



Sur la route des moulins : meunier cherche apprenti

Texte de **Charles-Édouard Carrier**
Photos d'**Alma Kismic**

Au Québec, la meunerie artisanale est une tradition vieille de près de 300 ans. Pour la préserver, des meuniers reçoivent des apprentis – trop peu nombreux ! – afin que leur savoir-faire unique traverse les générations. *Caribou* a sillonné le Québec pour découvrir comment ces artisans de la farine travaillent à l'ancienne, les mains dans le grain, le nez dans la poussière, les pieds dans un moulin, à montrer les ficelles du métier à ceux qui souhaitent les apprendre.



En 2022, la pratique de la meunerie artisanale a été désignée élément du patrimoine immatériel du Québec. Un peu moins d'un an plus tard, en avril 2023, une première cohorte de 25 étudiants a achevé la nouvelle formation professionnelle en meunerie artisanale du Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV). L'organisation, qui veille à la sauvegarde du patrimoine immatériel et des traditions vivantes de pair avec l'UNESCO, a créé un cours d'une durée de 45 heures, dispensé principalement à distance, puis complété par un stage de 805 heures. De l'entretien du moulin jusqu'aux éléments historiques et du contrôle de la qualité jusqu'au marketing, les étudiants, qui ont pour la plupart entre 25 et 40 ans, ont vite compris que s'occuper d'un moulin, ça ne consiste pas seulement à fabriquer de la farine.

Le projet a été piloté par Christine Bricault, coordonnatrice à la formation au CQPV: «On constatait depuis plusieurs années que les meuniers partaient à la retraite sans que la relève soit au rendez-vous. Il fallait trouver un moyen d'attirer de futurs apprentis. Être meunier, c'est un métier qui a sa place dans le contexte actuel, où on prône l'approvisionnement local et où on encourage l'agrotourisme.» Cette ethnologue de formation admet qu'elle ne connaissait rien à la farine, mais elle s'est découvert une passion pour les méthodes ancestrales de meunerie, qui ont joué un rôle fondamental dans le développement des différentes régions du Québec.

«À l'époque du régime seigneurial, la trilogie nécessaire pour développer un village, c'était le manoir du seigneur, l'église ou la chapelle et le moulin», explique pour sa part Guy Bessette, qui a participé aux travaux de préparation de la formation. Vice-président de l'Association des moulins du Québec, qui compte une trentaine de membres à travers la province, il explique l'importance capitale qu'avaient le moulin et son meunier dans la culture culinaire du Québec. Aujourd'hui, les moulins ont l'étrange mission d'être à la fois des sites d'interprétation patrimoniale et des usines de fabrication, et c'est le meunier et son apprenti qui doivent assumer les rôles de guides d'interprétation aussi bien que d'artisans producteurs de farine.

L'infatigable moulin urbain

Le premier arrêt de ce voyage à la rencontre de meuniers et de leur relève m'amène à Saint-Eustache, à 30 minutes au nord de Montréal.

Je passe la lourde porte peinte en rouge du moulin pour être accueilli par Martin Trudel et son apprenti, Kevin Lajoie, finissant de la pre-

mière cohorte de la formation en meunerie artisanale. Accoudé au comptoir d'accueil, je remarque qu'on a dessiné un bonhomme sourire dans la farine qui recouvre le téléphone déposé près de la caisse enregistreuse. La fine poudre blanche est omniprésente dans cet espace baigné dans la lumière de quelques ampoules, comme si on avait déposé un mince voile sur tous les objets.

On sent tout de suite la chimie entre les deux hommes. Ils partagent un parcours similaire: guides au moulin pendant leurs études, diplômés en histoire, puis apprentis. «Été après été, j'ai acquis un grand sentiment d'appartenance envers le moulin, se souvient Martin. Comme on voyait que je m'y intéressais, on m'a proposé de devenir apprenti en 2011. J'ai tout appris de Daniel Saint-Pierre, qui a été meunier ici pendant 37 ans. Aujourd'hui, 12 ans plus tard, on est en transition: c'est moi qui deviens le meunier du moulin et c'est à mon tour de transmettre ce que je sais à Kevin. Ça m'a pris des années avant d'en arriver là.»

À côté de lui, son apprenti, qu'il connaît depuis quelques années, acquiesce. Kevin reconnaît que malgré la formation, il lui faudra être patient avant d'apprivoiser le moulin à turbine, qui fonctionne de manière ininterrompue depuis 1762, ce qui en fait le plus ancien moulin à farine à n'avoir jamais cessé de fonctionner en Amérique du Nord. «C'est un métier très sensoriel, et le rôle du mentor est essentiel dans mon apprentissage. Comme on n'est que deux, il faut qu'on ait confiance l'un en l'autre pour que la transmission du savoir fonctionne. Et il faut aussi beaucoup d'humilité...»

Au Québec, la meunerie entre dans la catégorie des savoir-faire artisanaux traditionnels. C'est une méthode de travail héritée des ancêtres et transmise de génération en génération. Pour Martin, c'est une grande responsabilité que de maîtriser l'art du grain: «Ça fait 260 ans que ça tourne, ici. C'est un honneur de faire partie de la lignée des meuniers qui ont eu la charge de ce moulin. C'est à mon tour d'en prendre soin et de m'assurer d'avoir une relève pour poursuivre la tradition.» Dans le contexte actuel, recevoir un apprenti est une bénédiction pour les meuniers en fonction, puisque la survie des moulins ne peut être assurée que par la transmission directe de leur savoir-faire. L'un donne, l'autre reçoit.

Sans OGM, bios, en culture raisonnée, certifiées équitables, exemptes d'agents de conservation, sans emballage plastique et locales, les farines artisanales qu'on retrouve aux comptoirs d'un moulin comme celui-ci se distinguent à la fois sur le plan nutritif



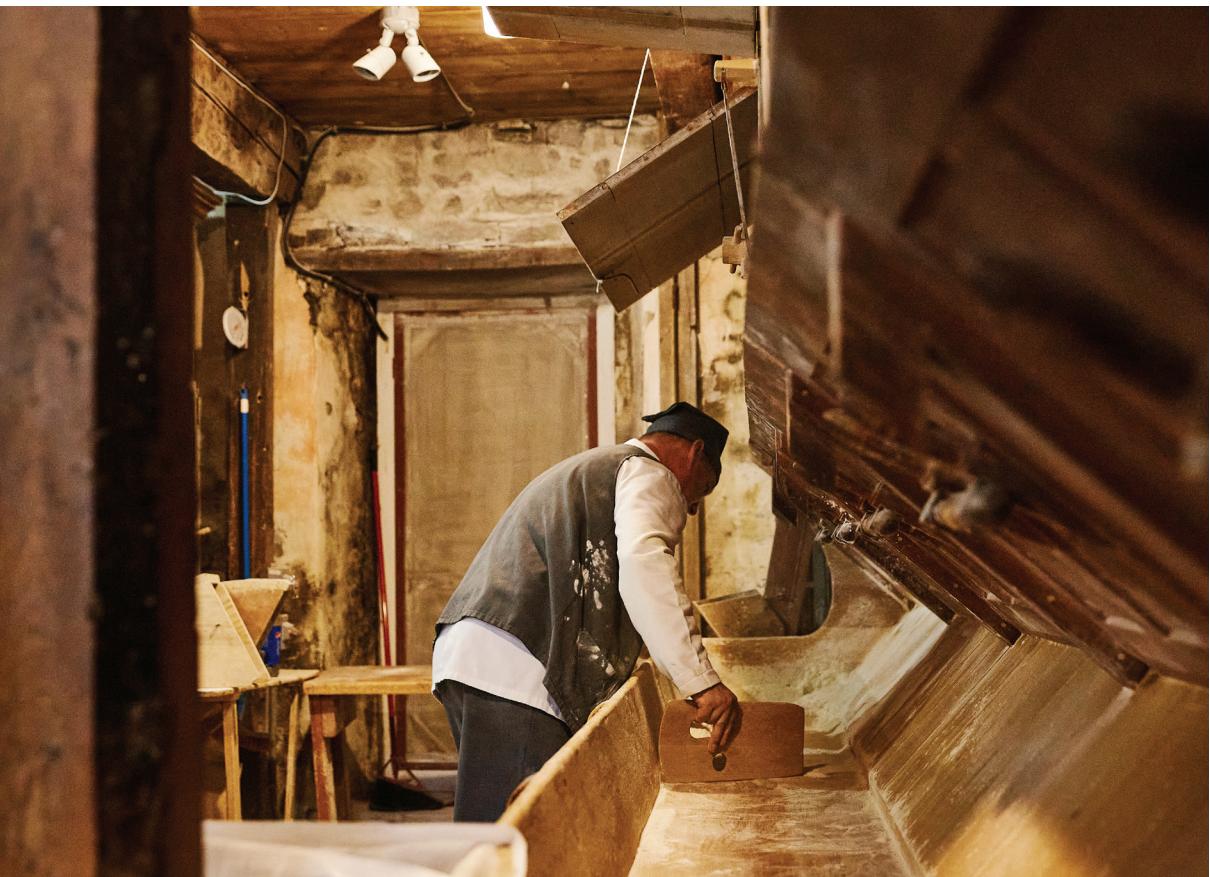


Kevin Lajoie et Martin Trudel
au moulin de Saint-Eustache





Steve et Joey Beaulieu au moulin
de Saint-Roch-des-Aulnais



et sur le plan du développement durable. Mais avec un prix de vente moyen de 4,25 dollars le kilogramme, d'après les données recueillies par le Conseil québécois du patrimoine vivant, la farine artisanale est de deux à trois fois plus chère que celles des grandes marques, qui contiennent souvent du peroxyde et des agents de conservation.

Selon le meunier du Moulin Légaré de Saint-Eustache, le plus urbain de tous les moulins du Québec, le prix n'est toutefois pas le principal défi qu'il a à relever. Ses plus grands concurrents, ce sont les biscuits, le pain tranché et les petits gâteaux préparés : « Ce dont j'ai besoin pour survivre, c'est que les gens cuisinent. C'est pour cuisiner qu'on achète notre farine, un produit de qualité qui répond à des préoccupations sociales, écologiques et alimentaires. » Pour garder en vie la meunerie artisanale, le consommateur joue un rôle déterminant.

Une visite au temps des seigneurs

Lendemain matin. Parti de Saint-Basile-le-Grand à 5 heures, j'emprunte l'autoroute 20, direction est. Les camions dorment encore dans les haltes routières. Du café de dépanneur refroidit dans le porte-gobelet de ma voiture, et le ciel se peint en rose devant moi. Mon périple vers l'est m'amène jusqu'à Saint-Roch-des-Aulnaies, à une heure de Québec, à mi-chemin entre Saint-Jean-Port-Joli et La Pocatière. Steve Beaulieu, meunier-artisan, m'attend dans son moulin à eau de la Seigneurie des Aulnaies.

Devant l'imposant bâtiment patrimonial érigé en partie en 1739, il me reçoit comme si j'étais un vieil ami, avec une poignée de main solide. De la farine sur les cils, il a déjà revêtu les habits d'époque que son rôle de guide lui impose.

Sans perdre de temps, il m'amène au bassin de rétention, en amont du moulin. Il est 8 heures, je suis arrivé pile au bon moment pour assister au réveil de la grande roue, qui permettra au meunier et à son apprenti de lancer leur journée. Steve s'agrippe à une poignée d'acier, qu'il fait tourner pour ouvrir les vannes. L'eau se met à couler dans un canal de bois qui relie le bassin à l'entrée du moulin ; elle servira à faire tourner la roue, qui, elle, imprimera son mouvement à la meule.

Ça ne fait que quelques minutes que je suis là et déjà, je constate le décalage technologique entre le meunier et moi. Ce quarantenaire qui a grandi à Kamouraska calcule en tours de roue, en résistance de grain et en hauteur de bassin d'eau. Le caractère singulier de ce

travail ancestral, qu'on tente de préserver par des efforts de jumelage entre meuniers et apprentis, est évident.

Une fois dans le moulin, le véritable voyage dans le temps débute. Y trône une machine gigantesque, construite par des mains habiles, qui transforme l'eau en énergie et le grain en farine. J'ai devant moi la plus grande roue du Québec, avec ses 7,3 mètres de hauteur, son 1,8 mètre de profondeur et son poids de 10 tonnes. Chaque godet qui la constitue peut contenir 80 litres d'eau. « C'est la pesanteur de l'eau qui la fait travailler, ce n'est pas la force du courant », m'explique Steve. Une fois le cinquième godet bien rempli, le poids le fait basculer. La roue émet un long grincement, puis se met à tourner. J'ai l'impression de rencontrer une vieille dame qui me raconte son histoire en faisant craquer sa chaise berçante.

Par un ingénieux système d'engrenage, la roue fait tourner la meule, un étage plus bas, dans laquelle le grain glisse par gravité. Presque inaudible en raison du grondement de la pierre qui tourne, Steve m'explique que jusqu'à 160 kilogrammes de blé dur et 250 kilogrammes de sarrasin par heure passent entre les gigantesques pierres superposées de 135 kilogrammes chacune. Moulu, le grain est évacué vers l'extérieur par la force centrifuge, aidée des sillons et des balais qui ont été installés sur les pierres. C'est au toucher que le meunier détermine la justesse de la hauteur de la pierre par rapport au grain qu'il moud. Steve me propose de tendre la main pour recueillir un peu de farine : « Goûtes-y ! » Sceptique, je m'exécute et découvre un goût subtil de grain grillé, presque sucré. J'aurais pu en manger à la cuillère. Un large sourire de satisfaction se dessine sur le visage de Steve.

Le « chemin du grain », ce savoir d'artisan meunier qu'il maîtrise, il le transmet à son fils qui aura bientôt 17 ans. « Je prépare la prochaine génération de meuniers, comme dans le temps ! Moi, j'ai appris de Réjean Labbé, un meunier exceptionnel qui a fait ça pendant 35 ans. Joey, lui, il va apprendre de son père ! » lance fièrement Steve en se tournant vers son garçon. L'apprenti, qui vient de nous rejoindre, n'a pas suivi la formation de meunerie artisanale, puisqu'il était encore sur les bancs d'école à ce moment, mais il erre dans le moulin depuis l'âge de huit ans.

Il est 10 heures, un premier groupe arrive. Énergiques, Steve et Joey accueillent chaleureusement les quelques visiteurs aux portes du moulin qui produit annuellement 100 tonnes de farine. Je les laisse à leur tour guidé et je remonte le temps jusqu'au 17^e siècle en déambulant dans les vastes terrains de la seigneurie, dans son manoir et dans ses jardins. Avant de reprendre la route, je passe à la

boutique généreusement garnie de souvenirs et de produits locaux pour acheter un sac de 10 kilogrammes de farine emballé la veille.

Direction L'Isle-aux-Coudres

« Beau temps pour arriver à L'Isle ! » C'est le message que m'envoie Jérôme quand je lui confirme que je viens de descendre du traversier qui relie Saint-Joseph-de-la-Rive à L'Isle-aux-Coudres. Le fleuve est calme, le soleil est radieux et on prédit un coucher de soleil magnifique.

Il est 7 h 30 le lendemain lorsque je rejoins, aux Moulins de L'Isle-aux-Coudres, le meunier artisan Jérôme Desgagné, casquette posée à l'envers sur la tête et tasse thermos à la main. Une odeur de biscuits flotte dans l'air de l'économusée de la meunerie. Les économusées se définissent comme des entreprises artisanales tenant à la fois de l'atelier et du musée, qui permettent au public de rencontrer un artisan ou une artisane exerçant un métier enraciné dans la tradition, mais qui s'inscrit dans la modernité. La meunerie de L'Isle-aux-Coudres est la seule parmi les moulins à farine du Québec à avoir reçu cette dénomination. Conséquemment, le meunier consacre environ 80 % de son temps à la communication. Il faut dire que la meunerie reçoit plusieurs centaines de visiteurs par jour en haute saison. Natif de l'île et guide au moulin depuis 2010, Jérôme, diplômé en gestion hôtelière, avait déjà un fort intérêt pour le métier de meunier avant de devenir apprenti en 2012. C'est par compagnonnage avec le meunier précédent qu'il a acquis l'essentiel du savoir nécessaire pour produire environ 12 tonnes de farine par année. Deux ans plus tard, il devenait seul maître à bord.

Nous mouillons le bout de nos souliers dans la rosée du matin en marchant entre les bâtiments en parfaite condition. Il a fallu plus de 30 ans de travaux de restauration pour en arriver là : un moulin à vent côtoyant un moulin à eau, et leurs bâtiments annexes. Le moulin à eau, construit en 1825, est encore en activité, alors qu'on utilise le moulin à vent pour des démonstrations occasionnelles.

Nous nous attardons aux mécanismes des deux moulins. Le génie de leur conception me donne le vertige. Comment pouvait-on, à l'époque où on les a construits, réaliser des systèmes aussi complexes et performants ? Pour exploiter les moulins, les meuniers du temps, dompteurs d'eau et de vent, devaient savoir opérer et réparer des mécanismes sophistiqués, mais aussi lire le ciel afin de prédire les précipitations et la direction de la brise. C'était une question de survie, celle de toute une communauté.

Ce que je comprends jusqu'à maintenant du travail du meunier, c'est que cet artisan doit avant tout trouver ses repères. Bien qu'il apprenne par compagnonnage, il doit en arriver à avoir sa propre compréhension du mécanisme ; il lui faut apprivoiser le son et le rythme du grain à moudre. Alors que la grande roue tourne derrière nous, Jérôme insiste sur ce travail qui sollicite ses cinq sens, sa mission de mentor consistant à enseigner à son apprenti à « reproduire tous les jours ce qu'il est habitué d'entendre, de voir, de sentir, de goûter et de toucher ». Il me parle de la rythmique du moulin, de l'observation attentive qu'il doit faire des engrenages et des courroies, de l'odeur du grain, de son goût et de sa texture, avant et après la mouture. Ce savoir, il ne se transmet pas, il s'acquiert avec le temps. Ici, l'apprenti, c'est Lawrence Cooper, absent au moment de ma visite. Après avoir opéré un gîte sur l'île pendant deux décennies, il a décidé de vendre son entreprise et de suivre la formation en meunerie artisanale.

Muni d'une recette de galette de sarrasin et de quelques kilos de farine supplémentaires, je croise trois jeunes d'à peine 15 ans sur le chemin de la sortie. Ce sont les guides qui travailleront avec Jérôme aujourd'hui. Ils arrivent sur le site pour préparer leur journée. Peut-être de futurs apprentis se trouvent-ils parmi eux, qui sait ?

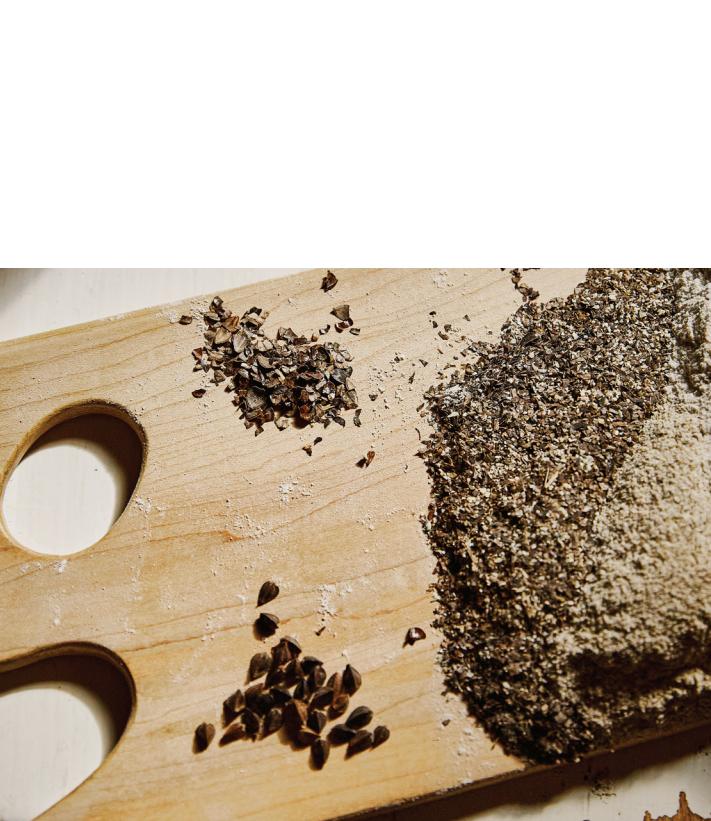
Le moulin des Éboulements

En touchant terre à la sortie du traversier, je me dirige vers le moulin que tient Jean-Guy Tremblay, meunier de deuxième génération, aux Éboulements. C'est souvent vers lui que les meuniers rencontrés jusqu'à présent se tournent lorsqu'ils ont des questions.

Mon arrivée à l'improviste ne le dérange pas le moins du monde. La notion de recevoir prend ici un tout autre sens. L'homme à la barbe blanche bien taillée est né dans la résidence ancestrale du moulin des Éboulements et y habite toujours. Visiter le moulin, c'est littéralement entrer chez Jean-Guy.

« C'a été construit à la main en 1790. Ils savaient calculer, les vieux... » lance d'entrée de jeu Jean-Guy en se tournant vers le moulin. À cette époque, on ne parlait ni d'énergie renouvelable ni de carboneutralité, mais la meunerie artisanale cochait déjà toutes les cases pour répondre aux enjeux actuels, comme la résilience alimentaire, le circuit court et l'économie circulaire.

Will, le gros chien gris et blanc de Jean-Guy, est à nos pieds depuis un bon moment, mais il refuse d'entrer avec nous dans le moulin.



Jérôme Desgagné
aux Moulins de L'Isle-aux-Coudres





Les moulins ont permis à des villages entiers de rester en vie.

«Il a ben trop peur du bruit», m'explique son maître en me guidant jusqu'à la roue. Jean-Guy active l'engrenage pour que celle-ci se mette à tourner sous mes yeux. La roue fait vibrer le plancher des quatre étages chauds et humides de ce bâtiment que Jean-Guy arpente sans relâche du matin au soir, 7 jours sur 7, 12 mois par année, pour produire annuellement de 30 à 50 tonnes de farine.

Près de l'entrée, des enfants du camp de vacances voisin pratiquent des lancers à la mouche dans la rivière du Moulin, celle qui fait tourner la roue de Jean-Guy. Je lui demande si, à 70 ans, il pense à la retraite. «Ils ne peuvent pas fermer ça. Ce serait trop dommage...» S'installe alors un long silence : pour le moment, son moulin n'a pas de plan de relève. C'est là qu'on mesure l'importance d'une formation comme celle offerte par le Conseil québécois du patrimoine vivant.

Rentrer à la maison... et faire du pain

La route du retour est douce, auréolée par le soleil qui disparaît à l'horizon. Je remarque des traces blanches sur mes jeans, laissées par mon passage chez Jean-Guy. Je me rends aussi compte que j'ai oublié d'acheter de la farine à la fenêtre de la petite cabane d'accueil du moulin, aux abords de la route 362. Je me promets d'y revenir.

Les moulins ont permis à des villages entiers de rester en vie. Impossible de ne pas les voir autrement après ce périple... Parce qu'un moulin sans relève est un moulin qui ne peut plus exister, des meuniers ouvrent toute grande la porte de leur joyau historique pour recevoir et former la relève. C'est à notre tour de les garder en vie.

En ces temps où on a besoin de solutions locales et durables, les techniques et le savoir ancestral du meunier nous permettent de rêver à une plus grande indépendance alimentaire. Celui qui fait tourner la roue sait d'où vient son grain et où ira sa farine. Avec 20 kilogrammes de farine artisanale dans le coffre arrière de ma voiture, c'est promis: demain, je ferai du pain. ↗

