

## Une journée de travail à la Boulangerie Beaumont

Située sur la rive nord de la rivière au pied de la côte à Savard, la boulangerie Beaumont a été longtemps dans le paysage de Ste-Catherine. L'odeur du pain qui cuit enrobe le village. Le commerce est fondé par Pierre Beaumont (1875-1954), boulanger-marchand du village et petit-fils de Joseph Beaumont (1837-1907), cultivateur. Le commerce est repris par la suite par son fils Charles-Eugène (1905-1969). Laissons Conrard Beaumont nous raconter une journée de travail.

À 6 heures du matin, alors que j'avais 14 ans, je commençais ma journée de travail à la *Boulangerie Beaumont* située où se trouve, aujourd'hui, la cour de la quincaillerie BMR. C'était à l'été 1965.

Dès cette heure hâtive, ma première tâche était de nettoyer le mixeur qui avait servi à mélanger le pain au levain, durant la nuit. Ça se devait d'être impeccable selon les attentes du boulanger, monsieur Charles-Eugène Beaumont.

### La « Galette Beaumont »

Une fois ce travail accompli, c'était la préparation de la pâte de la réputée *Galette Beaumont* avec farine, malt, raisins et assaisonnée d'un peu de bière, ce qui donnait une consistance moelleuse au moment de la cuisson.



Conrard Beaumont  
Crédit photo : Joseph-  
Albani Pélisson

Pour ce faire, on utilisait le mixeur que j'avais préalablement nettoyé. Le secret, c'était dans la manière de pétrir chaque galette. Puis, venait l'étape des chambres à vapeur pour faire lever la pâte deux ou trois fois en alternance avec le pétrissage. Enfin, le four était prêt à accueillir cette préparation sucrée.

Une fois cuite, à l'aide d'un pinceau, je badigeonnais chaque galette avec de l'eau sucrée. Puis, je les enveloppais avec un papier transparent sur le quel je posais une étiquette *GALETTE BEAUMONT*.

### Les beignes au miel

Suivaient les beignes au miel. On façonnait ces friandises avec le rouleau à beignes. Il y avait 90 % de sucre blanc mélangé avec de l'eau, brassé à bras nus et 10 % de miel utilisé avec parcimonie. À l'aide d'une petite branche, monsieur Beaumont tournait les beignes dans le récipient durant la cuisson et moi, je les imprégnais de ce sucre, lequel mélange faisait office de miel pur.

### Les brioches aux framboises

Après ce délice, c'était au tour des brioches aux framboises. Le trou pour accueillir la confiture était délicatement fait avec un marteau qu'on avait pris soin de bien nettoyer avant de procéder. Croquignoles réalisées, il était temps de dîner.

### Ménage

L'après-midi était occupé à faire le ménage. Qui dit pain dit farine et avec la farine, il y a de la poussière. J'astiquais donc les appareils qui avaient servi à la confection du pain, balayer le plancher et j'installais le comptoir pour accueillir la clientèle friande de pains chauds et de desserts. Tous les deux jours, j'huilais les tôles qui servaient pour la prochaine cuite de pains.



Crédit photo : Joseph-  
Albani Pélisson

## Petits pains ronds

Le samedi, on cuisait des petits pains ronds destinés à l'Auberge des Pins qu'ils servaient au repas des mariages.

## Tranchage

La journée se terminait avec le tranchage de la cuite du matin en ayant pris soin de la laisser refroidir toute la journée. On coupait la production de pains avec une trancheuse mécanique et on l'enveloppait avec un papier ciré.

## Rémunération

La journée de travail prenait fin à 18 heures avec un salaire hebdomadaire de 27,00 \$. À 14 ans, j'étais content et fier de gagner cette rémunération. Le lendemain, c'était à recommencer, et ce, 6 jours par semaine, 72 heures/semaine ce qui représentait 0,38 \$ de l'heure. C'était en 1965 alors que le coût de la vie était différent.

Voilà la boulangerie de campagne où on desservait aussi la clientèle porte à porte. Le boulanger apportait dans les rangs le pain quotidien accompagné des nouvelles du village.

## Anecdotes

Dû au bruit que faisaient les appareils en fonction, lorsque monsieur Beaumont voulait nous interpeller, il nous garrochait une boule de pâte par la tête. C'était sa façon originale d'attirer notre attention.

Un jour, alors que je manipulais la pâte, un stylo accroché à mon tablier resta collé à la pâte et suivit les différentes étapes jusqu'à la cuisson. Le lendemain, un client est revenu avec un pain à *pâte bleutée* et il demanda à monsieur Beaumont : « *Depuis quand vous mettez du bleu à laver dans votre recette ?* ». C'était la farce du jour.

Monsieur Beaumont connaissait de mémoire les différentes recettes de pain et de galette. C'était un homme blagueur qui improvisait selon son humeur du moment. Il aimait jouer des tours et avait la répartie facile. Il était un homme apprécié de sa clientèle et avait toujours une histoire pour nous faire rire. Son chien était son fidèle compagnon. Nous n'avions qu'à toucher l'épaule du maître pour que le chien gronde.

Les journées à la boulangerie étaient une partie de plaisir. Avec monsieur Beaumont, il fallait accepter d'être la moquerie du moment. Il acceptait la réplique, sachant très bien qu'à tout coup, il y aurait un retour bien mérité.

Avec Pierre Beaumont, le fourneau à pain était chauffé au bois. C'était du temps où les catherinois(es) prenaient le temps d'apprécier la vie.

Conrad Beaumont

Pour la Société d'histoire catherinoise

Le livre ***Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier, au rythme de l'eau*** est en vente dans toutes les librairies, mais également au Service des loisirs de la Ville de Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier au coût de 32,00\$ plus taxes.

