

# La boulangerie Breton

PAR GILLES DARGIS

**Qui n'aime pas l'odeur d'une fournée de pain fraîchement sortie du four? Aujourd'hui, il existe une multitude de sortes de pains, mais ce n'était pas toujours le cas, car ce produit existe depuis des millénaires.**

## Le pain, ce produit préhistorique

À l'époque néolithique, entre 10 000 av. J.-C. et 2 000 av. J.-C., les hommes préhistoriques préparaient une sorte de pain plat qui ressemblait davantage à des galettes. Celles-ci étaient mangées crues, car la cuisson des aliments n'était pas encore maîtrisée. Par la suite, l'homme a commencé à cuire son pain sur des pierres chaudes.

En Égypte, vers le 5<sup>e</sup> siècle avant notre ère, la pâte de céréales était pétrie avec de l'eau du Nil. Or, l'eau du Nil était riche en limons et en ferments naturels (proches de la levure actuelle). Un jour, après avoir préparé sa pâte, un Égyptien l'a oubliée dans un coin, au lieu de la cuire immédiatement. La pâte a donc fermenté et a donné naissance au premier pain levé au monde.

Au Moyen Âge, le pain était l'aliment de base, surtout à la campagne. Il était souvent dur et, dans certaines familles, les tranches de pain servaient d'assiette. On les appelait des tranchoirs. Aujourd'hui, le pain demeure un symbole fort de la culture française. En 2022, la baguette a même été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.



## Le début de la boulangerie Breton

En novembre 1925, M. Joseph Breton, maître-boulangier, a fondé sa boulangerie. L'entreprise a connu des débuts très modestes, puisqu'elle ne comptait qu'un seul employé. Le pain devait être cuit durant la nuit puis livré le jour, ce qui laissait très peu de temps pour le repos. À cette époque, M. Breton ne disposait que d'une seule voiture à traction chevaline pour assurer les livraisons.

Au fil des années, la qualité du pain de la boulangerie Breton a été reconnue et la demande a progressivement augmenté. Toutefois, en 1932, la boulangerie de M. Joseph Breton a été victime d'un incendie qui a causé d'importants dommages. Les dégâts se sont principalement concentrés au deuxième étage, qui a été presque entièrement détruit. Loin de se décourager, M. Breton a réaménagé la bâtisse en un seul étage et a repris sa production avec une détermination et un espoir renouvelés.



Nouvelle bâtisse de la boulangerie Breton en 1952

A. M., fonds Le Nouvelliste, 1



Boulangerie Breton rue St-Laurent entre 1949 et 1952

Fonds St-Cyr

En 1935, Auray Breton, employé de la boulangerie depuis 1929, est devenu le gendre de M. Joseph Breton en épousant Thérèse Breton. Après seize années d'expérience, il a décidé d'acquiescer l'entreprise boulangère de son beau-père. Son épouse lui a été d'une aide très précieuse en s'occupant de l'administration de l'entreprise située au 162, rue Saint-Laurent, au Cap-de-la-Madeleine.

Auray Breton n'a alors eu d'autre choix que de recruter de nouveaux employés et d'agrandir ses installations afin de répondre à la demande toujours croissante de sa clientèle à Trois-Rivières et au Cap-de-la-Madeleine. En 1951 et 1952, il a fait construire une nouvelle bâtisse par le contracteur madeleinois, Launier et fils. L'édifice mesurait 66 pieds de long sur 28 pieds de large. Le deuxième étage servait de logement à M. Breton et à sa famille. Dans la cour arrière, des garages étaient aménagés pour les véhicules motorisés et hippomobiles. Grâce à ces nouvelles installations modernes, la boulangerie Breton a pu augmenter sa production à 30 000 pains par semaine.

En 1965, M. Auray Breton a acquis la boulangerie Lavolette, située au 1987, rue Lavolette, à Trois-Rivières. Toutefois, l'histoire ne mentionne pas qu'il ait poursuivi la production de pain dans l'ancienne boulangerie de M. Fortunat Cadieux. L'hypothèse avancée est que cet achat visait principalement à récupérer les équipements, puisqu'un agrandissement de la boulangerie de la rue Saint-Laurent a eu lieu au cours de ces mêmes années. Quoi qu'il en soit, les activités de M. Breton dans

l'ancienne boulangerie Lavolette semblent avoir été de courte durée, car la bâtisse du 1987, rue Lavolette, était occupée par les rembourseurs André et Marcel St-Hilaire dès 1968.

Les investissements réalisés par la boulangerie Breton ont porté leurs fruits, puisque le réseau de distribution s'est étendu vers l'ouest jusqu'à Maskinongé, vers le nord jusqu'à La Tuque, vers l'est jusqu'à Sainte-Anne-de-la-Pérade, ainsi qu'à Drummondville sur la rive sud. Devant cette entreprise prospère, la boulangerie Samson Inc., de Lauzon, a présenté une offre et est devenue la nouvelle propriétaire de la boulangerie Breton en 1975. La boulangerie madeleinoise a toutefois conservé son nom de commerce. En 1984, la firme Multi-Markes a acquis la boulangerie Breton et l'a intégrée à son réseau spécialisé dans les produits de boulangerie.

Malheureusement, après 67 années d'activité, la boulangerie Breton du Cap-de-la-Madeleine a dû fermer ses portes en 1992. Par la suite, divers petits commerces ont occupé, et occupent encore aujourd'hui, les locaux de l'ancienne boulangerie située sur la rue Saint-Laurent.



Gilles Breton (fils d'Auray) dans la boulangerie en 1952

ite, N2B73-006