

# Bulletin culturel



## CLAIRA GALLANT-VAUTOUR



*La culture, c'est l'expression du vivant.*  
Gaëtan Faucher

# Le *Bulletin culturel* est produit par la **Société culturelle Kent-Nord**

Financé par le  
gouvernement  
du Canada

**Canada** 

Réalisé en appui avec le  
Conseil provincial des sociétés  
culturelles du Nouveau-Brunswick



Chaque publication est accessible via notre site web [www.sckn.info](http://www.sckn.info)  
ainsi que sur notre page *Facebook*.  
Impression : *Imprimerie Polycor ltée*

**Copies imprimées disponibles gratuitement aux  
Coops de Richibucto, Saint-Louis et Pointe-Sapin.**

**Abonnement individuel : 25\$ par année  
(copie envoyée mensuellement par la poste)**

**Direction : Carol Bernard**

**Courrier électronique : [bulletinculturel.sckn@gmail.com](mailto:bulletinculturel.sckn@gmail.com)**

**Téléphone : 506-524-2754**

**Courrier postal :**

9 rue Archigny

Saint-Louis-de-Kent

N. B., E4X 1C5

La mission de la SCKN est de promouvoir la culture acadienne par la mise en valeur  
de ses artistes et artisans.

Notre vision est d'être le leader dans le développement de la culture acadienne et  
francophone dans la région de Kent-Nord.

Nous appliquons les règles de l'orthographe rectifiée et celles de l'orthographe traditionnelle :  
[https://www.sckn.info/\\_files/ugd/9010dc\\_625c6145a44f494fa8a890dd26ee3096.pdf](https://www.sckn.info/_files/ugd/9010dc_625c6145a44f494fa8a890dd26ee3096.pdf)

MOT DE L'ÉDITEUR

## Êtes-vous Acadiennes ou Acadiens?

Je suis **Carol** (1960), à **Roméo** (1927), à **Joseph** (1885), à **Frédéric** (1853), à **Aimé** (1818), à **Frédéric** (1782) à **Louis** (1750), à **Joseph** (1693), à **René** (1663), à **André Bernard**, né en 1617 à Beauvoir-sur-mer, en France et marié en Acadie à **Marie Guyon**.

Étant né au Québec (en Gaspésie) et y ayant passé les vingt-trois premières années de ma vie, il m'arrive parfois de me demander ce que signifie réellement le fait d'être Acadien. Faut-il être descendants de déportés et parler français? Peut-on simplement être Acadien dans l'âme? J'aime à penser que oui. Je crois que tous ceux qui ont à cœur de vivre en accord avec notre culture et de contribuer à son évolution peuvent s'approprier de l'identité acadienne. Et la langue? Personnellement, elle est au premier plan de mon identité et comme je désire m'épanouir le mieux possible, j'en prends soin, mais je sais que pour d'autres elle occupe une place différente et non moins importante à leurs yeux.

Mais qu'est-ce qui nous représente ou qui nous caractérise vraiment comme peuple? Notre musique? Notre propension à la fête et aux rassemblements? Notre esprit d'invention? Oui, sûrement, mais pas uniquement. Notre regard sur les choses ou sur la vie en général? Celui-ci est-il différent des autres cultures? Peut-être. Notre conscience innée d'être un simple être humain et de ne pas se croire au-dessus des autres? Peut-être également. Notre capacité à survivre dans l'adversité tout en demeurant chaleureux et accueillant envers l'autre? À mon avis, chacune de ces questions apporte sa part de réponse.

Pour ma part, depuis 40 ans je vis en Acadie parmi des gens munis de qualités humaines remarquables et celles qui à mes yeux sont les plus notables se manifestent par la simplicité, la générosité et la confiance. En fait, lorsque j'y

réfléchis, s'il y a des caractéristiques qui représentent bien le peuple acadien, celles-là sont pour moi les plus significatives.



Mais trêve de réflexion et venons-en au contenu de ce 33<sup>e</sup> numéro du Bulletin culturel. Ce mois-ci, notre illustrateur **Roland Daigle** nous offre une évocation de la saison prochaine de la pêche aux homards. Dans le but de célébrer un peu notre fête nationale, nous avons fait une place de choix à un fier symbole de notre identité acadienne: l'unique et incomparable poutine râpée! Pour en parler (et pour en faire), nous avons rencontré Mme **Claira Gallant-Vautour** originaire de Saint-Ignace. Munie de ses 88 années d'expérience, cette

Acadienne qui a façonné de ses mains quelques milliers de poutines, nous a fait le privilège de nous montrer sa technique de fabrication. Et parce que nous en avons encore à dire sur le sujet, **Aldéo Richard**, dans sa chronique *Un brin d'histoire*, nous fait le compte-rendu de la dernière poutinerie qui eut lieu à Saint-Ignace en mai dernier. Les hommages à nos femmes passeuses de culture se poursuivent et **Nicole Daigle** nous apporte dans le monde de Sementy qui nous communique sa fébrilité face à l'arrivée prochaine des fêtes entourant le 15 août.

Bon mois d'août et bonne fête des Acadiennes et des Acadiens!  
Carol Bernard, responsable de l'édition



# le borgo

Le Borgo est un espace réservé aux organismes sans but lucratif.  
Pour en bénéficier, envoyez-nous votre annonce avant le 15 du mois  
à l'adresse [bulletinculturel.sckn@gmail.com](mailto:bulletinculturel.sckn@gmail.com)

## 150<sup>e</sup> anniversaire de Saint-Ignace (1873-2023)



### **SALON DES ARTISANS**

(sous-sol du club d'âge d'or)

Artistes, écrivains, peintres,  
sculpteurs, broderie, crochet,  
couvertures piquées, travail de  
métier, œuvres en cuir, œuvres  
moulées et coulées en ciment,  
résine et bois,  
art digital,  
couteaux artisanaux, etc.

\*\*\*

30 à 35 artistes et artisans seront  
présents!

**Jeudi 17 août - 14 h à 20 h**  
**Vendredi 18 août - 14 h à 20 h**  
**Samedi 19 août - 10 h à 18 h**  
**Dimanche 20 août - 10 h à 18 h**

### **Tours historiques**

(rencontre à l'église)

**Dimanche 13 août - 10 h et 12 h**

**Dimanche 20 août - Heures 10 h et 13 h**

### **Dévoilement de 6 panneaux historiques** (au sentier Entre 2 Ponts)

**Dimanche 13 août à 14 h**

### **Soirée d'amateurs**

(sous le chapiteau à la patinoire)

**Vendredi 18 août - 18 h à 22 h**

### **Soirée bavaroise**

(sous le chapiteau à la patinoire)

avec Moyenne Rig,  
Marc Babin et Swamp Boys

**Samedi 19 août - Heures 19 h à 1h**

### **Messe du 150e**

**Dimanche 20 août à 15 h**

**Dévoilement du monument de la cloche**  
**après la messe**

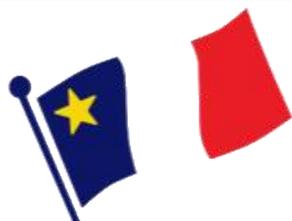
# Coopérative de Saint-Louis Itée

506-876-2431



(1) Facebook



Ma    
**CO-OP**  
 Pointe-Sapin

Ma communauté  
 Ça m'appartient!

506-876-3302

[La Coopérative de Pointe-Sapin Itée | Facebook](#)

# HOMMAGE À NOS PASSEUSES DE CULTURE



Depuis des siècles, notre société attribue à la femme le rôle délicat de transmettre la culture aux générations qui suivent. Qu'il s'agisse de s'abriter, se nourrir, se vêtir, s'éduquer, entrer en relation avec l'autre ou en prendre soin, apprécier ce qui est beau ou embellir notre environnement, dans la vaste majorité des cas, ce sont les femmes qui nous guident dans la façon d'y parvenir, et ceci en respect avec notre passé, notre présent et ce que nous souhaitons comme avenir.

C'est sur cette prémisse que la Société culturelle Kent-Nord a décidé de vous offrir l'occasion de témoigner de votre reconnaissance envers ces femmes qui ont été marquantes dans votre parcours. Possiblement que plusieurs d'entre elles ignorent qu'elles ont pu avoir une telle influence, car elles considèrent à tort qu'elles n'ont fait que leur travail ou que c'était leur rôle, tout simplement. Cependant, c'est à nous d'en prendre conscience et de nous rappeler l'importance qu'elles ont joué dans la qualité de vie dont nous pouvons jouir maintenant.

L'invitation à nous faire parvenir vos témoignages a porté fruit et nous a permis de réunir presque 100 hommages à des femmes de la région qui ont joué ce rôle de passeuses de culture. Évidemment, nous savons qu'il en existe beaucoup plus que cela, et c'est la raison pour laquelle nous réserverons dans les bulletins à venir une section dans laquelle nous publierons chacun de vos témoignages. Et si vous n'avez pas encore eu l'occasion ou le temps d'écrire le vôtre, il n'est pas trop tard. Envoyez-le-nous et nous le publierons dans un prochain bulletin.

Comme le comité du 150<sup>e</sup> anniversaire de la fondation de Saint-Ignace a inscrit cette activité dans sa programmation officielle, vous remarquerez que nous avons placé le logo du 150<sup>e</sup> à côté des noms des témoignages reçus à partir de leur invitation.

Encore une fois, la Société culturelle Kent-Nord vous remercie de votre généreuse participation et se joint à vous pour célébrer VOTRE passeuse de culture !

**FÉLICITATIONS et MERCI À CHACUNE !**





## Émilienne Chevarie Vautour

Emilienne est mère de 2 enfants et grand-mère de 3 petits enfants. Elle est une femme très dévouée pour sa famille, sa communauté, essentiellement dévouée pour aider les autres. Une femme qui se met toujours en dernier.

Pour nommer une partie de ses qualités, elle est une bonne cuisinière, bonne couturière, aime jardiner, elle est toujours de bonne humeur, elle aime de donner, elle aime faire du bénévolat et encore plus.

Vu qu'elle est une personne qui ne veut rien accepter pour son aide, la reconnaître comme une femme de Saint-Ignace est une des façons de la remercier pour tout ce qu'elle fait pour nous et pour la communauté.

Merci!

Claude, Jodi, Emily et Hudson



## Germaine Robichaud

2 enfants : Debbie et Roberte

Qualités: courageuse, aimante, artistique, croyante!

Merci d'être une bonne maman et tout ce que tu fais pour moi et mes enfants.

Sa fille Roberte



## Debbie Robichaud

2 enfants

Qualités: courageuse, aimante, artistique, bonne cuisinière, croyante et bonne travaillante.

Merci d'être ma sœur et toujours là pour moi!

Sa sœur Roberte



## Rose-Mai Gallant (née Richard)

Issue d'une famille de 19 enfants, elle a vite appris la serviabilité et l'entraide. Rose-Mai a été pensionnaire au Couvent de Saint-Louis-de-Kent où elle a fait sa huitième année et une partie de sa neuvième année avant de venir terminer sa neuvième année dans la nouvelle école de Saint-Ignace. Ensuite, elle a enseigné dans une petite école de Cameron's Mill une demi-année, vers 1946. Par la suite, elle a été à l'École Saint-Joseph de Memramcook suivre un cours d'Arts ménagers. Elle excellait dans la cuisine, la couture et le tricot. Cette formation lui a permis de travailler dans des couvents dont le couvent Notre-Dame à Antigonish en Nouvelle-Écosse en 1950-1951 et celui de Charlottetown à l'Î-P-E en 1952 avant de revenir au bercail et se marier. Très minutieuse dans ses travaux, elle entrepris plus tard de préparer et décorer des gâteaux de mariage, d'anniversaire de naissance et autres occasions.

De par ses formations et son amour pour la langue française parlée et écrite, elle était indispensable dans la réussite des devoirs à la maison pour mon frère et moi. D'ailleurs, voici une petite anecdote: Je devais être en 3e ou 4e année quand l'enseignante nous avait appris un mot nouveau « davantage » et nous avait suggéré de s'en servir et de mettre au défi nos parents. Donc, quand Maman nous a servi le souper, je lui ai dit: « *J'en veux davantage svp* ». Maman de me répondre: « *Mange ce que je t'ai mis dans ton assiette et si tu en veux plus, je t'en donnerai d'autre...* » J'en ris aujourd'hui, mais sur le moment, j'étais un peu déçue qu'elle connaissait la définition de ce mot nouveau et que je n'avais pas été capable de la piéger!!

Dans les années 70, Rose-Mai a reçu son diplôme de l'équivalent de 12e année afin de pouvoir s'inscrire dans un cours de formation d'aide-enseignante offert à Richibucto pour ensuite travailler dans les écoles de la région. Son premier emploi fut à l'École Blanche (ancien couvent) de Saint-Louis-de-Kent et elle a travaillé dans les écoles primaires de Saint-Louis pendant de nombreuses années. Elle s'inscrit à un cours du soir à l'Université de Moncton pour une formation de bibliothécaire et a terminé sa carrière d'aide-bibliothécaire à l'École Soleil-Levant en 1999.

Malgré son travail, Rose-Mai faisait beaucoup de bénévolat. Elle faisait du tutorat à la maison, elle s'engageait dans différentes activités paroissiales, elle a été secrétaire-trésorière pour le Club d'Âge d'Or de Saint-Ignace durant 28 années. Elle a aussi partagé avec passion et patience ses connaissances du tricot avec des groupes de jeunes femmes dont je faisais partie.

Merci pour tant d'Amour et de dévouement Maman!  
Je t'aime, Doria



## Solange Thébeau

**Nombre d'enfants :** 1 fille : Nicole

**Qualités:** patiente, courageuse, engagée à aider les autres, artiste, couturière, croyante.

Je veux reconnaître ma mère, Solange. Ma mère avait un rythme de vie qui lui donnait un sentiment d'ordre et de contrôle au milieu de tout ce qui se passait chaque jour. Elle était très indépendante et organisée. Étant bien reconnue dans la communauté pour ses multiples talents, allant de sa passion pour l'artisanat, la peinture, la couture et ses fameux gâteaux. D'aussi loin que je me souvienne, il y avait toujours un projet actif dans la maison sur lequel elle travaillait avec 100% de sa passion, qu'il s'agisse de préparer un gâteau de mariage pour quelqu'un de la communauté, de tricoter un chandail ou des mitaines pour les membres de la famille, de coudre des vêtements pour ses sœurs ou nièce et a même enseigné la peinture dans son propre sous-sol.

La vie semblait souvent un exercice d'équilibre, mais la façon de penser à ma mère a fait d'elle une personne qui n'abandonnait jamais et de n'accepter rien de moins que de vivre une vie productive, de travailler dur pour aider les autres, de contribuer à la communauté et à l'église, de prendre soin de sa maison, sa famille et faire preuve de compassion envers les enfants dont elle s'est occupée à l'école.

Pour toutes les femmes de St-Ignace qui ont fait une différence dans la communauté, Merci!

Sa fille Nicole



## Régina Comeau Thébeau

Régina Comeau est née à Saint-Charles le 25 août 1902. Elle était la fille de Frederic Comeau et de Babbé Daigle. Le 28 avril 1925, elle a épousé Arcade Thibeau de Saint-Ignace et ils ont demeuré sur la ferme d'Arcade à Ange pour le reste de leur vie. Ils ont eu une famille de 13 enfants dont 5 filles et 8 garçons. Sur la ferme, trois acres de terre étaient utilisés pour les légumes et le reste était utilisé pour le grain et du foin. Les animaux de la ferme était composé d'un cheval, quatre vaches à lait, des brebis, des poules et deux jeunes porcs étaient achetés à chaque printemps. En plus du travail dans la maison, Régina prenait toujours un grand plaisir à travailler dans son jardin. Elle plantait toujours assez de légumes pour en avoir toute l'année et à l'automne elle en mettait en conserve, dans une saumure, dans des bouteilles et autres différentes façons. En été, Régina préparait la laine de brebis pour qu'elle soit prête à être utilisée plus tard à l'automne, pour faire des gants, des mitaines et des bas. Elle avait un moulin à coudre et elle fabriquait la plupart des vêtements pour les enfants. Elle faisait aussi des couvertures piquées, elle en a fait une centaine dans sa vie. Régina était une bonne travailleuse, toujours de bonne humeur et toujours prête à aider les autres.

Par son fils Josephat



## Catherine Daigle Johnson

Catherine Daigle Johnson, fille de Joachim Daigle et Catherine Allain de Saint-Charles est née le 2 avril 1919. Née prématurément (à 2 livres), sa mère est décédée à l'accouchement et son père aussi, le lendemain, malade de la grippe espagnole (pandémie). Elle fut adoptée par Jean-Baptiste et Sophie Maillet de Bretagneville. Elle s'est mariée avec Arthur Johnson de Saint-Ignace. Plus tard, il s'est enrégistré dans l'armée et elle l'a suivi. Ils sont demeurés au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse et en Ontario. Pendant que son mari travaillait sur la base, elle travaillait dans des restaurants et des hôtels. Ils perdent malheureusement leur premier enfant, Ronald, à sa naissance. Six mois après, sa demi-sœur Rosa (fille de Jean-Baptiste et Sophie) accoucha de Jacqueline et décéda peu de temps après. C'est alors qu'ils ont adopté Jacqueline, née Blanchard. Jacqueline leur a toujours été très reconnaissante et pour nous, elle a toujours été notre propre sœur. Ils eurent par la suite 7 enfants : Diane, Ginette, Gilles, Marie-Paule, Roger, Normand et Camilla. Maman était très travaillante, talentueuse, débrouillarde, intelligente et aimante. Elle aimait travailler dans le jardin et ses fleurs, chanter dans la chorale, faire de la couture et elle était très bonne cuisinière. Elle chantait beaucoup, aimait danser et aimait ses chapeaux. Elle était très croyante, faisait du bénévolat auprès de la paroisse et faisait partie des Dames de Ste-Anne. Nous gardons de notre très chère mère, des souvenirs inoubliables et tellement de reconnaissance pour l'amour qu'elle nous a donné et les bonnes valeurs qu'elle nous a léguées. MERCI Mam

Sa fille Diane



## Nélida Richard

Notre maman, grand-maman, épouse, sœur et tante: Nélida Richard

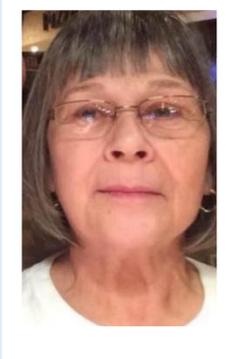
Nélida était la fille de Donat et Odile Richard, née le 18 janvier 1945. Le 24 juillet 1965 elle épousa Adrien Richard, ils eurent deux filles. Elle a eu 3 petits-enfants.

Mam était une femme très sociale (Il a déjà été dit que mam pourrait commencer une conversation avec un arbre.) elle aimait être entourée de sa famille et ami(e). Elle était une personne qui aurait mis les besoins des autres avant ses propres besoins.

Mam était reconnue pour sa couture, sa cuisine et bien d'autres talents. Comme passe-temps elle aimait le scrapbooking, lire et faire des crafts.

Notre maman toujours aimée et jamais oubliée ❤️

Sa fille Karen



## Irma Léger

2 enfants

Douce, empathique, forte, organisée, croyante, polie, valeureuse, joyeuse, Merci pour l'amour inconditionnel, tes valeurs de vivre, l'importance de continuer les traditions familiales et de nous montrer la joie de vivre. Merci!

De sa petite fille Mélodie



## Rachel Légère Doucet

4 enfants (2/4 biologique)

Fidèle, empathique, patiente, généreuse, loyale, courageuse, sincère, amicale. Merci de démontrer ton amour et tes valeurs envers ta famille. Merci d'être une femme modèle, forte et toujours prête à aider. Sache que tu es appréciée!

De sa fille Mélodie



## Ozélie (Richard) Gallant

Née en 1913 et décédée en 2004, Ozélie fut la 4<sup>e</sup> d'une famille de 10 enfants. Elle s'est mariée en 1932 à Hubert Gallant et a eu 17 enfants. Face aux grandes misères de l'époque, Ozélie a été un pilier au sein de sa famille. En plus d'élever ses nombreux enfants, elle n'a jamais hésité à se relever les manches et à faire ce qui devait être fait autant pour sa famille que pour sa communauté. Elle a même, à quelques reprises, eu à préparer la toilette mortuaire de quelques personnes décédées. Elle a aussi supplémenté le salaire de son mari en étant couturière et par après postière. Elle a été parmi les premières femmes de St-Ignace à conduire une voiture. Elle et son mari ont pour un certain temps été propriétaires d'un petit dépanneur. Elle a aussi été une grande « piqueuse » de couvertures piquées. Fait assez inusité, Ozélie a été sourcière et a ainsi rendu service à de nombreux ménages qui cherchaient l'emplacement idéal pour creuser leur puits. Ozélie était une femme douce et aimante qui aimait beaucoup rire et rendre service. Ozélie a sans aucun doute laissé une marque auprès des gens qui l'ont connue.

De sa petite-fille Camilla Vautour



**Jeannette Daigle**

Nombre d'enfants : 3 enfants et 9 petits-enfants

Qualités: patiente, courageuse, joie de vivre, positive, bonne cuisinière, aimante, croyante, etc.

Ma mère a dédié sa carrière à l'éducation. C'est une femme super organisée et qui était parmi les premiers arrivés à l'école le matin et parmi les derniers à revenir à la maison après la classe. Elle avait le don de donner des leçons, puisqu'en corrigeant nos devoirs, elle ne disait pas corrige ceci ou cela. Elle disait plutôt, tu as deux erreurs, corrige-les. Ses classes vivaient toujours des moments spéciaux avec les résidents de la Villa Maria et avec les vétérans. Après plus de 30 ans de services, elle s'est retirée pour s'occuper à temps plein de ses parents. Après le départ de ses parents, elle s'est occupée de conduire les religieuses et amis à des rendez-vous, de faire lire les élèves à l'école avant la classe, de commencer les petits déjeuners à l'école. Elle adore ramasser des fruits l'été, comme les bleuets, fraises, framboises. Elle en ramasse pour tous ceux qui en veulent! Elle adore les réunions de familles et cuisiner. Elle aime aussi cuisiner avec ses petits-enfants.

De sa fille Carole



**Alma Gallant Richard**

Mère de 2 enfants + un enfant pris sous son aile à l'âge d'adolescence.

Grand-mère de 4, une fille et trois garçons.

Lorsque nous pensons à notre mère (grand-mère), nous pensons tout de suite à son attitude envers la vie. Elle a une joie de vivre, un sens d'aventure et une attitude positive incroyable. Elle apporte cette positivité dans tous les aspects de nos vies, même dans les temps les plus difficiles. Elle influence la famille et beaucoup d'autres gens autour d'elle à regarder le côté positif des situations au lieu du négatif. Avec l'exemple de sa très grande générosité envers les autres elle nous a appris à aider lorsque nous pouvons le faire.

Ma mère, est une femme forte, confiante et indépendante et son influence sur moi et ma fille, nous aide à suivre dans ses pas. C'est le plus beau cadeau qu'elle aurait pu nous faire. Nous en sommes très reconnaissantes.

Nous voulons remercier Mame (mémère) pour toutes ses influences positives sur notre famille et tout ce qu'elle a fait et continue de faire pour nous autres.

Nous t'aimons beaucoup Mame xox

Sheila, Terry, Daniel, Colin, Sonia, Mathieu et Jacob

## *Lumières sur nos passeurs de culture*

Mettons les projecteurs sur les personnes qui contribuent à la vitalité et au développement de notre communauté en partageant avec nous leur passion.

Ce mois-ci, à l'occasion de notre fête nationale, le Bulletin culturel vous invite à découvrir une femme qui durant toute sa vie a préparé avec amour des milliers de poutines râpées.

# CLAIRA

## GALLANT-VAUTOUR



## Faiseuse de poutines râpées

Née en 1935 à St-Ignace-de-Kent (N.-B.), Clairia est la 3<sup>e</sup> d'une famille de dix-sept enfants. Toute jeune à la maison elle aide à l'entretien de la maison et dans la cuisine et elle s'occupe de ses frères et sœurs. Dès l'âge de 12 ans, elle aide sa mère à faire des poutines râpées.

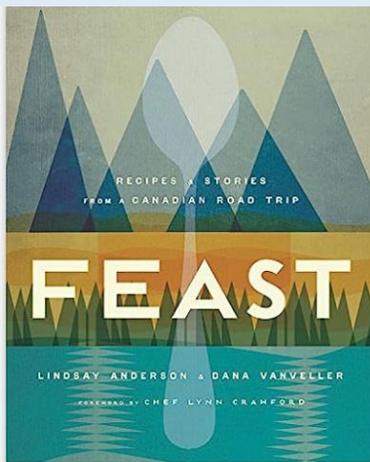
Entre sa 7<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> année scolaire, elle passe un été à St-Norbert comme servante. En 1951, elle part travailler dans la cafétéria et la cuisine de l'hôpital de Campbellton. Entre 1951 et 1956, elle fera des séjours de travail dans des couvents de la Congrégation Notre-Dame à Antigonish (N.-É.) comme ménagère et à Truro (N.-É.) comme cuisinière.

En 1957 elle se marie à Camille Vautour, lui aussi de St-Ignace. Ils auront 6 enfants. C'est pendant les années 60 qu'elle commencera à faire des poutines râpées pour sa propre famille. Au fil des ans, elle se joindra souvent à une de ses sœurs, Rosalie, pour faire des poutines râpées pour leur famille respective. Voyant une occasion d'agréments leur revenu familial, elles feront des poutines râpées pour vendre. Clairia participe régulièrement à des poutineries pour la paroisse de St-Ignace.

En 1995, elle et 5 autres femmes de la région fondent le Foyer Bois Joli, un foyer de soins spéciaux situé à St-Louis-de-Kent. Afin de les aider à financer le projet, les femmes sous la direction de Clairia, organisent des ventes de poutines râpées.

La réputation de Clairia dans la confection de poutines râpées l'a, à quelques reprises, mise en contact avec des personnes provenant d'autres cultures qui étaient intéressées d'en connaître davantage sur les poutines râpées. Ainsi, elle a eu l'occasion, en 2014, de faire une démonstration de fabrication de poutines râpées pour les campeurs du parc national Kouchibouguac. À quelques reprises ce fut pour des Français. Des gens du Mexique et de la Suisse ont aussi eu droit de mettre la main à la pâte.

En 2013, Clairia est approchée par 2 jeunes blogueuses qui traversaient le Canada, d'ouest en est, à la recherche d'histoires intéressantes au sujet de « la culture canadienne ». Le blogue : « Feast : An edible road trip » relate leurs aventures à travers le pays et leur rencontre avec Clairia (<http://edibleroadtrip.com/blog/2014/1/28/the-other-poutine>). Le blogue remportera quelques prix pour sa qualité.



Un livre de recettes a par après été publié :  
*FEAST : Recipes and Stories from a Canadian Road Trip.*

Aujourd'hui, Clairia fait encore occasionnellement des poutines râpées pour vendre. Elle a ses clients réguliers. Elle a transmis son savoir-faire à ses filles, mais celles-ci n'en font que lors d'occasions spéciales.

## **JUSTE ASSEZ, PAS TROP!**

Lorsque ma femme et moi sommes arrivés chez Mme Clair, elle et sa fille Camilla préparaient notre arrivée depuis le matin. Les patates épluchées destinées à la râpures reposaient dans l'évier rempli d'eau et la viande avait été coupée et dessalée. D'autres patates sont sur le poêle, en train de cuire.

- *Maman, avez-vous dessalé la viande déjà? Oui, oui. J'ai mis de l'eau pis je l'ai lavée.*

Tout d'abord, nous lui avons dit que notre expérience dans le domaine de la confection de poutines était plutôt mince. Effectivement, Louise avait fait des poutines râpées une seule fois pour un Acadien exilé en mal de pays et moi je n'en avais jamais fait. Rien ici pour apeurer notre faiseuse de poutines de 88 ans qui a montré à plusieurs personnes et à de nombreuses reprises sa technique presque industrielle de confection de poutines.

- *Ben, Sainte-Mère! Qu'elle a répondu.*

Au départ, je voulais simplement interviewer Mme Clair sur son rapport avec cette mystérieuse petite boule de pommes de terre farcie, mais le rendez-vous s'est vite transformé en une invitation à en faire avec elle. Pourquoi, en effet, se contenter d'en parler si on peut aussi en cuisiner! De cette façon, le dicton populaire voulant que les bottines suivent les babines se trouvera parfaitement appliqué.

Au fil de la discussion, Louise partage un souvenir d'enfance, où à l'occasion de la fête des Rois sa mère plaçait un bouton dans le creux d'une poutine afin de déterminer qui allait se marier le premier, ou serait-ce plutôt qui serait la royauté du jour? Elle ne sait plus, le souvenir est trop lointain. Mme Clair, elle se souvient d'un fayot, mais dit qu'elle-même ne l'a jamais fait.

- *Moi, aussi loin que je m'en rappelle, on mangeait des poutines. Maman faisait des batches de poutines, surtout pour Noël, mais aussi dans les occasions spéciales.*

Et lorsque votre mère faisait des poutines, vous deviez l'aider, je suppose?

- *Oui, c'est certain. Elle avait besoin de plusieurs mains pour l'aider!*

Camilla ajoute : *Et elle en avait plusieurs!*

Et combien pouvait-elle en faire à la fois?

- *Une centaine.*

Et comment conservait-on toutes ces poutines?

- *On n'avait pas besoin de se casser la tête pour les conserver. C'était tout mangé en peu de temps. Tout le monde aimait ça et on pouvait en manger le matin, le midi et le soir! Quand c'était Noël, on avait une cuisine en arrière qui permettait de les garder au frais pour quelques jours, mais ça durait pas longtemps.*

Comme les traditions culinaires se transmettaient davantage de mère en fille, vous et vos sœurs avez appris sous les conseils de votre mère. Avez-vous aussi enseigné à vos enfants les secrets de cette recette ancestrale?

- *Ben oui! Pis même mes petites filles et mes arrière-petites-filles, dit-elle en pointant la petite Olivia et sa mère sur une photo de famille.*

En discutant du fait que certains aiment la poutine râpée, d'autres moins ou pas du tout, je dis que pour ma part, la première fois que j'en ai mangé, j'ai aimé ça.

- *Moi, répond-elle, je me rappelle pas du commencement!*

Camilla ajoute : *Des fois, il faut en faire pour apprendre à aimer ça.*

Bien justement, on a pas encore commencé! Allons-y.

On pile les patates cuites. On prépare la râpeuse électrique fabriquée par un ingénieur patenté et améliorée par un autre qui l'était tout autant (merci, Gilles!) – On sort les petits sacs de cotons blancs cousus par une femme de la shop à Richibouctou-Village et que l'on utilise avec les coutures vers l'intérieur pour bien essorer la râpure et qu'elle en ressorte plus facilement - Louise alimente la bête et moi je tiens le sac à râpure sous la gueule de la râpeuse.



Mme Clairia ajoute :

- *C'est de l'ouvrage, mais j'aime assez ça! Même si je suis toute seule, ça me dérange pas pantoute de faire une batche de poutines.*

On essore la râpure - On ajoute un peu de vinaigre blanc pour ne pas que les patates râpées grisonnent... Juste assez, pas trop! – afin que les poutines n'éclatent pas à la cuisson, on laisse reposer l'eau d'essorage pour récupérer l'empois qui se dépose au fond du bol et on le remet dans la râpure - On mélange bien le tout (patates pilées et râpure).



- *Quand c'est tout mélangé, je goûte pour voir si c'est assez salé.*

Mme Clairia s'empare de la boîte de sel et en ajoute à la préparation. Elle demande ensuite à sa fille Camilla pour sa tasse à mesurer et cinq assiettes à déjeuner. Il semble que nous soyons prêts pour le façonnage des poutines!

- *Ça prend des petites assiettes. Moi j'en prends cinq pour les mettre à bouillir 5 à la fois et quand ça recommence à bouillir, j'en mets un autre 5. Comme ça je ne me mélange pas. Aussi, avec les assiettes, ça va bien pour déposer les poutines dans l'eau bouillante.*
- *J'ai jamais mesuré la viande, j'en mets assez. J'aime qu'il y ait de la viande et j'aime ça quand il y a un peu de gras.*



Et Camilla poursuit :

- *Le tapotage aide à prévenir les brisures. Il faut faire tourner la poutine en enfermant la viande à l'intérieur. Chacun a sa technique. Y en a qui forment une boule avec un trou et ils rentrent la viande dedans, d'autres font comme moi, une galette aplatie dans la main avec la viande au milieu et on referme en faisant tourner pour avoir une belle forme ronde.*

Et Mme Clairia se souvient...

- *Une fois, quand j'étais jeune, moi pis ma sœur Rosalie on était en train de faire une batche de poutines. Pis je me mets à me sentir vraiment mal. Assez mal que j'ai été obligée d'aller me coucher et ils ont dû me rentrer à l'hôpital! J'ai passé six jours à l'hôpital, car ils avaient peur que j'aie une méningite. Moi ce qui me faisait le plus mal au cœur, c'est que j'avais laissé Rosalie toute seule avec c'te batche de poutines-là! Heureusement qu'elle était habituée avec ça.*

- *Au début, j'en faisais juste pour la famille, et ensuite, parce que c'était beaucoup d'ouvrage on se mettait à plusieurs pour en faire.*

Camilla, qui connaît bien le parcours de sa maman lui rappelle que dans les années 1990, lorsqu'elle et un petit groupe de femmes ont décidé d'ouvrir le Foyer Bois Joli à Saint-Louis, elles ont commencé à faire des poutines dans le but d'amasser de l'argent pour le projet et comme c'est elle dans le groupe qui était l'experte en poutine, elle leur a montré comment faire et elles se sont mises à faire des poutines... et ce fut le début d'une longue série de poutineries.

- *On en a fait des milliers! On allait les délivrer au Village, à la shop.*



Pendant ce temps... Louise remplit la tasse du mélange de pommes de terre et Mme Clair le reprend pour façonner chaque poutine. La râpure se travaille-t-elle bien? Est-elle trop ou pas essorée? Le mélange est-il assez salé? On pense que oui! On verra bien quand elles seront dans l'eau bouillante!

L'eau bout - Quand les poutines commencent à remonter et à flotter au-dessus du chaudron, on en rajoute 5 autres et on attend que ça recommence à bouillir - Si ça bout trop, il faut baisser le feu un peu - Les poutines doivent avoir suffisamment d'espace et d'eau pour pouvoir tourner sur elles-mêmes - S'il manque d'eau, on en rajoute avec de l'eau bouillante.

- *Quand il y a de 15 à 20 poutines dans le chaudron, selon ce qu'il peut contenir, et quand ça bouille de nouveau, je prends une palette en rubber pour pas briser les poutines et j'appuie sur celles-là du dessus pour donner une chance à celles du fond de monter un peu dans le chaudron - Une heure et demie après environ, elles sont prêtes. Je sais combien chaque chaudron peut contenir de poutines et ça prend autant de chaudron qu'il y a de poutines en marche. Avant, j'avais deux poêles. Un dans la cuisine et un dans le garage.*



Tout va bien! Les poutines flottent et tournent librement dans le chaudron et le façonnage des poutines se termine. Finalement, on a fait 17 poutines avec environ 16 livres de patates (remarque : ça ressemble peu aux proportions de ma recette de pains : 12 tasses d'eau, donne à peu près 12 pains).

Et les poutineries à Saint-Ignace?

- *J'avais coutume que j'y allais, mais les dernières années, je les ai laissés...*

Camilla reprend. Mais elle ne s'est pas arrêtée là! Elle a continué à en faire et elle en a fait beaucoup pour vendre.

- *J'attendais d'avoir une première commande et ensuite ça prenait pas de temps que le mot se passait et que j'allais faire une batche. J'avais mes clients réguliers.*

Maintenant, même si elle en fait moins et que l'époque des poutineries est derrière elle, Mme Clair ne laisse pas passer une occasion de cuisiner encore des poutines avec ses filles, ses petites-filles et ses arrière-petites-filles.

Et c'est ainsi que se termine notre entretien avec cette amoureuse de poutines râpées qui durant toute sa vie a partagé sa passion avec son entourage le plus simplement du monde.

Et vous savez quoi? Étant donné que deux de nos petits-enfants habitant à Québec sont avec nous pour les vacances et que ceux-ci, en pensant au mot poutine, n'ont en tête que la version frites-sauce-fromage, Louise et moi planifions une petite séance de confection de poutines (si on peut parvenir à se trouver de vieilles patates!) On ne sait jamais, peut-être que cette expérience culinaire fera vibrer quelques instants l'identité acadienne qui sommeille en eux.



# Un brin d'histoire



Par Aldéo Richard

## Les poutineries de Saint-Ignace

Le Club d'Âge d'Or de Saint-Ignace est reconnu pour l'organisation et l'efficacité de ses poutineries. Ça fait plus de trente ans que cette activité se passe bisannuellement au local du Club d'Âge d'Or. Certaines années, ils ont cuisiné jusqu'à 800 poutines râpées par poutinerie. Les profits vont généralement au bon fonctionnement du Club et servent aussi à faire des dons à des organismes comme l'Arbre de l'espoir et tout récemment au comité du 150<sup>e</sup> de Saint-Ignace.

En 2008, les poutines râpées du Club d'Âge d'Or ont été mises en vedette alors qu'elles ont fait partie d'un souper de l'émission « La petite séduction » à Saint-Louis de Kent. On a été témoin alors, d'une chicane amicale par rapport aux poutines avec ou sans oignon entre Arnold Vautour et les invités Michel Louvain et Dany Turcotte.

La dernière poutinerie a eu lieu les 18 et 19 mai 2023. J'ai été témoin d'un bel exemple de collaboration, d'entraide, de joie de vivre, d'enthousiasme et de taquinerie qui a toujours caractérisé les Acadiens de Saint-Ignace. Lorsqu'on demande : qui est le ou les leaders de ses poutineries, on me répond qu'il n'y en a pas. Il y a quand même des postes clés qui sont assumés par des gens d'expériences. Il semble que la tradition des poutineries se passe de génération en génération. Lorsqu'un bénévole se dit trop âgé ou en situation de maladie, un autre prend sa place pour assurer la continuité. Lorsqu'on regarde des photos de trente ans passés, on s'aperçoit que la moitié des bénévoles ne sont plus là. Cependant, d'autres les ont remplacés et assurent la pérennité de cette activité.



Une poutinerie en 1991. La grande majorité des bénévoles du temps sont malheureusement décédés.

À la poutinerie du mois de mai, il y avait trente-cinq bénévoles le jeudi et trente-sept le vendredi. On dit qu'il en faut un minimum de trente pour que la production se fasse rondement. Parmi les bénévoles, cinq vétérans de plus de 80 ans ont été très efficaces et s'assurent que les moins expérimentés comprennent leurs tâches. Ces valeureux passeurs de culture sont Yvon Thébeau, Marie-Louise Richard, Alina Comeau, Régina Godin et Éric Thébeau.

Pour mieux comprendre le déroulement de cette production, voici une description, en ordre chronologique, des différentes tâches avec photos à l'appui.

## Service de réservation

Lorsqu'on décide de faire une poutinerie, on l'annonce à travers les médias sociaux, à la radio de CJSE et dans le bulletin paroissial. On demande aux gens intéressés de réserver. Depuis quelques années, c'est Lauretta Richard qui a cette tâche. Étant donné qu'on ne sait jamais le nombre exact de poutines qui seront produites, elle garantit que les 500 premiers auront ce qu'ils ont commandé. Pour les autres, ils sont placés sur une liste d'attente.



Adrien Richard

## Les achats du MERCREDI

Au cours des vingt dernières années, Adrien Richard qui est le président du Club, a la tâche de faire la commande et d'aller chercher les quatorze à vingt sacs de patates de cinquante livres. Cette fois-ci, c'est dix-huit sacs de patates et vingt-huit kg de viande salée qui fut nécessaire pour produire 642 poutines. Comme le disent si bien les gens d'expérience, il ne faut pas acheter des patates fraîches pour faire des poutines râpées. C'est aussi Adrien qui s'assure que les sacs de patates sont transportés dans la salle. Le mercredi, il organise physiquement le local afin d'être prêt pour le lendemain matin.

## Les éplucheurs et coupeurs du JEUDI

Les bénévoles se présentent entre 7 h 45 et 8 h pour éplucher les patates et pour couper la viande. Pour cette fois-ci, 18 personnes ont épluché les patates et 11 ont coupé la viande.

Deux personnes s'assuraient que les éplucheurs avaient des seaux avec de l'eau pour mettre leurs patates. Ils ramassaient aussi la pelure. Les patates plumées sont placées dans de grands contenants remplis d'eau. Il y a aussi 4 personnes à la cuisine qui vérifient chaque patate pour voir s'il est resté des morceaux de pelure ou des yeux ou des plaques noires.



Les 18 éplucheurs.

On voit aussi à l'arrière les coupeuses de viande salée



Les coupeuses de viande salée



Adrien Richard et Paul Thébeau qui placent les patates plumées dans les grands bacs



Les quatre femmes à la cuisine qui vérifient chaque patate

## La grosse journée du VENDREDI

Adrien Richard a ouvert les portes du Club vers 5h.

### Cuire les patates

À 6h, Adrien Richard et un petit groupe de bénévoles ont fait cuire six gros pots de patate. Après les avoir bien écrasées, les patates cuites sont passées dans un presse-purée (potato ricer) afin qu'il n'y ait aucun morceau.

### L'arrivée des bénévoles

À partir de 7 h 30 jusqu'à 8 h, les 37 bénévoles arrivent tranquillement. Certains connaissent leurs tâches et d'autres se font demander d'assumer des rôles avec explications. À 8 h, ils sont tous là dans la bonne humeur et chacun s'installe.

### La râpeuse

Il y a trois personnes assignées à râper les patates. Il ne faut pas oublier de mettre une once de vinaigre pour environ deux gallons de râpure.



de g à d, les râpeurs : Jean-Nil Johnson, Aldéric Richard et Éric Thébeau



Aldéric Richard était responsable de verser une once de vinaigre dans la râpure.

### Enlever les morceaux de patate



On enlève les morceaux de patate.



Alina Comeau avec le robot culinaire.



Paulette Vautour qui utilise le presse-purée

Dans la râpure, on retrouve des morceaux de patate. Il faut les enlever afin d'avoir une râpure uniforme. Les morceaux de patate sont par la suite passés au robot culinaire pour en faire de la râpure.

## Essorer la râpûre

Le Club d'Âge d'Or possède uneessoreuse. On place la râpûre dans un sac et on active la machine pour une à deux minutes. Lorsque la râpûre a la bonne consistance, on la place dans un plat qui doit toujours être rempli jusqu'au bord. Lorsque le plat est prêt, il est transporté à l'endroit où sont les mélangeurs.



**Magella Richard** met de la râpûre dans un sac tenu par **Laurretta Richard**. Ce sac sera placé dans l'essoreuse.

## Les mélangeurs



Les mélangeurs, **Dannick Savoie** et **Aldéo Richard**

On mélange 2/3 de la râpûre avec 1/3 de patate cuite et environ ½ once de sel. Lorsque bien mélangé, le produit est envoyé à la table d'à côté

## La tasse



**Rita Gallant Pellerin** et **Bernice Hébert** avec les tasses à mesurer

C'est à cet endroit qu'on place le mélange patates cuites et râpûre dans une tasse. Ceci a pour but d'avoir des poutines de la même grosseur.

## Faire les boules avec la râpûre et les patates cuites

Un gros groupe s'assure de faire des belles boules rondes. On fait un trou dans la boule pour y insérer la viande et on referme. Lorsque la poutine est prête, on la place sur un plateau et une personne l'apporte à la cuisine.



**Solange Thébeau** montre la viande insérée à l'intérieur de la poutine.

On utilise une mesure pour avoir des boules de viande uniforme. Les boules de viande sont étalées sur plusieurs tables afin d'être prêtes à être insérées au centre de la poutine râpée.

## Les boules de viande.



**Rose-Marie Gallant** et **Claudette Richard** ont fait 650 boules de viande.



Les boules de viande bien étalées sur les tables.

### La cuisson

Chaque poutine est placée dans un plat pour être déposée dans la marmite. On met huit poutines puis on attend que l'eau bouille avant d'en remettre huit autres. Le temps de cuisson est de trois heures. On utilise douze marmites pour faire la cuisson, huit à la cuisine et quatre sur un poêle temporaire à la sortie de la cuisine.



Émilia Hébert et Marie-Louise Richard qui mettent les poutines dans les marmites pour la cuisson.



Anna Comeau et Alina Comeau au poêle temporaire.

Après la première cuisson, vers midi, on fait cuire une deuxième ronde.

Il y a aussi un certain nombre de bénévoles, qui ont fait l'achat de poutines, qui les apportent chez eux pour la cuisson.

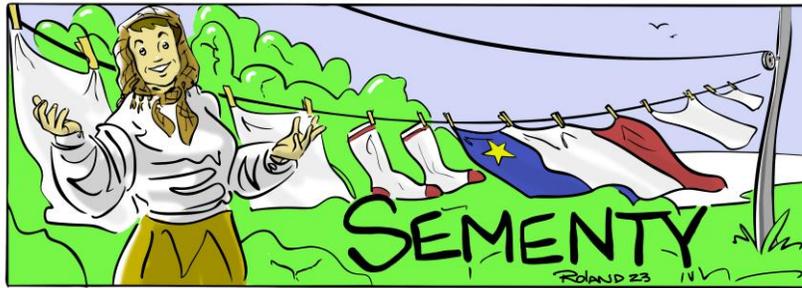
### La distribution

À partir de midi, les gens qui ont réservé leurs poutines commencent à déferler au Club d'Âge d'Or. Noëlla Guimond et Lauretta Richard s'acquittent de cette tâche. Dans l'après-midi, elles font des appels à ceux qui ne se sont pas encore présentés.



Noëlla Guimond, ministre des Finances...

Vers 17 h, toutes les poutines ont trouvé preneur. Quelques bénévoles lavent les marmites au fur et à mesure qu'elles se vident. Le plancher du Club est lavé et tout est remis à sa place. Bravo pour une autre poutinerie bien réussie en attendant la prochaine à l'automne!



## La petite rubrique de Sementy

Par Nicole Daigle

### Août

C'est déjà le temps de virer une autre page du calendrier. À matin, en mettant de la confiture aux fraises sur ma **taille** de pain, j'm'ai mis à **jongler** sur ça qui s'en vient ce mois icitte. Ça me donne envie de **subler** pis de chanter à m'époumoner rien qu'à y penser. Les soirées de musique, le tintamarre, pis la levée du drapeau avec l'Ave Maris Stella... à chaque fois ça me donne des **gorzillons** tout le long du **râteau de l'échine**.

Le mois d'août, avec la fête de l'Acadie, ça doit être un des mois de l'année **oussé qu'i** a le plus de monde qui **plumont** des patates. Malgré les chaleurs d'été, c'est **tchurieux** pareil qu'on a envie de manger autant de repas chauds comme des poutines râpées, du fricot pis du bouilli de viande salée. C'est une **accoutumance** qui est là depuis une bonne **secousse** pis c'est pas su la veille de prendre le **bord**. Pis si t'as pas envie de **plumer** des patates, t'as rien qu'à regarder dans le **papier** pour savoir dans quel soubassement d'église ou dans quelle salle paroissiale que tu peux aller pour te faire servir un bon mets acadien. Si t'es chanceux y serviront même des **pets de soeurs** ou de la tarte au sucre.

Ça fait que happe ton drapeau pis ton **capot**, pis sort taper du pied pis taper des mains au son du violon pis de l'accordéon. Bon quinze août à tout le monde!

#### *Sementy*

**accoutumance** - habitude, bonne ou mauvaise

**bord** - côté ou encore chambre, pièce (ex: bord d'en haut, petit bord)

**capot** - manteau, veste

**gorzillon** - (gorziller) qui donne des frissons, chair de poule

**jongler** - réfléchir, penser

**oussé qu'i** - où il y a

**papier** - journal

**pets de soeurs** - pâtisserie à la cassonade faite de pâte à tarte, roulée et coupée en rondelles

**plumer** - peler des patates, carottes, etc.

**râteau de l'échine** - dos, colonne vertébrale

**secousse** - lapse de temps

**subler** - siffler

**taille** - tailler du pain, tranche de pain

**tchurieux** - curieux, intrigant

• LES MARCHÉS •  
**Tradition**  
• MARKETS •  
**COOP**



**COOPÉRATIVE CARTIER LTÉE**

**506-523-4461**

[Coopérative Cartier Ltée/Cartier Coop Ltd](#) | [Richibucto NB](#) | [Facebook](#)