

# Les sucreries Levesque

*par Maryse Levesque*

Dans une région aussi boisée que Saint-Quentin, les érables ne manquent pas, c'est pourquoi les sucreries sont abondantes et le temps des sucres une période très importante qu'il ne faut pas manquer. Tout le monde doit se procurer ses produits d'érables. Chez les Levesque, la sucrerie est devenue une tradition car depuis trois générations, à chaque printemps, on peut sentir l'odeur de l'eau d'érable qui bouille à la limite du rang quatorze. Dans le travail qui suit, nous verrons comment le père de M. Levesque, Jean-Baptiste Levesque, faisait les sucres; quand M. Levesque a débuté dans les sucres; comment, en détail, se déroulait ceux-ci chez les Levesque et finalement quel souvenir M. Levesque garde de sa sucrerie.

Les sources utilisées pour faire ce travail furent des interviews avec M. et Mme Gustave Levesque. M. Levesque a aujourd'hui soixante-douze ans et Mme Levesque soixante-quatre ans. Ils ont élevé une famille de treize enfants. J'ai également interrogé leur garçon, M. Bertrand Levesque.

Le père de M. Levesque, Jean-Baptiste Levesque avait une sucrerie et au début faisait les sucres pour le plaisir avec des amis. Il ne vendait pas alors ses produits, il en faisait seulement pour sa famille. Jean-Baptiste avait appris à faire par d'autres personnes qui en faisaient avant lui, donc c'est surtout en essayant et en faisant des erreurs qu'il apprit. C'est pourquoi ses produits étaient de moins bonne qualité qu'aujourd'hui, ils étaient très foncés.

Au début, l'eau d'érable coulait dans des contenants faits d'écorce de bouleau fabriqué à la main et des chalumeaux de bois, il allait chercher l'eau à l'aide d'un gros traîneau avec deux longs bâtons de chaque côté. Une personne tirait tandis qu'une autre poussait le traîneau munie de raquettes. Il faut dire que le nombre d'entailles était beaucoup moins grand qu'aujourd'hui. Au début il n'y avait pas d'abri, c'est-à-dire pas de cabane. On faisait cuire l'eau d'érable dans une grosse marmite noire

accrochée à une branche d'arbre sous laquelle on faisait un feu. Mr. Gustave Levesque a commencé à aider son père dans la sucrerie à l'âge de onze ans, après avoir fait les sucres durant une vingtaine d'années, son père a abandonné, et Gustave a continué.

Au début, Gustave faisait les sucres dans la veille sucrerie de son père et ce durant une vingtaine d'années, après il décidait de construire une nouvelle sucrerie au fond de sa terre dans le rang quatorze, juste devant celle de son père. Pour la construire, M. Levesque a coupé son bois sur sa terre, il le coupait à l'aide d'une scie à deux poignées, c'est-à-dire un "galandar", ensuite il l'envoyait scier au moulin et l'année suivante, il construisit sa sucrerie. Elle ne contenait qu'une seule pièce avec un plancher fait de planches et derrière on retrouvait un endroit pour ranger le bois. Les instruments nécessaires pour faire les sucres étaient une bouilloire en bois, un vilebrequin pour entailler les érables, des chalumeaux, des chaudières qui furent remplacées plus tard par des tubes, un évaporateur pour consommer et bouillir l'eau, un réservoir, un poêle à bois afin de terminer la cuisson du sirop, du sucre, et de la tire, finalement un petit réservoir ou une "tank" ainsi qu'un cheval pour aller chercher l'eau. Évidemment, M. Levesque ne s'est pas procuré tous ces instruments la première année, il les achetait petit à petit. C'était une compagnie du Québec, qui les lui fournissait.

En tout les instruments nécessaires lui ont coûté approximativement trois mille dollars.

Comme nous le savons, les sucreries ne fonctionnent que le printemps c'est pourquoi M. Levesque avait trois métiers, le printemps la sucrerie, l'hiver il partait dans les chantiers pour la coupe et l'été il s'occupait de sa petite ferme, il lui fallait l'union des trois pour faire vivre sa famille.

Avant que les sucres commencent, on devait effectuer de nombreuses besognes, comme par exemple, préparer les moules à sucre, pelleter les

portes de la cabane, laver les bouteilles et les faire sécher ainsi que les cannes, et "casser" les chemins, qui était un travail très exigeant. Il fallait faire passer un cheval dans la neige, celui-ci s'enfonçait sous son poids et devait sauter pour avancer, il était dirigé par un homme qui marchait à côté en raquette. C'était un travail très long puisqu'on ne pouvait faire plus de deux cents pieds par jour. Après que le cheval avait façonné sa piste, il devait repasser avec un gros traîneau pour égaliser le chemin. De plus, fréquemment, il fallait pelleter les grosses buttes de neiges car le cheval ne pouvait pas passer par-dessus.

Les sucres débutaient normalement vers la fin mars. Ar. Levesque entaillait quelques arbres autour de la cabane et quand ils coulaient abondamment, on entaillait les autres érables; alors le temps des sucres était arrivé. L'arbre était entaillé à environ deux à trois pieds de haut et à un pouce de profondeur. On essayait autant que possible de faire l'entaille du côté du soleil afin que le chalumeau puisse dégeler plus vite le matin et ainsi ; on le phis tôt.

À la sucrerie Levesque, plusieurs participaient aux travaux, chaque membre de la famille et de la parenté y apportait son aide et son temps, quand les enfants étaient petits, M. Levesque engageait un ou deux hommes qu'il payait en argent mais aussi en leur donnant leurs produits d'érables pour l'année.

L'eau d'érables était ramassée à l'aide d'un cheval et fun réservoir ou une "tank". Des hommes chaussés de raquettes et avec des grandes chaudières munies

d'une anse de bois ramassait l'eau des érables une par une. Lorsque les arbres coulaient abondamment, il fallait ramasser l'eau à chaque jour, avec trois mille entailles cela prenait environ de quatre à huit heures, et une fois revenu à la sucrerie on vidait l'eau dans un gros réservoir.

L'eau était bouillie nuit et jour, plus elle était cuite plus elle épaississait, car l'eau s'évaporait et le sucre demeurait dans le fond de la bouilloire. C'est pourquoi, pour fabriquer du sirop on chauffait l'eau jusqu'à deux cent vingt degrés seulement, tandis que pour la tire, l'eau devait cuire jusqu'à deux cent trente-cinq degrés, puis il fallait la brasser, la mettre dans des moules carrés en bois et ce dans cinq minutes maximum; pour le sucre dur, l'eau devait cuire jusqu'à deux cent quarante degrés, on la faisait refroidir, ensuite on la brassait et on la mettait dans des moules carrés en bols. M. Levesque faisait aussi des cornets, au début ils étaient fait d'écorce de bouleau roulée et attachée avec un petit bout de bois, mais plus tard M. Levesque utilisait les cornets que l'on tonnait aujourd'hui. A l'intérieur on y mettait soit du sucre dur ou encore du sucre crème.

TABLEAU DE LA PRÉPARATION DES PRODUITS

PRODUITS	DEGRÉS	AUTRES
1. sirop	220	-----
2. tire	232	-----
3. sucre crème	235	dans 5 minutes
	refroidir à 220	- brasser
		- mettre dans les moules.
4. sucre dur	240	refroidir, brasser
		mettre dans des moules

Pour la vente, le sirop était mis dans des bouteilles, la tire dans des cannes, le sucre dur et le sucre crème enveloppés dans du papier ciré et finalement les cor-nets dans des petits sacs en plastique.

Nous pouvons dire, sans se vanter, que les produits d'érables des Levesque étaient de très bonnes qualités, d'ailleurs ils se vendaient très bien, c'était l'une des sucreries des environs où l'on vendait le plus de pro-duit. La qualité de ceux-ci était reconnue par sa cou-leur, plus les produits étaient bruns pâles, plus la qua-lité était bonne. Évidemment au début, les produits étaient plus pâles car il n'y avait pas de sève. Au commencement, les prix étaient très minimes, Mme Levesque se souvient d'avoir vendu une grosse canne de tomate rempli de tire pour la modique somme de un dollar, le sucre dur et le sucre crème se vendaient alors de vingt-cinq à trente-cinq cents ta livre. Ét du temps de M. Jean-Baptiste Levesque, ils se vendaient seulement dix cents la livre.

Comme à toutes bonnes sucreries, il y avait à la sucre-rie Levesque, les parties de sucres. Celles-ci se faisaient surtout le dimanche, mais on pouvait y aller quand on le voulait. Les gens venaient surtout pour manger de la tire sur la neige, ils devaient alors payer vingt-cinq

cents au début et cinquante cents un peu plus tard pour obtenir ta fameuse palette de bois faite à la main, nécessaire pour prendre la tire. A ce prix, les gens pouvaient en manger volonté donc, on ne manquait pas de se sucrer le "bec". Pour étendre la tire sur la neige on devait égaliser celle-ci à l'aide d'un pilon de bois que Mn Levesque avait fabriqué lui-même. Même si la tire était l'attraction principale, les jeunes venaient aussi pour s'amuser dans la neige, marcher en raquette, sen-tir la bonne odeur qui s'échappait de la bouilloire et évidemment, pour prendre un petit coup, c'était en quel-que sorte une petite fête autour de la sucrerie.

Comme à cette époque, il n'y avait pas encore de moto-neige, les communications entre la maison et la sucre-rie étaient limitées. Elles se faisaient à cheval, à pied ou encore par un chien; en effet M. Levesque possédait un chien messenger. Il

écrivait un message, qu'il attachait au collier du chien et celui-ci le transportait à la maison, une fois arrivée, il s'asseyait au pied des marches et jappait, alors Mme Levesque sortait et lisait le message. Le chien pouvait également transporter diverses choses qui manquaient à la sucrerie et ce à l'aide d'un petit traîneau qu'il tirait derrière lui.

Comme nous l'avons vu, les sucres étaient faits par Mici nous voyons des enfants manger de la tire sur la neige et à côté le billon de bois qui servait à égaliser.

Levesque aidé de quelques autres travailleurs, mais Mme Levesque y jouait un très grand rôle. C'est elle qui devait s'occuper des animaux durant tout le temps des sucres elle devait aller à l'étable le matin, le midi, et le soir et ce jusqu'à ce que les enfants soient assez grand pour le faire eux-mêmes. Également, elle faisait à manger pour les hommes qui travaillaient à la sucre-rie, ils se réunissaient tous à la maison à l'heure des repas, soit pour le déjeuner, le dîner et le souper. En plus, il fallait préparer des goûters pour la sucrerie, au cas où les hommes auraient faim au cours de l'après-midi ou le soir. Mme Levesque devait aussi s'occuper de la vente des produits qui étaient alors amenés à la maison. C'est elle qui ramassait les bouteilles et les cannes que les voisins lui apportaient, elle devait les laver une par une et gratter pour enlever toutes les étiquettes ainsi que la colle. Évidemment, à travers tout cela il y avait la routine habituelle qui continuait, soit le ménage, le lavage et les enfants dont le nombre augmentait à chaque année. Mme Levesque nous dit à ce sujet, je ne sais pas comment on faisait, mais on y arrivait. C'est peut-être parce qu'on n'avait pas le choix. (Mme Levesque 1988). Nous pouvons donc constater que même si Mme Levesque ne participait pas directement aux sucres, son apport de travail était indispensable.

Après un mois environ de production, la sucrerie allait

bientôt fermée, l'annonce se taisait par l'arrivée de la sève des érables et la venue d'une sorte de gros papillons bruns, qu'on appelait "papillons de sèves". Alors la fabrication de produit commençait à diminuer et l'on savait qu'il

faudrait bientôt tout fermer jusqu'à la prochaine année, Divers travaux devaient être effectués pour fermer la sucrerie, Il fallait laver toutes les chaudières et les chalumeaux mais ce évidemment après avoir enlevé les entailles des érables. A la fin des sucres, malgré le travail énorme occasionné, les profits n'étaient pas gigantesques, surtout le début. Quand M Levesque pouvait faire de trois cent à cinq cent dol !ers de profits, c'était une bonne saison. Heureusement il y eu augmentation au cours des ans et les dernières années où M. Levesque faisait encore du sucre, les pro-fils pouvaient atteindre neuf mille dollars.

Après les sucres, des travaux devaient être effectués tout au long de l'année, afin d'être prêt pour le printemps, comme par exemple on devait couper du bois pour chauffer la bouilloire. Après l'avoir coupé, il fallait le fendre et le faire sécher. Au début on devait cou-per environ cinq cordes de bois, mais plus tard il en fallait quinze, qu'on brûlait dans un mois seulement, C'était beaucoup de travail car, on devait chercher à travers les bons érables, le bois de moins bonne qualité.

Depuis sept ans, M. Levesque ne fait plus de sucre, c'est l'un de ses garçons qui a pris en main la sucreries. M. Levesque est heureux de ceci car, il a été, comme il le dit soulagé de sa charge et ainsi, il peut aller aider aux sucres s'il le désire et aller se reposer quand il est fatigué. De plus il est assuré que la sucrerie Levesque va continuer de vendre ses bons produits pour une troisième génération. Aujourd'hui M. Levesque garde un bon souvenir du temps des sucres car, malgré les efforts qu'il devait y déployer, il aimait faire ce travail et de plus la sucrerie lui a beaucoup aidé à faire vivre sa famille.

1. Quel signe nous annonçait l'arrivée du sucre.	On entaillait quelques arbres même principe. autour de la cabane, et quand ils coulaient abondamment, on entellait les autres arbres:.	même principe.
2. Comment on "cassait" les chemins	D'abord un cheval faisait la première piste, ensuite l'égalisait avec un. Le cheval était guidé par un homme en raquettes.	A l'aide d'une chenille, ou deou d'une moto-neige
3. Communications entre la sucrerie et la maison	En cheval, à pied, ou par chien messenger	Par moto-neige ou tout simple-ment par téléphone ou c.b.
4. Instruments nécessaires pour faire les sucres et leurs prix	Bouilloire à bois, poêle à bois, chaudières, chalumeaux en bols, vilebrequin, cheval, traîneau, réservoir. Prix 3000 doll <sup>rs</sup> environ	Bouilloire à l'huile pour une meilleure qualité de sirop car celui-ci chauffe également, perceuse mécanique, tubes, chalumeaux en plastique, pompe qui succionne l'eau dans les tubes, plusieurs réservoirs séparateurs qui jettent l'eau douce et garde l'eau sucré, filtreurs automatiques, pour filtrer le sirop. Prix de 125 à 150 milles.
5. Comment on ramassait l'eau d'érable?	À l'aide de chaudières et chalumeaux de bois. Elle était amenée à la sucrerie par cheval à l'aide de traîneau.	À l'aide des tubes qui apportent l'eau directement aux réservoirs.
6. Les contenants pour les produits.	Des cannes et des bouteilles amassées et lavées à la main.	Ils sont acheter, ils sont en plastique et en verre. Dessus le nom du produit est inscrit ainsi que le nom de la sucrerie.
7. La clientèle	C'était des gens du village généralement.	Des gens du village ou encore on met les produits dans des barils et on les vend au Québec.