

## Paroles de meuniers

Gilles Boileau

---

Volume 2, Number 2, January 1997

Moulins du Québec

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/11091ac>

[See table of contents](#)

---

### Publisher(s)

La Fédération des sociétés d'histoire du Québec

### ISSN

1201-4710 (print)

1923-2101 (digital)

[Explore this journal](#)

---

### Cite this article

Boileau, G. (1997). Paroles de meuniers. *Histoire Québec*, 2(2), 18–20.

# Paroles de meuniers

PROPOS RECUEILLIS PAR GILLES BOILEAU

Les propos qui suivent ont été recueillis auprès de Monsieur Philippe Légaré il y a quelques années déjà. C'est toujours avec émotion, souvent même avec passion, qu'il nous parlait de son métier et de son moulin. En rapportant ces paroles, nous voulons lui rendre hommage et faire revivre du même coup la mémoire de toutes ces générations de meuniers qui, de la Nouvelle-France au Québec d'aujourd'hui, ont été parmi les plus fidèles gardiens de nos traditions et de notre patrimoine.

**L**a famille Légaré a possédé le Petit Moulin de la rivière du Chêne [à Saint-Eustache] pendant près de trois quarts de siècle. C'est en 1907 que mon père Magloire a acheté le moulin. Il avait appris son métier de son père qui s'appelait Magloire lui aussi. Né à Sainte-Thérèse, il avait quand même travaillé à Saint-Eustache, pour le seigneur Globensky, de 1882 à 1899. Mon père aurait bien aimé que le seigneur augmente ses gages mais il n'a jamais voulu. Il disait qu'il ne pouvait pas lui offrir plus que ce qu'il gagnait déjà. Il a même offert d'acheter le moulin mais le seigneur a refusé de lui vendre. C'est pour ça que mon père est parti travailler dans un moulin à bois pendant sept ou huit ans.

## Meunier, fils de meunier

Mais faut croire que les meuniers qui avaient pris la place de mon père n'étaient pas aussi habiles que lui, parce que le seigneur a éprouvé de nombreux problèmes dans le fonctionnement du moulin. Il avait tellement de problèmes qu'il a vendu le moulin en 1902 à Urbain Gagnon qui a fait bâtir la maison au-dessus du moulin. C'est en 1907 que mon père est revenu et a acheté le moulin et est revenu à Saint-Eustache. Il y avait déjà un bon lot d'enfants dans la famille. Je suis né dans cette maison, l'année suivante, le 2 septembre 1908. En 1901 mon père avait décidé de se faire construire plus haut dans le village par Babylas Chartrand mais le grand feu du 17 avril 1910 est venu contrarier les plans de mon père et nous sommes de-



Philippe Légaré et sa soeur Lucille en compagnie de Gilles Boileau.

Photographie : ALICE BOILEAU

meurés ici. Mon père aurait voulu déménager à cause du bruit et de la poussière. Donat, mon frère a commencé à apprendre le métier de meunier à l'âge de 18 ans, en 1918. Et quand mon père est mort, en 1924, j'avais 16 ans et je travaillais déjà au moulin depuis un bon bout de temps.

[...] On venait de loin pour faire moudre son grain chez le père Magloire. Dans les premiers temps de la seigneurie, les paysans venaient même de Saint-Jérôme. C'était normal puisque le fief du seigneur Dumont touchait cette région. Et ceux à qui il avait concédé des terres étaient tenus de faire moudre leur récolte au moulin seigneurial. Comme paiement ils laissaient au meunier, pour le seigneur, une poche sur dix ou une poche sur quatorze. Je me souviens de deux clients ou abonnés du moulin qui partaient d'aussi loin que Saint-Léonard-de-Port-Maurice

pour venir sur les bords de la Petite Rivière du Chêne. C'est là la preuve du bon travail et de la bonne farine qu'on faisait chez nous autres les Légaré.

Ils venaient de loin et ils étaient aussi très nombreux. Même s'il y avait d'autres moulins dans la région, celui de Saint-Eustache était, je le crois, le plus fréquenté. Pour cette raison, le seigneur avait dû faire aménager, à l'intérieur de son moulin, une chambre ou une salle d'attente où les cultivateurs pouvaient attendre leur tour en se reposant du trajet qu'ils venaient de parcourir. Certains pouvaient même, parfois, passer jusqu'à trois jours au moulin. Il arrivait en effet que plusieurs paysans se présentent presque en même temps et le moulin était engorgé.

L'attente était alors très longue, surtout quand quelques-uns s'amenaient avec une grosse quantité de grains à faire moudre. Bien sûr, les habitants pouvaient toujours passer le temps dans l'une ou l'autre des nombreuses auberges du village ou aller piquer une jasette avec des amis ou visiter quelques connaissances, ou encore passer des heures au magasin général. Plusieurs cependant aimaient demeurer avec nous autres pour assister aux opérations du moulin et parler avec les meuniers. Ils prenaient même leur repas dans le petit appartement commun qui leur était réservé.

Il n'y avait pas que des gros clients comme M. Louis Constantin, par exemple, qui arrivait chaque année du Chicot avec plus de 200 poches de grains. Une fois moulue, la récolte lui donnait un peu plus de 105 poches de farine. Il y avait aussi ceux qui ne cultivaient ni blé ni sarrasin mais qui achetaient d'un voisin une poche et même une demi-poche, soit 50 livres, pour se faire une petite provision de grains dont ils avaient besoin; ils économisaient quelques sous sur le prix de la farine préparée et vendue au moulin même. C'était dans le temps où il n'y avait pas de petites économies.

### Un métier souvent bien dur

Parce qu'on était au service de la population agricole d'une bien grande région, nous autres les meuniers on n'avait pas la vie facile. On devait être au poste de la barre du jour à la brunante et parfois même tard dans la nuit. Combien d'heures de travail par jour? On ne comptait pas. Les nuits étaient souvent bien courtes. L'automne, quand le moulin démarrait pour tout de bon, papa descendait au moulin à cinq heures du matin et partait la meule... Puis Donat, mon frère, descendait à son tour vers neuf heures. À cinq heures de l'après-midi, Donat montait souper puis il redescendait travailler jusqu'à minuit. Quant à papa, il restait à la maison et ne redescendait pas. Il avait bien mérité quelques heures de repos. Après la mort de mon père, en 1924, c'est Donat qui a pris son horaire et moi j'ai pris celui

*Suite à la page 20*



Les frères Philippe (à gauche) et Donat Légaré au travail dans le moulin qui porte maintenant le nom de leur famille.

### AU REVOIR, PHILIPPE

Philippe Légaré aurait eu 88 ans le 2 septembre dernier. La Providence en a décidé autrement et elle l'a rappelé à elle en ce mardi matin du 9 juillet 1996. Comme Donat son frère, décédé en mai 1980, Philippe était entré vivant dans l'histoire de Saint-Eustache. Dorénavant, il appartiendra aussi à la légende. Il aura sans doute été l'un des derniers authentiques meuniers de la vallée du Saint-Laurent. Fils et frère de meunier, il a passé sa vie au service d'une région et de ses habitants. Qui n'a pas savouré au moins une fois une crêpe ou une galette cuite avec la farine du Petit moulin de la rivière du Chêne, connue depuis le début du siècle comme le Moulin Légaré?

De nombreuses générations de paysans, venus des quatre coins de la seigneurie et de la région, sont venues au Moulin confier à Magloire d'abord, puis à Donat et à Philippe par la suite, le soin de moudre les grains qui allaient leur permettre de nourrir aussi bien famille que cheptel. Quand il nous parlait de son métier, des gens qu'il ren-

contrait, de l'histoire de sa famille et de celle du moulin, c'est avec respect que nous l'écoutions. Quand il nous racontait l'histoire des gens de la paroisse et celle des villageois, quand il faisait défiler devant nous les grands moments de la vie de la grande rue, c'était toujours avec attention que nous l'écoutions.

Philippe, c'était la mémoire vivante du village. Sa disparition nous cause chagrin et tristesse. Nous perdons un ami et un être profondément généreux, incapable de la moindre mesquinerie, en dépit de quelques rares sautes d'humeur qui le rendaient encore plus sympathique et attachant. Je me souviens encore de toutes ces soirées passées bien assis sur les marches menant à la galerie des Légaré à écouter Donat, Philippe, Mme Légaré et Lucille, et mon père bien sûr, parler de tout et de rien. Ce devait être en 1940, à l'époque où, l'automne venu, j'accompagnais les frères Légaré et mon père dans leurs excursions de chasse à Saint-Colomban et dans leurs voyages de pêche à Notre-Dame de Pontmain. Que d'histoires j'ai entendues, que d'histoires j'aurais à raconter. Mais jamais autant que Philippe pouvait le faire lui-même.

Pour rendre justice à Philippe – et à la famille Légaré – il faudrait dire ici tous les services qu'ils ont rendus à la communauté. Et je ne parle pas de cette époque où Donat, Philippe et Lucille «tenaient» le bureau des licences, je ne parle pas de cette époque où Donat était l'un des «organiseurs» de feu l'honorable Paul Sauvé. Je pense surtout que tous ensemble, en commençant par Magloire le père, ils ont été les gardiens fidèles et dévoués de l'un des plus prestigieux monuments historiques de tout le Québec : le moulin auquel ils ont attaché leur nom. Sans leur travail et le respect – on pourrait parler d'amour ou de vénération – qu'ils portaient au moulin, à ses meules et à tous ses mécanismes, cette vénérable institution deux fois centenaire n'existerait sans doute plus aujourd'hui. Les procès, les crues, les incendies, les crises économiques ne les ont jamais découragés. Toujours ils ont piqué la meule et toujours, année après année, ils nous ont donné la riche farine qui fait si bon pain. ■

qu'avait Donat durant les années précédentes et je restais donc au moulin jusqu'à minuit.

En soirée et durant la nuit on travaillait moins fort. Le soir, quand le moulin était fermé au public, il n'y avait qu'une seule meule qui tournait et on forçait moins que dans le jour alors qu'il fallait marcher beaucoup pour accueillir le client qui venait porter son grain. Et il fallait forcer encore plus pour porter et déplacer toutes ses poches. À l'époque, il y avait deux meules: la meule à blé et la meule à sarrasin. Il y eut même un temps où nous avions trois meules. La troisième servait à la préparation des moulées.

Dans la région, le blé fut populaire jusqu'après la guerre de 1914-1918. C'est à ce moment que les boulangers de la ville ont envahi les campagnes avec leur pain blanc. Un des premiers boulangers de la ville à venir à Saint-Eustache fut James Strahan.

Les boulangers du village, comme MM. David Bélisle et Eustache Dumoulin, achetaient leur farine dans le gros. Les terres de la région ont toujours été assez bonnes pour la culture du blé. Mais les ensemencements ont commencé à diminuer quand l'Ouest canadien a mis son blé sur le marché. On ne pouvait alors plus rivaliser avec les nouveaux prix. Quant au sarrasin, on le cultivait surtout dans les terres grises. Aujourd'hui on ne fait guère plus de sarrasin. Et quand on en fait c'est souvent dans le but de détruire les mauvaises herbes et de le retourner dans le sol pour l'enrichir. C'est une culture de repos pour la terre. Mais il y a encore dans la région et dans la paroisse quelques agriculteurs qui font du blé dans le but de fournir le moulin. Il en faut toujours pour faire la farine, sans ça personne ne mangerait de la galette...

Il y avait beaucoup d'activités au moulin quand arrivait l'automne. Quand tous les clients arrivaient avec leur récolte, c'est-à-dire des dizaines, parfois même des centaines de poches, il fallait décharger les voyages et entasser les poches dans le peu d'espace que nous avions. Tout rentrait dans le moulin. On devait alors ouvrir une comptabilité précise, un billet pour deux poches,

un autre pour quatre poches puisqu'elles ne représentaient pas toutes la même qualité et n'avaient pas le même poids. Sur chaque billet, on inscrivait le nom du cultivateur et le résultat de la pesée. Une fois moulu, il fallait rajouter le prix sur le billet. Puis venait alors l'entrée dans les grands livres et la tenue détaillée des comptes.

Croyez-le ou non, la balance sur laquelle on entassait les poches de grains

au Petit moulin de la rivière du Chêne quand elles arrivaient est toujours là. Elle pèse toujours le blé et le sarrasin.

Si le moulin fonctionne toujours, c'est parce que nous en avons eu soin, mon frère et moi. C'est un moulin qui est encore solide et qui fait de la belle ouvrage. C'est la plus vieille bâtisse du village.

## LES SERVICES OFFERTS AUX MEMBRES DE LA FÉDÉRATION DES SOCIÉTÉS D'HISTOIRE DU QUÉBEC

### ASSURANCES

La Fédération intègre, à l'intérieur de sa propre couverture en responsabilité civile générale, toutes ses sociétés affiliées. La possibilité de négocier des ententes spécifiques additionnelles auprès de notre courtier est aussi accessible.

### PUBLICATIONS

Actualités Histoire Québec est un bulletin d'information publié cinq fois par année traitant d'histoire locale et régionale. Histoire Québec, revue thématique, paraît deux fois l'an.

À titre de membres, les organismes reçoivent dix exemplaires de chacune des publications.

### CENTRE DE DOCUMENTATION

Le centre regroupe plus de 10 000 articles et publications publiés par les sociétés et autres organismes. Un simple rendez-vous suffit afin d'en effectuer la consultation.

### SERVICE JURIDIQUE

Les services d'un aviseur légal sont offerts aux membres, que ce soit afin de finaliser des règlements généraux ou de conclure une entente avec un tiers.

### SERVICE FINANCIER

Que ce soit pour planifier son année financière ou implanter un nouveau logiciel comptable, les questions financières causent bien souvent des problèmes. Sur demande, nos conseillers financiers se feront un plaisir de vous aider.

### SERVICE D'ENVOI

La réussite de vos activités repose en grande partie sur la banque de noms à votre disposition. Ces documents peuvent être expédiés par catégories ciblées grâce au service d'envoi.

### SERVICE DE GRAPHISME

L'équipe de graphistes professionnels de la Fédération vous aidera pour le montage de votre bulletin, la conception graphique d'un dépliant ou la création d'un logo-type. Jouissez d'une image fraîche et dynamique.

### SERVICE D'IMPRESSION

Savoir que notre travail sera exécuté rapidement et avec minutie est rassurant. C'est pourquoi la Fédération met un service d'impression à la disposition de ses membres.



Fédération  
des sociétés  
d'histoire  
du Québec