

LES SOUVENIRS D'UNE CUISINIÈRE DE CHANTIERS FORESTIERS DURANT LA GRANDE CRISE

Éléments de la pratique d'un métier féminin traditionnel en milieu non-traditionnel

PAR NICOLE THIVIERGE,
MODULE D'HISTOIRE, UQAR

Comme l'affirme Louise Proulx, dans son ouvrage *Les chantiers forestiers de la Rimouski (1930-1940)*, l'enquête orale permet de restituer une tranche du passé d'un grand nombre de travailleurs de la région de l'Est du Québec. L'histoire orale peut apporter ici «une dimension propre, celle du vécu ouvrier», elle peut de plus «rendre compte d'un savoir lié à la pratique d'un métier», de son environnement physique et social, de même que cerner la perception que ces travailleurs ont gardée de l'expérience.¹

Grâce à une entrevue faite par madame Yvette Bélanger, à la fin des années 1970, dont l'enregistrement est conservé aux Archives régionales de l'UQAR², nous pouvons reproduire ici quelques souvenirs d'une informatrice qui a rempli la fonction de cuisinière de camps de bûcherons durant plusieurs années. L'écoute de cette entrevue, en plus de témoigner de la pénibilité des conditions de travail et de vie, dévoile aussi chez l'informatrice un dynamisme, une soif de vivre et une résistance hors du commun. Voyons cela d'un peu plus près.

La scène se passe à la fin des années 1920, nous sommes à l'automne, en octobre, une première neige est déjà tombée et notre héroïne, qui vit dans une famille d'agriculteurs, vient d'avoir 14 ans. Elle voudrait rester à l'école pour devenir «maîtresse d'école» mais son père lui fait comprendre qu'il n'en a pas les moyens financiers. Il lui apprend qu'elle devra plutôt l'accompagner «dans le bois» comme cuisinière de chantier. En effet,

son père est entrepreneur [sens de «jobber»] pour la compagnie Price et il s'est «ouvert un chantier [et] il s'est engagé des hommes ... 7 ou 8 », de sa parenté, précise-t-elle. Elle a peu de bagage à préparer puisqu'elle porte sur elle tous ses vêtements. Le voyage pour se rendre au chantier se fait en traîneau, tiré par le cheval de la ferme qui travaillera au transport du bois. Le témoignage qui suit reflète l'état d'âme de cette adolescente qui se voit brusquement plongée dans le monde des adultes:

J'étais toute seule de fille, ça me coûtait beaucoup, je savais rien faire; je me suis ennuyée beaucoup [...] je pleurais, j'étais jeune, j'avais jamais laissé chez-nous.

Elle continuera de s'ennuyer ainsi longtemps:

Quand je m'ennuyais à plein, [...] je faisais monter une de mes soeurs... elle allait à l'école, elle était jeune [...] puis l'ennui la prenait, elle pleurait puis elle me faisait pleurer, elle me faisait ennuyer.

Essayons maintenant de visualiser l'environnement physique du camp, cette espèce d'habitation construite pour loger une dizaine de personnes et les chevaux. Seulement une mince cloison, munie d'une porte communicante, séparait les deux groupes. La jeune cuisinière couchait dans cette pièce unique pour les humains, son lit (son «bed») était isolé des autres par des rideaux faits de couvertures. Tous les lits étaient superposés et des branches de sapins, qu'il fallait changer de temps en temps, servaient de

paillasse à paillasses, de matelas: «c'était nos matelas à ressorts», dit-elle en riant. C'est aussi dans cette pièce que se trouvait la cuisine, aussi appelée la «cokerie», avec son poêle à deux ponts, sa table et ses chaises. On se lavait avec le savon du pays avec de l'eau qu'on transportait dans des seaux. Quand aux toilettes, inutile de préciser qu'elles n'étaient pas le produit des derniers progrès technologiques. Si les hommes pouvaient aller «à l'étable», c'est-à-dire de l'autre côté de la cloison, notre informatrice devait se contenter de la «tin» qu'elle cachait sous son lit, la nuit. Pensons une seconde à l'odeur qui régnait dans le camp surchauffé la nuit et n'oublions pas que les animaux faisaient leur part...

Quant à la tâche de cuisinière, notre informatrice semble en garder de bons souvenirs. Il reste qu'elle n'a aucune expérience au début et qu'elle a dû rater plusieurs mets avant d'être à l'aise. C'est l'enseignement professionnel élaboré sur la pédagogie de l'essai-erreur. Elle raconte son travail de la journée:

On se levait vers 5 heures. Mon père allumait le poêle pour faire chauffer le chaudron de "beans" [...] On faisait chauffer l'eau de la "bombe" [bouilloire] puis le chaudron de "beans" à côté. [On s'éclairait] à la petite lampe. Il n'y avait pas d'eau là dedans. Il fallait qu'on y aille chercher l'eau dans un puits [...] et ils [les hommes] mettaient ça sur un crochet à ras la porte puis il y avait une tasse en aluminium accrochée là pour boire. Les "beans" pour le déjeuner, on les faisait le soir [la veille] avec un peu de lard, puis un peu de

graisse puis notre oignon. [...] Puis le midi, on faisait de la soupe au pois avec de temps en temps un petit rôti, quand mon vieux père en montait. Puis le soir bien, c'était des "patates fricassées": je faisais rôtir des tranches de lard, puis je faisais rôtir mon oignon assez jaune, puis quand j'avais de la viande, le steak, j'en mettais dedans pour faire cuire avec des bonnes patates. [...] C'était toujours le même menu à faire cuire, tout le temps, tout le temps. De temps en temps, une petite soupe au riz avec du jus, ah! bien là, c'était une fête.

Mais les choses se compliquaient quand il s'agissait de cuire le pain ou de fabriquer des tartes pour le dessert:

Le dessert, de temps en temps, je faisais des tartes, mais pas feuilletées comme aujourd'hui. J'avais pas le tour, je n'en avais jamais faites. Le feuilletage on n'en entendait pas parler dans ce temps-là. C'est voilà cinquante ans [l'entrevue fut faite en 1980] [...] La croûte était raide, puis le fond était raide aussi, [le remplissage était de] sucre brun délayé avec de l'eau [...] Je ne savais pas cuire [le pain] quand je suis partie de chez-nous. Ma mère a pas eu le temps de me montrer à faire du pain, à faire des tartes et autres choses non plus. [...] je ne savais pas cuire puis quand tu le sais pas, tu ne peux faire du bon pain, du beau pain. J'en ai fait, y voulait pas lever, ça restait dur...ça restait dur comme une roche, c'était «la galette», [...] C'était dur puis c'était pas mangeable, je le prenais puis je le "garochais dans les pies" J'avais des belles pies qui venaient me voir à tous les jours, des belles grosses pies bleues, puis là, je garochais mon pain [...] mais à force d'en faire je suis venue à bout d'apprendre à faire du pain [...] je cuisais assez souvent, [mais] comme il n'était pas le diable, ils n'en mangeaient pas beaucoup

Quand on écoute l'informatrice parler du lavage du plancher, on sent poindre une fierté du travail bien fait qui s'ajoute au regard ironique qu'elle porte sur son inexpérience de cuisinière

Les planchers c'était des "pavés [de bois] équarris". Je lavais ça: j'allais me chercher de l'épinette, je faisais un balai d'épinette et là... j'avais pas de "castique" [caustique?] dans ce temps là, il n'y en avait pas ... le savon, on le ménageait pour se laver la figure, du savon d'habitant. Là je prenais de la cendre de poêle, je l'ébouillantis, je la laissais reposer et là je prenais l'eau, c'était jaune... de la belle lessive et là je prenais ça avec une tasse j'en vidais sur les pavés et là je frottait ça. Les pavés venaient beaux. J'avais pas de misère à essuyer, ça tombait tout en dessous, y avait des fentes... Je pouvais pas porter de talons hauts, tu sais ! [l'informatrice rit avec l'intervieweuse]

Une vie de travail difficile pour une si jeune personne, des conditions plutôt pénibles mais on sent que l'informatrice porte un regard plutôt serein sur son passé, et cela dépasse le sentiment de nostalgie qui fait dire aux gens âgés que c'était mieux dans le bon vieux temps. Il reste que la solitude de la jeune fille dans cet univers d'hommes l'a beaucoup marquée et sans doute pensait-elle souvent: «vivement que viennent les fêtes de Noël et du Jour de l'An, qui permettent un congé dans la famille.

¹ Louise Proulx, *Les chantiers forestiers de la Rimouski (1930-1940), techniques traditionnelles et culture matérielle*, Rimouski, Grideq, p. 2.

² Cassettes #20, côté A, de la collection Archives régionales de l'U.Q.A.R.