

Les « runs de pains » de Simon

Par Réjean Gilbert

Fils de Simon Gilbert et Gemma East

Au début des années 50, la livraison de pains à domicile était effectuée par Simon six jours sur sept. Sa clientèle desservie comprenait des clients dans trois municipalités différentes soit Neuville, St-Augustin et Ancienne-Lorette.

Chaque client était desservi 2 fois par semaine. Il y avait trois « runs » de livraison : lundi et jeudi, mardi et vendredi et mercredi et samedi.

La livraison s'effectuait par camion et par cheval en hiver. Les journées de travail débutaient vers 6 h par le chargement du pain. Vers 7 h 1/4, commençait la livraison à domicile pour se terminer vers 18 h, du lundi au samedi. Cependant, en été, avec l'arrivée des vacanciers à leur chalet et les résidences d'été, les journées pouvaient se prolonger jusqu'à 20 h 1/2 et 21 h.

Chaque « run » avait son calepin de bord avec le nom et l'adresse du client où étaient inscrits le nombre de pains livrés ainsi que le montant de la transaction soit débit ou crédit. Il existait même des cartes de pains préparées et payées d'avance avec escompte additionnel où on devait soustraire le nombre de pains livrés et le montant de la transaction sur ladite carte de livraison.

La livraison complète était d'environ 1 1/2 à 2 camions par jour selon les saisons. Exemple : le temps des fraises et le temps des sucres, on doublait pratiquement la quantité de pains livrés dans ces périodes.

Chaque automne, mon père achetait deux chevaux en prévision de la fermeture des

rangs et certaines routes qui n'étaient pas déblayées en hiver. Il mettait ses chevaux en pension à la ferme de monsieur Antonio Gingras qui demeurait juste en face de notre résidence; ses chevaux étaient revendus au printemps.

Chaque cheval se relayait : un jour de travail et un jour de repos. En hiver, il y avait quatre jours de livraison à cheval et deux jours avec le camion. Le traîneau tiré par le cheval était fabriqué en

« veneer » (contreplaqué); il mesurait environ 20' à 25' de long par 5' de large et 5 1/2' à 6' de haut recouvert d'un toit et en avant, il possédait une vitre pour la vue sur la direction à prendre.

Mon père devait toujours guider son cheval debout à l'intérieur du traîneau. En bas de la vitre, il y avait un trou rectangulaire qui laissait passer les guidons (cordeaux) du cheval. Dix-huit pouces en arrière de lui, il y avait deux portes coulissantes qui donnaient accès au chargement de pains. Il y avait deux autres portes de chaque côté du traîneau que mon père fermait le soir au retour à la maison ou dans les cas de tempête. Tous les soirs, il allumait un fanal Coleman au naphta qui, en plus de l'éclairer, il disait qu'il dégageait assez de chaleur pour rendre le petit habitacle de traîneau plus confortable contre le froid. Un jour, lors d'une grosse tempête, Simon a dû guider son cheval à pied à partir de L'Ancienne-Lorette. Cette journée-là, son retour à la maison familiale fut plus long, il a terminé sa « run » à 23 h 30; sa femme, Gemma, était très inquiète.



Simon au volant de son camion de livraison de pains

Photo 1949

En arrière de la maison, il y avait un champ avec un chemin balisé que les gens empruntaient pour aller au village avec leurs chevaux. Si on regardait par la fenêtre arrière de la maison, deux fois par semaine, les mardis et les vendredis, vers 17 h 30 à 18 h, on pouvait voir la lumière de son fanal dans le traîneau qui avançait au loin et annonçait son retour pour souper.

Dans les années 54-55, la disparition de la livraison avec le cheval a été éliminée, car la livraison était devenue accessible par camion en hiver. Cependant, il y eut un inconvénient, la plupart des maisons de rangs étaient éloignées de la route principale; ces entrées étaient encore utilisées par les chevaux. On devait donc laisser le camion sur le bord du chemin et là, on empilait 45 à 50 pains dans une grosse poche de coton que l'on déposait sur une traîne sauvage. Et, nous voilà repartis à pied, d'une maison à l'autre, dans le petit chemin balisé pour les chevaux que les fermiers utilisaient encore pour communiquer entre eux et ensuite, de retour au camion pour continuer la « run ».

À cette époque, le pain tranché et emballé n'existe pas. Par question d'hygiène, Simon portait un sarrau blanc; il pouvait corder jusqu'à seize pains sur ses bras du camion à la maison du client.

Par la suite est venue la modernisation de la boulangerie; le pain tranché et emballé est arrivé. Simon pouvait donc offrir à ses clients plus de variétés, donc, différents pains et quelques desserts. Il y avait le pain sandwich que les gens appelaient pain au lait, le pain à l'eau ordinaire, le pain brun, le pain fesse, le pain sur la sole et le pain aux raisins. Parmi les desserts, il y avait des "brioches" aux raisins, des brioches à la cannelle, des beignes au miel, des gâteaux et des biscuits, etc.

Avec tous ces nouveaux produits, l'espace de chargement était exploité au maximum; même le côté passager était rempli jusqu'à la toiture. Ses aides-livreurs devaient se tenir sur le marchepied extérieur

du camion; il fallait livrer 6 à 10 clients avant d'avoir accès au siège passager.

Mon frère, Marc, et moi devions servir d'aide lors des vacances d'été, de Noël, de Pâques, de même que le samedi et le mercredi. Tous les mercredis de 11 h 30 à 12 h 30, nous devions nous presser, après le son de la cloche de l'école, aller rejoindre notre père, au début du village, pour l'aider à traverser ledit village à trois. Cela nous prenait une heure pour desservir tout le village; mon père disait qu'ainsi



Camion de livraison de pain de Simon, un Chevrolet 1947

il sauvait deux heures de travail. Il nous restait donc une demi-heure pour dîner et retourner à l'école.

Mon père avait installé des petits blocs sur les pédales d'embrayage et d'accélération du camion pour que je puisse le conduire; ceci lui permettait de rester sur le marchepied à l'extérieur pour pouvoir ainsi se préparer pour la livraison suivante. Avec un pique-clou, il pouvait faire avancer les pains et les déposer sur le siège du passager, ce qui lui permettait de sauver du temps.

Avec les années, un autre de mes frères, Marcel, et une de mes sœurs, Sylvie, ont pris la relève. Simon disait que sa fille avait été sa meilleure employée. Plus tard, Marcel a travaillé quelques années, à temps plein, avec mon père.

Ce fut un plaisir de me remémorer et de vous décrire ces souvenirs lointains que l'on partage avec les plus vieux de la famille et les plus jeunes découvrent des moments qu'ils n'ont pas connus cette période des années 1950.