7e édition 17 septembre 2017

PATRIMOINE DE SAINT-DAMIEN

Préface

La Fête des Récoltes de Saint-Damien est heureuse de participer aux fêtes de 150ième anniversaire de Saint-Damien.

Nous avons donc créé une exposition de photos sous le chapiteau de la Fête des Récoltes.

Parmi les centaines de photos reçues, nous avons choisi vingt photos représentant la relation de nos ancêtres avec la nourriture.

Les photos servant à l'exposition ont été gracieusement fournies par des résidents de Saint-Damien ou par des personnes dont les parents ont vécu à Saint-Damien.

C'est avec fierté que nous vous présentons ce choix de photos, de même que le livret-souvenir qui les accompagne.

Que mangeaient nos ancêtres? Où était la nourriture?

Elle était dans les jardins, dans les champs, dans les caveaux, dans la forêt et dans les cours. Chaque cultivateur défrichait et cultivait sa terre. On y semait des céréales, du blé, de l'avoine, du seigle et du sarrazin. Les jardins fournissaient les légumes et les pommes de terre. On cueillait les fruits sauvages, on chassait, on élevait des animaux de ferme pour le lait, les œufs, et à l'automne on faisait boucherie. Le porc était un aliment recherché et toutes les parties de l'animal étaient mises à contribution. Bœuf, mouton, chèvres et poisson venaient compléter le tout. Le sirop d'érable et la mélasse noire procuraient des douceurs et servaient souvent à la fabrication des desserts.

Texte et recherche généalogique : Diane Thibault

Éditeur : Fête des Récoltes

Mise en Page : Diane Thibault

Photos fournies par : Fleurette Baril, Yves Baril, Andrée Croisetière, France Desormeaux, Pauline Dubeau, Jeannine Frappier, Nicole Robert, Roger Tellier, Diane Thibault.

À droite le moulin à bois de Dosithée Dénommée
Au centre la maison au toit pointu est la beurrerie
À côté de la beurrerie, la boutique de forge
En 1923, Wilfrid Baril, forgeron (époux de Mélanie Lippé) y élève huit de ses douze enfants
En 1946, l'ainé des fils de Wilfrid, Lionel Baril, forgeron, prend la relève et y demeure
Lionel est toujours résident des lieux, fier de plusieurs récits et de ses 92 ans

Saint-Damien-de-Brandon en 1920

La fondation de la paroisse de Saint-Damien est reliée à l'arrivée du premier curé, à l'ouverture des registres paroissiaux et à la construction de l'église en 1867.

L'ouverture des registres s'est faite le 19 octobre 1867. Le premier acte à être signé a été le baptême de M. Joséphine Brault le 20 octobre 1867. Elle était la fille de Joseph Brault et Angèle Rocheleau. Son parrain était Hercule Maxwell et sa marraine Brigitte Shay, épouse de Hercule Maxwell. Le baptême a été fait par J.J. Desautels, prêtre et premier curé de la paroisse.

L'érection canonique de la paroisse a eu lieu le 28 août 1869 et l'érection civile le 6 septembre 1870. Le tout a été ratifié par le législateur le 20 mars 1871.

Recherche : Diane Thibault
Photo de Yves Baril

Saint-Damien-de-Brandon, 1940-1950

Le temps des sucres

La récolte de la sève d'érable est certainement une des plus vieilles traditions de notre pays.

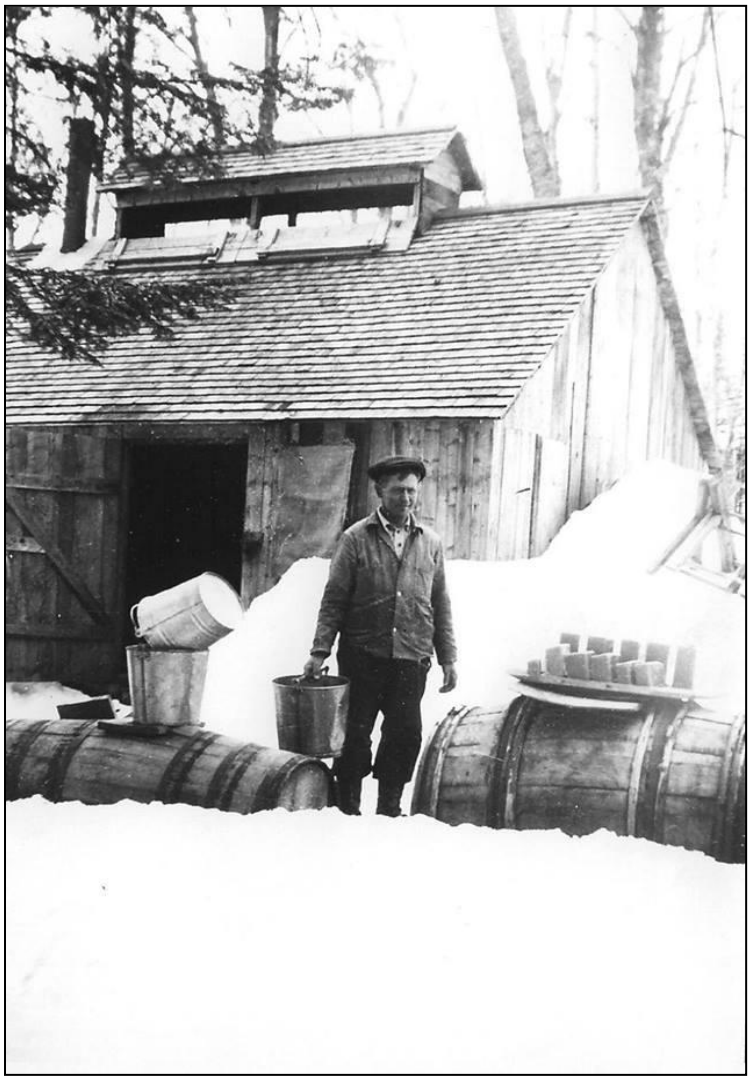
Anciennement, le travail des sucres requérait la présence de tous les membres de la famille. Le travail était urgent, car la sève n'attend pas. On ramassait goudilles, chaudrons, tonneaux et on montait à l'érablière. Comme on peut le soupçonner, ces corvées tournaient assez rapidement en partie de plaisir où, en quatre chansons, on se remplissait l'estomac de trouvailles gastronomiques assez surprenantes: jambons, crêpes, lard, œufs au sirop, sans parler des "oreilles-de-chrisse" ou des délicieux "grands-pères".

Source: Desautels Yvon, *Les coutumes de nos ancêtres*, Édition Paulines.

La famille Tellier en 1943 faisant du sirop d'érable à la méthode artisanale

Photo de Jeannine Frappier

Le temps des sucres...



Joseph Tellier
À la cabane à sucre de Charles Comtois sur le 9e rang

Joseph Tellier est né le 24 septembre 1878 à Joliette St-Charles Borromée. Il épousa Délia Comtois le 20 août 1901 à Saint-Damien. Ils auront 12 enfants.

Joseph est le frère de Marie-Anne, Philomène, Flore, Berthe, Romeo, Georges et Eugénie Tellier.

Recherche : Diane Thibault
Photo de Mireille Hénault

Le temps des sucres...

Le temps des sucres chez Donat Dubeau
Joseph Dufresne, Donat Dubeau, René Beauparlant

Donat Dubeau épouse Irène England le 19 octobre 1938 à Saint-Damien
Donat est le fils de Joseph Dubeau et Parmelia Comtois

René Beauparlant épouse Alida Aline England le 19 juin 1935 à Saint-Damien
René est le fils de Amédée Beauparlant et Fabiana Comtois

Irène et Alida Aline sont deux sœurs. Elles sont les filles de Télesphore England et Marie-Anne Duperreault

Recherche : Diane Thibault
Photo de Pauline Dubeau

Le pain

Le pain est un aliment de base pour les cultivateurs. Un cultivateur adulte pouvait manger une livre de pain par jour. C'est habituellement la ménagère qui cuisait le pain. Chaque fermier cultivait son blé pour l'année. On pouvait aussi acheter de la farine en provenance de Montréal.

À la fin de l'été, on fauchait le blé, l'attachait en gerbe que l'on regroupait cinq par cinq. Le blé était ensuite séparé de la tige à l'aide d'un fléau. Les grains étaient amenés au moulin à moudre où on les réduisait en farine.

Le premier moulin à moudre le grain fut le moulin de Gaspard Gravel situé dans le bas du village près de la rivière Matambin. C'est l'eau qui faisait tourner les meules à moudre le grain. En plus du blé, les cultivateurs produisaient d'autre céréales telles que le seigle et le sarrazin.

Aux XVIIe siècle et au XVIIIe siècle, le pain blanc était considéré comme le meilleur pain. Il était fabriqué avec de la fine farine et du froment. On cuisait également du pain bis, fabriqué de farine de blé, de son et de seigle. Ensuite, le pain brun était fabriqué d'un mélange de blé naturel et d'autres céréales.

Texte et recherche : Diane Thibault

À l'ombre d'une gerbe de blé
Fernand Rondeau et Lionel Baril, 1935

Fernand Rondeau est né le 13 mars 1925 à Saint-Zénon
Il est le fils de Emmanuel Rondeau et Amanda Rivest

Lionel Baril est né le 27 janvier 1925 à Saint-Damien
Il est le fils de Wilfrid Baril et Mélanie Lippé

Recherche : Diane Thibault
Photo de Fleurette Baril

Le pain ... battage de l'avoine

Donat Dubeau, Adrien Dubeau, Sylvio Lafortune et Gaston Beauparlant
La batteuse appartient à Gaston Beauparlant - sa ferme était située sur Beauparlant est

Donat Dubeau, fils de Joseph Dubeau et Parmelia Comtois, épouse Irène England
le 19 octobre 1938 à Saint-Damien

Adrien Dubeau, frère de Donat, épouse Ida Beauparlant (sœur de Gaston)
le 24 juin 1942 à Saint-Damien

Sylvio Lafortune, fils de Joseph Lafortune et Élodie Duperreault,
épouse Victoire Beauparlant le 21 juin 1939 à Saint-Damien
Victoire est la sœur de Ida et Gaston.

Gaston Beauparlant, fils de Amédée Beauparlant et Fabiana Comtois,
épouse Jeannette Gingras le 25 octobre 1952 à Saint-Charles-de-Mandeville

Recherche : Diane Thibault
Photo de Pauline Dubeau

Le pain ... moulin à moudre de Gaspard Gravel

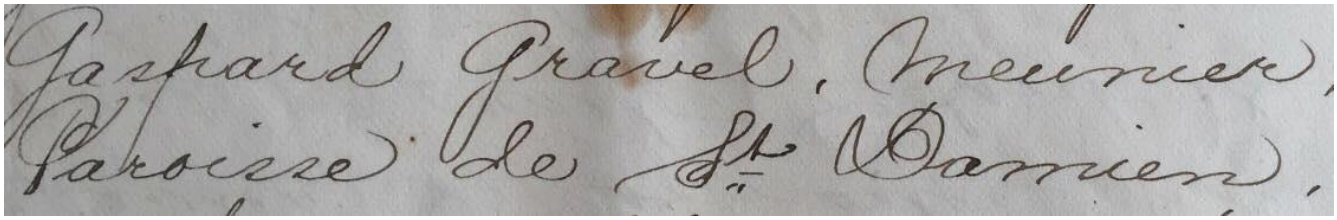
Saint-Damien, 10 octobre 1881

Joseph Maxwell vend à Gaspard Gravel un lopin de terre situé près de la rivière Matambin pour la somme de cinquante piastres. Le contrat a été passé devant le notaire M. Lemarbre.

Saint-Damien possédait un moulin à moudre, mû par l'eau de la rivière Matambin. On pouvait y moudre du blé, de l'avoine, du seigle et du sarrazin selon la demande.

Gaspard Gravel s'est marié à Rosalie Coutu le 26 septembre 1859 à Saint-Gabriel. Gaspard s'installe à Saint-Damien vers 1881 où il sera meunier. Le moulin a disparu, mais on a retrouvé une des meules à moudre le grain. Le terrain est aujourd'hui la propriété de la Poterie de l'Arbre et la Rivière, dont les potiers sont Mathieu Huck et Geneviève Boudreault.

Ici-bas, la signature de Gaspard Gravel



Texte et photo de Diane Thibault

Le pain ... four à pain

Délia Comtois cuisant son pain

Délia Comtois est née le 3 janvier 1882 à Saint-Damien

Elle épouse Joseph Tellier le 20 août 1901 à Saint-Damien
Elle est la fille de Louis Comtois et Étiennette Tellier/Lafortune

Recherche : Diane Thibault

Photo de Roger Tellier

Le lait

Paul Bolduc

Yves Baril, né le 20 mai 1932 (fils de Georges Baril et Léonie Bolduc) est assis sur les cannisses à lait tandis que son frère Jacques Baril, né le 9 août 1930, est assis à l'avant

J.-Paul Rosario Bolduc est né le 5 juillet 1914 à Saint-Damien
Il est le fils de Camille Bolduc et Zéphyrina Duperreault

Après la traite des vaches, avec son tombereau, Paul Bolduc s'apprête à livrer le lait à la Crèmerie Grenache, située à deux pas de là. Ce lait sera transformé en beurre, en crème glacée, en caramel et autres produits dérivés par la Compagnie Grenache.

Recherche : Diane Thibault

Photo de Yves Baril

Le lait ...

Magasin général de Josaphat Grenache

Josaphat Grenache, entrepreneur de Saint-Damien

Le 26 octobre 1874, Pierre Grenache épouse Magnée Payette dit St-Amour. Ils habitent alors sur le 8e rang à Saint-Damien où Josaphat voit le jour le 25 août 1876.

Josaphat épouse Marie-Anne Tellier (fille de Joseph Tellier et Rosalie Mondor) le 15 août 1899 à Saint-Damien.

C'est en 1918 que Josaphat Grenache ouvre son magasin général au village de Saint-Damien. Josaphat et sa femme, Marie-Anne Tellier, tiendront donc le magasin général en plus de produire du beurre et d'en faire le commerce et la livraison aussi loin qu'à Montréal.

Le Magasin général réunissait sous un même toit une gamme et une combinaison assez originales de produits et de services. C'était un peu à la fois une épicerie, une mercerie, une quincaillerie, une pharmacie, un dépanneur, un bureau de poste, un snack-bar et un lieu de rencontre après la messe du dimanche, où on allait prendre une collation et faire des rencontres afin de se tenir au courant des dernières nouvelles.

Le bâtiment existe toujours à l'angle des rues Principale et Joseph-Dubeau.

Source: Desautels Yvon, Les coutumes de nos ancêtres, Édition Paulines

Texte et recherche : Diane Thibault

Photo de Yves Baril

Les foins

Damien Turenne et sa famille - le temps des foins sur le 9ième rang,
aujourd'hui le Chemin des Cascades, sur la terre de Damien Turenne

Damien Turenne soulève son chapeau
À ses pieds, sa fille Diane
En avant de la charrette, sa fille Lise et Ninon sa cousine
Sur la charrette, Thérèse, Colette et Jacqueline, les filles de Damien
C'est Jacqueline tient les guides

Damien Turenne est né le 26 septembre 1910 à Saint-Damien
Il est le fils de Israel Turenne et Lucia Robert
Il épouse Hélène Blanche Marion le 15 juillet 1936 à Saint-Damien
Hélène est la fille de Joseph Marion et Albertina Mondor

Recherche Diane Thibault
Photo de France Désormeaux

Les foins ... la charrette à foin

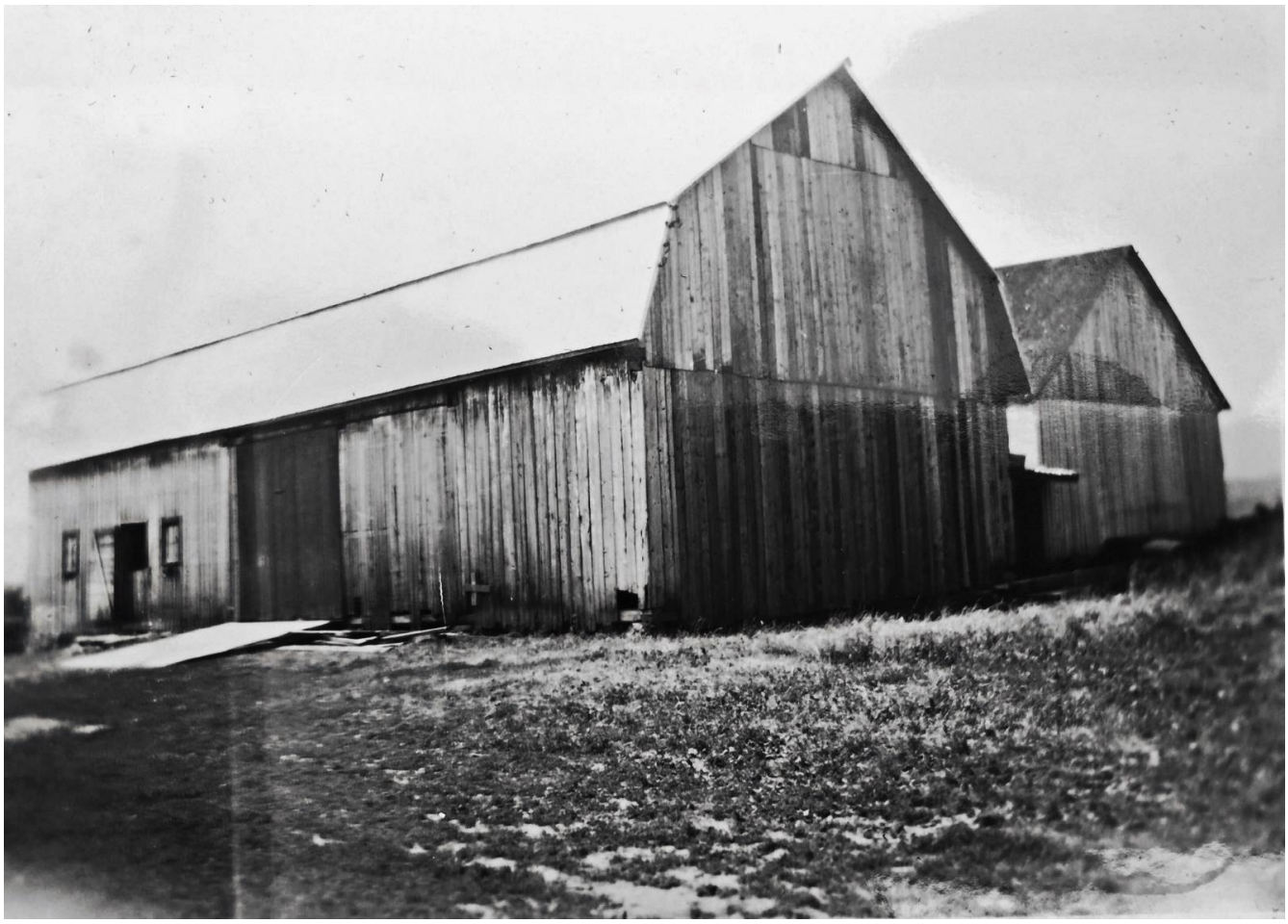
Le cheval Cockeye tire la "wagon" à foin
Anna Tellier et Alphonse Frappier avec Jeannine Frappier, en 1948

Anna Tellier, fille de Japhet (Josaphat) Tellier et Cordélie Rondeau,
épouse Alphonse Frappier, fils de Dieudonné Frappier et Malvina Roy,
le 7 octobre 1931 à Saint-Damien

Jeannine Frappier, née le 5 août 1932 à Saint-Damien, épouse Yvon Tellier
le 6 juillet 1957 à Saint-Damien

Recherche : Diane Thibault
Photo de Jeannine Frappier

Les foins ... la grange



Grange d'Armand Croisetière

Armand Croisetière est né le 27 juin 1895 à Saint-Damien

Armand fils de Georges Croisetière et Marie-Anna Bolduc
marié le 1er juillet 1890 à Saint-Damien-de-Brandon

Il est le petit-fils de Narcisse Croisetière et Geneviève Comtois

La grange était construite généralement assez loin de la maison afin de protéger cette dernière des incendies qui étaient fréquents. Il y avait deux modèles courants : le modèle traditionnel au toit en pignon et le modèle au toit mansardé.

La grange servait à engranger le foin, la nourriture des animaux et les céréales au deuxième étage. Le bas servait d'abri aux animaux et de rangement pour les outils et servait également d'atelier.

Recherche Diane Thibault
Photo de Andrée Croisetière

Les foins … et le râteau

Lise Bruneau en 1944

Lise Bruneau est née le 15 novembre 1935 à Saint-Damien
Elle est la fille de Joseph Bruneau et Lucienne Tellier
Elle est la sœur de Réal Bruneau

Elle épouse Sylva Bergeron le 19 septembre 1959 à Saint-Gabriel-de-Brandon
Sylva est le fils de Hervé Bergeron et Aldéa Bergeron

Recherche Diane Thibault

Photo Mireille Hénault

Le Bois et l'eau

Alphonse Tellier, bûcheron

Alphonse Tellier est né le 10 août 1899 à Saint-Damien

Il est le fils de Japhet (Josaphat) Tellier et Cordélie Rondeau

Il épouse Marie-Louise Cornellier/Grandchamp le 6 mai 1924 à Saint-Damien

On voit ici Alphonse Tellier
avec une scie mécanique. Avant l'arrivée de la scie, le défrichage et la préparation du bois se faisaient à la hache

Le bois et l'eau sont essentiels à la vie. L'hiver, les hommes se rendaient dans les chantiers pour bûcher. L'argent ainsi gagné permettait aux bûcherons d'améliorer leur ferme, d'acheter des outils et de s'agrandir. D'autres restaient sur leurs terres pour bûcher. Le bois servait au chauffage, à la cuisson des aliments, à la fabrication des meubles et outils nécessaires au travail et à la survie.

Le bois abattu durant l'hiver était acheminé au printemps par les rivières. C'était le travail des draveurs. Ils étaient mieux payés mais le travail était plus dangereux.

Il y avait six moulins à scie à Saint-Damien, tous mûs par l'eau de la rivière Matambin, dont un, celui de Dosithée Dénommée, situé près de la rivière, dans le bas du village.

Comme il n'y avait pas d'aqueduc municipal, chaque famille devait pourvoir à ses besoins en eau.

On creusait des canalisations à la pelle. C'était un travail communautaire. La responsabilité de l'entretien des canalisations revenait à chaque cultivateur.

Recherche : Diane Thibault

Photo Roger Tellier

Le Bois et l'eau ... la coupe du bois

La coupe du bois au moulin à scie de Dosithée Dénommée
Jérôme Dénommée, Maurice Robert, Télesphore Dénommée
Denis Robert, Médéric Dénommée et Eugène Beaulieu, 1940

Jérôme Dénommée est le fils de Médéric Dénommée et de Marie-Rose Préville
Il épouse Stella Mondor le 17 mai 1947 à Saint-Damien
Stella est la fille d'Alcide Mondor et Marie Adriana Mondor

Maurice Robert est le fils de Adrien Robert et Bernadette Mondor
Il épouse Gertrude Dénommée le 10 juillet 1943 à Saint-Damien
Gertrude est la fille de Médéric Dénommée et Marie-Rose Préville

Télesphore Dénommée est le fils de Alfred Dénommée et Éléonore Cornellier/Grandchamp
Il épouse Marie-Ange Robert le 14 février 1920 à Saint-Damien
Marie-Ange est la fille de François-Xavier Robert et Angélique Vincent

Denis Robert est le fils de Adrien Robert et Bernadette Mondor
Il ne s'est pas marié. Il est décédé à 21 ans le 10 mars 1943 à Saint-Damien

Médéric Dénommée est le fils de Alfred Dénommée et Éléonore Cornellier/Grandchamp
Il épouse Marie-Rose Préville le 12 février 1917 à Saint-Damien
Marie-Rose est la fille de Joseph Préville et Maria Dénommée

Eugène Beaulieu est le fils de Moise Beaulieu et Élisabeth Tellier
Il épouse Marie Beauparlant le 5 juillet 1904 à Saint-Damien
Marie est la fille de Aubert Beauparlant et Laura Poitras

Recherche Diane Thibault
Photo de Nicole Robert

Le Bois et l'eau ... l'aqueduc au 9e rang

Travaux d'aqueduc au 9ième rang
Athanase Tellier, Joseph Tellier, Alphonse Bruneau
et Réal Bruneau (enfant)

Athanase Tellier est le fils de Joseph Tellier et Délia Comtois
Il épouse Thérèse Frappier le 20 octobre 1945 à Saint-Damien
Thérèse est la fille de Hector Frappier et Anne-Marie Mondor

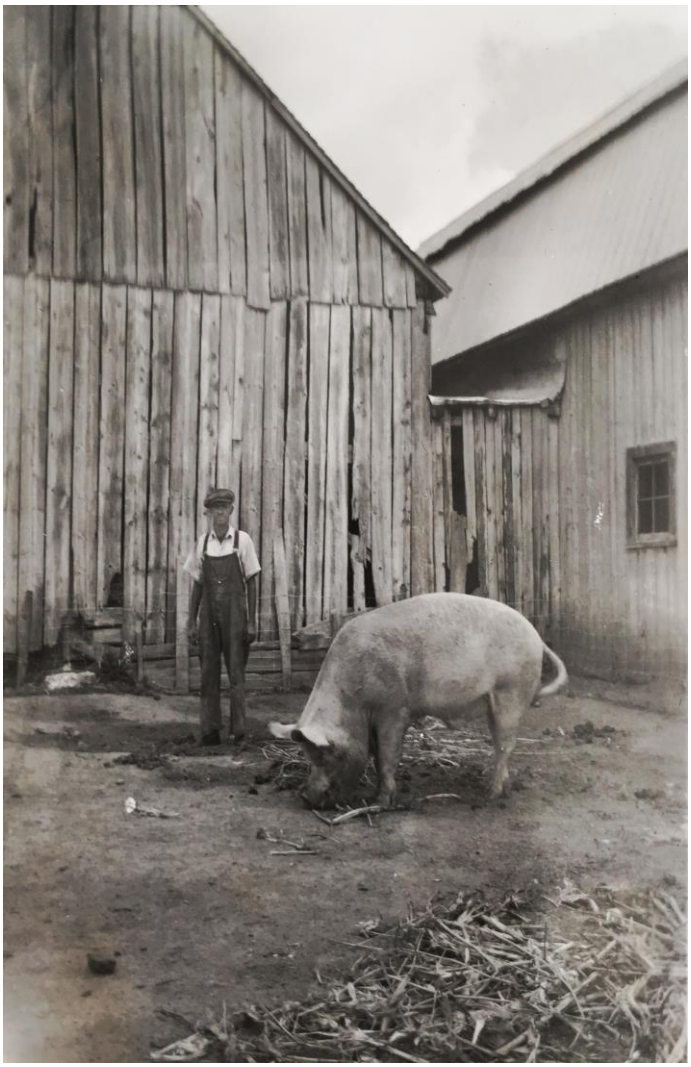
Joseph Tellier est le fils de Joseph Tellier et Rosalie Mondor
Il épouse Délia Comtois le 20 août 1901 à Saint-Damien

Alphonse Bruneau est le fils de Pierre Bruneau et Joséphine Tellier
Il épouse Alice Dénommée le 24 octobre 1916 à Saint-Damien
Alice est la fille de Médéric Dénommée et Hermine Provençal

Réal Bruneau est né le 13 avril 1934 à Saint-Damien
Il est le fils de Joseph Bruneau et Lucienne Tellier

Recherche : Diane Thibault
Photo de Mireille Hénault

La viande, les œufs et le poisson



Armand Croisetière, sur sa ferme dans le rang Beauparlant

Armand est né le 27 juin 1895 à Saint-Damien de Georges Croisetière et Rose-Anna Bolduc

Il est le frère de Gabriel

Photo de Andrée Croisetière

La viande, les œufs et le poisson …

Gabriel Croisetière et ses poules, sur sa ferme au rang Beauparlant

Gabriel est né le 13 octobre 1907 à Saint-Damien de Georges Croisetière et Rose-Anna Bolduc

Gabriel épouse Jeannette Laporte le 25 juin 1955 à Saint-Norbert
Jeannette est la fille de Philippe Laporte et Parmélia Lafrenière

Autrefois, l'élevage des volailles était souvent l'affaire des paysans, leur assurant un complément de revenu. Il s'agissait d'élevages familiaux. Des poussins achetés au marché étaient tenus au chaud dans une caisse en bois au-dessus de laquelle un petit chauffage gardait une bonne chaleur. Devenus résistants, ils étaient intégrés au poulailler avec les poules adultes.
Le soir venu, les poules étaient enfermées dans un local et dormaient perchées sur des barres soit métalliques soit en bois.

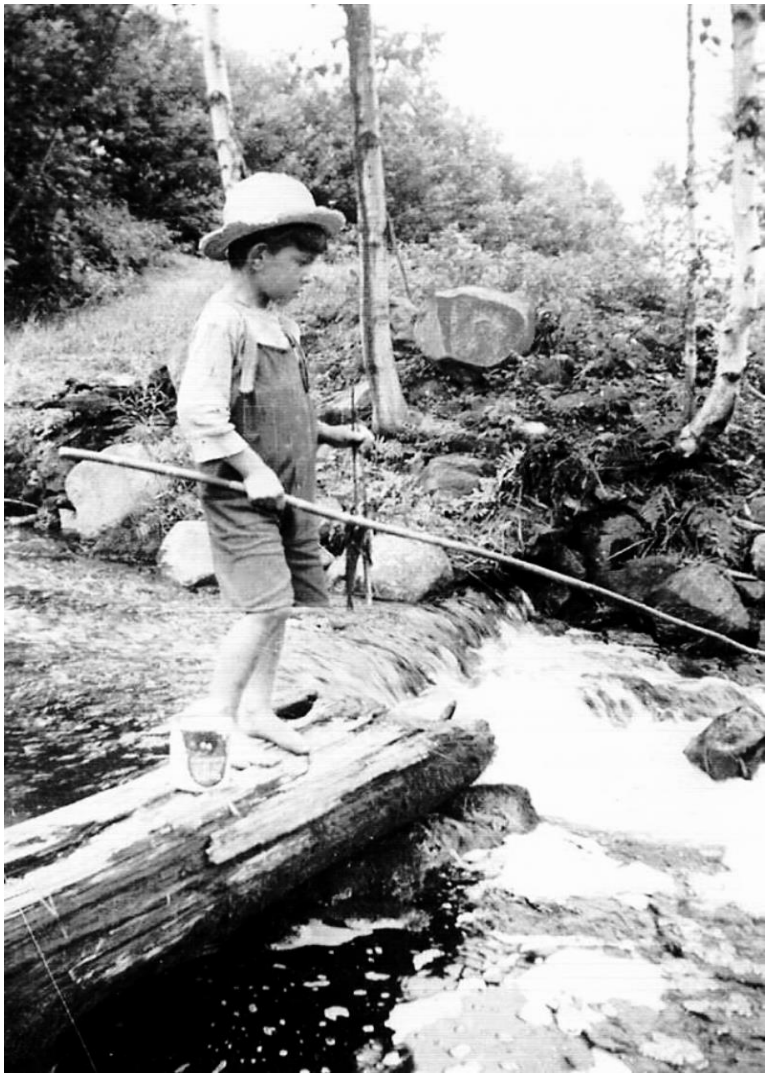
Autrefois, on conservait les œufs dans le sable, dans la sciure, dans la cendre, dans la paraffine, dans l'huile, dans l'eau de chaux, dans un mélange d'eau et de silicate de soude, enveloppés dans du papier journal.

Les œufs étaient vendus sur les marchés locaux, soit par les paysans eux-mêmes, soit par l'intermédiaire du coquetier qui passait de ferme en ferme.

Recherche : Diane Thibault

Photo de Andrée Croisetière

La viande, les œufs et le poisson ...



Réal Bruneau, 1944

Réal Bruneau est né le 13 avril 1934 à Saint-Damien-de-Brandon

Il est le fils de Joseph Bruneau et Lucienne Tellier

Il épouse Denise Provost le 23 mai 1959 à Saint-Damien-de-Brandon

La pêche fournissait également une bonne source de protéines. Les eaux des lacs environnants et des rivières étaient très poissonneuses en truite, en poisson blanc (l'atikameck) et en maskinongé dans le lac du même nom.

Photo de Mireille Hénault

Famille de Joseph Bruneau et Lucienne Tellier
Jules, Claire, Jacques, Lise et Réal et Jean-Guy près de sa mère
Jacqueline et Micheline sont nées par la suite

La famille Bruneau vivait sur le 9e rang (1940)

Joseph Bruneau est le fils de Désiré Bruneau et Délia Rondeau
Lucienne Tellier est la fille de Joseph Tellier et Délia Comtois
Joseph Bruneau et Lucienne Tellier se sont mariés le 3 avril 1929 à Saint-Damien

Recherche : Diane Thibault
Photo de Mireille Hénault

Soupe Populaire

Ingrédients

5 l de bouillon de légumes
180 g de lard
300g de bœuf en petits cubes
500 ml de pois jaunes secs
125 ml d'orge
4 grosses carottes coupées en dés
5 oignons hachés
2 pommes de terre coupées en dés
Sel et poivre

Préparation

Amener le bouillon, le lard et le bœuf à ébullition.
Baisser le feu et laisser mijoter une heure.
Ajouter le reste des ingrédients, sauf les pommes de terre.
Ramener à ébullition et laisser mijoter une heure.
Ajouter les pommes de terre, saler, poivrer et laisser mijoter doucement 30 minutes.

Source : Desloges, Yvon, *À table en Nouvelle-France*, Septentrion, 2009, p.184.

Pour plus de détails consultez

http://www.fetedesrecoltesstdamien.com/recettes

Échaudée ou craquelins au beurre

Ingrédients

100 ml de farine
10 ml de levure
50 ml d'eau chaude qui a bouilli
750 ml de farine
125 g de beurre non salé, mou
7,5 ml de sel
250 ml d'eau froide

Préparation

Faire un levain avec la farine, la levure et l'eau chaude en incorporant l'eau petit à petit au mélange de levure et de farine. Pétrir quelque peu.
Laisser reposer une heure dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air.
Pendant ce temps, préparer la pâte avec le reste des ingrédients. Pétrir pendant quelques minutes. Si le levain est prêt, l'incorporer à la pâte. Pétrir à nouveau et laisser reposer une heure.
Prendre des morceaux de pâte et les façonner de la grosseur d'un petit pain. Abaisser ceux-ci au rouleau à une épaisseur de 1 à 2 cm puis les tailler à l'emporte-pièce.
Chauffer le four à 230 C (450 F).
Les plonger dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Le retirer de l'eau avec un écumoire.
Les laisser refroidir et s'égoutter et s'égoutter sur un clayon.
Une fois refroidis, les placer sur une plaque à biscuits non graissée et faire cuire de 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Source : Desloges, Yvon, *À table en Nouvelle-France*, Septentrion, 2009, p.184.

http://www.fetedesrecoltesstdamien.com/recettes
-