



## SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE BELOEIL - MONT-SAINT-HILAIRE

Les sucreries de la montagne .....	3
La fondation de la desserte d'Otterburn Park .....	14
Vingt années de réalisations à la Société d'histoire .....	35
Chronique des livres .....	40



## **Société d'histoire de Beloeil - Mont-Saint-Hilaire**

Case postale 12, Beloeil (Québec) J3G 4S8

Membre de la Société d'histoire de la Vallée du Richelieu  
et de la Fédération des Sociétés d'histoire du Québec.

### **BUREAU DE DIRECTION**

Président:	Michel Clerk
Vice-président:	Pierre Lambert
Secrétaire:	Alain Côté
Trésorière:	Louise de Grandpré
Directeurs:	Armand Cardinal Jacques Crépeau Gino Ongaro

La société publie des textes d'intérêt local et régional (vallée du Richelieu) traitant d'histoire, de généalogie et de sujets connexes. Les manuscrits, dactylographiés à double interligne et remis en double exemplaire, sont soumis au comité de rédaction qui les accepte, les rejette ou propose des modifications. Les auteurs sont priés de consulter un numéro des Cahiers pour connaître la façon de disposer leur texte.

Les Cahiers paraissent en février, juin et octobre. Les numéros 1 et 2 sont épuisés mais on peut en obtenir des photocopies d'excellente qualité. Les numéros 1 et 2 (photocopies) de même que les numéros 3 à 20 coûtent **3,50 \$** chacun; le numéro 21, **5,00 \$**. Les numéros 22 à 30, **4,50 \$** et les numéros 31 à 33, **5,00 \$**.

L'abonnement par la poste aux numéros 34, 35 et 36 est de **20 \$**. Pour tout renseignement à ce sujet, s'adresser au Responsable des Cahiers, C.P. 12, Beloeil (Québec) J3G 4S8.

### **COMITÉ DE RÉDACTION**

Louise de Grandpré et Pierre Lambert, directeurs  
Armand Cardinal et Michel Clerk

©Société d'histoire de Beloeil - Mont-Saint-Hilaire 1991

Tous droits de reproduction réservés.

Typographie, montage et impression: S.T.ART (Beloeil)

Dépôt légal: premier trimestre 1991. Bibliothèque nationale du Québec.

ISSN: 0225-5359

# Les Cahiers d'histoire

de la

Société d'histoire de Beloeil - Mont-Saint-Hilaire

12<sup>e</sup> année

n° 34

février 1991

---

## SOMMAIRE

<i>Les sucreries de la montagne</i> par Armand Cardinal .....	3
<i>La fondation de la desserte</i> <i>Notre-Dame-du-Bon-Conseil d'Otterburn Park</i> par Charles Saint-Jean .....	14
<i>La Société d'histoire, 1971-1991,</i> <i>vingt années d'engagement et de réalisations</i> par Alain Côté .....	35
<i>Chronique des livres</i> par Louise de Grandpré .....	40



## Vingt ans d'histoire

La Société d'histoire de Beloeil/ Mont-Saint-Hilaire rend hommage, en ce vingtième anniversaire de sa fondation, aux gardiens de notre héritage culturel.

### Les précurseurs

Ozias Leduc (1864-1955) le premier à rassembler, dès 1937, les éléments de l'histoire de Saint-Hilaire.

Armand Biron (1895-1976) et Maurice Auclair, les défricheurs de l'histoire de Beloeil.

### Les historiens

Armand Cardinal, fondateur en 1971 de notre Société, sauva de l'oubli écrits, images et légendes dont il a tissé deux ouvrages d'histoire: *Les Seigneurs de Rouville* et *Les fondateurs de Saint-Hilaire*.

Pierre Gadbois et Pierre Lambert, ce dernier auteur de la riche monographie *Les origines de Beloeil*, inlassables chercheurs de l'histoire de la plus importante ville de la vallée du Richelieu.

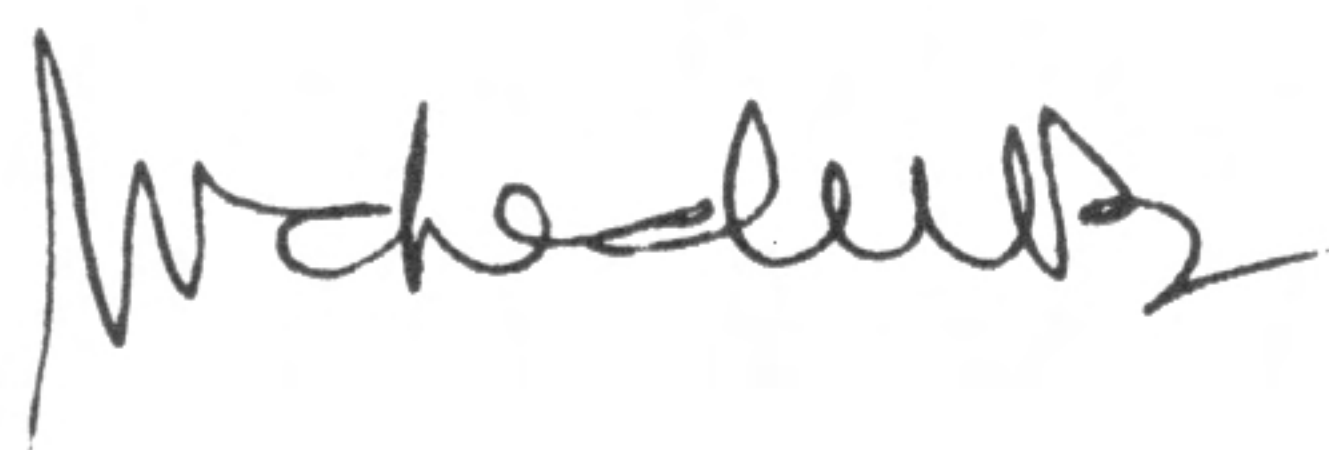
Pierre Meunier, auteur de *L'insurrection de Saint-Charles et le seigneur Desbartzch*.

### Les collaborateurs

Les éditeurs de nos excellents *Cahiers d'histoire* qui, à tous les quatre mois depuis dix ans, font paraître les récentes découvertes de nos chercheurs sur notre petite histoire.

Les dépositaires de notre *Boutique* qui diffusent dans le public livres, revues et images d'origine et d'intérêt régionaux. Nos sociétaires fidèles qui, bon an, mal an, beau temps, mauvais temps, par leur support et leur encouragement font de notre Société l'organisme dynamique qu'elle est depuis vingt ans.

Le président,





# Les sucreries de la montagne

ARMAND CARDINAL

*L'auteur est président-fondateur de la Société d'histoire de Beloeil - Mont-Saint-Hilaire. Il a publié au cours des années deux ouvrages qui nous font connaître le fruit de ses longues recherches: Les Seigneurs de Rouville et Les fondateurs de Saint-Hilaire, histoire de sa paroisse. Il nous présente ici la petite histoire des sucreries du mont Saint-Hilaire.*

Dans les érablières de la montagne, les sucres ont fait les beaux jours de Saint-Hilaire pendant de nombreuses générations. Puisque le printemps est à nos portes, l'occasion est belle pour faire connaître l'histoire des sucres à la montagne au déclin de cette vocation maintenant folklorique. Il n'est pas question d'aborder ici les nombreuses anecdotes que suggère le thème *Parties de sucre*, célébrations souvent mémorables où l'on mêlait volontiers le cidre au sirop d'érable. Je me bornerai à raconter ce que mes documents m'ont révélé sur cette facette de notre histoire.

Le docteur Michel Sarrazin (1659-1734), venu de France au Québec en 1685 est l'initiateur de l'art de faire du sucre à partir de l'eau d'érable. «Les sauvages, raconte Charlevoix<sup>1</sup>, buvaient l'eau des arbres mais ne connaissaient pas l'art de faire du sucre jusqu'en 1720.» Ce n'est qu'en 1730 dans un mémoire que Michel Sarrazin présente au gouverneur, qu'il nous parle de la manière de tirer du sucre de l'eau d'érable pour le commerce. C'est ainsi que naît cette industrie artisanale qui fait connaître notre pays à l'étranger.

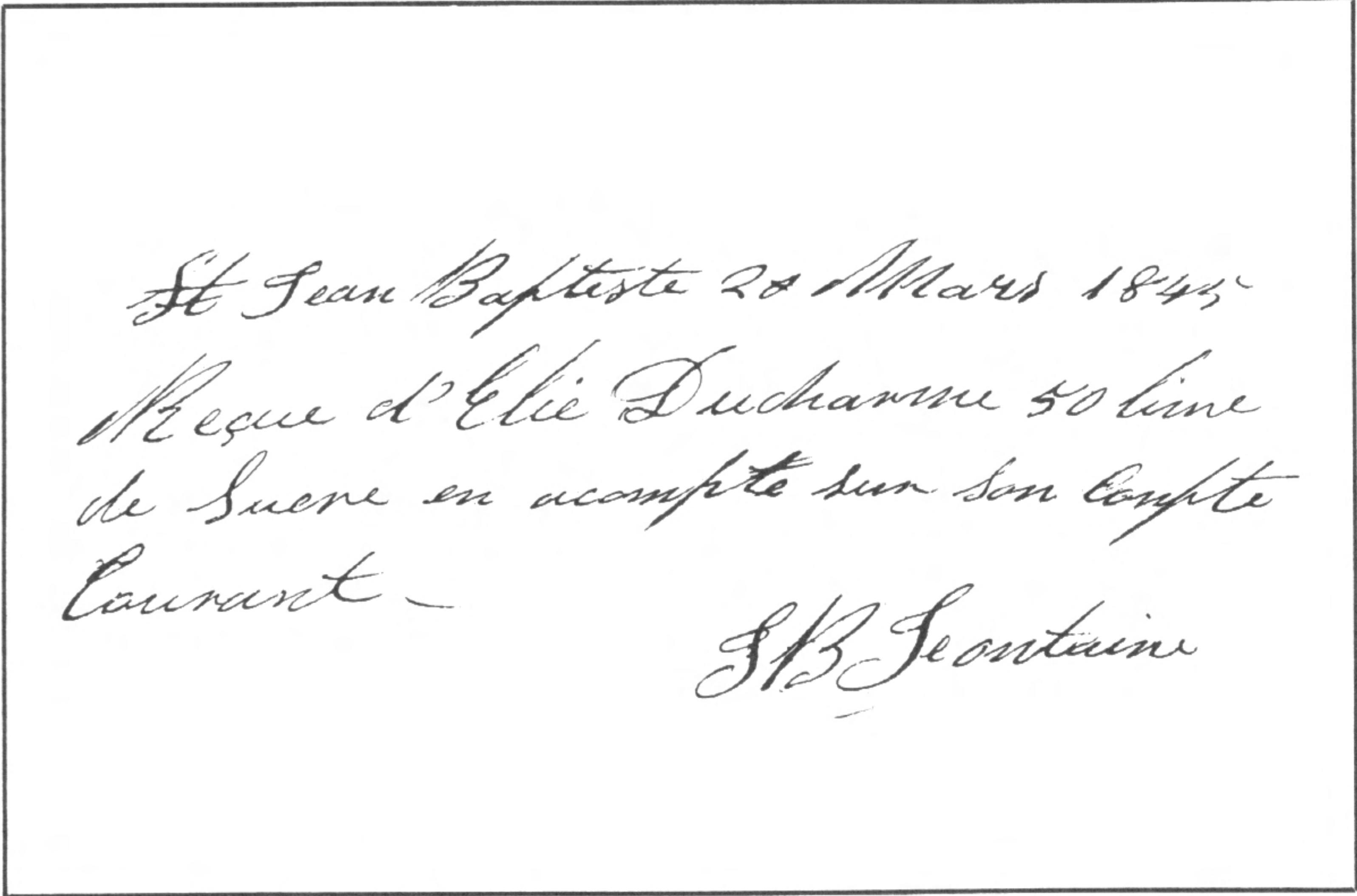
«Faire couler» et «faire bouillir» pour un Hilairemontais sont plus que des opérations commerciales, c'est une façon de célébrer le printemps. Ces travaux saisonniers revêtent à la montagne un caractère particulier à cause du régime seigneurial qui a prévalu au siècle dernier et surtout à cause d'une certaine prédisposition des gens d'ici à la réjouissance avec la nature. Voilà une «coulisse» de ce théâtre historique de la montagne où les scènes ont une saveur d'érable.



Après la production du blé, le sucre d'érable est le deuxième produit de la terre en importance dans la seigneurie de Rouville. Grâce aux peuplements d'érables de la montagne, la production de sucre d'érable, après le blé, détenait la suprématie sur les autres cultures bien avant que la pomiculture ne prenne la vedette à Saint-Hilaire. Longtemps les vergers ne furent que des taches restreintes au milieu des érablières.

Il faut savoir que le sucre d'érable était alors une denrée importante qui remplaçait avantageusement la mélasse et le sucre des îles. On le voyait sur toutes les tables. Moins coûteux que le sucre de canne qui se vendait un *chelin* la livre, le sucre d'érable procurait par surcroît un revenu d'appoint important au cultivateur avant la saison des semences.

La nature solide et non périssable du sucre lui conférait une valeur d'échange fort utile à l'occasion. Le sucre servait au troc. Quelquefois l'habitant s'en servait pour payer ses dettes au magasin général ou à son médecin. Voici un exemple typique du commerce qu'il suscitait:



St Jean Baptiste 20 Mars 1845  
Reçu d'Elie Ducharme 50 livre  
de Sucre en acompte sur son compte  
Courant  
J.B. Fontaine

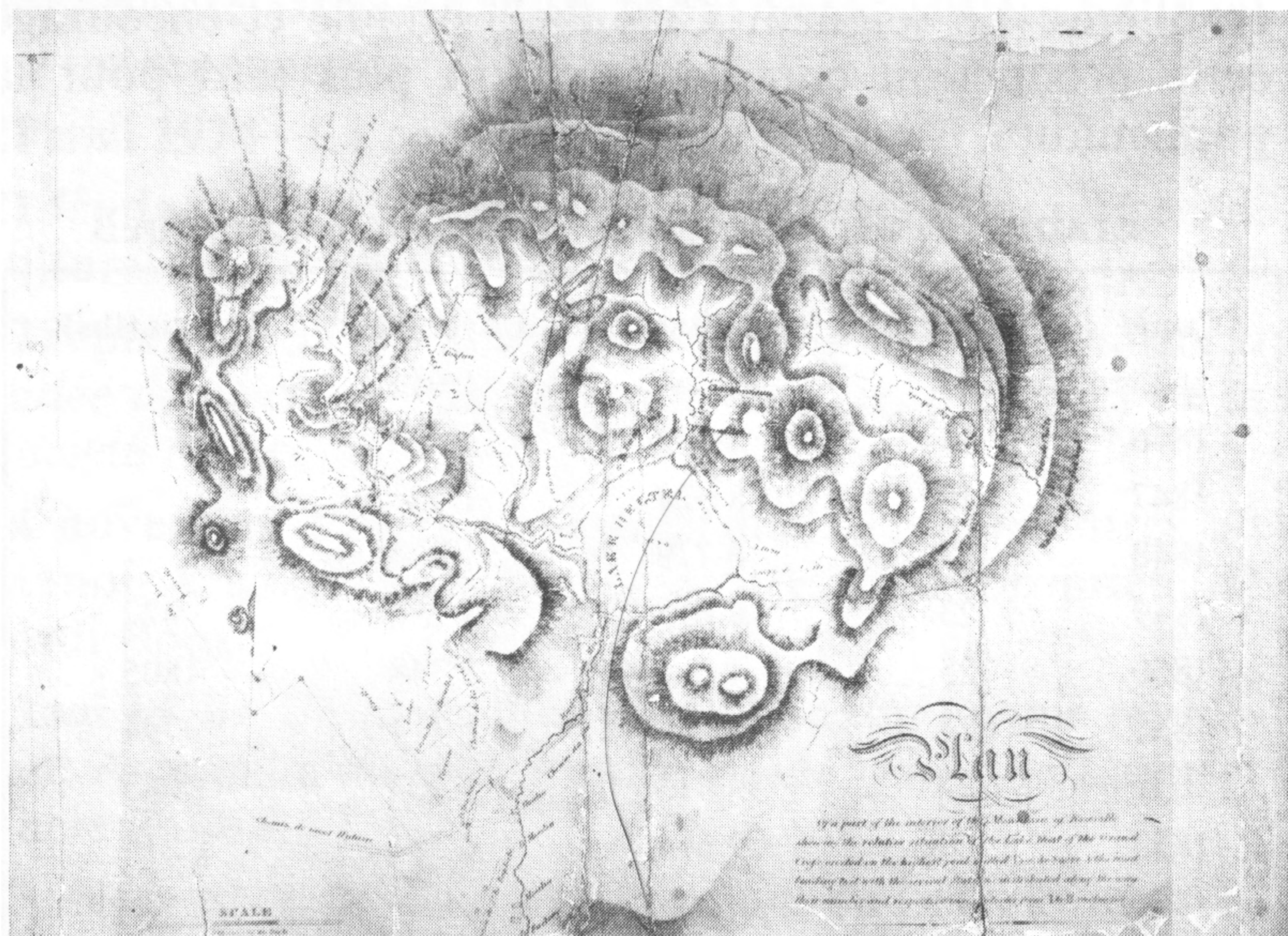


Il n'était pas question à cette époque de sirop d'érable. Charlevoix écrivait dans son *Histoire de la Nouvelle-France*:

*«On connaissait l'art de faire du sucre, mais pas le sirop. Deux heures de cuisson pour le former en sirop et deux autres pour le sucre qui est toujours brun, très pectoral et ne brûlant pas l'estomac. On fait du sucre de petites tablettes comme du chocolat, afin de le transporter plus facilement».*<sup>2</sup>

Grâce à l'imagination de l'habitant on a vite fait de transformer ces tablettes en formes variées: coeurs, coqs, églises, etc., dans des moules de bois que plusieurs foyers conservent encore précieusement et qui sont devenus des pièces de collection.

L'arrivée du seigneur de Rouville à Saint-Hilaire en 1819 facilita la généralisation de cette production. Sur un plan de la montagne datant de 1841, au temps du seigneur de Rouville, on peut retracer les «sucreries» de Dussault,



*Plan de l'intérieur de la montagne de 1841 montrant le lac, la localisation de la croix sur le sommet, le chemin qui y conduit et les stations du chemin de la croix. On y situe aussi quelques cabanes à sucre de l'époque.*



D. Ducharme, Brouillet, Antoine Lapointe, Morier, Dufau, Jos Davignon, P. Ducharme, Alexis Déry<sup>3</sup>, V. Brouillet, L. Rousseau et Charbonneau. Ces lots ont chacun leur cabane à sucre pour abriter les travailleurs et pour remiser les agrès après usage car il est bon de rappeler que l'on faisait bouillir à l'extérieur à cette époque.

Plus tard le successeur de M. de Rouville, le major Thomas Edmund Campbell, accordait des lots dans la montagne à ceux qui n'avaient pas de terre à bois. On en a compté une quarantaine en 1850.

Voici comment on procédait: le seigneur octroyait des lots moyennant une redevance en sucre. On marquait à la hache les arbres en bordure du lot désigné moyennant 10 à 14 livres de sucre par 100 coulisses ou entailles. De cette façon en 1845, le major Campbell avait accordé 11 861 coulisses qui lui rapportaient 1 606 livres de sucre venant de 41 sucreries<sup>4</sup>. Le major revendait ce sucre aux autres seigneurs et amis n'ayant pas l'avantage d'avoir des érablières. Le seigneur Campbell stimule et encourage cette production comme il le fera plus tard pour la pomiculture.

### **Érablières accordées par le seigneur Campbell**

Année	Nombre	Coulisses	Loyer (lbs)	Vendu (lbs)
1845	41	11 861	1 016	-
1846	18	5 889	823	-
1847	10	8 629	1 201	-
1848	17	6 779	1 004	-
1849	23	8 654	1 236	422
1850	25	-	1 348	1805
1851	23	8 216	1 114	794
1852	27	9 013	1 204	1 085
1853	28	9 664	1 364	1 218
1854	31	-	-	1 488
1855	26	-	-	1 246
1856	-	10 282	-	-
1857	-	10 782	-	-



## État du sucre livré par le seigneur Campbell en 1845

27 mai	Livré à Mr Auguste Duchesnay esq.	120 lbs
4 juin	Livré do do	138 lbs
4 juin	Livré à Mr Shephard	6.5 lbs
6 juin	Livré à Mr Drummund	6 lbs
6 juin	Livré pour Mme St-Ours et Mme Campbell	12 lbs
17 juil.	Livré à Wllm Sparks. accepte	11.5 lbs
6 sept.	Livré à William do do	12.75 lbs
26 nov.	Livré pour Mme Campbell	12 lbs
<b>1846</b>		
20 mai	Livré à Mr Auguste Duchesnay Ecr.	<u>41.5 lbs</u>
	<b>Total</b>	<u>360.75 lbs</u>

## Les «sucriers» en 1854

Jean-Baptiste Duclos, François-Xavier Larose, Pierre Germain, Hubert Brouillet, fils, Pierre Labossière, Joseph Davignon, père, Pierre Tétreau, François Hébert, Erménégilde Leduc, Élie Tétreau, Hubert Brouillet, père, Xavier Labonté, François Hamelin, François Leduc, maçon, Jean-Baptiste Brillon, Louis Auclair, Louis Carignan, Désiré Tétreau, André Jourdain, Alexandre l'Huissier, Toussain Adam, Jean-Baptiste Charbonneau, père, Damase Gosselin, Cléophas Charbonneau, Ignace des trois Maisons (sic), Louis Riendeau, François Gaboury, Louis Belisle, Dominique Dion, Michel Dérameau dit Beausoleil, Amable Hébert, Bienvenue Martin.





*Reconstitution d'une cabane à sucre par Alphonse Ducharme et son épouse, telle qu'ils l'ont connue dans leur enfance vers 1875, alors que l'on faisait bouillir à l'extérieur. Photo: C.N.R.*

Un sentier reliait toutes les cabanes dans la montagne et dans la plaine. On remarque qu'elles sont généralement situées près d'une source ou d'un ruisseau, sans doute pour des raisons d'hygiène. Ces cabanes n'étaient jamais fermées à clef, car le droit populaire exigeait des refuges en forêt. On y laissait généralement des allumettes et du bois. La tradition orale nous rapporte que durant la guerre 1914-1918, la conscription avait fait fuir quelques déserteurs qui se sont réfugiés dans ces cabanes à l'abri de la police militaire et des délateurs...

Les badauds circulaient continuellement sur ces sentiers de cabanes pour approvisionner les «sucriers» qui faisaient bouillir sans arrêt pendant la durée des sucres et rapporter le produit fini. Ils leur servaient également de support moral en leur donnant des nouvelles de la plaine. Quelquefois, certains travailleurs venaient en relever d'autres.