

# Le Petit Canard de l'Anse



Vol. 1 no 2

St-Fulgence, le 6 mai 1989

## Fêtons tous ensemble le 150<sup>ième</sup>!



**Vue aérienne du village en 1955**  
(Photo du patrimoine)



«Tout ce qui mérite d'être fait, mérite d'être bien fait» et c'est ce vieux proverbe que nos aïeux ont mis en pratique au cours de leur vie pour tâcher de donner un bon départ à tout ce qu'ils ont entrepris afin de façonner notre héritage pour qu'il soit ce qu'ils avaient de mieux à nous offrir. Ils ont marché "à petit pas", sur des sentiers raboteux et insécures... La route a été longue, mais grâce à leur persévérance, que de richesses ils nous ont léguées et combien profondes sont nos racines dans ce petit village qui ne se veut pas comme les autres.

Ce deuxième volet de notre petit journal mettra l'accent sur l'évolution, le développement de la paroisse, l'agriculture et l'implantation des premiers commerces. Plusieurs témoignages de nos aînés viendront appuyer le récit de ces faits historiques.

Encore une fois, le manque d'espace et de budget se font sentir, mais nous faisons de notre mieux parce que nous le faisons pour vous.

JOYEUX 150e !

Suzanne Tremblay



## SOMMAIRE

Éditorial	2	M. Louis-Philippe Turcotte	6
Sommaire	2	L'agriculture laitière à la	
Merci à la Caisse Pop	2	culture maraîchère	7
Grande ouverture	3	Nos aînés se racontent	8
Le Carnaval de l'Anse	3	Marchand général	9
Fourre-tout	4	Produits Maison	10
Travail sur une ferme d'autrefois	5	Au fil des années	11

## Équipe du journal

- Olivier Gagnon, directeur
- Suzanne Tremblay, rédactrice, recherchiste
- Éline Samuelson St-Hilaire, entrevues et connexions
- Lisette Gagnon, photos
- Tiré à 1,000 exemplaires
- Conception graphique: Imprimerie Léopold Tremblay Ltée
- Impression: Imprimerie Léopold Tremblay Ltée



Madame Fabienne Duperré, Madame Christiane Laforge et M. Jocelyn Tremblay

5,150 FOIS MERCI

À LA CAISSE POP !

Le cocktail bénéfique organisé par la Caisse Populaire Desjardins de St-Fulgence a été une réussite complète. C'est en présence de personnalités telles que M. Richard Perreault, président de la Fédération des Caisses populaires, M. Réjean Simard, président du 150<sup>e</sup> Régional, M. Pascal Boulianne, maire de St-Fulgence, des maires de municipalités avoisinantes, des journalistes et de tous les invités présents, que Madame Christiane Laforge, présidente d'honneur, a remis à M. Jocelyn Tremblay, président du Comité des Fêtes du 150<sup>e</sup> de St-Fulgence (Anse-aux-Foins) un chèque au montant de 5,150.00\$. Cet argent servira au financement de diverses activités qui se dérouleront tout au long de l'année dans le cadre de ces Fêtes.

# GRANDE OUVERTURE



M. Jocelyn Tremblay faisant le discours d'ouverture.

Le 7 janvier 1989, avait lieu la soirée d'ouverture. À cette occasion, le Président des Fêtes, M. Jocelyn Tremblay nous présente son comité organisateur et nous dévoile la pléiade d'activités qui se dérouleront pendant cette année. Il nous rappelle le but de ces fêtes: Se familiariser avec notre histoire, souligner le courage, la détermination de nos pionniers et raviver notre fierté d'appartenance à St-Fulgence. Il mentionne notre devise "Fier de notre passé" et invite toute la population à s'impliquer dans ces Fêtes et faire en sorte que nos visiteurs trouvent un accueil des plus chaleureux lors de leur passage chez nous.



## Le Carnaval de l'Anse

Le Carnaval 1839 de l'Anse-aux-foins organisé en collaboration avec les fêtes du 150ième et les Chevaliers de Colomb de St-Fulgence. Costumés à l'ancienne, les membres du comité organisateur dont Gilles Larouche assumait la présidence, ont accueilli une foule d'au moins 400 personnes et de nombreux invités d'honneur à la soirée du lancement officiel du programme des activités, samedi le 18 janvier 1989. C'est sous le thème "Hommage à nos grandes familles" que les habitants de l'Anse-aux-foins ont fêté du 9 au 12 février dernier le "Carnaval 1839".

Pour représenter l'ensemble de ces grandes familles, les organisateurs ont choisi le couple Jean-Auguste Dallaire à titre de personnage clef.

Plusieurs familles ont d'ailleurs reçu un certificat afin de souligner leur large contribution au développement de leur municipalité.

Les nombreuses activités carnavalesques qui ont suivi eurent également beaucoup de popularité: bingo paroissial, bal d'époque, activité tape-la-galette, après-midi des rentiers, messe à l'ancienne, jeux sur les glaces de la rivière Saguenay.



Les grands déjeuners du samedi et dimanche ont attiré à eux seuls 500 et 600 personnes et tous ont semblé bien s'amuser. Également, le grand souper canadien pour clôturer le tout.

Ce franc succès, disons-le bien, nous le devons au dévouement de nombreux bénévoles qui ont travaillé sans compter les heures et à la participation massive de la population.

"De la part des organisateurs..."  
1839 fois merci !



La Population de St-Fulgence a vécu une soirée mémorable lors de la Mi-Carême.

Plusieurs personnes ont défilé dans nos rues avant de se rendre à la salle de l'école Mont-Valin où les attendaient les curieux et notre maître de cérémonie Madame Marcelle Ross. Il y avait toute une gamme de costumes magnifiques aussi différents les uns que les autres. Des jeux de sociétés étaient au menu de la soirée avec de la danse.

Félicitations à tous ces mi-carêmes pour leur originalité et leur jovialité qui ont fait de cette fête une réussite exceptionnelle. Bravo !

*Une merci spécial*  
**Multi Sodas**



*Olivier Gagnon personifie bien le québécois du temps, n'est-ce pas?...*

## PROGRAMME

### MAI

#### Inauguration d'une croix de chemin

Comme autrefois, la population se regroupe autour de la croix du chemin, symbole de la foi de nos parents.

Eile reprend sa place au cœur de notre village, à l'endroit où elle surplombait l'entrée du majestueux fjord.

#### Pavoisement de la municipalité

Rues et résidences arboreront les couleurs et le sigle des Fêtes. Invitation à chaque foyer de se procurer le sigle distinctif des Fêtes et de le placer bien à la vue afin de créer une atmosphère de gaieté qui se propagera à tous nos visiteurs au cours de l'année.

### JUIN

#### Dévoilement du monument des Fêtes

Par cette oeuvre, le Comité des Fêtes veut rendre hommage aux personnes qui ont façonné nos 150 premières années d'histoire et laisser un rappel aux générations futures.

#### La Fête-Dieu

Procession à l'ancienne, avec reposoir, carnaques, anges, fleurs, confettis et tout le décorum qui entourait cet événement.

### 24 JUIN

#### Débarquement des premiers arrivants

Reconstitution historique de l'arrivée de Michel Simard et ses compagnons à l'Anse-aux-Fois.

La remontée du Fjord a ouvert les apéritifs. Groupes nous autour des arrivants pour un bon repas, préparé par nos braves ménagères.

En soirée, grand spectacle plein air pour tous. En vedette, un groupe musical de grande renommée. Pour couronner le tout, un grand feu de joie "à même les abattis".

### JUILLET

#### Théâtre d'été

Histoire d'une famille de chez nous, création originale par des auteurs de la région et interprétée par des comédiens et comédiennes de St-Fulgence.

Léger, à saveur historique, le scénario de la pièce intitulée "Le Fémous" tourne autour de la vie d'une famille du début du siècle.

Se pourrait-il qu'il y ait un trésor de pirates à St-Fulgence?

Représentation tous les jeudis, vendredis et samedis du mois de juillet, au Moulin des Chevaliers.

### 15 JUILLET

#### Retrouvailles sportives

Les adeptes du sport voudront revivre, à l'occasion d'une journée sportive, l'esprit de camaraderie qui régnait à l'époque de la création du Comité des loisirs mixtes de St-Fulgence inc. et de la formation des ligues de ballie melle féminine et masculine.

Les équipes, reconstituées pour la circonstance, s'opposeront dans des matchs amicaux et pourront, par la suite, hâter leur retour d'un repas suivi d'une soirée rétro.

### 22 JUILLET

#### Grandes retrouvailles

Des fulgenciens, il s'en trouve un peu partout, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, au Québec et ailleurs. Les liens qui les unissent à leur patrie d'origine restent nombreux et durables.

Comment ne pas les inviter à venir partager la joie de la fête avec leurs parents et amis d'où qu'ils soient nombreux pour les y accueillir.

Au programme:  
- Activités d'accueil  
- Souper  
- Soirée canadienne

### 13 AOÛT

#### Fête champêtre familiale

Grand rassemblement familial au Parc Cap Jaseux. Jeux, repas sur l'herbe, randonnées, etc. seront au programme.

### SEPTEMBRE

#### La grande rentrée scolaire

En collaboration avec la direction de l'école, le personnel enseignant et le comité d'école de l'école Mont-Valin, les enfants auront le plaisir de vivre le 150<sup>e</sup> par une activité bien à eux: une rentrée costumée sur un thème approprié.

Un peu plus tard, nous accueillerons dans nos murs tous les "maîtres et maîtresses d'école" qui ont passé à St-Fulgence.

Prenez le temps de venir les revoir et échanger avec eux, s'ils.

### 21 OCTOBRE

#### Le 50<sup>e</sup> des Fermières

Coincidence heureuse, le Cercle des fermières de St-Fulgence fête le 50<sup>e</sup> anniversaire de sa fondation. Les membres de cet organisme entendent souligner l'événement de belle façon.

Souhaitons leur nos meilleurs vœux.

### 25 NOVEMBRE

#### Soirée de clôture

Avec nostalgie, sans doute, la population vivra la célébration de clôture des Fêtes du 150<sup>e</sup>.

Protocole de clôture, retrospective des beaux moments de l'année, témoignages, etc... et partie récréative.



Les cultivateurs qu'on appelait "habitants" dans le temps, devaient se lever très tôt le matin pour faire le "ménage", c'est-à-dire commencer la journée. Il fallait aller chercher les vaches qui brouaient soit dans les champs d'à côté ou soit au tré-carré des terres pour les amener à l'étable pour les "tirer" (traire). La traite se faisait à la main, matin et soir, sept jours par semaine. Traire une vache à la main pouvait prendre de 4 à 7 minutes, dépendant du volume du pis. On ramassait le lait dans des chaudières pour être ensuite versé dans des "canisses" (récipients) à lait. Pour le conserver, on allait les mettre à l'eau dans un ruisseau. Ensuite, ce lait était acheminé vers la fromagerie de M. Ernest Tremblay qui était située au pied de la côte du rang St-Louis.



*La grange de Monsieur Wilfrid Harvey, aujourd'hui devenue le moulin de la Consolidated-Bathurst.*

Mon père m'a raconté que lorsqu'il faisait chaud et que le lait caillait, au lieu de le jeter, ma grand'mère mettait ces cailles dans un grand plat sur le poêle à bois du côté du réchaud et elle enlevait le petit lait au fur et à mesure qu'il en venait. Lorsque tout le petit lait était parti, elle pressait le reste dans un coton à fromage, ce qui donnait une sorte de fromage cottage très doux. Mon père m'a dit que c'était très bon.

Lorsque les fromageries ont fermé leurs portes vers 1940-1941, une première beurrerie fit son apparition vers 1943. Formée en coopérative, elle était située voisine de mon grand-père Georges Gagnon. À cette époque, chaque habitant possédait son centrifuge actionné manuellement. Cet appareil servait à séparer la crème du lait. Cette crème était versée dans des "bidons" et ces "bidons" étaient mis dans une cuve à l'eau courante ou bien dans le ruisseau. Une ou deux fois par semaine, les bidons de crème étaient acheminés vers la beurrerie pour la fabrication du beurre. Plusieurs ménagères le fabriquaient elles-mêmes dans des barattes qu'il fallait tourner à la main.

Au printemps, on hersait et on ensemait. La semence était faite à la volée, c'est-à-dire à la main. Plus tard sont arrivés les semoirs à grain tirés par des chevaux. Entre les semailles et les foins, l'habitant bénéficiait d'un temps mort; alors il en profitait pour réparer les clôtures, les bâtiments et les outils. Parfois, il en profitait pour faire des "abatis" afin d'agrandir sa terre.

Au printemps, les femmes "encannaient" les viandes conservées tout l'hiver dans des coffres, car elles commençaient à dégeler. Alors on faisait cuire ces viandes qu'on mettait ensuite dans des cruchons de verre qui étaient stérilisés au four ou dans des marmites d'eau bouillante

pendant plusieurs heures. L'habitant se nourrissait avec les produits de sa terre. Il échangeait ses produits avec différents commerçants; comme la laine des moutons qui était lavée puis vendue à la manufacture de Chicoutimi pour en faire des étoffes, de la flanelle, de la laine à tricoter, etc. Mon père m'a raconté qu'il "montait" souvent à Chicoutimi livrer du bois de chauffage qui se vendait alors 1.35\$ la corde, ainsi que différents légumes selon la saison.

La ferme du temps se composait entre autres, de chevaux pour les travaux et le transport, de vaches, cochons, moutons, poules, oies, etc... Un gros habitant avait 25 vaches tandis qu'un petit en avait 5 à 12. Cependant, la plupart des journaliers avaient leur vache, leur cochon à engraisser pour l'hiver et un petit jardin potager près de la maison.

Le temps des foins se faisait avec des chevaux. On fauchait du matin au soir avec une petite faucheuse tirée par deux chevaux. Lorsque le foin était sec, on faisait des "veilloches" (tas de foin en butte) qu'on entassait avec des "broques" (fourches). Ensuite, on mettait le foin sur des charettes ou des "rack à foin" qu'on allait décharger dans les "batteries" de la grange ou sur le "fani". Évidemment, tout ça se faisait à la main. Aujourd'hui, avec la mécanisation, on fauche le matin. Le midi, le foin est râclé et dans l'après-midi, il est prêt à être pressé. On fait donc aujourd'hui dans une seule journée ce qui prenait quinze jours autrefois. Les surplus de foin que les cultivateurs avaient, étaient pressés par une presse à cheval et vendus dans les chantiers.

A la période des moissons, on utilisait une petite moissonneuse tirée par deux à trois chevaux, puis on ramassait les "biseaux" pour en faire des "quintaux" afin de faire sécher les grains. Quand le grain était sec, on le battait avec une batteuse à "pilote". Pour faire vibrer ces batteuses, on faisait monter un cheval sur le pilote et le cheval marchait; lorsque ce dernier était fatigué, on le remplaçait par un autre et ainsi de suite. Puis le moulin à battre a fait son apparition. Actionné par un engin stationnaire à gazoline, cet engin servait aussi pour la coupe du bois de chauffage. Le grain battu était entreposé dans des carrés dans le haut des hangars ou des granges. Il servait à faire de la moulée pour les animaux de la ferme ainsi que la farine pour le pain. La farine du temps n'était pas blanche comme celle d'aujourd'hui.

Les labours se faisaient vers la fin d'août avec une charrue à manchons tirée par des chevaux. Mon père m'a raconté que son grand-père labourait avec un boeuf et un cheval. Le travail pouvait durer un mois et demi, dépendant du nombre d'acres à labourer.

Quand l'hiver arrivait, les petits habitants s'en allaient travailler dans les chantiers. Les femmes et les enfants prenaient la relève sur la ferme.

### LOUIS-PHILIPPE TURCOTTE

Né le 29 mars 1899 à St-Fulgence, fils de Henry et de Alida Allard. Il perd sa mère à l'âge de 10 ans. Il commence dans le bois avec son père à l'âge de 13 ans. Il se marie avec Marie-Berthe Tremblay le 22 août 1922. Il continue à aller dans le bois jusqu'à la crise de 1930. En 1942, il achète une terre à Valin et avec sa famille de huit enfants, il cultive et améliore cette terre abandonnée à force de travail. Il vit encore dans sa maison avec trois de ses enfants. Il possède encore toutes ses facultés et il est un fin causeur.



ne faut pas oublier le temps des boucheries qui se faisaient dès l'Immaculée-Conception. On tuait boeufs et cochons que l'on suspendait en quartiers dans les hangars. Cette viande-là servait souvent à payer les marchands. Le pire moment, dont plusieurs vont encore se rappeler, était celui de l'abattage de la volaille. On les tuait dehors, mais le plumage se faisait dans la maison. Les volailles étaient plongées dans un grand "bolleur" qui était sur le poêle et ensuite on "éplumait" et vidait sur la table de la cuisine. Ça ne sentait pas très bon, je vous assure. Après les avoir lavées, elles étaient étendues sur des madiers dans les "dépenses" pour les faire geler. La plupart du temps, ce travail se faisait en "bie" et chacun partait avec son poulet sous le bras. Imaginez le nettoyage de la maison après ça. Plusieurs ménagères lavaient les plumes, les faisaient sécher pour ensuite fabriquer les oreillers et les matelas. Après ça, commençait la préparation de la "mangeaille" des fêtes qui demandait elle aussi beaucoup de travail, quand on pense aux familles nombreuses de ce temps-là et toute la parenté qui ne manquait pas de venir faire une visite.

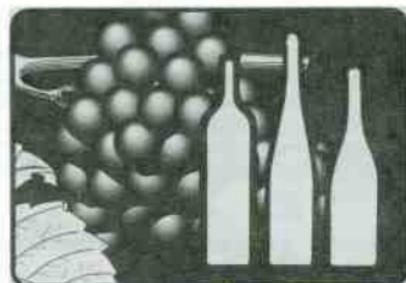
Que de souvenirs comme ça que m'a raconté mon père avec une certaine nostalgie...

*Un merci spécial*



**CONSOLIDATED-BATHURST INC.**

205 OUEST BOUL. DU ROYAUME, CHICOUTIMI, P.Q. G7H 5H2 • (418) 545-0666



Société  
des alcools  
du Québec

Succursale Chicoutimi-Nord  
Distributeur des vins du 150<sup>ième</sup>



Dans ce deuxième numéro, il nous fait plaisir de vous présenter Madame Émilie Larouche qui est âgée aujourd'hui de 95 ans. C'est une belle grand-maman encore bien en forme et qui semble n'avoir rien oublié de sa vie passée à St-Fulgence.

C'est avec un peu de nostalgie dans la voix qu'elle s'empresse de nous dire que les choses ont bien changé et que même si le travail était très dur autrefois, c'était quand même le bon temps.

Née en 1894 et mariée à Alfred Tremblay en 1918, elle a eu sept enfants: Yvette, Jean-Arthur, Stella-Marie, Marthe, Rosaire, Antoine et Raymond. Veuve depuis 28 ans, elle réside maintenant au Beaumanoir à Chicoutimi.

Élevée sur une ferme, elle se rappelle qu'en ce temps-là, presque toutes les maisons avaient une huche à pain et que le levain était passé d'une maison à l'autre tous les jours. Chacun des membres de la famille avait son petit bol de crème et gare à celui qui osait en prendre aux autres. Qui pourrait oublier le bon goût du pain frais imbibé de crème, sur lequel on mettait un peu de sucre d'érable.

Elle est allée à l'école jusqu'à 12 ans et se souvient qu'il y avait toujours une croix dans la cour des écoles en ce temps-là. Son père qui était un homme très pieux, faisait son chemin de croix à l'église tous les dimanches malgré tous les travaux incessants de la ferme auxquels elle a dû participer très jeune parce que ses parents étaient malades. Il n'y avait pas d'eau courante à la maison ou à l'étable et il fallait aller chercher l'eau au ruisseau ou à la rivière. On imagine facilement que pour cette raison, il était impossible que chacun puisse prendre son bain tous les jours comme aujourd'hui. L'eau était chauffée sur le poêle et on s'installait dans la cuisine dans une grande cuve. On passait un après l'autre dans la même eau pour se laver, ensuite, on nous versait de l'eau tiède sur la tête et partout pour nous rincer.

Elle a travaillé le lin avec sa mère et ses sœurs. Il fallait couper en fines lanières de vieilles étoffes de laine et ensuite effilochoer et carder pour obtenir des boules de laine mousseuses qu'il fallait ensuite filer au rouet. Après ça, c'était le tissage et le matériel obtenu était alors envoyé à Chicoutimi pour le faire fouler. Alors, on pouvait confectionner les pantalons et les habits. Bien souvent, tout se faisait à la main, mais plusieurs avaient des machines à coudre à pédale. Le reste de la laine filée servait à tricoter les bas, les mitaines, les chandails, etc. Rien ne se perdait. On faisait le savon aussi et bien d'autres choses auxquelles nous ne pensons plus aujourd'hui.

Dans ce temps-là, les maisons n'étaient pas peinturées; on se contentait de blanchir les bâtiments à la chaux. Mme Larouche nous a raconté que les femmes n'avaient pas le droit d'hériter et que tous les biens et la terre paternelle allaient toujours au dernier-né. Une femme enceinte n'allait jamais voir le médecin et ne parlait jamais de sa grossesse. C'était un secret qu'il ne fallait surtout pas dire aux enfants. Tous les accouchements se faisaient à la maison. Comme les temps ont changé... et pourtant, c'est encore si près de nous.

Dans la cuisine, le comptoir était entièrement recouvert de tôle galvanisée qu'il fallait frotter régulièrement au "Brasso". L'électricité est arrivée à St-Fulgence vers 1948 et le premier appareil électrique qu'elle a acheté a été la lessiveuse.

Mme Larouche nous a dit qu'elle a toujours entouré sa maison de fleurs l'été et qu'elle était une fervente de la cueillette des fraises des champs.

Nous aurions eu encore beaucoup de questions à lui poser, mais il a fallu nous arrêter là, faute de temps et d'espace. Un gros merci Madame Larouche et restez avec nous encore longtemps.



Madame Émilie Larouche, une grand-mère de 95 ans, en pleine forme.

# DE L'AGRICULTURE LAITIÈRE À LA CULTURE MARAÎCHÈRE

Nos cultivateurs d'autrefois sont devenus des maraîchers adaptés aux différents consommateurs d'aujourd'hui.

**Ferme Du Ruisseau, Horticulteur-Maraîcher,**  
369, boulevard Tadoussac à St-Fulgence.

C'est 14,000 pieds carrés de serres et 30 acres de jardins où vous pouvez venir chercher des produits sur les lieux mêmes de leur récolte.

- Pour le jardinier amateur des grains, engrais, terreau, pesticides.
- Plants de fraisiers, framboisiers, tomates, choux, etc.
- Où vous pouvez cueillir vos fraises et framboises vous-mêmes.
- Assortiment de plantes vertes et fleuries.
- Tous les légumes frais sont disponibles au fur et à mesure de la saison.
- Des gourganes, blé-d'Inde sucré et tous les autres légumes.
- C'est ouvert 7 jours par semaine.

**Ferme Cyril et Romain Tremblay, Maraîchers,**  
11, rue Saguenay, St-Fulgence.

Spécialités: Gourganes, blé-d'Inde, fèves.

**Ferme Richard et Agathe Tremblay,**  
180, rang Ste-Marie, St-Fulgence.

Producteur de patates de semence, fleurs annuelles, bois de sciage.

**Ferme de l'Anse-aux-Foins,**  
202, rue Saguenay, St-Fulgence.

Producteur de boeuf pour congélateur et producteur agro-forestier, bois de poêle, service de pelle rétrograveuse (Bachoe).

**Les Serres Lapointe Inc.**  
102, St-Louis, St-Fulgence.

Plantes vertes, potées fleuries, paniers suspendus, plantes annuelles et "location".

C'est 40,000 pieds carrés de serres, où vous trouverez un grand choix de plantes vertes et fleuries pour agrémenter votre décor ou faire des cadeaux appréciés.

- Préparons de jolies corbeilles à suspendre agrémentées de diverses plantes et fleurs.

**Ranch Apicole Majella Morin et Gaby Pearson,**  
1, rue Valin, St-Fulgence.

Miel naturel non pasteurisé, produit à St-Fulgence.

**Ferme Léon-Guy Bolvin,**  
104, rang St-Louis, St-Fulgence.

Producteur de boeuf de boucherie, producteur de patates, producteur agro-forestier.

**Ferme Olivier Bolvin,**  
185, rang St-Louis, St-Fulgence.

Producteur de boeuf de boucherie, producteur de patates, producteur agro-forestier.

**Ferme Renald Maltais,**  
161, rang Ste-Marie, St-Fulgence.

Producteur de patates de semence et d'avoine certifiées.

**Pisciculture Truite Rouge,**  
24, route Taché, St-Fulgence, Antoine Duguay, prop.

- Pêche la fin de semaine
- Ouvert 12 mois par année
- Fait l'élevage de truites de 2" à 18" pour différentes activités
- Pour ensemencement des lacs, pêche sportive.

**La Maraîchère du Saguenay,**  
rang St-Joseph, St-Fulgence.

- Table champêtre
- Service de légumes frais



"Achille Tremblay" a été fondé en 1916 par l'ouverture d'un magasin en bas de la côte où est actuellement le quatre logements à Ghislain. En 1932, il achète le magasin en haut de la côte après que Pierre Maltais eut passé au feu, reconstruit et fait faillite.

Achille tenait le magasin en haut de la côte. Celui du bas de la côte lui appartenait toujours et c'est Jules Grégoire qui le tenait et Léonce Tremblay était livreur. Il n'y avait que de l'épicerie. Gaston prend le magasin en bas de la côte en 1937, il y rajoute un restaurant et deux tables de "pool". Il tient ce magasin jusqu'en 1955, date à laquelle il a fermé ce magasin pour tout déménager dans celui en haut de la côte.

Le magasin en haut de la côte vendait absolument de tout: épicerie, quincaillerie, lingerie, article de chevaux, nourriture d'animaux grue blanc, moulée de bettes, etc.

Dans l'épicerie, il y avait plusieurs articles en "draft": tonnes de sirop, barils de vinaigre, "cors" de pommes, petits barils de sirop de sucre, "kisses au cor", bonbons à la caisse, huile charbon et naphtha en "draft", paquet de cigarettes Turret en paquet de 5 pour 0.05\$ etc.

Au début le magasin s'approvisionnait à Chicoutimi chez J.B. Renaud. Gaston partait le matin à cheval, traversait sur le pont de glace en face de chez Duval aujourd'hui, et revenait le soir chargé, à pied à côté du voyage.

Au début du magasin, les clients s'approvisionnaient l'automne et payaient le printemps en revenant du bois.

La livraison en 1916 se faisait en voiture, c'est M. Arnel Tremblay qui était livreur. Plus tard, pendant l'hiver c'est en "snow" que Gaston faisait la livraison dans les rangs.

Aujourd'hui le magasin est devenu une épicerie, quincaillerie et matériaux de construction. Nous avons également gardé la nourriture pour animaux, la laine et autres articles de couture. Neuf personnes travaillent au magasin à temps plein et deux à temps partiel.



*Vue actuelle du magasin Achille Tremblay*



*Photo de Madame Henri Tremblay et son petit fils Léon-Marie Tremblay*

Recette  
de  
savon  
d'habitant

## ACHILLE TREMBLAY

**FOURNISSEUR OFFICIEL  
DES GILETS, ÉPINGLETES  
ET DU VIN DES FÊTES DU  
150e**



Un seau de "sulf de lard"

Trois livres de résine

et trois livres de caustique.

Faire chauffer les ingrédients ensemble jusqu'à ébullition. Verser dans les moules et laisser refroidir.



C'est ici à St-Fulgence que le fondateur, M. Jos Maltais naquit, il y a 77 ans aujourd'hui. Issu d'une famille de cultivateurs très pauvre, il se maria en 1934. Deux ans plus tard, devenu jeune père de famille à son tour, et se rendant compte combien il était difficile de vivre à cette époque, il décida d'acheter des animaux de son père, d'en faire l'abattage et d'aller vendre cette viande dans les épiceries de Chicoutimi et de porte en porte dans le village.

Voyant que l'expérience lui profitait bien, il décida d'ajouter à son commerce du boudin et des cretons qu'il fabriquait lui-même à partir des recettes de sa mère. Il continua ainsi jusqu'en 1945 alors qu'il fit l'acquisition d'une épicerie-boucherie, mais en 1955, il dut discontinuer l'abattage, ne pouvant voir à tout. Toutefois, il continua à fabriquer ses cretons pour vendre à son magasin et en améliorer la recette.

En 1960, il en vend à une épicerie de Chicoutimi-Nord qui en redemande la semaine suivante. À ce moment-là, il cherchait justement quelque chose de nouveau à apporter à son commerce et cela lui donna l'idée d'aller offrir ses cretons à d'autres commerçants de Chicoutimi. À force de travail et de persévérance et avec l'aide de ses enfants, il réussit ainsi à s'établir une clientèle qui s'étendait même jusqu'au Lac St-Jean.

La renommée des cretons faisait son chemin. Faits comme les mères les faisaient à la maison, d'où ils prirent leur nom de CRETONS-MAISON.

La production augmenta rapidement: de 500 livres qu'elle était par semaine au début, on en fabriquait 6,000 livres en 1966. En plus de ses trois enfants qui travaillaient à plein temps, il dut même engager un, puis deux employés. C'est alors qu'ils réalisèrent que leur avenir n'était pas dans l'épicerie, mais bien dans la fabrication des cretons. Clovis convainquit son père de vendre le magasin et de former une compagnie. Ainsi donc, Jos Maltais et ses quatre fils, Clovis, Clermont, Viateur et Daniel, en juillet 1969, mirent leurs économies en commun, fondèrent LES PRODUITS MAISON SAGUENAY LIMITÉE et firent construire une charcuterie sur le terrain avoisinant la maison paternelle.

Puis, on ajouta saucisses et tête fromagée aux produits déjà existants. Le volume grandissant, on dut aussi grossir le nombre du personnel ainsi que la bâtisse qui paraissait énorme lors de sa construction et qui devint très vite trop étroite. En 1971, on annexa une chambre de refroidisse-



ment. Cependant, le territoire des ventes s'agrandissant toujours, l'espace pour travailler devint une fois de plus trop restreint pour travailler et obligea les actionnaires à agrandir à nouveau en 1973. Fabienne Maltais et son mari Jimmy Tremblay se joignirent alors au nombre des actionnaires.

En 1978, l'entreprise procéda de nouveau à des investissements majeurs de l'ordre de 400,000\$ pour l'agrandissement de ses locaux et de nouveaux équipements. Depuis, la compagnie ne cesse de se tenir à la fine pointe de la technologie afin d'offrir des produits d'une qualité exceptionnelle.

Comptant au-delà de 40 employés en saison estivale, aujourd'hui en 1989, la compagnie demeure une entreprise familiale dont la santé est des plus florissantes.

*Un merci spécial pour  
leur collaboration*



les produits  
**MAISON**  
saguenay inc.



ST-FULGENCE, CO. DUBUC, QUÉ.  
GOV 150



## Saviez-vous

que plusieurs moulins à scie ont fonctionné à St-Fulgence? En voici quelques-uns: le moulin de Monsieur Hector, le père de M. Uldéric Tremblay, construit en arrière de chez Roger Tremblay vers 1909, un moulin construit par Endersen a appartenu à Philippe Bergeron, à Auguste Tremblay ainsi qu'à ses fils Nil et Philippe, a été reconstruit vers 1932-33 puis vendu à 1965 à Murdock Lumber. Celui de Philippe Bergeron était situé sur le petit cap en arrière de M. Paul-Eugène Girard vers 1920. En 1922, le moulin de M. Uldéric Tremblay en arrière de Jos Maltais. Le moulin de Alfred Gagnon en arrière de M. Léonce Harvey sur le bord de la rivière, fonctionnait à l'aide d'une roue d'eau. Celui de Thomas Harvey était sis le long de la rivière La Loutre. Vers les années 1950, M. Uldéric et M. Aimé-Ls Tremblay avaient de petits moulins à scie qu'ils déplaçaient selon la demande d'un cultivateur qui avait beaucoup de billots à faire scier, alors les voisins en profitaient pour amener leurs billots. Ils pouvaient rester là plusieurs mois et même quelques années.

## Saviez-vous

que «Le remous» a servi de port de mer pour St-Fulgence et pour Chicoutimi. Pendant 40 ans, la Compagnie Price y a chargé de bois un grand nombre de navires à voiles venant d'Europe. Plus tard, c'est la compagnie de pulpe de Chicoutimi qui y apportait sa cargaison devant être embarquée sur des bateaux à vapeur. Ces bateaux-là étaient chargés à partir du quai par de petites goélettes entre autres celle des frères Delphis et Damase Simard et celle de M. Alfred Girard.

Une collaboration spéciale de M. Louis-Philippe Turcotte et ses filles Rachelle et Céline



*Olof Elielsen, venu de Norvège, a vécu à St-Fulgence pendant 17 ans. Il fit construire une des premières maisons en briques, celle de M. Joseph Corneau. Comme employé de J.E.A. Dubuc, il s'occupait du transport de la pulpe sur les cargos européens venant jeter l'ancre à St-Fulgence.*



*Richard Tremblay devant son moulin à scie du rang Ste-Marie.*

Municipalité  
1870-1909  
Adolphe Boudreau

Municipalité  
1876-1896  
Lucien Tremblay

Municipalité  
1884-1903  
Alfred Gagnon

Municipalité  
1894-1903  
Auguste Lavocat

Municipalité  
1905-1907  
1915-1908



Emil Tremblay

Favreau  
1909-1904



Armand Latrèche

Municipalité  
1909-1911



André Paré

Municipalité  
1905-1911-1913-1919  
1921-1924



Philippe Bergeron

Municipalité  
1937-1945



Alice Giguère

Village  
1945-1960



Oscar Simard

Municipalité  
1983...



Pascal Boulianne

Municipalité  
1913-1921



Emiel Tremblay

Municipalité  
1945-1947  
1948-1949



Odile Tremblay



Alvaro Tremblay

Municipalité  
1921-1927



Adolard Maltais

Village  
1947-1953



Nil Tremblay

Favreau  
1960-1967



J. Auguste Deltour

Municipalité  
1927-1928



Georges Simard

Favreau  
1968-1969



Hector Lavioie

Favreau  
1970-1975  
Municipalité  
1975-1979



Cas-Jules Gauthier

Municipalité  
1983-1985



Achille Tremblay

Village  
1985-1989



Leonard Lavioie

Municipalité  
1975-1979



Donald Gagnon

Municipalité  
1983-1985  
Favreau  
1947-1952



Narsi Tremblay

Village  
1989-1990



Joseph Maltais

Municipalité  
1990-1995



Danielle Boutin

# Municipalité de Saint-Fulgence

