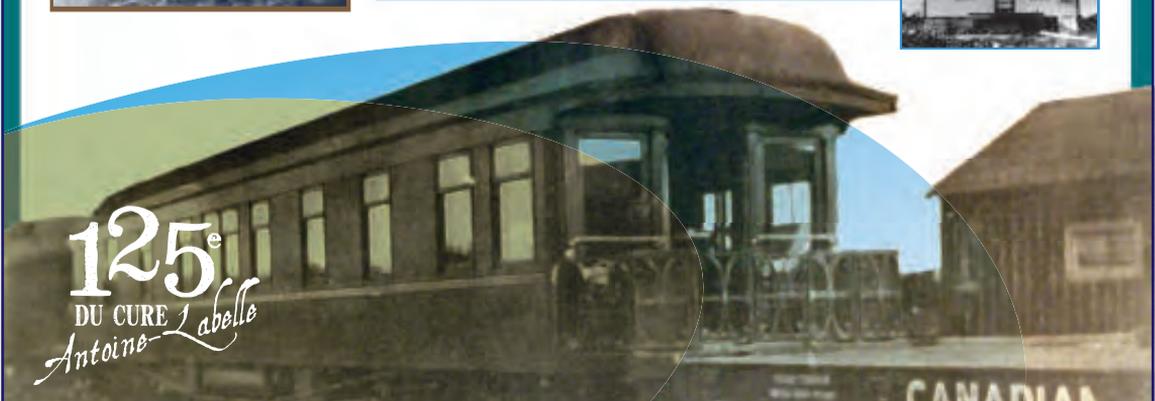


< RECONNAISSEZ-VOUS CET ENDROIT ?

Indice: Premier pont de cette municipalité, construit en 1919. (Réponse le 10 février)

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

La maison de Napoléon et Exila Blais à Lac-du-Cerf, qu'ils vendront à la famille Dicaire en 1930.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle





Antoine Labelle

1833-1891

C'est en 1859 que le prêtre Antoine Labelle devient le curé Antoine Labelle. En effet, sous l'égide de l'évêque de Montréal, Mgr Bourget, il est nommé curé de la paroisse de Saint-Antoine-Abbé, dans le comté de Huntingdon, à la frontière états-unienne. Il n'a que 26 ans à l'époque, ce qui fait de lui le plus jeune curé du diocèse de Montréal. Dans la gestion de sa première paroisse, le jeune curé doit faire valoir ses talents de diplomate. En effet, la situation est plutôt complexe. Tout d'abord, on y retrouve des gens de confession catholique et protestante, ce qui n'est pas pour faciliter les choses connaissant l'antagonisme que se vouent ces branches quasi jumelles du christianisme. Ensuite, même chez les catholiques, on rencontre certaines difficultés du fait qu'une part est québécoise et l'autre irlandaise. Finalement, la paroisse, qui n'est pas dotée d'une municipalité et qui n'a pas de commission scolaire, est à cheval sur deux circonscriptions. En somme, tous les éléments sont réunis pour que le curé débutant développe sa patience et ses qualités de conciliateur.

Un autre fait qui marque profondément le curé Labelle et qui influencera sa destinée est celui de voir bon nombre de ses compatriotes fuir la misère qui règne à l'époque dans la belle province. Entre 1865 et 1930, plus de 900 000 québécois tentent leur chance dans les manufactures de la Nouvelle-Angleterre. Pour le nouveau curé, cette situation est inacceptable. Il prend sur lui de combattre cette hémorragie lorsqu'il en aura l'occasion, mais surtout les moyens. Le scénario se répète dans la seconde paroisse où Labelle exercera son ministère. En 1863, on lui confie la paroisse de Saint-Bernard-de-Lacolle. Toujours accompagné de sa «mouman» (son père étant décédé à Saint-Antoine), Labelle y retrouve le même conflit catholique-protestant qui sévissait dans sa première paroisse. Cependant, le curé doit faire face à un phénomène plus inquiétant, soit la possible invasion (du Canada) par les fenians des États-Unis. Les fenians étaient des Irlandais qui s'attaquaient aux possessions de l'Empire britannique. Leur but était d'affaiblir

l'Empire afin que l'Irlande puisse accéder à l'indépendance. Relativement à cette menace, Labelle organisa la défense de sa paroisse en affirmant que si les fenians se pointaient à Lacolle, il prendrait la tête des défenseurs du territoire pour les repousser. Néanmoins, Lacolle ne subit aucune tentative d'invasion et la menace feniane est repoussée définitivement dans l'Ouest canadien, en 1871, avec le concours de Louis Riel et de ses troupes métisses. Entretemps, soit en 1868, le curé Labelle est dépêché vers une nouvelle paroisse, mieux organisée et à partir de laquelle se révélera celui que nous connaissons aujourd'hui comme étant l'apôtre de la colonisation.



La mère du curé Labelle, Angélique Mayer (Maher), qu'il appelait affectueusement «mouman». Elle l'accompagnera dans chacune de ses cures.

Pierre-Olivier Parenteau

Sources : DUSSAULT, Gabriel, «LABELLE, FRANÇOIS-XAVIER-ANTOINE», Dictionnaire biographique du Canada, vol. 12, Université Laval/ Toronto, 1990, consulté le 23 nov. 2015, http://www.biographi.ca/fr/bio/labelle_francois_xavier_antoine_12F.html. «Le roi du Nord : biographie et portrait», 1891, 21 p. BERTRAND, Luc, «Antoine Labelle, le Roi du Nord, Célébrité/ Collection biographique, Lidec, Montréal, 2000, 61 p. http://www.imtl.org/edifices/Petit_Seminaire.php <http://ici.radio-canada.ca/radio/desautels/03042009/118243.shtml>



125^e
DU CURE
Antoine Labelle

1833-1891

Commmoration du 125^e
anniversaire de décès
d'Antoine Labelle

Programmation disponible bientôt !



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Mont-Saint-Michel



« Charroyage » de bois

En 1977, un projet de la Société historique de la région de Mont-Laurier (nom donné à la SHGHL à l'époque) donne la parole aux gens ayant œuvré dans l'industrie du bois. Un des répondants est Léo Morin, qui réside alors à Mont-Saint-Michel. Né à Ferme-Neuve en 1908, M. Morin débute sa carrière professionnelle en qualité de garçon de ferme. Son salaire à l'époque ? Dix dollars par mois pour faire le train. Il a quinze ans. L'année suivante il est engagé dans « la grosse compagnie », la MacLaren. Après un court passage sur les chantiers en 1924, il devient charretier en 1925 ou comme il le dit lui-même : « pileux, avec les chevaux ».

Malgré que ce soit la pauvreté qui pousse la jeunesse à monter au camp, c'était toujours un plaisir d'y aller. Léo Morin était d'ailleurs un des premiers à se rendre sur le site de coupe.

Avec une vingtaine de travailleurs, il partait construire les camps qui servaient à loger les bûcherons de la compagnie. Un critère primordial dans la sélection du site était l'accès à l'eau, qui semble-t-il servait davantage aux fins des cuisines qu'à l'hygiène corporelle : « Rien pantoute, pas de douche, pas de bain... » et au sujet des poux d'ajouter : « Ça, les poux, c'était quasiment partout, c'était normal ». C'était donc sans douches que M. Morin et ses vingt compagnons s'attaquaient à la construction des bâtiments du camp forestier.

Le premier bâtiment à voir le jour sur un chantier était toujours la « cookerie » où s'affairait le cuisinier. Ensuite venait le camp des hommes. D'une longueur d'environ 40 pieds, il était conçu pour recevoir une cinquantaine d'hommes. Les murs étaient faits en bois rond avec l'écorce. Pour le toit, la technique de fabrication était plutôt originale. Toujours en bois rond, on ajoutait à la toiture de la mousse (lichen) en qualité d'isolant. On recouvrait le tout de papier que l'on soupçonne goudronné. Afin de fixer le papier, M. Morin raconte qu'il y étendait les rejets solides des animaux du chantier, soit de la « bouse ». Outre le camp des hommes et la « cookerie », il fallait construire l'écurie, une forge et une petite « office » (administration).

L'intérieur des camps était empreint d'une certaine rusticité. On étendait par terre du foin ou du branchage sur lequel on construisait deux rangées de lits doubles superposés. On séparait les dormeurs par une gaule de bois. Autre pièce de mobilier, un banc taillé à la hache que l'on flanquait le long de la rangée de « beds » (lits). Il était utilisé par les travailleurs ayant leur lit en bas, tandis que ceux dont le lit était en haut utilisaient tout simplement leur lit pour s'asseoir. On retrouvait aussi de petites tables, une ou deux, qui permettaient aux hommes de jouer aux cartes ou d'écrire à leur famille. Le tout était éclairé par des lampes à l'huile, lampes qui s'éteignaient inéluctablement à 21 h.

Pierre-Olivier Parenteau

Source : Témoignage # 30 M. Léo Morin, Mont-St-Michel, 07/04/1977.



< RECONNAISSEZ-VOUS CET ENDROIT ?

Indice: Fromagerie ouverte en 1899.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Le premier pont couvert de Mont-Saint-Michel !



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Kiamika



Voiture d'hiver à Kiamika. Photo issue de la collection Téléshore Portelance de la SHGHL.

Un impondérable classique pour une municipalité, c'est l'entretien de ses chemins l'hiver. Aurons-nous droit à un hiver neigeux ou plus clément ? Il faut pouvoir continuer ses activités malgré les caprices de Dame Nature !

Nous savons que pour l'hiver 1997-98, le village de Kiamika a consacré 60 943 \$ à l'entretien de plus de 61 km de ses chemins municipaux. Le tout excluait la route 311 dont la charge est assumée par le ministère des Transports. Évidemment, cet entretien diffère légèrement de ce qui se faisait au début de la colonisation.

En effet, si nous avons l'habitude aujourd'hui de rouler sur des chemins dégagés, ce ne fut pas

toujours le cas. Au début de la colonisation, lorsqu'une bordée de neige venait recouvrir le réseau routier, on sortait les rouleaux tirés par des chevaux afin de compacter la neige et permettre aux véhicules hippomobiles de circuler. Il fallait aussi baliser les chemins afin de ne pas les perdre sous la couche de neige. C'est ainsi qu'en 1902, le conseil municipal de Kiamika adoptait le règlement numéro 7. Ce dernier stipulait que les chemins devaient être balisés à tous les 36 pieds. Il précisait également que les chemins devaient être tracés et ouverts pour 8 heures le matin. Aussi, comme un attelage avec traîneau ne « vire pas sur un dix cenne », il était calculé des « rencontres » afin que les voyageurs puissent se ranger pour céder le passage sans devoir rebrousser chemin, faute d'espace. Enfin, le règlement numéro 7 énonçait également que les propriétaires ou locataires, ayant le devoir d'entretenir les chemins, étaient passibles d'une amende de 5 \$ par infraction au règlement.

En 1919, le coût total de l'entretien des chemins de Kiamika atteignait la faramineuse somme de 114,75 \$. Soixante-trois dollars revenaient aux rangs 4, 5, 6 et aux ponts de Kiamika et Ferme-Rouge. Le reste du budget était divisé entre le pont et la montée du crique François et le rang 7.

En 1934-35, la municipalité utilisait deux rouleaux de largeur pour durcir le fond de neige sur ses chemins. Peu après, en 1938, la municipalité accordait aux propriétaires de camions la permission d'ouvrir certains chemins avec leur charrue. Cependant, ils avaient l'obligation d'abattre les bancs de neige que faisait leur charrue afin de ne pas empêcher l'usage encore en vigueur des rouleaux. Aujourd'hui, il n'y a plus de rouleaux pour compacter les chemins, il ne demeure que le banc de neige bien compact devant notre entrée!

Pierre-Olivier Parenteau

Source: Comité des fêtes du centenaire de Kiamika, Kiamika comme une rivière... Kiamika, 1998, 700 p.



< RECONNAISSEZ-VOUS CET ENDROIT ?

Indice : Cette maison abritait un personnage important et son commerce.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Fromagerie de Napoléon Charrette sur le 6e rang à Kiamika, ouverte en 1899.



125^e
DU CURE Labelle
Antoine



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Val-Barrette



Thomas Brunet à 25 ans en 1892,
premier résident de Val-Barrette.

Le 28 juillet 1914 marque une date importante dans l'histoire de l'humanité pour deux raisons. La première concerne l'assassinat de l'héritier du trône de l'Empire austro-hongrois, François Ferdinand. S'en suivra un des conflits les plus meurtriers que le monde ait connu, soit la Première Guerre mondiale. La deuxième raison, beaucoup plus positive, concerne l'érection en municipalité du village de Val-Barrette! En effet, c'est à cette date que le secteur Picardie obtient son indépendance de Lac-des-Écorces.

Outre l'établissement du rôle d'évaluation à «1 cent dans la piastre», les premières décisions adoptées par le conseil touchent les animaux. On impose ainsi une taxe aux propriétaires de chiens. Fait intéressant, les mâles sont moins taxés que les femelles. Deux dollars pour les premiers et trois pour ces dernières. Quelle en était la raison? Allez savoir. Dans le même

ordre d'idées, en 1915, Val-Barrette décide de se doter d'un enclos public. Ainsi, tout animal (de ferme ou autres) retrouvé sur son territoire et dont on ne connaissait pas le propriétaire y était amené. Le détenteur de l'enclos pouvait, après une durée de temps déterminée, revendre la bête pour amortir ses frais d'entreposage. Ce premier enclos public a été établi sur le terrain de Parphyre (ou Porphyre) Brisebois, situé au cœur du village, et il en fut, par conséquent, le premier gardien.

Le début du siècle dernier marque, dans la province de Québec, l'établissement de normes d'hygiènes publiques sévères afin de contrer la prolifération de maladies infectieuses. En 1915 est donc voté à Val-Barrette une motion afin que les personnes atteintes de «picotte ne circulent pas librement dans la municipalité». En ce sens, il est institué un bureau d'hygiène municipal. La charge de faire appliquer la loi sur l'hygiène revient à Isidore Carrière, Antoine Laroque et David Groulx. On prend la chose au sérieux dans la nouvelle municipalité. Au mois de juin de la même année et suite à une plainte d'un contribuable, on vote l'octroi d'un montant de 25\$ pour la désinfection de la maison de Napoléon Nantel sous prétexte qu'un homme qui souffrait de la dite picotte y avait résidé. Il est à noter que M. Nantel aurait eu à assumer le 25\$ en question.

Pierre-Olivier Parenteau

Source: «Val-Barrette, un petit village, une grande histoire» 1988, 184 p. « Des bureaux d'hygiène municipaux aux unités sanitaires. Le Conseil d'hygiène de la province de Québec et la structuration d'un système de santé publique, 1886-1926 » Denis Goulet, Gilles Lemire et Denis Gauvreau. Revue d'histoire de l'Amérique française, vol. 49, n° 4, 1996, p. 491-520.

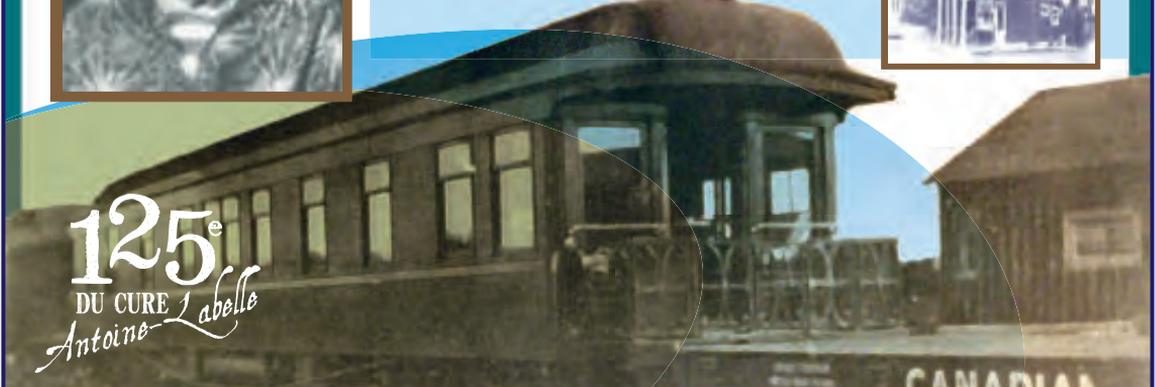


< RECONNAISSEZ-VOUS ?

Elle fut la deuxième femme résidente
permanente du Rapide-de-l'Original.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

La maison du Dr. Désiré Hélie, à Val-Barrette. Il y
tenait également sa pharmacie.



125^e
DU CURE Labelle
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS

Une collaboration de



La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Antoine Labelle

1833-1891



Monseigneur Ignace Bourget (1799-1885)
/ par William Notman. [1862].

C'est le 15 mai 1868 que Monseigneur Bourget nomme le curé Labelle à la tête de la paroisse de Saint-Jérôme-de-Terrebonne. À son arrivée, la paroisse est érigée canoniquement depuis 36 ans. En 1856, elle obtient le statut de village et en 1881, celui de ville. Somme toute, Saint-Jérôme est la paroisse la mieux organisée de toutes celles où a officié le curé Labelle. Selon Arthur Buies, en 1868, Saint-Jérôme compte de huit à neuf cents âmes éparpillées sur un large territoire. Le centre du village est constitué d'une centaine de maisons. Le nouveau curé s'intègre rapidement à cette nouvelle société. Fait à remarquer, sa mère, Angélique, l'accompagne dans sa nouvelle cure en œuvrant pour lui, toujours en qualité de ménagère du presbytère.

Dès ses débuts à Saint-Jérôme, le curé Labelle a un intérêt marqué pour le vaste territoire des Pays d'en haut. À peine deux mois après son arrivée, il tend à délaissier ses tâches routinières au presbytère pour aller arpenter la région, qu'il ne connaît que très peu. En 1869, c'est dans des expéditions via la rivière du Nord et de la Rouge qu'il se lance pour approfondir ses connaissances du terrain. Aussi, il ira explorer la région de la vallée de la Lièvre et de l'Outaouais. Entre 1873 et 1885, ce n'est pas moins de 29 voyages qu'effectue Antoine Labelle dans les contrées au nord de sa paroisse. Il y découvre une région pleine de ressources à exploiter ainsi que de terres à cultiver. Le bon curé voit là un remède à ce mal qu'était l'exode de ses concitoyens vers les États-Unis et ses manufactures. Par l'établissement de colons sur ces terres, il réussirait à endiguer ce fléau qui saignait la belle province de ses enfants. Cependant, là ne s'arrête pas la vision d'Antoine Labelle. En effet, il veut, dans un premier temps, couper l'herbe sous le pied de la colonisation anglo-saxonne protestante au nord de Montréal. Dans un deuxième temps, son objectif est d'unir par le nord les communautés canadiennes-françaises de Rivière-Rouge, au Manitoba, et celle du Québec, afin de «conquérir les conquérants»! Pour ce faire, il fallait s'emparer du sol.

Jusque-là s'étend son rêve de colonisation, rêve qui l'habite constamment. Tellement qu'on raconte que le bon curé aimait bien s'entretenir avec la jeunesse sur les bienfaits de la colonisation. Si bien que ces entretiens pouvaient durer plusieurs heures, mettant ainsi à l'épreuve l'attention de certains membres de l'audience, ces derniers fortement tentés de quitter l'auditoire du curé au discours dithyrambique. Cependant, nous savons qu'il a réussi à en convaincre un. Il s'agit de Wilfrid Grignon, qui abandonna plus tard sa profession de médecin pour celle d'agriculteur. C'est le père de Claude-Henri Grignon. Ce dernier, comme vous le savez, perpétuera le souvenir du grand homme dans son roman *Un homme et son péché*.

Pierre-Olivier Parenteau

Sources : DUSSAULT, Gabriel, «LABELLE, FRANÇOIS-XAVIER-ANTOINE», Dictionnaire biographique du Canada, vol. 12, Université Laval/Toronto, 1990, consulté le 23 nov. 2015, http://www.biographi.ca/fr/bio/labelle_francois_xavier_antoine_12F.html. «Le roi du Nord : biographie et portrait», 1891, 21 p. BERTRAND, Luc, «Antoine Labelle, le Roi du Nord, Célébrité/ Collection biographique, Lidec, Montréal, 2000, 61 p. http://www.imtl.org/edifices/Petit_Seminaire.php



125^e
DU CURE
Antoine Labelle

1833-1891

La bière Curé Antoine Labelle
sera disponible
dès le mois de mai !



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Des Ruisseaux



Joséphine Chalifour, épouse de
Damase Tourangeau.

Le nom de Solime Alix est directement associé à la fondation de Mont-Laurier. Cependant, si nous entrons dans les détails, aurait-il lieu de se demander si Solime Alix est bel et bien le fondateur de Mont-Laurier. Soyez sans crainte, il n'est nullement remis en doute l'établissement de Solime Alix et Adolphe Bail en qualité de premiers pionniers au Rapide-de-l'Orignal. Cet événement marquera, jusqu'à preuve du contraire, les débuts du mouvement de colonisation à cet endroit de la rivière du Lièvre. Toutefois, le nom de Solime Alix peut être associé à la fondation d'une autre municipalité.

Le tout débute en 1896 avec le fameux transfert de la chapelle-presbytère sur la rive est de la rivière du Lièvre, soit du côté où se trouve maintenant la cathédrale. À l'époque, voir partir la chapelle de l'autre côté du cours d'eau irrite plus d'un sur la rive ouest. Il ne faut pas oublier que l'absence de pont reliant les deux rives apporte son lot de complications pour les fidèles. De plus, un certain prestige est associé à celui d'avoir la chapelle sur son côté de rivière. Afin de palier à la

perte de leur lieu de culte, un groupe formé de Solime Alix, Charles Bock, Augustin Marcotte, Damase Tourangeau et Amédée et Joseph Dumouchel décide de créer une corporation municipale dans le canton Robertson. L'objectif est de créer une nouvelle municipalité, permettant ainsi la création d'une nouvelle paroisse avec sa propre chapelle. Les membres du groupe s'affairent donc à recueillir les signatures des francs tenanciers du canton Robertson afin de présenter une demande au Conseil du comté de Labelle. Ils réussissent à cumuler 226 signatures en faveur du projet de municipalité et déposent, en janvier 1897, leur demande au Conseil. Cette première requête est malheureusement refusée du fait qu'elle ne répond pas à la loi sur les corporations municipales qui exige 300 signatures. Afin d'atteindre ce nombre, le Conseil leur suggère d'inclure la population du canton Campbell, celle-là même qui a hérité de la chapelle-presbytère. Vous aurez compris que l'option n'a pas été retenue, les gens de Robertson mentionnant « avoir vécu une expérience malheureuse avec ce canton (Campbell) qui use de moyens invouables », en plus d'ajouter « nous voulons rester chez nous et demandons humblement que Campbell soit prié d'en faire autant ».

Comment Solime Alix et son groupe obtiennent-ils les signatures manquantes? Simplement en se tournant vers les gens du canton Pope! C'est en août de la même année que la deuxième demande, comportant le nombre de signatures requises devant la loi, est déposée. Cette fois-ci, le Conseil de comté recommande au gouvernement de procéder à l'érection municipale des Cantons-Unis de Robertson et Pope. De ce fait, le lieutenant-gouverneur Adolphe Chapleau statue, le 7 octobre, sur l'union des deux cantons et ainsi sur la création de la nouvelle municipalité. Je vous laisse deviner qui en fut le premier maire...

Pierre-Olivier Parenteau

Source: COURSOL, Luc, Si Des Ruisseaux m'était conté...



< RECONNAISSEZ-VOUS ?

Il s'agit d'un magasin général en 1908!

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Corinne Dupré, épouse de Charles Bock, venue le rejoindre à la mi-août 1886. (Réponse du 24 février)



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS

Une collaboration de



La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Lac Sagouay



Extrait du calepin du révérend prêtre
Jean-François Mallet

Le 15 juillet 1889, en France, était votée la loi Freycinet ou la loi militaire sur le recrutement de l'armée. Que précisait, entre autres, cette nouvelle loi ? Elle supprimait, dans une certaine mesure et pour certains groupes, les exemptions au service militaire. Parmi ceux-ci les ecclésiastiques. Effectivement, avant 1889, les membres des groupes religieux en âge de combattre pouvaient bénéficier d'une décharge leur évitant le service militaire et donc, d'aller au front. Dans le langage vernaculaire, cette loi était même désignée de loi « curé sac à dos », du fait qu'ils auraient, eux aussi, à porter leur barda. Avec les années, d'autres lois sont venues universaliser le service militaire obligatoire en France, dont celle de 1905 et de 1913. Mais qu'est-ce que les lois militaires françaises ont à voir avec l'histoire de notre région ? Il faut remonter en 1914 et constater un document historique traitant de la situation de Hébert, Bédard et Terre-Haute du canton Boyer, soit le Lac Sagouay actuel.

Il s'agit du calepin du révérend prêtre Jean-François Mallet. Ce dernier faisait partie de l'ordre des Chanoines Réguliers de l'Immaculée-Conception (C.R.I.C.), ordre dont l'établissement au Canada date de 1891. Ils s'installèrent initialement dans les provinces de l'Alberta et du Manitoba dans le but de contrer l'implantation du protestantisme dans l'Ouest canadien. Cependant, suite au départ des Jésuites de Nominique, l'ordre prend la relève et assure la pratique de la religion, entre autres, au Lac Sagouay. Lorsque le curé Adrien Labelle quitta la région en 1913, c'est le Père Mallet qui œuvra auprès des fidèles du canton Boyer. L'ecclésiastique consigna dans son calepin plusieurs informations concernant la démographie, l'origine des habitants, les propriétés, les ventes, la culture locale, etc. Grâce à ces notes, il fut possible de peindre un tableau de Lac Sagouay sous plusieurs facettes pour l'année 1914.

Enfin, quel est le lien qui uni l'histoire du Père Mallet et la loi française de 1889 ? En fait, la majorité des Chanoines Réguliers de l'Immaculée-Conception étaient d'origine française. Ils étaient donc soumis au service et à l'enrôlement obligatoire. C'est pour cette raison que le révérend prêtre quitta la région. Cependant, il ne semble pas qu'il soit retourné en France, mais plutôt en Alberta. En 1931, son nom est mentionné comme premier pasteur de Saint-Guy, une petite localité située au nord-ouest d'Edmonton. Quant à son carnet, on ne sait trop s'il a suivi le chanoine en Alberta en 1914 ou s'il est resté au Prieuré de Nominique jusqu'à sa fermeture en 1926. Chose certaine, en 1960, Mgr Cadotte, de Mont-Laurier, reçut le calepin par la poste. Il avait été envoyé par le Père Campagna, d'on ne sait où...

Pierre-Olivier Parenteau

Sources: Nouvelle loi militaire (loi du 15 juillet 1889 sur le recrutement de l'armée) et décret du 23 novembre 1889 sur les dispenses. A Brief History of Parishes & Missions in the Archdiocese of Grouard-McLennan: <http://archgm.ca/history/>. 75e anniversaire de Lac-Sagouay, Hébert - Bédard - Terre-Haute, 3 missions... Et bientôt un village.

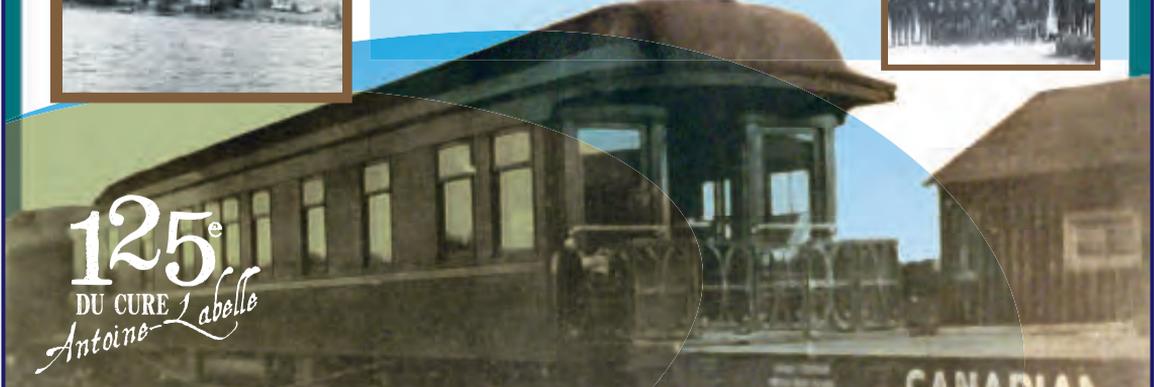


< RECONNAISSEZ-VOUS ?

Cette paroisse fut érigée en 1919.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Le magasin général d'Ernest Gauthier. Il apparaît à la dernière rangée, le 1er à gauche.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS

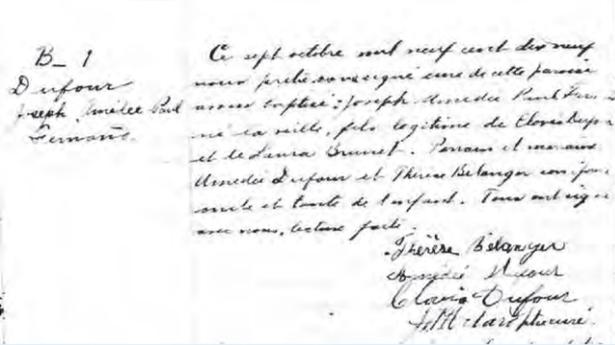


Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Lac-Saint-Paul



Extrait du premier registre de Lac Saint-Paul.

Certains documents, comme les registres paroissiaux, sont des incontournables lorsqu'on se consacre à la discipline historique. Il en va de même pour celle de la généalogie qui s'y réfère de manière systématique. Principalement, on consigne dans les registres les baptêmes, les mariages et les sépultures. Ces informations constituent la matière essentielle pour qui veut retracer les lignées paternelles et maternelles d'un individu. Un bel exemple de registre, car certains étaient moins bien tenus, est celui de Lac-Saint-Paul. Il débute avec

l'érection canonique de la paroisse en 1919. Avant cette date, il faut se référer au registre paroissial de Ferme-Neuve, le Lac-Saint-Paul faisant alors partie de cette paroisse. Le registre était rempli par le curé résident. Ainsi, de la période s'étendant de 1919 à 1941, le registre de Lac-Saint-Paul nous indique que trois prêtres ont assuré sa tenue. Initialement apparaît le nom de Palma Allard, premier curé résident du Lac.

Le curé Allard n'a que peu de chose à consigner dans son livret en 1919, du fait qu'il est nommé en cours d'année. À partir d'octobre, on ne dénombre aucun mariage, mais six baptêmes et une sépulture. Le premier enfant baptisé est un Dufour prénommé Joseph Amédée-Paul Fernand. Outre le nom indiqué dans la marge avec la mention B-1 (dans ce cas-ci pour le baptême # 1 de l'année), l'officiant inscrivait dans la colonne suivante la date du baptême, son identité, le lieu du baptême, le prénom complet du poupon ainsi que le jour de sa naissance. D'autres informations apparaissaient sur le registre: le nom des parents (et parfois leur occupation), si l'enfant était légitime (conçu dans les liens sacrés du mariage) ainsi que le nom du parrain et de la marraine et leur lien avec l'enfant (oncle/tante). Le curé indiquait aussi qui n'avait pu signer le document, faute de savoir écrire. Finalement, les personnes présentes et sachant signer leur nom apposaient leur griffe à la fin du descriptif. Dans la situation d'un accouchement dont on craignait une issue funeste et où aucun religieux n'était sur place pour baptiser l'enfant, il arrivait que ce soit le docteur (ou autre personne présente) qui procède à l'ondoiement. L'ondoiement est une cérémonie simplifiée du baptême utilisée en cas de risque imminent de décès. Cette information, comme la mention «sans baptême», était aussi consignée dans le registre.

Pour les sépultures, la formule était similaire: dans la marge, un «S» pour sépulture, suivi du chiffre correspondant au rang de la sépulture effectuée au cours de l'année (ex.: S - 4, pour la 4e sépulture de l'année). Dans la colonne suivante, le nom, la date de sépulture et la date de décès, les personnes présentes, etc. On indiquait aussi si la personne avait reçu les derniers sacrements et par qui. Le premier décès de la cure du Lac-Saint-Paul était celui de Marie Joséphine Armida Allard en 1919. Était-elle parente avec le nouveau curé de Lac-Saint-Paul ? Voilà une question pour nos généalogistes!

Pierre-Olivier Parenteau

Source: Registre paroissial de Lac Saint-Paul (1919).



< RECONNAISSEZ-VOUS ?

Où se situe ce moulin à scie flanqué d'une maison de pension ?

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

La municipalité de Lac-Saint-Paul, laquelle a été érigée le 11 septembre 1922.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Lac-des-Écorces



Joseph Arthur Plouffe, élu conseiller de
Lac-des-Écorces le 11 janvier 1915.

Le 27 mars 1911 se tenait, en la demeure de Dosithée Ouimet, la première réunion du conseil municipal de Lac-des-Écorces. Lors de cette séance, on nomma le président de l'assemblée, M. J.-E. Brosseau, le maire, M. Pierre Lortie et le secrétaire, M. Armand Legault. S'ensuivit la nomination des officiers municipaux afin de combler les postes d'inspecteur de la voirie, d'inspecteur agraire et de gardien des enclos publics. Outre la question des taxes, de l'entretien des chemins, des licences d'hôtels et de l'établissement d'un Bureau d'hygiène, il semble que l'identité de la nouvelle municipalité préoccupait les élus. En effet, le 11 septembre 1911, l'assemblée municipale décidait qu'une demande serait faite au Canadien Pacifique de changer le nom de la Station Routhier en celui de Lac-des-Écorces. Au fil des séances, d'autres résolutions contribueront à forger cette identité.

Ainsi, l'usage du tabac chez les jeunes inquiétait les autorités municipales. À peine un an après la constitution en municipalité de Lac-des-Écorces, il fut proposé par le conseil municipal d'avertir les marchands de ne pas vendre de produits du tabac aux jeunes de moins de seize ans. À l'échelon provincial, il faudra attendre 1998 pour faire passer à 18 ans l'âge légal pour acheter ces produits.

Sur les chemins:

Plusieurs résolutions du conseil ont eu pour sujet l'usage des chemins de la municipalité. En juillet 1913, celui-ci décida de ne pas indemniser un certain M. Benoît pour la mort de son cheval qu'il imputait à la mauvaise qualité du chemin. L'assemblée avait laissé entendre qu'elle n'avait rien à payer du fait que ledit cheval «ne valait rien et qu'il ne pouvait tenir debout même dans les beaux chemins». Cependant, la municipalité savait reconnaître ses torts en ce qui concernait son réseau routier. Ainsi, en 1916, on décida d'indemniser M. Moïse Beauséjour des suites d'un accident dû au mauvais état de la route. Une somme de 10\$ lui fut accordée. Au sujet des limites de «vitesse», on statua, en 1915, qu'une amende de 10\$ serait infligée à tout conducteur d'automobile dépassant les 10 miles à l'heure (16 km/h). Halte-là les fous du volant!

Finalement, le conseil municipal eut à traiter des situations relativement macabres. En 1916, on dédommagea M. Amable Prud'homme pour être allé chercher «un corps inconnu». Une somme de 2\$ lui fut accordée. Lors de la même séance, on décida de verser la somme de 3,50\$ à M. Emery Dorion pour «enterrement d'un corps inconnu».

Pierre-Olivier Parenteau

Sources: Généalogie et notes historiques, Lac-des-Écorces, 1975. Assemblée nationale: Projet de loi no 444, (1998, chapitre 33), Loi sur le tabac.

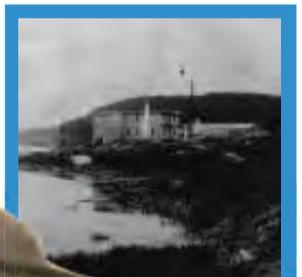


< RECONNAISSEZ-VOUS ?

Il est né le 9 janvier 1897 et a possédé un moulin à scie, situé sur le lot 5, à Notre-Dame-de-Pontmain.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

À droite : La maison de pension et le moulin à scie de Paul Viger (1924-1937).



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Antoine Labelle 1833-1891



Chemin de fer en construction, 1909.

Le concept phare qui anime les sociétés occidentales à l'époque du curé Labelle est le progrès. Après être passé des systèmes préindustriels conçus de bois et fonctionnant par la force hydraulique ou éolienne (moulins), on est maintenant rendu aux systèmes à vapeur préconisant l'usage du fer et alimentés par le charbon. La machine à vapeur est donc le nec plus ultra de la technologie de l'époque, l'image emblématique du progrès. La révolution industrielle est sur les rails et le bon curé compte bien prendre le train en marche!

En effet, pour sa paroisse et ses colons, le curé Labelle axe ses efforts auprès de l'establishment sur le développement

industriel ainsi que sur celui des voies de communication. En ce qui concerne l'industrialisation de Saint-Jérôme, le coup de maître du curé fut d'attirer dans sa région la papeterie Rolland. Au fil des ans, d'autres industries viendront grossir le nombre d'entreprises à Saint-Jérôme. Les chiffres sont éloquentes. De 1871 à 1891, l'urbanisation de la paroisse du curé sera sans équivoque. Parti d'une population villageoise tournant autour de 30% en 1871, elle grimpera à près de 60% en 1891.

En ce qui a trait aux voies de communication, un projet, en particulier, habite Antoine Labelle. Vous l'aurez deviné, il s'agit de son chemin de fer. Cette visée l'obsède à un point tel qu'il imposa comme pénitence à une paroissienne «un chemin de fer» plutôt qu'un chemin de croix. Il va sans dire que régler la question du chemin de fer n'est pas tâche facile. Le curé s'adonne alors à une campagne de sollicitations et de relations publiques afin de voir enfin sa région desservie par le train. En 1871, il essuie un premier échec après avoir invité dans ses contrées une délégation de Montréal dont faisait partie le maire de la métropole, Charles-Joseph Coursol. Qu'à cela ne tienne! L'année suivante, le Roi du Nord organise une corvée de bois qu'il amène à Montréal afin de venir en aide aux plus démunis de la ville. Il en profite pour galvaniser la foule venue l'écouter en exprimant l'urgence d'exploiter les nombreuses richesses du Nord laissées inertes. Dans la même veine, il met l'accent sur le besoin de développer l'industrie et, évidemment, un chemin de fer, l'épine dorsale de son projet.

L'Église sollicite les politiciens, tant au provincial qu'au fédéral, pour faire avancer son projet. Il pourra compter sur l'appui de son ami ministre Adolphe Chapleau et de l'homme d'affaires Hugh Allan. Cependant, un changement de gouvernement au fédéral et l'influence de la compagnie du Grand Tronc (compagnie ferroviaire) viendront mettre des bâtons dans les roues du projet, le gouvernement fédéral de Mackenzie voulant voir le tracé du chemin de fer passer par le sud et le Grand Tronc s'organisant pour que Hugh Allan n'obtienne pas le financement nécessaire à la construction. C'est Adolphe Chapleau, lors d'un voyage en Angleterre, qui réussit à contracter un emprunt de 4 millions de dollars afin de réaliser les travaux. Ils commencent en janvier 1876 pour se terminer le 9 octobre de la même année. La voie est ouverte. Saint-Jérôme est maintenant relié à Montréal. Cette journée fut, pour le curé du Nord, une victoire sur les incrédules et un des plus beaux jours de sa vie.

Pierre-Oliver Parenteau

Sources: «Le roi du Nord : biographie et portrait», 1891, 21 p. BERTRAND, Luc, «Antoine Labelle, le Roi du Nord, Célébrité/ Collection biographique, Lidec, Montréal, 2000, 61 p.<http://stationscurelabelle.com/portfolio-items/une-chemin-de-fer-un-chemin-a-faire/>.

ERRATUM : chronique du 30 mars 2016. Photo: il s'agit de la photo de M. Aldéric Plouffe et non pas de M. Joseph-Arthur Plouffe. Un merci particulier à M. Luc Paquette pour sa vigilance.



**Programmation des activités
disponible dès le 14 avril !**
(Surveillez les médias)

1833-1891



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Notre-Dame-du-Laus



Maison Moncion, ancien poste de traite de fourrures de la Baie d'Hudson à l'entrée du Lac des Sables.

Bien que l'entreprise de colonisation marque un enjeu important dans l'histoire des Hautes-Laurentides, il ne fut pas le seul. Bien avant, celui de la traite des fourrures eut une importance significative, tant sous le régime français qu'anglais, tant pour les blancs que pour les peuples autochtones. Dès 1651, le commerce de la pelleterie pour les alliés des Anglais de la Nouvelle-Angleterre, les Mohawks, pousse ces derniers à effectuer des raids contre leurs concurrents, les Algonquins de la Petite Nation du secteur du lac Nominique. Ces attaques meurtrières entraînent comme conséquence le déplacement des autres tribus Anishinàbeg vers la rivière du Lièvre pour effectuer leurs convois, cette dernière étant moins

accessible aux Mohawks du fait de ses nombreux rapides à franchir. Ce sera sur le long de ce cours d'eau que le transport de la fourrure s'effectuera à l'avenir.

Dans la première moitié du XIXe siècle, la Compagnie de la Baie d'Hudson effectue un réaménagement de ses postes de traite et établit son poste central à la pointe sud du lac des Sables, sur la Lièvre, à six kilomètres en amont du rapide des Cèdres. C'est ainsi que l'apport en fourrures en provenance de la Gatineau transitera entre le lac des Trente et Un Milles et le lac à Foin pour aboutir à ce comptoir.

On édifie ce comptoir sur le bord d'une longue plage sablonneuse afin de permettre un meilleur accostage des embarcations. La structure, faite de gros pins équarris, comprend un magasin-entrepôt, le logement du commis et des espaces pour dormir consacrés aux gens de passage. Sur le terrain, on retrouve quelques dépendances en pièces sur pièces et un potager. On retrouve même un petit cimetière où les Anishinàbeg enterrent leurs morts depuis des centaines d'années.

Le comptoir prend aisément la vocation de relais sur la Lièvre. Il y défile les autochtones, les bûcherons de Jos Montferrand, les draveurs, les missionnaires oblats et aussi les colons. L'endroit permet de s'abriter du mauvais temps, de manger un bon repas, de dormir au chaud et si on est malade, de se soigner. Les marchandises nécessaires au roulement du poste sont apportées par grands canots en provenance de Lachine pour pratiquement en constituer un magasin général.

C'est à l'été 1849 que Joseph-Eugène-Bruno Guigues, évêque d'Ottawa, visite les lieux et c'est quelques années plus tard qu'il mandatera le père Eugène Trinquier pour ouvrir la paroisse de Notre-Dame-du-Laus.

Pierre-Olivier Parenteau

Source: COURSOL, Luc, «Le poste de traite du lac des Sables», La Laurentie, hiver 2009, no 6, p.7.



< RECONNAISSEZ-VOUS ?

Deuxième maison du premier colon de ce village. Elle fut construite vers 1898.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Le Curé Léon De Grampré est né à St-Valérien de Shefford, le 9 janvier 1897, décédé le 16 décembre 1938 à 41 ans. Il a été ordonné prêtre le 29 juin 1924. Nommé vicaire de Notre-Dame-du-Laus le 21 août 1925 et curé de Notre-Dame-de-Pontmain en 1929.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS

Une collaboration de



La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

La Macaza



Base militaire de la Macaza.

Faisant l'objet d'une précédente chronique (11 novembre 2015), nous avons pu constater que la base militaire de La Macaza et ses missiles Bomarcus avaient su attirer l'attention de contestataires lors d'une manifestation s'étant tenue le 8 septembre 1964. Cependant, les gens du Centre de la paix de Montréal n'étaient pas les seuls à s'y être intéressés...

En effet, l'année suivante, en juillet, un groupuscule ayant établi son campement dans les bois non loin de La Macaza attire l'attention d'un citoyen. Les trouvant suspects, leur présence est signalée à la Sûreté du Québec qui dépêche des effectifs sur les lieux occupés par les

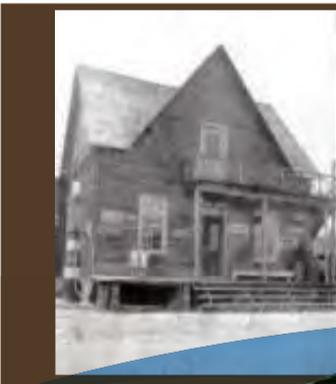
étranges campeurs. La rencontre des deux groupes se solde par une fusillade pendant laquelle un des campeurs est grièvement blessé. Trois des campeurs réussissent à fuir en prenant un otage, l'agent Onil Bourdon. Ce dernier parvient à se défaire de ses ravisseurs 48 heures plus tard. Dès lors, on organise une immense battue afin de retrouver les fugitifs. Durant quatre jours, un imposant contingent de policiers et de militaires, assisté de chiens et d'hélicoptères, fouille la forêt jusqu'aux alentours de Labelle, où ils contraignent les fugitifs à se rendre. Ils procèdent ainsi à l'arrestation de Daniel Bélec, 21 ans, étudiant en troisième année de médecine à l'Université de Montréal; Serge Boudreau, 23 ans, employé dans une librairie; Jean-Guy Lefebvre, un camionneur de 26 ans et Claude Nadeau, un étudiant de 22 ans. Sont également arrêtés Réjean Tremblay, un arpenteur-géomètre de 21 ans; André Lessard, étudiant en communication et Bertrand Simard, apprenti électricien, tous deux âgés de 20 ans. Ces derniers sont originaires de la ville d'Alma au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Outre les armes, les «villégiateurs» ont avec eux des documents sur le sabotage des lignes électriques et des communications par fil, plus de 200 cartes militaires détaillées et une trousse médicale complète dont on évalue la valeur à 15 000 \$. De surcroît, on retrouve parmi ce matériel particulier une copie d'un communiqué traitant d'une opération d'envergure et demandant à la population locale de leur venir en aide. En fait, tous ces personnages font partie d'un commando de l'A.L.Q., soit l'Armée de Libération du Québec, la branche militaire du F.L.Q.

Lors du procès, la poursuite ne put prouver hors de tous doutes raisonnables qu'il y avait eu conspiration pour attaquer la base militaire. Cependant, les membres de l'A.L.Q. répondirent des accusations d'enlèvement, voie de fait, possession illégale d'armes et complicité d'enlèvement. Les sentences oscillèrent entre six mois et 4 ans. Le seul à avoir profité d'une relaxe fut Serge Bourdeau. L'aventure du commando de La Macaza laissa croire aux autorités que le F.L.Q. était en mesure de planifier des opérations d'envergure mettant en péril la sécurité nationale...

Pierre-Olivier Parenteau

Source: FOURNIER, Louis, FL.Q. Histoire d'un mouvement clandestin: http://classiques.uqac.ca/contemporains/fournier_louis/FLQ_1982/fournier_louis_FLQ_avec_photos.pd. Photo mystère: Calendrier de photos anciennes de La Macaza 2015.



< VOUS RECONNAISSEZ L'ENDROIT ?

Ce restaurant fut le premier du village à obtenir une licence de vente de bière et une table de billard.

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Léon Ouellette arrive à La Macaza avec sa famille en septembre 1886. Il construit une première maison, puis celle connue sous le nom de Magasin Rabinovitch vers 1898.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS

Une collaboration de



La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

L'Ascension



Julia Bélanger

En 1908, à L'Ascension, on était en quête d'une institutrice. On fit donc paraître une petite annonce dans les journaux : «À L'Ascension, Cté Montcalm est demandée une institutrice dévouée sachant parler l'anglais. S'adresser à M. Wilbrod Lecavalier, secrétaire». Cette annonce aura des échos jusqu'en Beauce.

En effet, lors d'une visite chez une couturière, une jeune femme de 28 ans tombe accidentellement sur la coupure de journal traînant par terre. Le hasard veut que ladite jeune femme possède justement son diplôme d'enseignement. Ayant déjà enseigné à Saint-Louis et Saint-Édouard-de-Lotbinière, connaissant la musique et parlant anglais, elle s'empresse de communiquer, par la poste, avec M. Lecavalier en espérant une réponse favorable de sa part. Cette réponse n'arrive jamais. Déterminée, elle décide de faire ses valises et de se rendre à L'Ascension pour se présenter en entrevue. Cependant, une question demeure : mais où se trouve L'Ascension? Imaginant que la bourgade se situe sur le bord du fleuve, elle prend cette direction qui s'avère, comme on le sait, ne pas être la bonne. Sans se décourager, elle visite un de ses oncles à Trois-Rivières qui

travaille pour les chemins de fer. Il lui indique que le village tant recherché se trouve au nord. Transitant par Montréal, elle prend donc le train pour les pays d'en haut. Arrivée à L'Annonciation et après avoir passé la nuit à l'hôtel Danis, elle doit maintenant se trouver un moyen de transport pour se rendre à L'Ascension. On lui indique que le postillon (conducteur des chevaux d'une voiture de poste) s'y rend. Aussitôt arrivée, elle va rencontrer M. Lecavalier dans l'espoir d'être choisie pour devenir la prochaine institutrice du village. L'aspirante sollicite le poste, malgré qu'une autre candidate l'ait déjà brigué. Il semblerait que les qualités professionnelles ainsi que ses références aient fait pencher la balance en faveur de la jeune femme de Lotbinière. C'est ainsi que Julia Bélanger devient la nouvelle institutrice de L'Ascension, emploi qu'elle occupera jusqu'en 1912.

Cet emploi à la Ferme-d'en-Haut (L'Ascension) fut aussi pour elle l'occasion de rencontrer celui qui deviendrait son époux. En effet, en 1910, elle unissait sa destinée à celle d'Arthur Sarrazin. Julia Bélanger laissa sa marque dans la petite communauté. Toujours prête à rendre service, c'est elle qui, tout en s'occupant du magasin général que le couple possédait, aidait la population locale en traduisant des lettres, en remplissant des documents ou en effectuant des appels téléphoniques pour eux. Son dévouement envers l'église lui valut une reconnaissance en provenance de la ville éternelle. En effet, en 1969, elle reçut la bénédiction apostolique du Pape Paul VI. Julia Bélanger s'éteignit le 8 mars 1978 à L'Ascension, quelque vingt ans après son époux Arthur...

Pierre-Olivier Parenteau

Source:

Album souvenir, Municipalité de L'Ascension, 1905-2005.

Lyse Plouffe, Histoire de L'Ascension des débuts à l'An 2005



< VOUS RECONNAISSEZ L'ENDROIT ?

(Réponse le 11 mai prochain)

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Il s'agit du restaurant de Charlemagne Labelle. En 1921, à son arrivée à L'Ascension, il acheta ce commerce de M. Théodore Perreault.



125^e
DU CURE Labelle
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS

Une collaboration de



La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Antoine Labelle

1833-1891



Au portique des Laurentides, page 1.
Monographie écrite par Arthur Buies en
1891. La deuxième partie du livre traite de
son amitié avec Antoine Labelle. Source :
Fonds P05 Isidore Martin de la SHGHL.

S'il y eut un personnage particulier parmi les proches du curé Labelle, ce fut bien Arthur Buies. Il naît le 24 janvier 1840 à Côte-des-Neiges d'un père Écossais et d'une mère canadienne-française. Très tôt, le bambin de Montréal est confié aux soins de ses tantes, son père étant appelé à exploiter une riche plantation en Guyane anglaise. Sa mère, Marie-Antoinette-Léocardie d'Estimauville, suit son époux dans la colonie du Sud mais décédera d'une fièvre un an après son arrivée.

Expulsé du collège de Saint-Anne-de-la-Pocatière en 1853 ainsi que du collège de Nicolet en 1854, on le retrouve au Petit Séminaire de Québec en 1855. L'année suivante, il rejoint son père en Guyane. Ce dernier, qui souhaite qu'Arthur poursuive ses études, lui offre de les payer à condition qu'il les suive en anglais, à Dublin. La personnalité déjà bouillonnante du jeune Buies s'affiche encore une fois. Désobéissant à son père, il s'embarque pour Paris où il s'inscrit au lycée Saint-Louis. C'est à Paris, en fréquentant cafés, bibliothèques et cabinets de lecture qu'Arthur Buies entre en contact avec les idées libérales et modernes de l'époque. Vers 1860, on le voit même rejoindre l'armée de Garibaldi en lutte pour l'indépendance de l'Italie. Il revient au Canada en 1862.

Dès son arrivée, il devient membre actif de l'Institut canadien de Montréal où il peut épancher ses idées, anticonformistes pour le temps. Être de raison prônant l'avancement de la société canadienne-française, il aura tôt fait de se frotter à la très conservatrice Église catholique habitée par les ultramontains. Il le fera par l'intermédiaire de ses «Lettres sur le Canada», dans lesquels il s'insurge contre l'omniprésence de l'Église dans la sphère sociale. Il fera aussi l'apologie de la science et en prônera l'enseignement, ainsi qu'un enseignement non confessionnel. Il se portera à la défense de la langue française, combattant pour une meilleure qualité de la langue de Molière, entre autres dans les journaux. L'utilisation d'anglicismes, chez ses compatriotes, sera une autre de ses luttes. Contre la Confédération, à l'arrivée de celle-ci, il quittera le Canada dans l'optique de s'établir définitivement à Paris, mais reviendra en janvier 1868. Par la suite, il sera à l'origine du journal «La Lanterne» dans lequel il diffusera ses idées controversées et qui sera condamné par l'Église.

On peut voir en Arthur Buies un être en avance sur son temps. Désirant une société laïque, contre la monarchie, pour l'indépendance du Canada, en faveur de l'élargissement du droit des femmes, contre la peine de mort, prônant une scolarisation universelle et influencé par le républicanisme des Patriotes, il ne laissait personne indifférent. La qualité libertaire du personnage nous aurait fait douter d'une possible amitié avec un membre du clergé. C'est pourtant ce qui se produit à partir de 1879 lorsqu'il rencontre le curé Labelle. Ils partagent tous les deux l'espoir que la colonisation freinera l'hémorragique exil des Québécois vers les États-Unis, tout en minimisant l'impact de l'immigration massive anglo-saxonne. Il publiera moult articles et ouvrages vantant les richesses des régions à développer au nord de la vallée du Saint-Laurent, lui qui avait été nommé agent général de la colonisation en 1888. Souffrant de problèmes de santé depuis plusieurs années, Arthur Buies s'éteint le 26 janvier 1901, soit dix ans après son ami curé.

Pierre-Olivier Parenteau

Sources: Francis Parmentier, « BUIES, ARTHUR », dans FR:UNDEF:public_citation_publication, vol. 13, Université Laval/University of Toronto, 2003- , consulté le 4 avril 2016, http://www.biographi.ca/fr/bio/buies_arthur_13F.html. Le 15-18, Société, Arthur Buies, ce grand oublié de notre histoire, <http://bit.ly/23u68kE>, posté par Le 15-18 sur 27 janvier 2016. Frédéric Desjardins, «Arthur Buies : combats et réalisations d'un grand essayiste» Québec français, n° 143, 2006, p. 50-52.



1833-1891

Commémoration du 125^e anniversaire
de décès d'Antoine Labelle

Programmation des activités
disponible au

www.125cureantoinelabelle.com



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Nomingue



La fête des Français chez M. Hypollite Multeau,
le 12 septembre 1909.

Qui dit 14 juillet dit Fête nationale des Français. On souligne ainsi, chaque année, la prise de la Bastille de 1789, mais aussi la fête de la Fédération qui eut également lieu un 14, mais en 1790. Il s'agissait de la fédération des milices de tout le territoire s'étant constituées en garde nationale. Insufflé par La Fayette, l'événement marquait le changement de la société française, passant d'une monarchie absolue à une monarchie constitutionnelle. Cependant, ce n'est qu'en 1880, sous la 3e république, que le 14 juillet deviendra officiellement la fête nationale des Français.

Sans être « officielle », notre coin de pays a lui aussi su souligner cette fête de nos cousins d'outre-mer. On en retrouve des traces dans le secteur de

Nomingue. En effet, à partir de 1908, on voit paraître dans le journal « Le Pionnier » (anciennement « L'Ami du Colon ») que le canton Loranger compte déjà une douzaine de familles issues de l'Hexagone. Il mentionne aussi qu'au niveau régional, on dénombre plus d'une cinquantaine de ces familles.

L'année suivante, à l'initiative de messieurs François Vachet, originaire de Paris et de Ferdinand Raffin, d'origine française également, une lettre est publiée dans le même journal. On y invite les « enfants de la patrie » de Nomingue et des cantons avoisinants à se rencontrer lors d'une fête annuelle afin de faire plus ample connaissance. On décide donc de mettre sur pied un comité afin d'assurer l'organisation des festivités. On avait idée de commencer les réjouissances par une messe pour, ensuite, inviter les convives à un banquet ou un pique-nique.

C'est ainsi que la première Fête des Français eut lieu, non pas le 14 juillet, mais bien le 12 septembre 1909 à la ferme de M. Hypollite Multeau, originaire du Poitou-Charentes (décédé en Algérie en 1923). Sa ferme était située sur le 5e rang qui fut, en 1983, la propriété de M. Germain Paiement. La deuxième édition de cette célébration eut lieu dans la grange neuve de Jean-Baptiste Brun. On raconte qu'il s'était empressé de finir les travaux de construction de son bâtiment agricole afin de recevoir l'assemblée festive. Il est mentionné que la coutume dura jusque dans les années 1925 ou 1926. Si, toutefois, vous êtes des Varenne ou Brun de Nomingue, ou Pécelet de L'Annonciation, vous avez tout le loisir de remettre la tradition en selle !

Pierre-Olivier Parenteau

Source: « Nomingue, 1880-1983, 100 ans d'histoire, 100 ans de vie ».

La Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides souhaite remercier M. Parenteau pour les chroniques qu'il a écrites depuis un an sur cette page. Son intérêt marqué pour l'histoire de son « coin de pays », doublé d'une curiosité le poussant très souvent à compléter l'information des livres avec des témoignages oraux, auront su nous l'espérons vous remémorer, ou vous révéler, des parcelles de notre histoire régionale qu'il fait bon garder en mémoire. Merci Pierre-Olivier.



< LES RECONNAISSEZ-VOUS ?

(Réponse le 18 mai prochain)

AVEZ-VOUS RECONNU ? >

Première église de Nomingue et le monastère. Source : P123 Fonds Martineau-Dumas de la SHGHL.



125^e
DU CURE
Antoine Labelle



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

La Macaza

La dame du dépanneur



Madame Gertrude Dumouchel-Lessard acheta le bâtiment de son frère Aldeo en 1925. Pour voir du monde, pour arrondir le salaire de Georges-Médéric son mari, qui travaillait comme scieur au moulin de M.G.M. Strong, elle ouvrit un petit restaurant. Elle y gardait les choses les plus usuelles pour dépanner les gens quand

l'épicerie de M. Chagnon était fermée. Puis, elle développa une petite boutique de cadeaux, rien de sophistiqué mais toujours dans l'idée de dépanner. Madame Lessard habitait à l'arrière du restaurant, on l'entendait jouer du piano. Elle a été l'organiste de l'église de la Macaza à compter de 1930. Pierre Rubaschkin (musicien bien connu du coin), alors âgé de 18 ans, a eu l'occasion de jouer de l'accordéon avec elle à l'église.

Madame Lessard; qui ne l'a pas connue ? Le grand-père Boisjoli allait la voir, Gonzague, Marcel, pour ne parler que de ceux à qui j'en ai parlé. Son mari disparut avant elle, le pauvre homme travailla au moulin de Strong et de la Eagle Lumber durant toute sa vie. Le restaurant de Mme Dumouchel-Lessard fut toujours le rendez-vous des jeunes. «Les petits garçons», disait-elle souvent, avec raison, car son restaurant servait d'antichambre à la patinoire en hiver et à que sais-je en été. On y allait pour chausser ses patins, pour écouter le phono (mettre un trente sous dans le jukebox), pour manger une soupe, un hamburger, un steak haché, un morceau de gâteau ou de tarte. Son gâteau aux bananes faisait le délice de tous (souvenir de Jeanne Macias).

La fondatrice du Resto-Dépanneur Gertrude Dumouchel-Lessard s'est éteinte en 1973. L'esprit de Gertrude règne encore au village car son resto a survécu au fil du temps et on peut maintenant y déguster une savoureuse pizza maison typiquement Macazienne, préparée par le chef Jean-François Plouffe. Bon 91e anniversaire au resto-dépanneur et merci Gertrude Dumouchel-Lessard, pionnière et bâtisseuse de La Macaza, pour avoir tracé le chemin du développement et de l'entreprenariat de notre communauté.

Voici les propriétaires*1/locataires*2 du Resto-Dépanneur depuis les débuts: Gertrude Dumouchel-Lessard (1925-1973); Édouard Campeau (1973*2); Charles E. Lafrance (1973*1); M. Pilon; M. Lauzon; Michel Moisan (1979*1); Jacques et Yolande Corbeil (1980-1985*1); Gilles Lemay et Josée Paulin (1985-2005*1); Jean Émond (2006-aujourd'hui*1); Donya Panasuk (2012-2013 *2); Jean-François Plouffe et Caroline Fortin (2014*2).

Benoît Thibeault & Christine Macias

Source : Parties de textes tirées de l'Aperçu d'histoire de La Macaza de Jean-Paul Bélanger. Photos : Dépanneur La Macaza, Gilles Lemay & Bibliothèque de La Macaza.

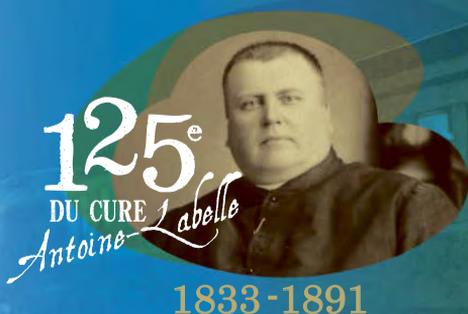
AVEZ-VOUS RECONNU ? >

De gauche à droite : Mme Gilberte Dumouchel-Varin, Marie-Ange Chagnon, Carmen Dumouchel, Jacques Dumouchel, Mme Gertrude Dumouchel-Lessard.



Dans les prochaines semaines, notre chronique change de forme pour devenir «Souvenirs d'autrefois» avec un nouveau chroniqueur à la SHGHL : M. Bernard Julien. La chronique «Antoine Labelle, 1833-1891» continue chaque première édition du mois.

Bonne lecture !



Le 28 mai prochain à 19h30
au Centre sportif et culturel de la vallée de la Rouge

Activité-conférence
Antoine Labelle prêtre et colonisateur
présenté par la Société d'histoire de Rivière-Rouge

Information
www.125cureantoinelabelle.com



AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien



Papa et moi (vers 1939)

Souvenirs d'autrefois se veut une chronique hebdomadaire sur mes réminiscences de jeunesse, à l'époque où la dernière grande guerre «'39-'45» se terminait... ce qui est loin de me rajeunir¹! La vie à Pont-Rouge, mon coin de pays, dans le rang au nom savoureux de Bois-de-l'Ail, devait ressembler à celle de beaucoup de familles rurales des Hautes-Laurentides, ces cultivateurs ou fermiers qu'on appelait couramment les «habitants». Dernier d'une famille de sept enfants, six garçons et une fille, j'ai évolué à une époque où le travail était un mode de survie plus qu'une occasion de s'épanouir et de se procurer confort et luxe.

Le but de cette chronique est de vous rappeler — si vous avez vécu avant l'arrivée de la télévision — l'austérité (quel mot évocateur sur le plan politique actuel!) de leur vie quotidienne. Et si vous êtes de la génération du téléphone dit intelligent et du GPS, de vous faire découvrir une facette inconnue pour vous de la vie de vos prédécesseurs. Les liens qui nous unissent à nos ancêtres, proches ou lointains, et surtout leur histoire, ouvrent grandes les fenêtres sur ce que nous sommes devenus. En 2002, j'ai écrit un fascicule d'une centaine de pages intitulé *Témoins d'une époque*² qui raconte la vie de mes parents dans leur quotidien et au fil des saisons. J'en

tire quelques passages qui révèlent comment les choses se passaient «dans le bon vieux temps», une époque où le temps qui s'égrainait lentement n'était pas bousculé par une course effrénée vers on ne sait trop quoi. Je ne regrette pas cette période de ma vie, elle fait partie de mon bagage. Ce billet hebdomadaire, je ne le veux pas désincarné, sans touche personnelle; vous y trouverez donc des situations et des faits précis qui illustrent la vie campagnarde d'un p'tit gars de la région de Portneuf qui a pris racine à Mont-Laurier en 1958.

Je prête ma plume (quel terme désuet!) à la Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides pour alimenter temporairement la chronique *Au fil du temps* qui paraît chaque semaine dans votre journal local. Quand on est jeune, on s'intéresse peu à ses racines, ancrés que nous sommes dans le moment présent. Si on le fait, c'est sans doute avec un certain souci de connaître des événements précis sur le plan historique. Mais rendus dans la cinquantaine, ou plus, nous sentons ce besoin — jusque-là latent — de renouer avec nos souvenirs d'enfance. Je dirais que c'est presque un instinct de nous rappeler les faits de nos premières années. Et de remonter dans le temps... C'est ce que je vous proposerai dans les prochains numéros : la vie campagnarde au fil des saisons.

Dans ma prochaine chronique, je veux rendre hommage à ma région d'adoption par un hymne à la rivière du Lièvre.

¹ J'avais cinq ans quand la guerre a été déclarée et je me souviens que mon père vouait à l'Angleterre une profonde aversion dans la crainte qu'un de mes frères ne soit enrôlé. Pour lui, c'était la guerre des Anglais et c'est un euphémisme de dire qu'il ne les aimait pas même s'il n'en avait jamais rencontré un.

² Ce fascicule est disponible à votre Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides.

Pour communiquer avec Bernard Julien :
nad.bernard@tlb.sympatico.ca



Visitez notre site Web
pour connaître nos
activités estivales 2016

www.genealogie.org/club/shrml



Dans les Hautes-Laurentides: une photo à la ferme d'Armand Courtemanche en 1939. De gauche à droite: Armande Courtemanche, Marie-Claire, Yvan, Raymond et Xavier Courtemanche, leur grand-père. Collection André Jolicoeur de la SHGHL.





Antoine Labelle

1833-1891

La Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides possède dans ses archives une série de cinq lettres écrites par le curé Labelle à Isidore Martin, son guide et compagnon de route lors de nombreux de ses voyages exploratoires dans les Pays-d'en-Haut. Ces lettres furent écrites à l'occasion d'un voyage en Europe, le deuxième, que le prêtre effectua en 1890 pour promouvoir la cause de la colonisation auprès des européens. Nous vous présentons ici la transcription d'un extrait d'une de ces lettres, écrite à bord du navire *La Normandie*, le 13 janvier 1890.

Mon cher Isidore,

Jusqu'à ce jour la traversée est magnifique. C'est toujours autant de pris sur le mauvais temps. Je m'amuse beaucoup avec Mr. Proulx. Nous parlons du bon vieux temps et le rire nous fait passer de bonnes heures charmantes. La table est excellente comme tu pourras le voir par le menu. Le vaisseau est magnifique et le service parfait. On m'a donné une chambre de première classe. Je me tire assez bien d'affaire sans toi quoique je souffre de ton absence qui me contrarie quelque peu par moment. Tout de même, j'arriverai à bon port.

Tu sais Isidore qu'il faut avoir soin de nos bêtes sans avoir besoin de te le recommander. Tu mettras encore les deux juments avec le même mâle l'été prochain. Quant aux vaches soigne les sous les silos et ajoute trois fois par jour une livre de son où de «...», porte de la paille et le foin qu'il faut leur donner. [...]

Si M. Ls Labelle voulait acheter du phosphate de «...» je prendrais la moitié d'une tonne. Dans ce cas 300 lbs vaut 20 voyages de fumier à l'arpent. Le phosphate sera répandu sur le sol et avant le hersage. Comme M. Pelletier n'a pas assez d'argent pour suffire aux besoins de la maison, toutes ces dépenses retomberont sur moi, ainsi que pour la voiture. Si les créanciers achètent des graines tu m'enverras le compte et je remettrai l'argent à M. Pelletier. [...]

Nous pensons arriver au Havre le lundi en huit. Si le temps est aussi bon jusqu'à ce jour dans le cours de la traversée, elle sera des plus heureuses. Déjà le vent souffle plus fort et la tempête montre le nez. Ayez bien soin de maman et par vos soins empressez raccourcissez lui la douleur de ma séparation. Présente mes bons respects à toute la maison et à toute la paroisse.

Tout à toi
A. Labelle

Les lettres du curé Antoine Labelle que conserve la SHGHL seront exposées prochainement dans le cadre de l'exposition *Le curé Labelle, son héritage dans les Hautes-Laurentides*, présentée du **24 juin au 29 juillet** prochain au **Studio de la Maison de la culture de Mont-Laurier**. Info **819 623-1900**

125^e
DU CURÉ Labelle
Antoine



1833-1891

À ne pas manquer en juin

du **1er juin au 31 juillet** à Rivière-Rouge
Exposition et conférence **De la Rouge à la Rouge**

18 juin à Nominique
Spectacle **Labelle, Légendes du Nord**

18 et 19 juin à Nominique
Pique-nique populaire et commémoration religieuse

du **24 juin au 29 juillet** à Mont-Laurier
Exposition **Le curé Labelle, son héritage dans les Hautes-Laurentides**

www.125cureantoinelabelle.com

AU FIL DU TEMPS



Une collaboration de

La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

819 623-1900

Antoine Labelle

1833-1891

La Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides possède dans ses archives une série de cinq lettres écrites par le curé Labelle à Isidore Martin, son guide et compagnon de route lors de nombres de ses voyages exploratoires dans les Pays-d'en-Haut. Ces lettres furent écrites à l'occasion d'un voyage en Europe, le deuxième, que le prêtre effectua en 1890 pour promouvoir la cause de la colonisation auprès des européens. Nous vous présentons ici la transcription d'un extrait d'une de ces lettres, écrite à bord du navire *La Normandie*, le 13 janvier 1890.

Mon cher Isidore,

Jusqu'à ce jour la traversée est magnifique. C'est toujours autant de pris sur le mauvais temps. Je m'amuse beaucoup avec Mr. Proulx. Nous parlons du bon vieux temps et le rire nous fait passer de bonnes heures charmantes. La table est excellente comme tu pourras le voir par le menu. Le vaisseau est magnifique et le service parfait. On m'a donné une chambre de première classe. Je me tire assez bien d'affaire sans toi quoique je souffre de ton absence qui me contrarie quelque peu par moment. Tout de même, j'arriverai à bon port.

Tu sais Isidore qu'il faut avoir soin de nos bêtes sans avoir besoin de te le recommander. Tu mettras encore les deux juments avec le même mâle l'été prochain. Quant aux vaches soigne les sous le silos et ajoute trois fois par jour une livre de son où de «...», porte de la paille et le foin qu'il faut leur donner. [...]

Si M. Ls Labelle voulait acheter du phosphate de «...» je prendrais la moitié d'une tonne. Dans ce cas 300 lbs vaut 20 voyages de fumier à l'arpent. Le phosphate sera répandu sur le sol et avant le hersage. Comme M. Pelletier n'a pas assez d'argent pour suffire aux besoins de la maison, toutes ces dépenses retomberont sur moi, ainsi que pour la voiture. Si les créanciers achètent des graines tu m'enverras le compte et je remettrai l'argent à M. Pelletier. [...]

Nous pensons arriver au Havre le lundi en huit. Si le temps est aussi bon jusqu'à ce jour dans le cours de la traversée, elle sera des plus heureuses. Déjà le vent souffle plus fort et la tempête montre le nez. Ayez bien soin de maman et par vos soins empressés raccourcissez lui la douleur de ma séparation. Présente mes bons respects à toute la maison et à toute la paroisse.

Tout à toi
A. Labelle

Les lettres du curé Antoine Labelle que conserve la SHGHL seront exposées prochainement dans le cadre de l'exposition *Le curé Labelle, son héritage dans les Hautes-Laurentides*, présentée du **24 juin au 29 juillet** prochain au **Studio de la Maison de la culture de Mont-Laurier**. Info **819 623-1900**

125^e
DU CURÉ Labelle
Antoine Labelle

À ne pas manquer en juin

du **1er juin au 31 juillet** à Rivière-Rouge
Exposition et conférence **De la Rouge à la Rouge**

18 juin à Nominique
Spectacle **Labelle, Légendes du Nord**

18 et 19 juin à Nominique
Pique-nique populaire et commémoration religieuse

du **24 juin au 29 juillet** à Mont-Laurier
Exposition **Le curé Labelle, son héritage dans les Hautes-Laurentides**

www.125cureantoinelabelle.com

1833-1891





Hymne à la rivière du Lièvre

avec Bernard Julien

Ô Rivière du Lièvre, pas une seule journée je n'ai été privé de ta présence. Belle, sinueuse, imprévisible, envoûtante, tu parcours notre région des Hautes-Laurentides en semant ton baume rafraîchissant à qui sait te regarder et t'apprécier. Tu as présidé à l'arrivée des premiers colons, les as conduits, en quelque sorte, dans les méandres des forêts et des plaines à la sève même du froid pays. Tu as été une grande séductrice au temps jadis avant que d'être une éternelle amante pour les gens d'aujourd'hui et de **par ici**.

De Sainte-Anne-du-Lac à la rivière des Outaouais, tu as tissé la vie de chaque village que tu découpes et tu en fais souvent le charme. C'est au bord de tes eaux que les îlots de maisons s'agglutinent, que les églises élèvent leur flèche dans l'azur du ciel, que les habitants festoient pendant la canicule d'été. C'est dans tes flots agités que les canotiers roulent leurs muscles pour défier tes ondes parfois belliqueuses, c'est dans tes rapides que l'original a conquis ses trophées, c'est dans ton lit gonflé par les crues printanières que les draveurs ont fait descendre les arbres guillotins. C'est par tes forces domptées que tu produis l'étincelle qui éclaire nos foyers et active nos usines.

Sauvage et rocailleuse à Mont-Saint-Michel, paresseuse et parfois débordante à Ferme-Neuve, déchaînée dans les Rapides de l'Original, tu te fais silencieuse et d'une beauté à couper le souffle à Pontmain et Val-des-Bois. Tu es quelquefois si affectueuse que tu sors de ton lit et pénètres — indiscreète — dans les maisons qui t'ont trop aimée. Les ormes aux allures de géants qui décrivaient si bien tes incursions dans les terres ont tous déclaré forfait malgré tes doux murmures pour égayer leurs jours.

Sont issus de ces beautés sauvages que peignent et nos lacs, et nos rivières, et nos montagnes deux génies créateurs, l'un qui chante, de sa voix chaleureuse venant du cœur, la force du Grand six pieds — **Claude Gauthier** — et l'autre, par sa plume féconde, — **Francine Ouellette** — qui raconte la misère et la grandeur de nos ancêtres qui ont donné vie à tant de mystères.

* * *

Cet hymne à la rivière du Lièvre, qui m'avait été demandé il y a une vingtaine d'années par la regrettée Denise Florant, est un hommage que j'ai voulu rendre à cette région des Hautes-Laurentides qui a été pour moi une terre d'accueil des plus hospitalières. J'étais un migrant avant le temps ! Arrivé à Mont-Laurier à l'automne 1958 pour y faire mes premières armes dans l'enseignement au Séminaire Saint-Joseph, je n'avais pas songé y faire ma vie, mais voilà, je suis encore ici... et bien enraciné. Lauriermontois quoi ! Et époux d'une authentique fille de la région, Louise Bertrand. C'est dire qu'on ne m'a pas trop maltraité, loin de là!

Mes premières impressions, et qui sont encore si présentes à mon esprit, c'est la pureté de la nature. Le ciel était d'un bleu d'une intensité jamais encore ressentie, l'air frais des soirs d'automne galvanisait ma soif de profiter du plein air, la rivière que je traversais chaque matin sur le pont Reid montrait, par son grondement opiniâtre, la force des puissances naturelles, surtout les matins de -40° F. où le frasil bloquait mes narines. Je garde un souvenir nostalgique de «la fête de la forêt» alors que les magasins de la rue de la Madone et du Pont enjolivaient leurs devantures par des décorations propres aux festivités de cette saison comme vêtements de chasse, branches d'arbres et feuilles déjà vêtues de leurs lumineuses couleurs.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca)



La drave sur la Lièvre (1960)



Visitez notre site Web
pour connaître nos
activités estivales 2016

www.genealogie.org/club/shrml





Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

Le cycle des saisons



Grotte près de l'hôpital de Mont-Laurier (1964).

La vie sur une ferme est déterminée par le grand cycle de la Nature. Les saisons sont là pour rappeler au cultivateur le travail à accomplir. Ma mère disait que le fermier était «roi sur sa terre» mais elle oubliait, dans sa grande ferveur pour toutes les tâches relatives aux besognes des champs, que l'agriculteur doit composer avec les gelées tardives de juin pour mettre en terre les plants de légumes, avec les pluies torrentielles et les grêlons qui parfois s'abattent sur les champs d'avoine et de foin, avec les festins que se permettent les chenilles ou les sauteuses sur les récoltes, avec les ondées soudaines qui retardent la fenaison et diminuent la qualité du foin. Plus réaliste, mon père se désolait parfois du peu de considération que dame Nature accordait au dur labeur accompli.

Au **PRINTEMPS**, alors que le soleil allume parcimonieusement ses premiers rayons, les érables régalaient les palais de toute la famille: c'est le temps des sucres. Les vaches mettent bas et les petits veaux dès leur naissance font leurs premiers pas en un courageux déséquilibre. Quand les eaux se sont retirées des terres engorgées, arrive la période des semences : avoine, orge, pommes de terre, maïs et légumes du potager. C'est vraiment le «réveil de la nature», chanson thème de l'émission radiophonique *Le réveil rural* qui mettait en vedette les Ménestrels et qui a duré 29 ans (de 1939 à 1968). Les plus âgés

se souviennent sans doute de son thème musical.

Le foin à couper et engranger — à force de bras — de même que les fraises à cueillir marquent l'entrée en force de l'**ÉTÉ**. Se succèdent ensuite les menus travaux qui mènent à terme les produits de la ferme: arrosage de pesticides, sarclage du potager, *renchaussage* des patates (c'est le terme de l'époque) et, à la fin de la saison, le moissonnage de l'avoine qui fournira de la nourriture aux animaux. Pour clore ce temps d'effervescence, la récolte des légumes vient couronner les efforts de la saison qui s'achève.

Quand se pointent les jours brumeux de l'**AUTOMNE**, les labours accaparent une bonne partie de la vie du fermier. Ces longues marches à travers champs, derrière la charrue, marquent la légendaire prévoyance du cultivateur pour la suite des choses. L'épandage du fumier sur le sol appauvri garantit une meilleure production. Puis la coupe du bois assure qu'on ne sera pas rattrapé par le froid.

Saison «blanche», l'**HIVER** permet à la famille de se retrouver, de se réunir, de fêter avec la parenté. De se ressourcer aussi. Comme les bulbes ont besoin du froid pour éclore au printemps, l'homme de l'époque s'abreuve à la paix hivernale pour affronter de nouveau les durs travaux des saisons à venir.

* * *

À Mont-Laurier, la saison qui m'a le plus marqué, c'est l'automne. Parfois je me réfugiais sur le mont Laurier pour jouir de la nature, pour admirer et essayer de comprendre les pourtours sinueux de la Lièvre qui ceint une partie de la ville. À l'époque, c'était une oasis de paix et l'escalader ne demandait pas de grandes qualités d'alpiniste. C'est sur ce sommet que j'ai cassé un ski alors que je dévalais une pente en compagnie d'un de mes élèves, Luc Ouellette, alors étudiant au Séminaire Saint-Joseph.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca



du 24 juin au 29 juillet 2016

Exposition

Le curé Labelle, son héritage
dans les Hautes-Laurentides

Pour information:

www.125cureantoinelabelle.com

Au loin, le Lac Sagouay (1960)





Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

Les semences



Champ de tabac et maison paternelle.

Le printemps est une période très active pour le cultivateur. Alors que la terre absorbe petit à petit les eaux de la fonte des neiges, papa prépare les instruments qui serviront à travailler le sol. Il y a bien sûr la herse à disques qui va émietter la terre, puis la herse à dents pour en égaliser la surface tout en enlevant les mauvaises herbes. On va ensuite se servir du semoir pour répandre le plus uniformément possible les graines d'avoine, de trèfle, de mil et parfois d'orge. Quelques poignées de ces semences avaient été bénies auparavant à l'église lors de la fête religieuse des *Rogations*¹. Une fois ces travaux exécutés, on passe le rouleau pour permettre aux graines de bien adhérer au sol. Quant au maïs (blé d'Inde), c'est à la main qu'on va le semer. Pour que les corneilles ne viennent pas manger les grains avant qu'ils ne lèvent, on va les enduire de cette substance noire appelée *coltar* qui est en fait du goudron.

En plus de la culture de l'avoine et de l'orge dans les champs, il y a aussi toutes les autres espèces qui garnissent ce que nos parents appelaient le jardin, mais qui est en fait le potager. C'est maman qui en a la responsabilité, et elle est très fière de son travail. Quand viennent des visiteurs, elle leur fait faire un «tour de jardin» — une coutume que j'ai conservée — où poussent en abondance des choux, des betteraves (qu'on appelle bettes), des navets (prononcer «navots»), des tomates précieusement

protégées du vent par des bardeaux, des carottes, des fèves, des pois et je pense aussi de la laitue (salade). Quant à papa, il cultive lui-même son tabac à pipe, du bon tabac «canadien» pur, sans arôme ajouté et qu'il consomme lui-même en partie et vend le reste aux gens du village. Que de précautions à la transplantation : on cache sous des lanières de papier journal (gazette) retenues par des cailloux les précieux cultivars car ils sont très fragiles à la gelée. Et le bonheur (?) un peu plus tard de *rejeter* les plants, c'est-à-dire enlever les nouvelles pousses entre les feuilles. Un travail qui revient à nous, les enfants, — à notre plus grand déplaisir — quelques fois par semaine et dont on ressort les mains noires et gommantes. Sur une plus grande échelle, dans un champ plutôt loin de la maison, les pommes de terre. Assez pour en récolter quelque trois cents poches à l'automne. On doit les arroser abondamment avec ce qu'on appelait «le vert de Paris»² pour éliminer les fameuses bêtes à patates friandes des feuilles du légume.

On avait à l'époque aussi le soin d'embellir l'environnement par des fleurs autour de la maison. Pour maman, ce sont les dahlias rouges et mauves qui cachent le dessous des deux galeries en avant de la grande maison et de la cuisine d'été (qu'on appelait «fournil»). Deux rangées de phlox bordent l'allée qui conduit du chemin à la galerie. Je sens encore leur odeur inoubliable et suis toujours ébloui par leurs coloris sans pareil. D'autres variétés complètent ces arrangements : des muffiers, des giroflées, des œillets d'Inde qu'on appelle «vieux garçons» (allez savoir pourquoi !), des roses trémières aux grandes tiges. Plusieurs graines sont semées en pleine terre tandis que d'autres profitent de la *couche chaude* (du fumier de cheval recouvert de terre dans un grand bac en bois protégé par une baie vitrée) pour devancer leurs rivales.

Place maintenant à l'été ...
nad.bernard@tlb.sympatico.ca

¹ Les trois jours des *Rogations* précédaient la fête de l'Ascension. Le mot «*rogation*» vient du latin *rogatio* qui signifie «demander, prier», ce qui concorde avec le passage de l'Évangile selon saint Jean qui dit : «Demandez ce que vous voudrez et cela vous sera accordé». Pas sûr...

² Le «vert de Paris» était un raticide qu'on employait à Paris pour tuer les rats dans ses rues, d'où son nom.



du 24 juin au 29 juillet 2016

Exposition

Le curé Labelle, son héritage
dans les Hautes-Laurentides

Pour information:

www.125cureantoinelabelle.com

À Mont-St-Michel, le bœuf attelé sur la
faucheuse. Collection Agathe Villeneuve.





Antoine Labelle

1833-1891

Isidore Martin, fidèle compagnon du curé Labelle

Dans la chronique du mois de mai nous vous avons présenté Arthur Buies, compagnon idéologique du curé Antoine Labelle. Cette fois-ci, il sera question d'Isidore Martin qui accompagne le curé dans 48 de ses voyages. Il naît à Saint-Jérôme le 24 août 1857 et décède à Montréal le 27 juin 1933. Il eut deux femmes : Azilda Beauvais, puis Adéline Morand. Ses parents sont Louis Martin et Adèle Gauthier.



Isidore Martin et Azilda Beauvais.
Source : Fonds P5 Isidore Martin

Plusieurs, lorsqu'ils décrivent leur relation, expliquent à quel point elle était puissante et concrète. Les deux hommes partageaient les mêmes batailles et se réjouissaient ensemble de leurs victoires communes. Leur amitié était solidifiée par la confiance sans égal qu'ils se partageaient. Lors de leurs nombreux voyages au nord de Montréal, arrivant dans les Hautes-Laurentides pour la première fois en 1877, il est dit qu'Isidore Martin offrait régulièrement son aide au curé, trempé de sueur et épuisé par les milles qu'ils venaient de parcourir sur des terrains accidentés et parfois presque impraticables. Lourd de 330 livres, le Roi du nord s'appuyait sur les épaules de son fidèle compagnon et reprenait son souffle, tandis qu'Isidore, lui, le perdait.

Pendant leurs explorations des contrées nord-québécoises, le curé avait la mission d'identifier les meilleurs emplacements pour la construction des églises. C'était

Isidore qui s'occupait habituellement de marquer le territoire que son ami lui pointait du doigt. Sous ses directives et à l'aide d'une croix qu'il plantait dans le sol, il indiquait aux colons où ils allaient devoir construire le bâtiment religieux et réservait un certain nombre de lots pour la fabrique, généralement deux. Isidore s'occupait également d'entailler l'écorce d'un arbre non loin de l'emplacement avec de courtes directives supplémentaires. Autrefois, où se trouve maintenant la cathédrale de Mont-Laurier, ne siégeait qu'une petite croix et un arbre avec l'entaille de M. Martin.

Cependant, lors de certains de ses voyages, le curé se retrouvait sans son compagnon. Isidore Martin possédait effectivement une terre dans la région de Saint-Jérôme. Tandis qu'il l'entretenait, le curé partait en Europe pour découvrir certaines des reliques catholiques qui s'y trouvaient et visiter ses supérieurs. Malgré l'océan qui les séparait, et les moyens de communications très limités d'un continent à l'autre, les deux amis ont tout de même gardé contact. Il existe une série de lettres, datant du 13 janvier 1890 au 4 mai 1890, où le curé échange avec Isidore ses impressions du monde européen et de la beauté qui s'y trouve, où il donne des conseils pour que son ami colon puisse adéquatement entretenir sa terre, où il lui demande des nouvelles de la région de Saint-Jérôme et où il souhaite s'assurer que sa précieuse mouman se porte toujours bien.

Sans l'aide d'Isidore Martin, peut-être le curé n'aurait-il jamais pu franchir les collines qui sillonnent les Laurentides. Sans l'aide d'Isidore Martin, peut-être que l'emplacement des villes de la région n'aurait pas été le même. Sans l'aide d'Isidore Martin, une partie de l'histoire des voyages d'Antoine Labelle aurait pu se perdre. Mais ce qui est certain, c'est qu'avec Isidore Martin, le Roi du nord avait un ami qui était là pour lui et qui partageait son rêve.

Source : Exposition Le curé Labelle, son héritage dans les Hautes-Laurentides

125^e
DU CURÉ Labelle
Antoine Labelle

À ne pas manquer en juillet

du 1^{er} juin au 31 juillet à Rivière-Rouge
Exposition De la Rouge à la Rouge
- volet historique

du 24 juin au 29 juillet à Mont-Laurier
Exposition Le curé Labelle, son héritage
dans les Hautes-Laurentides

Pour plus d'information
www.125cureantoinelabelle.com



1833-1891



Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

Le temps des foins



Le domaine familial

Arrivent les derniers jours de juin qui annoncent, en plus de la fin des classes, le temps des foins. Aussitôt que le trèfle commence à enjoliver ses caboches et à répandre un peu partout un arôme irrésistible, papa scrute le ciel en quête des prévisions atmosphériques favorables à la coupe du précieux fourrage. Les averses sont fréquentes en cette fin de mois (je sais qu'il parlait de la saint Pierre comme d'une période reconnue pour ses pluies répétées et ses orages importuns...) et il s'interroge toujours sur la pertinence de faucher.

Papa se lève très tôt à cette époque de l'année (vers 5 h du matin) pour la traite des vaches. Toujours le premier debout, il va chercher les animaux qui parfois sont bien loin dans le champ et les appelle par la célèbre invitation «Qué vache qué, qué !», puis commence le *train*. Maman et quelques enfants le rejoignent. On «tire» les vaches dehors, dans un enclos spécialement aménagé pour cette opération. Assis sur un petit banc, une chaudière entre les jambes, on effectue le travail consciencieusement. Le soir cependant, la chose peut être plus difficile s'il fait chaud et si les taons ou les guêpes se mettent de la partie pour attaquer l'animal. Alors, c'est une queue qui vous surprend par derrière la tête avec force — une queue traînant parfois avec elle des restes d'excréments bien juteux —, ou c'est le départ précipité de la coquine qui est toujours à la merci de la bestiole inopportune et tant pis pour le lait si on ne tient pas fermement la chaudière entre ses jambes.

Si la température s'annonce clémente, papa va faucher le clos de foin puis, quand la rosée est disparue et que le soleil et le vent ont fait sécher la coupe de la veille, c'est le temps de racler. Rarement

dans l'avant-midi, mais surtout tôt après le dîner, on commence à transporter le foin. Attelé à une voiture munie de ridelles, un cheval va d'un andain à l'autre alors que papa et un ou deux de mes frères s'occupent de remplir la charrette. On roule le foin à l'aide d'une fourche, on transperce le petit monticule et on le lance dans la voiture où se trouve celui qui a la tâche de fouler le foin, c'est-à-dire de le répartir dans la charrette et d'y mettre toute sa pesanteur afin que la charge ne monte pas trop rapidement. Souvent nous les enfants, nous sommes nus pieds pour effectuer ce travail. Les pieds sont endurcis, mais certains chardons plus retors nous font grimacer ! Étant le plus jeune, il m'arrive souvent d'avoir à conduire le cheval d'un andain à l'autre, tout simplement. Et de m'élever dans les airs à mesure que les ridelles sont pleines. Je me souviens de la peur que j'avais de descendre de là, et je me laissais glisser tout doucement alors qu'une âme charitable me recevait dans ses bras.

Une fois le voyage de foin bien rempli, il faut en transporter le contenu dans la *tasserie* (partie de la grange où l'on entasse le foin). C'est à l'aide d'une grosse fourche tirée par un cheval au moyen d'un système de poulies et de câble attaché à son extrémité supérieure que le foin est réparti dans toutes les sections de la grange. C'est le plus pénible de l'ouvrage car la chaleur est intense dans le bâtiment surchauffé par une couverture de tôle exposée au grand soleil.

À SUIVRE.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca



du 24 juin au 29 juillet 2016

Exposition

**Le curé Labelle, son héritage
dans les Hautes-Laurentides**

Pour information:

www.125cureantoinelabelle.com

Rosaire Guidon lors des foins, Lac-des-Écorces, août 1925. Source: Collection Laura Guidon.





Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

Le temps des foins (suite)

Si on *frappe* une bonne année — lire si la température est favorable — la durée de la fenaison s'étend sur une bonne dizaine de jours. Et il ne faut pas compter sur les dimanches qui sont réservés exclusivement au service du Seigneur, à moins d'une permission bien spéciale — et rare — du curé. Il arrive cependant que la saison soit pourrie, que le foin subisse plusieurs averses, et parfois qu'il *chauffe* dans la *tasserie*. Ces années-là, on se rend parfois jusqu'à la Sainte-Anne (26 juillet) pour clore le cycle. Ce qui explique que souvent le sujet de conversation chez les cultivateurs, surtout pendant l'été, est la température. Notre rapport à la météo découlerait-il de cette hantise du temps qu'il fera ?

Il ne faut pas oublier qu'il y a des endroits où la faucheuse ne passe pas ou n'est pas d'une grande utilité. C'est à ce moment que le travail à la petite faux (faulx qu'on écrivait à cette glorieuse époque) devient essentiel. Le bord des clôtures (souvent de perches ou de roches) et des fossés requiert un soin particulier. Cette faux doit être aiguisée avec une pierre douce sur laquelle, je pense, on déposait de la salive. Et ce bruit de la pierre sur la lame qui chante «T'affile ta faux - t'affile ta faux...» : quelle agréable mélodie ! La façon de manier cette faux requiert cependant beaucoup d'adresse. Juste un petit coup sec et rapide de la main, avec un angle bien précis pour la lame. Tout un art ! Je m'y suis essayé plus tard, sans grand succès...

L'odeur de foin séché a sur moi une telle puissance évocatrice qu'elle me transporte encore aujourd'hui dans ma jeunesse, à la campagne, quand me parviennent des exhalaisons de gazon coupé. C'est comme une atmosphère de campagne et de fraîcheur qui me reporte à mes jeunes années passées au Bois-de-l'Ail.

La cueillette des fraises

La cueillette des fraises coïncide avec le début de la fenaison. C'est maman qui a pris l'initiative de planter deux à trois cents

plants qui produisent pendant deux ans, la première année en étant une de consolidation. Elle veut sans doute pouvoir acheter certains articles que ne lui permet pas le maigre revenu de la ferme. On peut sans doute appeler cette initiative un début «d'émancipation féminine» car cet argent personnel, elle va le dépenser souvent pour un accessoire qu'elle juge utile pour la maison, ou pour le bien-être de la famille. Sans doute aussi pour se permettre quelques fantaisies dans le domaine vestimentaire. Le mot *fantaisie* est probablement exagéré, mais elle aime bien «aller à la messe» avec des vêtements à son goût.

On plante, on sarcle (un peu) et puis on ramasse les précieux fruits. Tôt le matin — ou la veille au soir si on prévoit une grosse «serrée» pour le lendemain — on cueille de belles grosses fraises rouges et succulentes. Puis avec un des garçons, vers le milieu de l'avant-midi, maman va vendre au village le produit de son labeur. En bonne vendeuse, elle sait mettre les plus savoureuses sur le dessus du panier pour attirer le regard... et la convoitise des clients.

Leur cueillette ne se fait pas toujours sans incidents. Parfois (nous, les enfants) nous nous lançons des fraises pourries, en gamins que nous sommes à cet âge. Et quand les fraises pourries ne suffisent pas, on en prend des saines et juteuses, au grand déplaisir de maman. Je me rappelle aussi qu'elle devenait rouge «comme une pivoine» quand elle passait un avant-midi la tête en bas à débusquer les fruits qu'elle aimait tant avec du sucre et du lait, ou de la bonne crème d'habitant. Cette crème qu'on va chercher avec gourmandise sur le dessus des pots de lait ou des bidons (appelés *canisses*).

nad.bernard@tlb.sympatico.ca



Dernière chance
jusqu'au 29 juillet 2016

Exposition : Le curé Labelle, son héritage
dans les Hautes-Laurentides

Du mercredi au dimanche à la Maison
de la culture de Mont-Laurier

www.125cureantoinelabelle.com

Coucher de soleil au lac Vert (Gauvin) vers 1960.





Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

La moisson

A quoi nos parents occupent-ils leur temps après la fenaison? Je n'en ai pas une très bonne idée. Il y a toujours quelques travaux qui attendent le cultivateur et, à cette période, le sarclage fait partie de ces contraintes. Quelques jours après une bonne pluie, il faut s'attendre à ce que nous soyons réquisitionnés pour faire le ménage dans les mauvaises herbes qui ont profité des chaleurs de juillet pour proliférer et envahir le potager. De plus il faut renchasser les pommes de terre et les traiter périodiquement afin de faire obstacle aux «bêtes à patates» et aux maladies. Pour effectuer cette dernière opération, on vaporise une substance composée de vitriol et de vert de Paris (fongicide et insecticide) à l'aide d'une pompe. Cette dernière est d'abord actionnée à bras, puis — ô génie humain — mue par une roue de la voiture dotée d'un engrenage. On doit aussi passer le *grobeur* (sarcloir) entre les rangs de maïs ou de pommes de terre pour empêcher que le chiendent ne prenne le dessus.

C'est aussi le moment où la production du lait est à son meilleur. Quand l'herbe a commencé à repousser dans les champs où le foin a été coupé, on envoie les vaches dans les pacages pendant des périodes de courte durée au début, pour éviter qu'elles ne s'empiffrent d'herbe et ne ballonnent. Cet embonpoint subit peut être mortel si on n'agit pas illico et pour juguler la catastrophe, on peut leur faire mâchouiller un câble pour évacuer les gaz. Comme nous avons une terre à un mille de la maison, il arrive qu'on doive y conduire les vaches le matin et les ramener le soir. Je ne sais comment on réussit, mais les animaux, bien sagement, font la route sans s'arrêter dans les parterres des maisons qui se trouvent sur notre route. On y va à pied d'abord, puis à bicyclette, et souvent c'est mon travail. Docilement, les bêtes s'écartent pour livrer le passage aux rares véhicules que l'on croise ou qui nous dépassent. Parfois, insouciantes, elles laissent tomber, avec un sans gêne évident, de belles grosses tartes fumantes... soit en plein milieu de la route, soit devant les demeures des gens du rang.

Pour refroidir le lait, on descend les *canisses* dans un puits creusé dans le roc tout près de la cuisine d'été. Il sert aussi à conserver certains aliments pendant quelques jours, car on ne possède pas de réfrigérateur à ce moment-là, ni de glacière.

Quand les champs d'avoine sont dorés, ce qui se produit dans la seconde moitié du mois d'août, c'est le temps de sortir la moissonneuse-lieuse. L'appareil est complexe, pour l'époque : en plus de couper le grain, il lie l'avoine par gerbes (*stooks*) et les laisse tomber sur le sol. À deux ou trois, on suit la machine et on lève en forme de cône quatre ou cinq gerbes, l'épi placé vers le haut. Ceci pour permettre à l'avoine de terminer son cycle de mûrissement et de sécher. C'est une belle période de travail, le temps n'est pas trop chaud et les criquets nous charment — ou nous agacent — de leur chant strident. Dans les temps morts, en attendant qu'il y ait assez de gerbes pour qu'il vaille la peine de les dresser en rangées, on se réfugie sur la toile qui sert à couvrir la moissonneuse quand on ne l'utilise pas. Ou encore on la dresse comme une tente pour s'y réfugier. Moments inoubliables : mes frères et moi en profitons pour bavarder, étendus ou accoudés sur la bâche qui mêle ses odeurs capiteuses à celles, plus épicées, d'une terre dépouillée de sa récolte. Parfois, réchauffés par un soleil qui n'est pas encore rentré dans ses terres, nous somnolons. Ces immenses rangées de *stooks*, à perte de vue, sur un fond doré, ont de quoi ravir l'œil de peintres à la recherche d'une époque révolue.

(À suivre.)

nad.bernard@tlb.sympatico.ca



Marchons notre histoire

Découvrez l'histoire de Mont-Laurier avec **Mlle Godard** dans un circuit pédestre à travers les rues de Mont-Laurier. 3 départs par jour, du mercredi au dimanche **jusqu'au 14 août 2016**.

Exposition

Le curé Labelle, son héritage dans les Hautes-Laurentides, **jusqu'au 29 juillet 2016**

Informations : 819 623-1900 ou genealogie.org/club/shrml

Gerbes d'avoine photographiées à Sainte-Anne-du-Lac vers 1995.





Antoine Labelle 1833-1891



Défricheurs se rendant au lieu de travail dans la forêt. Collection Suzelle Pearson de la SHGHL.

Lorsque finalement les projets de colonisation du curé Antoine Labelle se réalisent, plusieurs instituts tentent de simplifier la vie des futurs colons. Certains d'entre eux leur offrent de l'information concrète sur les procédures à suivre pour s'approprier un lot et sur la façon de l'entretenir. Voici quelques extraits d'une brochure, publiée par le ministère de la colonisation et des travaux publics du Québec, offerte à ceux qui désiraient quitter le confort et venir s'installer dans le nord du Québec.

«Il en est de cette région comme de la plaine du Saint-Laurent; on y trouve des terrains rocheux, sablonneux, marécageux, mais ces terrains forment l'exception; plus des deux tiers du pays sont très propres à la culture. Le sol est ce qu'on appelle communément de la terre jaune. Au fond des vallées, sur le bord des rivières, on rencontre de la glaise, de la terre grise, mais en général, c'est la terre jaune qui domine dans toute la région. Cette espèce de terre est un mélange de sable et de glaise. Mais, ici, la glaise renferme du fer, ce qui lui donne sa couleur rousse. Or, les sables mêlés d'argile ferrugineux forment d'excellentes terres.» (p.2)

«Actuellement, au Rapide de l'Orignal, on compte une église, une école, quatre magasins, une boutique de forgeron, deux hôtels, deux boutiques de menuisier, deux moulins à scie, un moulin à farine, un médecin. Le foin est vendu de douze à dix-huit dollars la tonne, et l'avoine cinquante sous. On vient d'y établir une fromagerie.»(p.11)

«Les colons qui s'établissent dans les cantons du Nord et qui ont certains moyens

de subsistance font mieux de consacrer leur temps au défrichage de leurs lots; ils seront plus vite en mesure de vivre du revenu de leur terre, mais ceux qui sont obligés, pour assurer la vie de leur famille de chercher du travail, trouveront, dans les nombreux chantiers qui se font tous les hivers, à gagner de vingt à trente piastres par mois. Pendant la saison d'été, ils peuvent avoir de l'emploi à la confection des chemins du gouvernement. On paye pour ces travaux une piastre par jour en moyenne.»(p.16)

«1. Un colon doit être sobre et jouir d'un bon caractère. La respectabilité est une des premières et la plus importante des conditions acquises pour devenir colon. Il est à désirer qu'il n'y ait que des hommes choisis qui s'établissent dans les cantons du Nord : que cette vérité soit bien comprise de tous ceux qui font de la propagande en faveur de la colonisation. 2. Il doit avoir une bonne santé, de l'énergie et de l'amour du travail. Le colon, comme tous ceux qui veulent réussir dans n'importe quelle profession, doit se vouer, surtout, dans les premières années, à un travail assidu, à l'isolement, et s'attendre à des revers passagers qui mettront peut-être son courage à l'épreuve. Là comme partout ailleurs, la fortune est due à l'homme d'initiative, à l'homme persévérant.»(p.25)

«Le chauffage ne lui coûtera que la peine de bucher son bois. Comme il y a moins de luxe dans ces cantons nouveaux, les filles se contenteront de robes plus modestes et de chapeaux moins fleuris. De leur côté, les garçons trouveront dans le voisinage un établissement aussi facile qu'avantageux. Voilà donc l'aisance arrivée au foyer de ce colon qui ne l'aurait jamais connue s'il était demeuré sur sa première terre. C'est bien le cas de dire que tous nos petits cultivateurs des vieilles paroisses se feraient colons s'ils connaissaient la bonne fortune qui les attend dans les terres nouvelles.»(p.26)

Charles-Alexandre Bourgeois

Source : GOUIN, Lomer et S. DUFAULT. Terres à coloniser dans les vallées de la Rouge, de la Lièvre et de Kiamika, Département de la colonisation de la Province de Québec, Montréal, 1900, 41 pages.

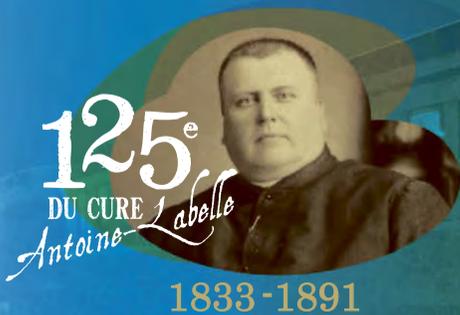
À ne pas manquer en août

Du 5 août au 18 septembre 2016 - Gare de Rivière Rouge
Exposition **De la Rouge à la Rouge** - volet artistique
Vernissage le 5 août à la Gare de Rivière-Rouge - 5 à 7

Le 13 août 2016 - 20h - Centre sportif et culturel de Rivière-Rouge : Spectacle multimédia **Labelle, Légendes du Nord**

Pour plus d'informations

www.125cureantoinelabelle.com





Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

La moisson (suite) et autres récoltes

On laisse «reposer» les gerbes d'avoine une quinzaine de jours, selon les aléas de la température, puis on les entre dans la grange, *en attente...* À la fin d'octobre ou au début de novembre, on «bat» le grain, c'est-à-dire on sépare l'épi de la tige (paille). Le moulin à battre est activé par un gros engin pas toujours facile à démarrer. Quand la machine est en marche, on lance dans la gueule de la «batteuse» les gerbes d'avoine qu'on a déliées. À l'arrière de la machine sort la paille qu'on envoie sur le fenil (qu'on prononce *fani*) tandis que le grain tombe dans des contenants de métal appelés *minots* (le *minot* est en fait une mesure de capacité pour les grains qui équivaut à 15,4 kilos). La paille servira de litière aux animaux et sera ainsi un ajout important pour la composition du fumier de vache. Le battage est pénible, surtout à cause de la poussière qui se dégage pendant l'opération. Souvent, après deux ou trois jours de travail, l'un ou l'autre des participants tombe malade; dans les dernières années, on utilise des masques pour filtrer l'air. L'avoine ainsi récoltée est remise dans de grands emplacements situés dans le haut du hangar. Ce travail demande une grande force car il faut monter au deuxième étage le grain qui a été ensaché dans des poches pouvant peser quelque soixante-quinze livres. Quand arrive le mois d'avril, l'avoine qui servira de semence est passée au crible, appareil à fond plat perforé qui sépare les bons grains de ceux qui sont trop petits ou qui proviennent des mauvaises herbes.

La récolte du tabac doit se faire avant les gelées. Une fois les tiges coupées, on plante un clou à la base de chacune d'elles pour permettre de les suspendre. C'est dans la grange qu'il sera accroché à des broches fixées aux poutres sur le dessus des tasseriers et qu'il continuera à sécher pour atteindre sa pleine saveur. Au petit hachoir à main, papa fera de ces grandes feuilles brunes le précieux combustible à pipe qui laissera échapper des volutes bleues montant en spirale dans les airs. Le surplus, il le vendra à des gens qui aiment bien fumer le «tabac cana-

dien». Certains même vont le chiquer, c'est-à-dire le mâcher puis le rejeter dans le crachoir.



Hachoir à tabac

Cette période est aussi celle de la cueillette des fèves que maman cuisinera à notre plus grande satisfaction. Elles seront assaisonnées non de sucre ou de mélasse mais de vinaigre. Quant aux pommes de terre, je pense que c'est vers la fin de septembre ou au début d'octobre qu'on arrache la précieuse denrée. Il arrive même que la terre soit légèrement gelée quand on procède à l'opération. Un trait de charrue dans chaque rang, puis c'est à la main qu'on sort chaque tubercule et qu'on l'expose au grand air. Vers la fin de la journée on empoche les pommes de terre pour ensuite venir les vider dans la cave où elles passeront l'hiver.

Pour ce qui est du maïs pour les animaux, c'est en septembre qu'on le coupe. Une fois l'opération accomplie, on le dispose en forme de X de chaque côté de perches de cèdre qu'on a préalablement montées. La base forme ainsi une sorte de tunnel qu'on aime bien découvrir en rampant. Et les poules, qui vivent librement dans la cour, y pondent parfois leurs œufs. Ce blé d'Inde sert de nourriture aux animaux en ce début d'automne.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca



Marchons notre histoire

Découvrez l'histoire de Mont-Laurier avec **Mlle Godard** dans un circuit pédestre à travers les rues de Mont-Laurier. 3 départs par jour, du mercredi au dimanche **jusqu'au 14 août 2016**.

Venez rencontrer la SHGLH le **dimanche 14 août prochain** à l'Exposition de voitures anciennes de Kiamika!

Informations : 819 623-1900 ou www.genealogie.org/club/shrml

C'est le temps de la moisson. Wilfrid Jolicoeur et son fils André sont près du râteau que traînent des chevaux conduits par Mme Eugénie Labelle (épouse de Wilfrid Jolicoeur) en 1928. Source : Collection André Jolicoeur.





Souvenirs d'autrefois

Les labours

avec Bernard Julien

Quand les premières gelées commencent à ralentir la croissance des herbes dans les pâturages et que les vaches n'y trouvent plus la nourriture nécessaire pour donner un bon rendement en lait, on les rentre dans l'étable, le soir, pour les nourrir. Pendant le jour cependant, elles ont droit de paître paisiblement dans les champs. C'est à ce moment, vers le milieu de septembre, que papa va entreprendre le long travail des labours qui se poursuivra jusqu'à la fin d'octobre.

Il part dans l'avant-midi, les deux chevaux attelés à une charrue qui ne comporte qu'un soc. Il apporte parfois son dîner quand la terre à travailler est située loin de la maison. Tenir les mancherons de la charrue pour qu'elle creuse la terre juste la profondeur voulue et qu'elle trace un sillon bien droit, c'est une tâche que papa aimait — je me souviens de le lui avoir entendu dire. Et il revient tard dans l'après-midi, pour «faire le train».

Je pense que papa aimait ce travail parce que c'est un moment précieux pour le cultivateur : préparer la terre pour la saison suivante. Et ce contact avec la nature, la journée durant, cette nature qui donne tant, et qui est la grande maîtresse des hauts et des bas de la vie du cultivateur, quel bonheur ! Moments propices aussi pour penser, pour réfléchir dans le silence des journées douces et en même temps fraîches de l'automne. J'imagine aussi la fatigue, mais combien bienfaisante, de ces interminables marches sur une terre encore remplie des plénitudes de l'été. Les odeurs qui se dégagent du sol éventré mêlées à l'air frisquet d'octobre l'accompagnent dans ce travail qui clôt le cycle de la production pour en préparer un autre, celui des semailles.

Mes souvenirs sont confus, mais je sais que son retour à la maison est attendu par tous. Tel une ombre dans le crépuscule naissant, je le vois encore poindre à l'horizon, le dos voûté et les mains bien ancrées aux mancherons de la charrue, précédé des chevaux vannés de fatigue. Ce qui se passe en ce début d'automne est étonnant : on a besoin de tous les instants du jour comme si la peur de l'hiver s'installait en nous. Le soleil n'a plus le même éclat, les journées sont plus courtes, et c'est dans la pénombre qu'on voit



Catin, le cheval préféré de mon père.

revenir des chevaux rompus et un père fatigué mais heureux. Je pense que les soirées plus longues (la noirceur prend tôt) apportent une sorte de calme et de sérénité qui unit davantage la famille.

Si l'automne chez le cultivateur est un temps préparatoire à l'hiver qui ne tardera pas et en même temps une nécessité pour prévoir les récoltes futures, pour moi—fils d'habitant et vieux retraité — cette saison a toujours marqué des moments précieux dans la trame de la vie. Comme si l'été avait rempli sa fonction, celle de nous revigorer et de galvaniser notre plaisir de vivre, et qu'il était temps d'apprécier, de faire le point. Les coloris que la nature déploie à nos yeux font le lien entre une floraison qui se termine et une défeuillaison qui dénude les arbres et rend bien triste la grisaille de l'horizon. C'est comme un dernier souffle de beauté qu'on emmagasine pour la dormance de la blanche saison. L'automne, c'est un moment de réflexion, un temps d'arrêt. C'est fin d'été ou début d'automne que se faisaient, bien souvent, les retraites paroissiales. Un prédicateur, du haut de la chaire, parlait du ciel et surtout de l'enfer, des vertus théologiques et insistait dans ses sermons sur les 6e et 9e commandements de Dieu¹ qui touchaient à la sexualité. Par un drôle de hasard des bébés naissaient aux mois de mai et juin qui suivaient. Allez donc savoir pourquoi !

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

- ¹ - 6e commandement : «impudique point ne seras, de corps ni de consentement.»
- 9e commandement: «L'œuvre de chair ne désireras, qu'en mariage seulement.»

Un homme en train de labourer son champ.
Des enfants sont sur le cheval.
Source : P132 Collection Caisse populaire de Ferme-Neuve.





Souvenirs d'autrefois

La coupe du bois

avec Bernard Julien

À l'époque, les maisons ne sont pas munies de chauffage central; il faut compter sur le bois pour alimenter le poêle de la cuisine. Un appareil qui est bien utile puisqu'il sert à cuire les aliments, à fournir l'eau chaude nécessaire au lavage et aux différents travaux ménagers et contribue aussi — rôle primordial — à *chauffer* la maison. Le long tuyau qui le relie à la cheminée de briques contribue grandement à répartir la chaleur dans la maison. C'est l'automne qu'on fait provision de l'indispensable combustible qui le nourrit. Comme on possède un lot à bois au bout des terres, vers la rivière Jacques-Cartier, papa va y couper les arbres avant que la neige ne commence à recouvrir le sol.

L'abattage des érables, des plaines, des bouleaux et des merisiers n'est pas non plus une tâche facile. Une hache, un godendard et un coin — ce morceau de métal qu'on insère dans une rainure creusée par la scie pour empêcher les parois du bois de se rejoindre — sont les armes nécessaires au travail. Il faut d'abord faire le choix de l'arbre, puis jauger la façon de l'abattre. Veut-on qu'il tombe ici plutôt que là, c'est affaire de doigté. Avec la hache, on fait une entaille en biseau du côté où on veut qu'il s'incline. Puis à l'opposé, on se sert du godendard pour gruger dans l'écorce jusqu'au plus profond du tronc. Quand le moment fatidique arrive, gare à vous. L'arbre tombe avec fracas, écrasant ce qui se trouve sur son passage. Le bruit est impressionnant, il se répercute au loin comme le tonnerre un jour d'été. S'il y a un peu de neige, c'est une belle poudrière qui éclabousse la forêt.

Pour les petites branches, l'élagage se fait à la hache. Je me souviens d'une fois, je devais avoir sept ou huit ans, où j'ai voulu imiter papa dans ce travail pourtant facile. Malheureusement, le taillant de la hache a dévié sur une branche sèche et

est venu percuter mon genou, faisant une large entaille dans la chair. C'est dans les bras de papa que j'ai fait le trajet de retour (une bonne demi-heure). Comme seul remède, de la teinture d'iode pour désinfecter la plaie. Le traitement est commun mais combien douloureux : une brûlure qui darde droit au cœur. Puis quand la plaie se referme on applique du mercurochrome (aujourd'hui retiré du marché car le mercure peut causer de l'infection) pour stériliser. Et pendant une semaine, on me conduisit à l'école dans un traîneau parce que j'avais de la difficulté à marcher. Petite douceur qui ressemblait à un privilège : en plus d'une balade en luge, bien agréable, des attentions de chacun pendant le parcours et même à l'école. C'était aux alentours de la Sainte-Catherine (25 novembre), la patronne des «vieilles filles», ces personnes qui ont dépassé l'âge fatidique de vingt-cinq ans et n'ont pas encore trouvé mari.

Les branches trop petites restent dans la forêt tandis qu'on coupe le tronc pour en faire des billots d'une douzaine de pieds. C'est par la force des bras ou à l'aide d'un cheval quand ils sont trop lourds qu'on place les tronçons dans un endroit accessible pour le chargement. Un crochet est aussi fort utile pour manipuler les billots, les déplacer, les tourner sur eux-mêmes. Ces derniers sont ramenés à la maison dans des traîneaux appelés *sleighs* lorsqu'il y a assez de neige pour les tirer. On attache les billots avec des chaînes et, une fois le traîneau rempli, on amène le butin à la maison, près du hangar. Les lisses — lames de fer qui recouvrent les patins du traîneau — crissent sur la neige durcie si la température oscille près du zéro fatidique (en Fahrenheit). C'est habituellement au début de décembre, du moins avant Noël, que ce travail s'effectue. (à suivre)

nad.bernard@tlb.sympatico.ca



Cheval en raquettes sur
la rivière du Lièvre (1880)
Source: P172 Fonds Bernard
Julien de la SHGHL



Antoine Labelle

1833-1891

Un curé voyageur

Il est impossible d'aborder l'histoire des Hautes-Laurentides sans parler des nombreux voyages du curé Antoine Labelle. En effet, bien avant que son chemin de fer n'atteigne Mont-Laurier, l'« Apôtre de la colonisation » avait déjà exploré vingt-neuf cantons dont ceux de Wolfe (Saint-Faustin), Grandison (Mont-Tremblant), Salaberry (Saint-Jovite), Clyde (La Conception), Joly (Labelle), Marchand (L'Annonciation), Loranger (Nominuingue), Kiamika et Campbell (Mont-Laurier).

Officiellement, il voyageait pour rendre visite aux travailleurs forestiers et leur apporter les services religieux; en pratique, il explorait le territoire et plantait des croix pour marquer l'emplacement des futures églises de la région. C'est que le curé Labelle ne partageait pas les mêmes vues que les compagnies forestières qui ne faisaient qu'exploiter la forêt : le vaillant curé souhaitait coloniser la terre.

C'est à la suite de ses voyages que des villages ont pris forme et que des chemins de colonisation ont été ouverts, entre autres, le chemin Chapleau, reliant Chute-aux-Iroquois (Labelle) à Saint-Gérard-de-Montarville (Kiamika). Ces chemins ont d'abord guidé les colons qui sont arrivés avant l'établissement des missions et la construction des chapelles. Il n'était pas rare alors que la messe soit chantée directement dans la maison des habitants.

Il arrivait aussi des naissances chez les familles établies dans ce pays à peine ouvert. Le curé, lors de sa tournée, baptisait alors les nouveau-nés. C'est ce qui est arrivé en 1886, alors que le curé Antoine Labelle lui-même, a procédé au



Armand Lépine et sa famille devant leur maison de colon sur le chemin Chapleau. Collection André Lépine de la SHGHL.

baptême de Marie Kilda Bock, fille de Charles Bock et de Corinne Dupré, installés au Rapide-de-l'Original. Ceux-ci avaient reçu la visite de la cigogne le 3 juin, mais le curé Labelle a réussi à passer seulement le 14 septembre 1886. Lors de son retour, Antoine Labelle s'était arrêté à Nominuingue pour enregistrer le baptême dans les registres paroissiaux. À cette époque, il n'y avait ni médecin ni curé à Mont-Laurier et l'habitation consistait simplement en un camp en bois rond.

Notons que tous les voyages d'exploration du curé Labelle se déroulaient en l'absence de neige. Il faut dire que même les raquettes s'enfonçaient dans la neige sous le poids de l'imposant curé.

Benoît Bourbeau, archiviste

Sources : Gabriel DUSSAULT, Le Curé Labelle, Hurtubise HMH, 1983. Pierre COUTURE, Antoine Labelle : L'apôtre de la colonisation, XYZ éditeur, 2003. Merci à M. Louis-Michel Noël, qui m'a signalé le baptême de Mme Bock.

125^e
DU CURÉ Labelle
Antoine Labelle

À ne pas manquer cet automne

Activités commémoratives gratuites offertes au grand public

Du 1^{er} septembre au 29 octobre 2016

Exposition collective Habiter le Nord au Centre d'exposition de Mont-Laurier - Vernissage le 1^{er} septembre - 17h

24 septembre 2016

Spectacle Labelle Légendes du Nord à l'église de Chute-Saint-Philippe - 20h

Jusqu'au 18 septembre 2016

Exposition collective De la Rouge à la Rouge au Centre d'exposition de la Gare de Rivière-Rouge

2 octobre 2016

Circuit guidé Sur les pas du curé Labelle - Départ de Mont-Laurier

1833-1891

Informations : www.125cureantoinelabelle.com



Souvenirs d'autrefois

La coupe du bois (suite)

Le chemin par lequel on ramène les billots à la maison et qui conduit à la forêt pour la traverser jusqu'aux côtes de la rivière Jacques-Cartier provoque en moi un attrait irrésistible : j'aime y prendre des marches fréquentes sur la neige durcie. Seul. Le froid est intense, mais rendu en plein bois, quelle oasis de paix blanche ! Des pistes de lièvres rappellent que je ne suis pas seul, mais le silence règne là où le dieu Sylvain s'est établi. Le ciel bleu à travers les branches des arbres décharnés, les conifères chargés de cristaux resplendissants, le soleil qui sculpte les feuillus en deuil et les transpose en ombres spectrales, toute cette beauté a de quoi ravir le cœur d'un enfant sensible à la nature. Et remplir aussi sa solitude. Les poètes, j'imagine, en auraient long à révéler sur ce spectacle sauvage et évocateur.

En janvier, par grand froid, on coupe les billots transis avec la «scie ronde»¹ pour en faire des bûches d'une quinzaine de pouces. Celles-ci sont maintenant prêtes pour l'opération suivante : le fendage en bois de corde. Comme les mois de janvier et février sont une période où le cultivateur n'est pas trop occupé, c'est par étapes s'étendant parfois jusqu'en mars que papa va le fendre. L'exécution est d'autant plus facile que le bois est gelé. Il faut parfois un effort supplémentaire quand des nœuds sont coriaces. Alors on entend des «ahans» sonores et un immense tas de bois s'élève dans la cour, derrière la maison.

Pour nous faire plaisir, à nous les enfants, papa coupe quelques rondelles d'environ un pouce d'épaisseur à même les billots. C'est un jouet bien rudimentaire qu'on fait rouler sur le plancher de la cuisine ou dans le corridor qui mène aux chambres du deuxième étage. Le plaisir est là, mais le bruit aussi est de la partie. Il arrive parfois qu'on n'a pas le temps d'arrêter l'engin et alors il dévale l'escalier, marche après marche. Un tintamarre des plus discordants ! Nous devons à ce moment-là cesser le jeu car, malgré la patience de

nos parents, le tapage est incommodant et trouble la tranquillité dont ils ont besoin après leur journée de labeur.

Ce n'est qu'à la fonte des neiges, quand il ne reste que des plaques blanches ici et là, qu'on transporte le bois de poêle pour le corder. La terre est détrempée et une odeur rance nous enveloppe dès qu'on met le pied dehors : le sol gorgé d'eau puise dans la terre toutes les essences de la vie. Comme à cette époque la cour n'est pas irriguée par un drain, le traîneau rempli de bois laisse des ornières profondes dans le sol. Les sabots du cheval s'enfoncent aussi sur ce terrain fragile et glissant. Le bois est cordé tout près de l'enclos où on trait les vaches l'été ou encore dans un abri près du hangar, selon les époques. Le cèdre est mis à part et, au moment de l'allumage du poêle, il sera coupé en fines lamelles qui prendront feu en poussant de joyeux crépitements. Les rondins aussi seront réquisitionnés car ils sont bien pratiques en été pour que le feu qui sert à la préparation des repas ne jette pas trop de chaleur dans la cuisine.

* * *

La saison hivernale en est une bien spéciale chez le cultivateur. On resserre les liens, on reçoit la parenté et les voisins, on se colle aux plaisirs de la fratrie, on joue aux cartes. On s'enferme dans un nid pas toujours douillet. La froidure de cette saison, aujourd'hui honnie de bien des pantouflards que nous sommes devenus, dessine des spectres sur les vitres des fenêtres mal isolées, phénomène qui a si bien inspiré le poète Nelligan : «Ma vitre est un jardin de givre. Ah ! Comme la neige a neigé !»

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

1. Tiens, c'est justement le nom d'un chemin, celui de la Scie-Ronde, qui prend naissance juste devant la maison fleurie d'un pionnier et d'une pionnière de Mont-Laurier, Achille Lajeunesse et Gertrude Grenier (voir la photo ci-dessous).

Maison familiale des
Lajeunesse





Souvenirs d'autrefois avec Bernard Julien

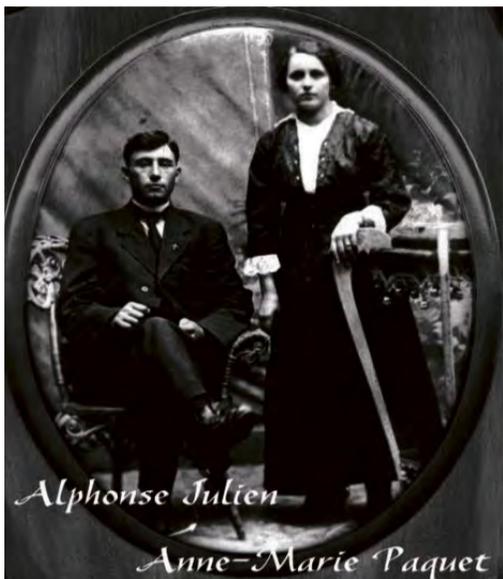
Mars, le mois des veaux

Pendant l'été, quand papa s'aperçoit qu'une vache est en chaleur¹, il amène dans l'enclos où on traite les vaches le taureau reproducteur, s'il n'accompagne pas déjà le troupeau. Certaines années, on n'a pas de géniteur, et c'est alors qu'on va chez notre voisin *emprunter* l'animal qui se dévoue intensément à la cause ! Aujourd'hui, c'est l'insémination artificielle, mais à l'époque on doit se fier à la nature. Et la nature n'hésite pas et est prolifique.

Graduellement, à l'automne, on cesse de traire les vaches qui ont reçu *la visite* du taureau pendant l'été et ont été fécondées. Ces dernières ont besoin d'un repos de quelques mois avant qu'elles ne mettent bas. Le temps de gestation, comme chez l'humain, est de neuf mois. Donc, on n'a plus à les traire. C'est dire que pendant l'hiver la besogne n'est pas trop longue à faire. Simplement donner du foin et de la moulée, mettre une litière (de la paille) dans le dalot et nettoyer ce dernier chaque matin, ce que papa réalise la plupart du temps après un bon déjeuner. Les années où toutes les vaches vèlent, on va chercher pour notre consommation le lait chez un de nos voisins. Après notre retour de l'école, un peu avant le souper, c'est le travail des plus jeunes d'aller quérir le liquide désiré.

Lorsque le mois de mars vient mettre un terme aux rigueurs de l'hiver, c'est l'arrivée des veaux. Papa surveille les animaux qui sont à la veille de mettre bas, et il lui incombe d'être présent le moment venu, même pendant la nuit. Je lis dans ses yeux et vois dans son comportement une certaine anxiété. Heureusement, la plupart du temps tout se passe bien. Parfois cependant le travail est mal amorcé et il doit alors «délivrer» l'animal, c'est-à-dire l'aider à vèler. Si le processus s'annonce dangereux pour la vie de la bête, papa fait venir quelqu'un du rang, plus expérimenté que lui pour exécuter cette intervention. Ce sont des situations inquiétantes et il trouve cette période pénible.

La naissance d'un veau est assez spectaculaire. Ces grandes pattes qui apparaissent soudain, ce corps plutôt maigre et gluant, longiligne, on se demande comment la génitrice a pu s'accommoder d'un tel fardeau. Et qui plus est le mettre au monde. Le petit veau se lève presque aussitôt, titube en



Mariage en avril 1919.

cherchant un équilibre précaire. Le nouveau-né cherche aveuglément le pis généreux qui le reliera à la vie. Je me rappelle aussi qu'on lui apprend vite à boire dans une chaudière.

Pour le renouvellement du troupeau, on garde deux ou trois veaux femelles (on les appellera taures ou génisses), et on en engraisse d'autres pour la viande. Ces veaux de lait sont vendus quand ils ont atteint une certaine pesanteur, et nous, nous en tuons un pour notre propre consommation. La viande est mise (cannée) dans des boîtes de métal que l'on scelle au moyen d'une *sertisseuse* qui est utilisée en partage avec les voisins. Pour les autres qui naissent maigrichons, chétifs et peu prometteurs, on les élimine.

* * *

Le printemps, c'est le renouvellement, la mise en place de toute la vie sur une ferme. Dans ces temps reculés, l'agriculture n'est pas une industrie comme aujourd'hui mais véritablement un art savamment appris par l'expérience personnelle et transmis par la tradition léguée par nos ancêtres.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

1) Quand j'étais jeune, je me demandais pourquoi certaines vaches faisaient des poussees en s'agrippant à la croupe d'une de leurs compagnes. J'ai vite compris, sans vraiment comprendre, l'astuce de la fécondation quand le taureau, montant la coquine, rendait la "chose" visuellement plus démonstrative que le manège de celles qui l'avaient précédé. Un des mystères qui tenaille la curiosité de tout enfant !

Enfant surveillant le repas des veaux.
Collection Bernard Plouffe de la SHGHL.





Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

Le temps des sucres

Chaque printemps, en collaboration avec l'oncle Arthur, notre voisin, papa entaille des érables pour transformer leur eau en sirop et en tire. Ils entaillent environ 900 arbres quand le temps s'adoucit et que les corneilles croassent gaîment dans l'air printanier, vers le milieu de mars. À l'aide d'un vilebrequin, ils percent un trou (parfois deux ou trois quand l'arbre est gros) puis y enfoncent un chalumeau auquel ils accrochent une chaudière. C'est là que l'érable laissera couler sa sève, cette eau légèrement sucrée.

Pour recueillir le précieux liquide, on va en raquettes d'un arbre à l'autre verser le contenu de la chaudière dans un seau qu'on transporte à bout de bras. L'eau d'érable sera transvidée de nouveau dans un tonneau installé sur un *sleigh*. Certaines années, pour tirer la voiture, on habitue un bœuf qui répond mieux à cette tâche, je crois, qu'un cheval. En effet, il se débrouille bien dans une neige qui n'a pas été suffisamment tapée. Et si le chemin défonce — ce qui est fréquent au printemps — un cheval peut facilement se casser une patte. Dresser un bœuf cependant n'est pas une chose aisée car il n'a pas les mêmes réflexes ni la même obéissance que celui qu'il remplace.

Pour faire bouillir l'eau d'érable dans une grande panne, on se relaie jour et nuit afin d'alimenter le feu en bois. Dans la cabane est étendue une paille qui sert de lit à celui ou ceux qui y passent la nuit. Papa m'y a amené une fois, après moult demandes, et ce fut une expérience inoubliable. Coucher sur la paille, dans une cabane isolée, en pleine noirceur, avec l'odeur de fumée qui envahit l'air ambiant, quelle joie ! C'est comme une fête, une sorte d'aventure. C'est aussi participer à un travail d'adulte.

En face de la cabane se dresse un abri pour préserver le bois des intempéries. Il est recouvert d'un toit en bardeaux sur lequel on aime grimper. Quand nos parents organisent une partie de sucre avec les oncles et les tantes, les cousins et cousines, il se révèle un endroit superbe

pour tout embrasser du regard, et les arbres et les gens. Il nous permet aussi de profiter au maximum des rayons du soleil printanier. Je me souviens du plaisir des adultes, qui ne sont pas toujours sages, de se « charbonner » le visage avec la suie produite par la combustion. Ce n'est pas tout le monde qui apprécie se retrouver noirci, mais tradition oblige ! La tire cependant, étendue sur des bacs de neige, régale tous les invités.

Ce qu'on aime surtout, c'est lorsqu'on fait, avec le sirop, du sucre d'érable. Nos parents possèdent des moules de différentes formes (des cœurs, des feuilles d'érables, des livres ouverts, etc.) qui diversifient la présentation de ce délice incomparable. Juste avant que le sirop ne devienne sucre, sur le bord de la panne, se forme ce qu'on appelle le sucre en grain — un pur délice — dont on s'empiffre souvent, même pendant la semaine sainte, temps de pénitence.

Je me souviens de ces voyages à la cabane à sucre où toute la famille prend place dans la voiture spécialement aménagée pour la circonstance. Parfois on doit passer dans des mares d'eau au creux des amas de neige, d'autres fois les lisses du traîneau tracent des ornières sur des plaques de terre apparues après des journées ensoleillées. Surtout me viennent à l'esprit ces matins froids où s'est formée sur la neige une croûte assez résistante pour nous porter. Ces matins-là — s'ils surviennent les samedis ou les dimanches —, nous les enfants, nous nous rendons à la cabane à sucre à pied, en plein champ, heureux de défier le poids de notre pesanteur. Je me rappelle aussi que la maîtresse d'école faisait parfois des crises de foie à cette époque de l'année, et alors on profitait du congé pour passer la journée à la cabane à sucre. La « maîtresse » n'avait pas, comme aujourd'hui, à s'embarasser de permissions officielles pour s'absenter en cas de maladie et trouver une suppléante. Autre temps, autres mœurs.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

Cabane à sucre (vers 1945)



Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

Les travaux connexes (1)

Il est des travaux commandés par les saisons qui reviennent à des périodes bien déterminées, tous les ans, mais il existe d'autres occupations qui sont régies, elles, par des besoins ponctuels ou nouveaux, par des projets de rénovations ou d'agrandissement. C'est ce qui fait que la vie de cultivateur ne laisse pas de place à l'oisiveté, ou simplement au loisir.

On doit veiller de façon régulière à ce que les rigoles¹ et les fossés irriguent bien la terre. Quand il s'agit des fossés de ligne, c'est-à-dire mitoyens avec la terre du voisin, on s'entend avec lui pour faire le travail en commun lorsqu'ils sont envahis par les herbes. On exécute cet ouvrage au moment où le terrain est plus sec pour ne pas patauger dans la boue. Pour ce qui est des rigoles, c'est surtout au moment des labours, ou au printemps après les semailles, qu'on les creuse.

Pour séparer la terre en différentes portions, on construit des clôtures en perches d'abord, puis en broche piquante ou à carreaux, selon les époques et les besoins. On regarde aujourd'hui avec une certaine nostalgie ces cloisons faites de perches entassées les unes sur les autres avec une symétrie toute calculée. Elles vont en zigzag pour mieux s'emboîter et être plus solides et nous, les enfants, nous comparons parfois notre habileté pour savoir qui peut marcher le plus longtemps en équilibre sur celles du dessus.

Certaines portions de terrain — plus rocailleuses — sont délimitées par ce qu'on appelle des clôtures de roches. C'est là qu'on va déposer celles qui sortent de terre et leur amoncellement fait un remblai qui empêche les animaux de traverser d'un clos à l'autre. Souvent des roches plus grosses y sont entassées depuis longtemps et poussent à travers ce remblai des framboisiers, et aussi ce petit fruit au goût amer — la myrtille

commune — qui laisse la bouche pâteuse et qu'on appelle «gueule noire». Y croissent aussi ces belles petites fleurs en forme de cloche (ancolies sauvages) de couleur bleu, blanc, rose ou violet et qu'on aime rapporter à la maison.

Ce qui est typique aussi de l'époque, c'est de voir en plein milieu des champs des tas de roches au centre desquels poussent des arbres ou des arbustes à fruits, comme le cenelier. Parfois on essaie de fendre les plus grosses roches avec une barre de métal afin de les déplacer. Si elles résistent, on fait des feux autour d'elles pour les rendre plus friables. En dernier recours, on met dans une fente un petit explosif qu'on amorce pour que le roc se désintègre. Tout ceci pour éliminer ces tas de pierres qui font perdre de l'espace et qui sont bien incommodants quand vient le temps des semailles, des labours et des récoltes. Quand arrivent les tracteurs, il est plus facile de se défaire des clôtures et des tas de roches qui avaient quand même leur côté archaïque et charmant.

Au fil des ans et des besoins, plusieurs bâtiments doivent être érigés ou entretenus pour répondre aux besoins de la ferme. Les murs de la vieille étable, qui datait de 1918, ont été refaits quelque 40 ans plus tard avec des billes de bois jointes entre elles par du mortier, ce qui lui conférait un air bien particulier. Un grand hangar à deux étages servait à entreposer les instruments aratoires de même que les voitures de promenades, dont une à six places qu'on appelait «Surrey», et une autre plus légère, nommée boghei, à un seul siège principal. Le grenier au deuxième étage était l'endroit idéal pour l'entreposage du grain.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

¹ Les rigoles sont de petits canaux peu profonds qui servent à irriguer le sol et qui peuvent être franchis facilement par les instruments aratoires.

Dans le champ, ici et là,
apparaissent des buissons.



Antoine Labelle

1833-1891

Antoine Labelle, un curé recruteur

Vers 1860, il n'était pas rare d'entendre parler en français québécois dans les villes de la Nouvelle-Angleterre. Les conditions de vie difficiles dans la vallée du Saint-Laurent incitaient les habitants à partir pour les « factries » de Montréal, mais plus d'un a traversé la frontière pour tenter d'améliorer son sort. Le curé Labelle, lors de ses ministères à Saint-Antoine-Abbé et à Saint-Bernard-de-Lacolle, était fortement préoccupé par cette situation et s'est affairé, tout au long de sa vie, à ouvrir des terres pour rapatrier le plus grand nombre de familles possible vers les cantons du Nord.

Mais le curé Labelle ne ciblait pas seulement les « Canadiens errants », il s'intéressait aussi à attirer dans son coin de pays toute personne intéressée à travailler pour le développement du Nord. C'est dans ce but qu'il a effectué deux voyages en Europe. Ainsi, pendant que d'autres religieux voyageaient principalement pour des raisons ecclésiastiques, Antoine Labelle avait pour but principal de constituer un mouvement de colonisation de la France vers les Laurentides et le nord-ouest canadien.

Ainsi, le curé Labelle quitte Montréal le 19 février 1885 pour revenir seulement à la fin d'août en présence de nombreux dignitaires et religieux français. Pendant ce voyage, commandé par le gouvernement du Canada, le curé Labelle rencontre les hauts dignitaires du Canada en Angleterre, Charles Tupper, et à Paris, Hector Fabre. Puis, accompagné de l'abbé Jean-Baptiste Proulx, futur vice-recteur de l'université de Montréal et ami des rédacteurs du journal *La Minerve*, il effectue une tournée en France et en Italie, où il rencontre plusieurs dignitaires et représentants des plus hautes sphères de l'Église catholique. À Rome, il fait la tournée de plusieurs collèges français et universités où étudient alors quelques futurs évêques et recteurs originaires du Québec.

Ce premier voyage ayant atteint ses objectifs, un deuxième est organisé en 1890. Celui-ci, qui dure huit mois, est



Félix Tisserand, pionnier de Chute-Saint-Philippe, est arrivé de France à la fin d'octobre 1902 et s'est établi à la chute Victoria l'année suivante. Il est photographié chez lui avec sa famille ainsi qu'avec des membres de la famille Charbonnier. Collection de la SHGHL.

aussi l'occasion pour le curé Labelle, de remercier le pape Léon XIII de l'avoir nommé protonotaire apostolique en 1889. Ces deux voyages ont connu tellement de succès que quelques-uns des interlocuteurs d'Antoine Labelle l'accuseront de vouloir dépeupler la France au profit d'un territoire propriété britannique, ce à quoi le curé répliquera qu'il ne souhaite que faire émigrer ceux qui ne souhaitent plus vivre en France et qui ne souhaitent pas s'embarquer pour l'Algérie.

Ces voyages en Europe ont porté leurs fruits. Plusieurs colons arriveront de France dans les décennies suivantes. Notons, entre autres, Félix Tisserand à Chute-Saint-Philippe ainsi que les familles Cornu à Nominique, Brun à Sainte-Véronique, Pécelet à L'Annonciation et Chamard à Mont-Laurier.

Les péripéties d'Antoine Labelle en Europe ont aussi laissé des traces, entre autres ses correspondances, que nous conservons à la Société d'histoire, ainsi que plusieurs chroniques publiées dans un journal fondé par Augustin-Norbert Morin (fondateur de Sainte-Adèle, Morin Heights et Val-Morin et premier ministre du Canada-Est), *La Minerve*.

Benoit Bourbeau, archiviste.

Sources : Gabriel DUSSAULT, *Le Curé Labelle*, Hurtubise HMH, 1983. Pierre COUTURE, *Antoine Labelle : L'apôtre de la colonisation*, XYZ éditeur, 2003. Jean TISSERAND, *En souvenir de Félix Tisserand colonisateur*, Chute-Saint-Philippe, 2006. Merci à M. Louis-Michel Noël, qui m'a mentionné l'arrivée de plusieurs familles européennes dans la région.

À ne pas manquer cet automne

Activités commémoratives gratuites offertes au grand public

15 octobre 2016

Spectacle *Labelle Légendes du Nord* à l'église de Notre-Dame-de-Pontmain – 20h

Jusqu'au 29 octobre 2016

Exposition collective *Habiter le Nord* au Centre d'exposition de Mont-Laurier

Dévoilement d'un haut-relief du curé Antoine Labelle - Prévu le 25 octobre 2016 à Mont-Laurier. Surveillez les médias !

Informations : www.125cureantoinelabelle.com





Souvenirs d'autrefois

Les travaux connexes (2)

avec Bernard Julien

Le seul fait d'avoir un troupeau de vaches laitières n'est pas toujours suffisant pour subvenir aux besoins des familles nombreuses de l'époque. Surtout sur l'initiative de maman, un premier poulailler pouvant contenir une centaine de poules a été construit au cours des années 1930, de même qu'une colonie pour l'élevage des poulets. Pour préparer le béton des fondations, on se sert d'un grand bassin appelé «brassin» pour y déposer ciment, sable et eau qu'on mélange à la petite pelle. On dépose ensuite cet amalgame — auquel on ajoute de petites roches — dans des formes qui assurent un solage bien droit. On utilise le même procédé pour le plancher, mais ce dernier est égalisé soigneusement à l'aide d'une planche mobile. Ce sont des opérations plutôt pénibles, compte tenu de la chaleur et de la célérité avec laquelle on doit les terminer. Puis c'est la construction en bois qui s'élève, une œuvre magnifique, d'autant plus que tous ces travaux s'exécutent à la main, sans machinerie spéciale.

Il ne faut pas oublier que tous les bâtiments de la ferme ont besoin d'entretien, surtout à l'extérieur. Arrive alors la période du chaulage. La chaux en poudre est délayée dans de l'eau puis est abondamment étendue sur les murs de la grange, des poulaillers et de l'étable. Cette dernière est aussi blanchie à l'intérieur — ce qui a pour effet de la désinfecter en plus de la rendre plus éclairée. Quand elles ne sont pas trempées par la pluie, ces bâtisses en imposent par la pureté de leurs lignes. Pour ne pas être de

reste, les piquets de clôture qui entourent la maison deviennent eux aussi plus blancs que neige.

Il me semble qu'il est bon de raconter ici comment se faisait l'élevage des poules pour la production des œufs. Maman, qui veut augmenter le revenu familial tout en prévoyant un avenir dans ce domaine pour un des garçons, en est l'instigatrice. Les débuts sont modestes, compte tenu des lieux et des moyens disponibles. À mon époque, c'est dans la cuisine d'été d'abord qu'on reçoit des poussins de quelques jours seulement qui arrivent par train de chez Bray en Ontario. Ils y demeurent quelque temps, puis on les transporte dans un bâtiment où une éleveuse les attend. Alimentée au bois ou au charbon, cette dernière offre chaleur et confort aux futures pondeuses qui s'abritent sous son dôme.

Au début de l'aventure, les poules sont libres de circuler dans la cour arrière de la maison pendant l'été. Certaines se font des nids secrets où elles espèrent un jour couvrir les œufs qu'elles ont pondus. Pas toujours facile de déjouer leurs plans, surtout que les cachettes sont nombreuses, principalement dans le maïs qu'on dresse près des cordes de bois quand arrive septembre. Parfois malheureusement quelques-unes s'avisent de traverser le chemin alors qu'une automobile passe. Résultat: une poule de moins qu'on doit «achever» et préparer pour ensuite la servir comme nourriture. Rien ne se perd au royaume des habitants !

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

¹⁾ On appelait «colonie» un bâtiment plus petit qu'un poulailler et qui servait à l'élevage des poulets jusqu'à ce qu'ils deviennent des poules pondeuses.



Cet automne à la SHGHL
Cours d'initiation
à la généalogie
17, 24, 31 octobre ou
14, 21, 28 novembre
Inscription ou information :
819 623-1900



Poules en liberté,
colonie et poulailler





Souvenirs d'autrefois

Les travaux connexes (3)

avec Bernard Julien

Avec l'automne, quand on entre définitivement les animaux dans l'étable, arrive le moment de tondre le bétail. Les poils devenant plus fournis en raison de la saison froide qui débute, il faut raser les bêtes puisqu'elles n'auront pas à affronter les rigueurs de l'hiver. C'est à l'aide d'une tondeuse (qu'on appelle *clipeur*) actionnée à la main qu'on exécute ce travail avant l'arrivée d'un appareil électrique.

Les cultivateurs de l'époque voient aussi à élever des animaux qui nourriront la famille pendant l'hiver. C'est vers le 8 décembre qu'on «fait boucherie», au moment où la température devient assez froide pour la conservation de la viande. On tue un cochon et aussi un bœuf et minutieusement on débite ces animaux pour en prélever tous les morceaux aptes à la consommation. Avec le sang du porc, maman fait le boudin et les tripes, une fois bien lavées, servent de gaine à la saucisse et au boudin. En plus, elle prépare des pâtés à la viande (tourtières), et avec le gras de l'animal, les fameuses tartes au suif dont on garde un souvenir d'autant plus grand qu'on n'a jamais — ou rarement — l'occasion d'en manger. Une fois les morceaux de viande bien préparés et classés par catégories, on va les placer dans les compartiments d'avoine dans le haut du hangar. C'est l'endroit idéal en cas de dégel — ce qui arrive une fois ou deux pendant l'hiver — car l'avoine garde au froid pendant trois ou quatre jours les aliments qui y ont été enfouis.

Avant l'hiver, on fabrique parfois le beurre qui sera lui aussi gardé au froid, si je me souviens bien, dans le grenier de la maison. Pour réussir, on doit au préalable séparer à l'aide du *centrifuge* le lait de la crème, et ensuite baratter cette dernière pour qu'elle devienne beurre. La «baratte à beurre» est cet

autre appareil qu'on ne voit plus de nos jours, sinon dans les musées, et qui requiert une bonne heure de travail pour qu'il mène à bien l'opération

Chez nos ancêtres, on essaie de se vêtir à moindre coût. Maman va coudre plusieurs de nos vêtements : des culottes, des chemises — doublées pour la saison froide —, des manteaux d'enfants, des vestons, des robes pour mon unique sœur et même des chaussures en drap pour l'hiver. Comme on n'est pas riche, c'est souvent avec les manteaux des plus vieux, les habits d'adulte et aussi avec du *linge* qui nous est donné (qu'on utilise parfois tel quel) que maman va, après avoir décousu le tissu, nous habiller confortablement. Pour l'aider dans son travail, elle a recours à une cousine que je ne nommerai pas par égard à sa mémoire car on l'appelait sans malice, avec notre spontanéité d'enfant, «la p'tite jument». D'ailleurs, on appréciait beaucoup sa visite, surtout quand elle venait glisser avec nous en luge sur la crôte et même faire du ski.

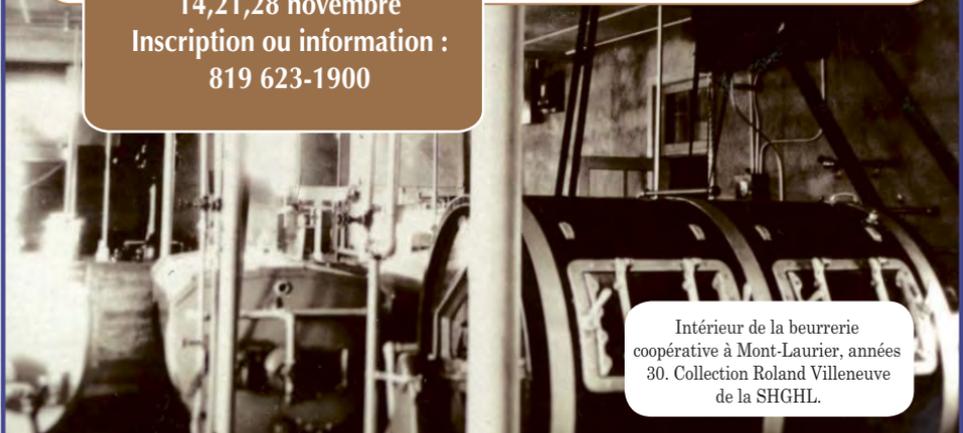
Toujours par souci d'économie, maman va utiliser des poches de coton qui ont contenu du sucre ou de la farine pour confectionner des nappes, des draps, des oreillers, des linges à vaisselle et même des chemises. Une fois qu'elle a fait disparaître les caractères d'imprimerie par des lavages sévères et répétés, elle les taille et les assemble pour créer le morceau désiré. Plus tard, avec patience et minutie, ma sœur va enjoliver les nappes et les taies d'oreiller par des motifs de broderie au point de croix. On sait, surtout en ces temps anciens, enjoliver de ses mains les matériaux utilisés.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

¹⁾ Tuer un cochon est tout un cérémonial. Bien maintenu, on le saigne en prenant soin de récupérer le sang, puis on le plonge dans un bassin d'eau chaude avant de le suspendre la tête en bas pour récupérer tous les morceaux comestibles. Le cri de l'animal, au moment de l'exécution, donne des frissons tellement il déchire l'air d'une détresse quasi-humaine



Cet automne à la SHGHL
Cours d'initiation à la généalogie
14,21,28 novembre
Inscription ou information :
819 623-1900



Intérieur de la beurrerie
coopérative à Mont-Laurier, années
30. Collection Roland Villeneuve
de la SHGHL.





Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

Les travaux connexes (4)

Pendant l'hiver, maman va filer la laine des moutons pour pouvoir tricoter des chandails, des bas, des mitaines et des foulards. La laine en vrac est achetée le plus souvent chez un voisin qui fait l'élevage de la bête. Le ronron du rouet que maman manie avec habileté réchauffe les longs après-midi d'hiver. Scène évocatrice d'un temps révolu mais combien chargé d'histoire. C'est sur le dévidoir qu'on enroule la laine ainsi produite avant d'en faire des pelotes pour usage ultérieur. Les différents vêtements tricotés sont ensuite teints pour répondre aux besoins esthétiques de l'époque. Le plus souvent cependant on trempe dans la teinture les écheveaux de laine avant usage, ce qui permet de donner deux couleurs ou plus au produit fini.

Les morceaux de linge qui ne sont plus utilisables, on les découpe en lanières qui servent à confectionner des catalognes. Comme on n'a pas de métier à tisser, maman donne la commande à des dames fermières qui excellent dans cet art. Nos couvertures de lit offrent confort et élégance tandis que des lisières plus étroites de catalognes servent de décoration et de protection au plancher. C'est encore avec des restes de vêtements usés que sont tressés des tapis placés près du seuil d'entrée et devant le lavabo. Enfin un travail plus délicat fait avec des retailles de linge exige une grande habileté: les courtepointes. Il s'agit de faire des couvre-lits en assemblant des morceaux de tissus de formes géométriques différentes. Ce travail demande de l'habileté, de la patience et un goût esthétique certain.

Le lundi matin, c'est le lavage hebdomadaire. Comme l'eau qui provient du robinet est «dure», on recueille dans un grand baril qu'on appelle *tonne* celle qui tombe du ciel et qui glisse sur le toit de la cuisine d'été. Cette eau «douce» est chauffée sur le poêle pour être ensuite déposée dans la laveuse électrique. Pour essorer les vêtements

qui sortent de la cuve, on les passe dans le «tordeur» puis on les étend sur la corde qui va de la galerie arrière de la cuisine à un poteau spécialement planté pour cet usage. Certains morceaux de linge sont posés directement sur l'herbe où ils séchent sous l'action du soleil.

Pour les vêtements qui se portent le dimanche, comme les chemises et les *surplis*¹ pour enfants de chœur, maman doit les repasser soigneusement avec de petits fers qu'on réchauffe sur les ronds du poêle. Pour qu'ils gardent leur forme de façon impeccable, maman les empèse avec de l'empois (amidon). Pour les habits - pantalons, vestons -, il faut les presser souvent car le tissu se froisse facilement. Avec un linge humide placé entre le fer et le tissu, elle passe et repasse le fer pour que le *pli* soit bien droit et durable.

Ainsi se termine la série Le cycle des saisons. Elles conditionnent l'emploi du temps du cultivateur, prisonnier en quelque sorte de leurs caprices et de leurs humeurs. Il doit donc composer avec les éléments de la nature. Je pense qu'il faut louer, sans tomber dans la nostalgie du «bon vieux temps», la bravoure, la ténacité, la sagesse et la clairvoyance de nos aïeux.

Mais comment vivaient au quotidien les Canadiens-français au milieu du 20e siècle ? Ce sera le sujet de mes prochaines chroniques en pénétrant dans l'intimité d'une famille dont j'étais le benjamin. Le nid familial, les rites et coutumes de toutes sortes, la petite école, l'alimentation et bien entendu la religion formaient le tissu par lequel nous étions réunis comme, je peux l'imaginer, l'étaient toutes les familles du Québec rural.

¹ Le *surplis* est un vêtement ample, blanc, à larges manches, qui descend à mi-jambe et recouvre la soutane du prêtre et des enfants de chœur.



Cet automne à la SHGHL
Cours d'initiation à la généalogie
14,21,28 novembre
Inscription ou information :
819 623-1900

Pour communiquer avec Bernard Julien :
nad.bernard@tlb.sympatico.ca



Carder et filer la laine nécessaire au besoin de la famille était une occupation courante dans plusieurs familles. Collection Théodore Crépeau de la SHGHL.





Antoine Labelle

1833-1891

L'héritage agriculture et industrie



La rivière du Lièvre et le moulin à scie avant la construction de l'usine hydro-électrique à Mont-Laurier. Source : collection de la SHGHL.

À une époque où plusieurs membres du clergé rêvaient d'une vie sur la terre cultivée pour les Québécois, Antoine Labelle flairait déjà l'importance des centres industriels comme marchés locaux pour écouler et transformer les produits issus de l'agriculture.

Ainsi, lors de son premier voyage à Mont-Laurier, le curé Labelle remarque immédiatement le potentiel énergétique du rapide de l'Original. C'est autour de celui-ci que se fera d'ailleurs le développement de Mont-Laurier. On n'a qu'à penser à la vieille meule, vestige des premiers moulins à eau, aux moulins à scie de Joseph Limoges et de Sam Ouellette, aux digues d'Honoré Matte et de Jean-Baptiste Reid, à l'Électrique de Mont-Laurier et à toutes les entreprises auxquelles elle a apporté l'électricité. Partout dans la région, plusieurs moulins à scie pousseront comme des champignons : Fortunat Meilleur à Ferme-Neuve, Adrien Meilleur

à Val-Barrette, Andréa Villani au rapide des Italiens, Ernest Viger à Brunet, puis à Val-Viger, Delphis Prévost à Grand-Remous, etc.

Mais comme ailleurs au Québec, d'autres industries qui connaîtront un développement très important sont celles qui transforment les produits laitiers, pensons aux laiteries, aux beurreries et aux fromageries. Avant l'invention des camions réfrigérés, ces industries devaient être locales.

C'est ainsi que, dotées de petites villes et centres industriels, les régions de la Lièvre et de la Rouge peuvent canaliser leurs produits agricoles vers un marché local solide. Mais l'atout principal de la région au début de son développement est le chemin de fer. En effet, autant le chemin de fer a permis aux touristes de profiter des montagnes de Saint-Sauveur ou de Tremblant ou des forêts giboyantes de la région de Mont-Laurier et du Baskatong, autant il a permis aux briques, contreplaqués et billots produits localement d'atteindre Montréal et le reste du Québec.

Benoît Bourbeau, archiviste.

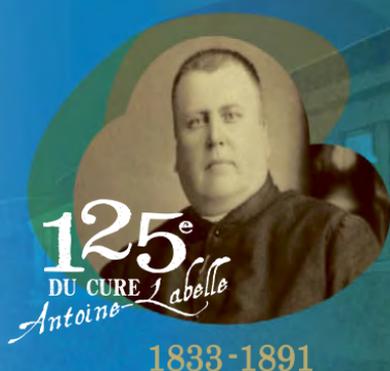
Sources : Luc COURSOL, Histoire de Mont-Laurier Tome I, Mont-Laurier, l'Artographe, 1985; Lorraine ROBITAILLE THIBEAULT, Les deux côtés de la rivière : Grand-Remous Historique canton Sicotte, 1982; Pierre COUTURE, Antoine Labelle : L'apôtre de la colonisation, XYZ éditeur, 2003.

À ne pas manquer en novembre
Activités commémoratives gratuites offertes
au grand public

À Mont-Laurier, dévoilement
d'un haut-relief du curé Antoine Labelle

Surveillez les médias !

Pour plus d'informations
www.125cureantoinelabelle.com



1833-1891



Souvenirs d'autrefois

avec Bernard Julien

La vie au quotidien

Ce qui fait le lien entre les membres d'une même famille, ce qui lui donne son essence même et son âme, ce sont tous ces petits riens qui tissent au fil des jours une indéfinissable intimité. Comme ces briques qui, unies par le mortier, contribuent à l'édification d'un monument.

La maison familiale, cette grande bâtisse aux mille secrets, est le témoin de nos joies, de nos peines, de tous ces moments où nous vivons au quotidien. C'est là qu'on fait nos premiers pas, hésitants, qu'on balbutie nos premiers mots, souvent audibles seulement par les proches, c'est là qu'on doit apprendre à composer avec la fratrie et l'autorité parentale. Et devenir adulte, s'affranchir. Elle est aussi ce formidable lieu de rencontre qui réunit parenté et voisinage, sans distraction ni diversion par la télévision et aujourd'hui par les tablettes numériques et les téléphones dits intelligents. Autour de la table, non seulement nous apaisons notre faim, mais nous passons de longs moments à discuter, à rédiger nos devoirs et apprendre nos leçons, à jouer, à dessiner, etc.

Certains événements marquent plus intensément les grandes périodes de l'année. Ainsi Noël supplante les autres fêtes par son atmosphère joyeuse et sa féerie digne des contes de fées, moments riches en surprises surtout pour les enfants. Pâques nous ramène à une dimension religieuse austère qui dirige le plus souvent la vie de chacun dans ce lointain passé. Le Mardi gras, la sainte Catherine et le temps du jour de l'An sont des occasions profanes d'égayer un peu la vie fruste et sévère de l'époque.

La période estivale qu'on passe au grand air apporte ses travaux mais aussi ses moments de détente dans la nature (repos à l'ombre de grands feuillus, promenades dans les bois, jeux extérieurs qui rallient

les enfants du rang) tandis que la saison froide est propice aux loisirs intérieurs et aux échanges.

Notre vie de tous les jours est fortement – et presque uniquement – basée sur la famille. Famille tissée serrée, à cette époque glorieuse où se créent des liens indéfectibles entre frères et sœurs mais où naissent parfois des rivalités qui peuvent durer des années. Les moindres détails marquent nos pas, et les coutumes ont une importance primordiale. Elles sont comme des balises qui bordent notre route et une caution à nos actes. Rien de l'extérieur ne vient perturber nos existences qui se déroulent sous le signe de la continuité et de la tradition.

La vie au quotidien, c'est l'alimentation qui varie avec les époques. S'il n'y a pas abondance de variété chez le cultivateur, on ne connaît pas de pénurie quant à la qualité des légumes et de la viande. La vie au quotidien, c'est aussi la petite école pour les fils et filles de cultivateurs, cette institution qui regroupe quantité de jeunes de la première à la neuvième année avec la même maîtresse, de quoi fournir un bon apprentissage à la vie de société. La vie au quotidien, c'est la religion, omniprésente, qui étend ses tentacules dans toutes les sphères de la société et qui influence les valeurs morales de chacun.

Pour bien comprendre la vie intime des gens d'autrefois, cette nouvelle série de chroniques qui fait suite aux Cycles des saisons tentera d'apporter une représentation de ce qui animait les familles terriennes dans leur existence de tous les jours, et ce à la lumière de ce que j'ai vécu dans un milieu qui représentait, je pense, les standards de cette époque.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca



14, 21 et 28 novembre
Cours d'initiation à la généalogie
Encore quelques places disponibles
Inscription ou information:
819 623-1900



Source: P96 Fonds Famille Godard



Souvenirs d'autrefois

avec **Bernard Julien**

La maison - 1^{re} partie

Notre maison «paternelle» a été construite avant le mariage de mes parents célébré le 29 avril 1919. L'extérieur est fait de bardeaux sur toute la surface des murs et de la toiture. Des bardeaux qui devront patienter plusieurs années avant d'être teints. Elle comprend deux étages complets, avec une chambre au rez-de-chaussée, celle des parents, et quatre au second étage. De ces quatre chambres, l'une d'elles qu'on appelle le grenier sert surtout à l'entreposage de divers objets. C'est dans cette pièce qu'un coffre de bois reçoit les vêtements qui ne sont pas de saison. Pour éviter que les insectes ne se mettent à gruger le tissu, des boules à mites sont déposées ici et là à travers le linge. Nous les six garçons, nous couchons, à l'époque où nous sommes tous à la maison, deux dans le même lit. Ces grands lits, à tête élevée, pourvus de matelas de plumes et d'oreillers du même matériau. Dans chaque chambre, une commode ancienne faite de bois ouvragé et, dans celle de ma sœur, comme il se doit, un chiffonnier surmonté d'un miroir.

La pièce principale du premier étage, celle où nous nous retrouvons presque constamment, c'est la cuisine. Elle est séparée, par des portes coulissantes vitrées, d'une salle qu'on tient fermée et que maman convoite à mesure que nous, les enfants, nous grandissons. C'est là qu'est installé le magnifique buffet qu'on appelle «sideboard» et dans lequel on trouve les principaux trésors de la maison : lettres, portraits, papiers importants, nappes de fantaisie, bonbons, etc. Un petit salon austèrement meublé et toujours fermé ne sert que pour la visite annuelle de Monsieur le curé, qui aura droit également de franchir la porte avant, privilège rarissime. La visite «ordinaire», elle, on la reçoit par l'entrée latérale.



*Maison paternelle
vers 1960*

Le poêle à bois, qui sert au chauffage de la maison et à la cuisson de la nourriture, est pourvu d'un long tuyau qui traverse une partie de la cuisine et contribue à dispenser la chaleur dans la pièce. Pour l'entretien du feu, on alimente l'âtre avec de l'érable, du bouleau ou du merisier qu'on a déposé dans un petit caveau appelé «la boîte à bois». Comme c'est la seule source de chaleur dans la maison, il est toujours réconfortant de se tenir près de lui pour déjouer les courants d'air qui proviennent en hiver des portes et des fenêtres. Pour se tenir plus au chaud, on dépose parfois ses pieds sur la *bavette* du poêle ou encore sur la porte du fourneau qu'on ouvre pour que la chaleur se répande dans la maison. Nous, les enfants, il nous arrive de nous asseoir sur la partie du poêle qui recouvre le réservoir d'eau chaude et qu'on appelle le «boiler». La nuit, juste avant de se coucher, papa doit mettre de bons morceaux de bois pour que l'appareil fasse son travail une bonne partie de la nuit, bien qu'il doive l'alimenter avant le matin quand il fait trop froid. Au moment du lever, c'est plutôt frisquet dans la maison, mais elle se réchauffe vite quand on attise de nouveau le feu.

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

¹ Ça me fait penser au célèbre «Swing la bacaisse dans l'fond d'la boîte à bois», qui signifie de laisser son instrument de travail (la bacaisse est un tissu qui servait à transporter le bois) pour se joindre à la fête.



Une autre maison de ferme, celle d'Evariste Forget, rang du canton Campbell, 1909-1939. Source : collection Rolland Forget de la SHGLL.



La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

**Histoire & patrimoine
Généalogie**
Centre d'archives privées agréé

www.genealogie.org/club/shrml



Souvenirs d'autrefois

avec **Bernard Julien**

La maison – 2^e partie

À une certaine époque, les murs en frêne et le plancher de la cuisine sont vernis et, avec le temps, cet enduit devient très foncé. Ça crée un environnement sombre et peu chaleureux qui indispose grandement maman. Aussi entreprend-elle autour des années '40 d'égayer ces murs de couleurs plus rafraîchissantes, en émail lustré. Et cet ouvrage, elle l'effectue de façon périodique, surtout que la fumée du poêle noircit de façon visible murs et plafond. Les chaises que papa a confectionnées lui-même, et dont le siège est natté d'écorce d'orme, elle les embellit en leur donnant souvent deux teintes différentes pour en varier les effets. On perçoit, chez nos ancêtres, ce besoin d'esthétisme qui transcende les frontières de la pauvreté.



Chaise fabriquée par mon père (vers 1920)

Le plancher de bois franc du premier étage requiert beaucoup de soins. C'est le lavage presque hebdomadaire et le vernissage tous les ans. Plus tard, quand il est recouvert d'un prélat incrusté, maman utilise une cire en pâte pour en faciliter l'entretien et le rendre plus brillant. C'est nous les enfants qui avons le plaisir de lui donner son lustre : avec des bas ou des morceaux de laine, on glisse sur le plancher pour étendre uniformément l'enduit. Presque un jeu !

Dans la cuisine, maman trouve qu'elle manque d'armoires pour ranger la vaisselle et serrer la nourriture. Elle sent aussi le besoin d'apporter des changements, d'ajouter des placards dans certaines pièces pour déposer les vêtements. Papa serait assez habile pour faire ces modifications, mais je pense qu'il préfère les grands ouvrages, comme la construction de bâtiments, à ces besognes plus délicates. Ces travaux sont donc confiés à un ouvrier du rang.

Pour descendre à la cave où on remise les pommes de terre, certains aliments comme les confitures et conserves, les caisses d'oranges, le quart¹ de pommes et le fameux saloir (pour le lard salé), on doit lever une trappe assez pesante pour descendre l'escalier. L'endroit est frais et très humide car aucun chauffage n'atténue cet inconfort et le sol n'est pas recouvert de ciment. La trappe qui nous y conduit, camouflée dans

un réduit non éclairé qui sert à entreposer balai, mophe et vadrouille, on ne doit pas oublier de l'abaisser, sinon c'est dangereux de trébucher. Ce qui m'est arrivé un jour où j'ai atterri sans escale près du caveau à patates. Aucune séquelle, du moins je le pense...

Ce n'est que dans les années '45 qu'on aura enfin les toilettes. Auparavant, c'est dans un pot de chambre qu'on doit satisfaire ses besoins naturels. Pour nous les garçons, l'étable est un endroit idéal pour ces exigences, de même que derrière les bâtiments pendant l'été. L'hiver, je me souviens qu'on vide les pots de chambre dans un banc de neige où on a aménagé un trou, et le printemps venu, on enlève ces dépôts pour les jeter sur le tas de fumier. Pour s'essuyer, — excusez-moi d'entrer dans les détails — c'est du papier journal ou encore des brins de foin ou de paille qu'on utilise, et parfois de la neige... C'est dire l'inconfort de la manœuvre mais quand un oncle acquiert une épicerie au village de Pont-Rouge, c'est le grand luxe. Il nous fait cadeau des papiers de soie qui enveloppent les oranges pour remplacer ce qu'on utilisait jusqu'alors : le papier est plus doux, mais peu absorbant...

nad.bernard@tlb.sympatico.ca

¹ Mot employé au XIX^e siècle pour désigner un petit tonneau ou baril



Une autre maison de ferme, celle d'Evariste Forget, rang du canton Campbell, 1909-1939. Source : collection Rolland Forget de la SHGHL.



La Société d'histoire et de généalogie
des Hautes-Laurentides

**Histoire & patrimoine
Généalogie**
Centre d'archives privées agréé

www.genealogie.org/club/shrml



Antoine Labelle

1833-1891

L'héritage train et tourisme

Il était impensable de terminer cette série de chroniques dédiées au curé Antoine Labelle sans parler encore une fois du P'tit train du Nord.

D'abord une voie de pénétration pour les touristes, ce chemin de fer a permis, parfois indirectement, le développement de toute la région. Avant même sa construction, le chemin de fer a provoqué le développement de Ferme-Neuve. En effet, le tracé projeté pour accueillir le « Dragon noir » a souvent changé d'endroit. D'abord prévu pour rejoindre le Manitoba via Rivière-Désert (Maniwaki) et Kiamika (en longeant le chemin Chapleau), le projet a été modifié ensuite pour plutôt traverser Ferme-Neuve en longeant le chemin Gouin. Finalement, à la suite du travail acharné du curé Génier, le chemin de fer a suivi en grande partie la vieille route 11, à l'exception de la section située entre Guénette et Val-Barrette.

Selon les vues du curé Labelle, Nomingue était destinée à devenir le siège du nouveau diocèse des cantons du Nord et Ferme-Neuve, la capitale de la région de la Haute-Lièvre. Le moulin à scie d'Augustin Doré et Toussaint Cloutier (aujourd'hui Max Meilleur), l'Hôtel Central de M. Éthier (qui deviendra Le Château des Laurentides) ont ouvert dans l'espoir de voir le train amener des amateurs de chasse et de pêche et retourner du bois à Saint-Jérôme et Montréal. Même si le train n'est jamais arrivé à Ferme-



Joseph Perron, Henri Perron (derrière le panache), Ménard (1964). Source: Fonds P27 Alcide Boudreault.

Neuve, les touristes s'y sont quand même rendus grâce à l'autobus de M. Godmer qui reliait son hôtel (Le Château des Laurentides) à Mont-Laurier. Plus au sud, c'est le Domaine des Pins Rouges, au bord du lac des Écorces, qui accueillait les touristes arrêtant à Brunet.

Aujourd'hui encore, le P'tit train du Nord fait la joie des touristes, mais d'une autre façon. Après une période morte de quelques années, des actions ont été entreprises pour retirer les rails et les dormants, puis pour paver plusieurs sections d'une nouvelle piste cyclable. Celle-ci a gagné plusieurs prix et constitue aujourd'hui un moteur économique important, un joyau qui fait la fierté de toute une région.

Benoît Bourbeau, archiviste

Sources : Chambre de Commerce de Ferme-Neuve, L'économie d'hier à aujourd'hui à Ferme-Neuve, Ferme-Neuve et Mont-Laurier, L'Artographe, 2001; Société d'histoire et de généalogie des Hautes-Laurentides, Circuit historique Sur les traces du Curé Labelle, 2016.

