

Boucaneries de l'île Verte Pas de fumée sans passion

Charlotte Gingras, Anne Bérubé, Aline Grenon et Louise Newbury

Numéro 146, automne 2015

La grandeur des petits patrimoines

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/78959ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Gingras, C., Bérubé, A., Grenon, A. & Newbury, L. (2015). Boucaneries de l'île Verte : pas de fumée sans passion. *Continuité*, (146), 43–45.

BOUCANERIES DE L'ÎLE VERTE



Pas de fumée sans passion

Le Regroupement pour la pérennité de l'île Verte a travaillé fort pour préserver et mettre en valeur un petit patrimoine local : les fumoirs, ou boucaneries. Bâtiments et artisans témoignent toujours d'une tradition qui a marqué l'histoire des insulaires.

*par Charlotte Gingras, Anne Bérubé,
Aline Grenon et Louise Newbury*

En Gaspésie, dans le Bas-Saint-Laurent et dans Charlevoix se dressent de petits bâtiments étroits, tout en hauteur. En les examinant attentivement, on remarque que leur toit en pente raide est recouvert d'un deuxième toit, plus petit : ce sont les fumoirs de poissons traditionnels, qu'on appelait « boucaneries » à l'île Verte.

Leur histoire va de pair avec celle de la pêche à fascines, qui aurait été pratiquée pendant au moins deux siècles à l'île Verte. En longeant une sorte de clôture faite de

piquets enfoncés dans le lit du fleuve et de branchages d'aulne ou de bouleau entrelacés (les fascines), les poissons se retrouvaient prisonniers d'un piège en forme de C. Les pêches étaient tendues aux grandes marées du printemps et démontées à celles de l'automne. Du début des années 1930 jusqu'aux années 1950, une quarantaine de fascines étaient montées le long de la rive sud de l'île. La pratique a commencé à décliner à la fin des années 1960 et a été abandonnée en 2004.

En haut : Fumoirs de Jérémie Michaud
Source : coll. École Michaud



Réplique miniature d'un fumoir traditionnel, le petit fumoir de Gilles Shooner utilise de la fumée froide.

Source : Municipalité de Notre-Dame-des-Sept-Douleurs



Fumoir de Martine Vally après sa restauration

Photo: Jean-Luc Riendeau

Si la pêche était un travail d'homme, toute la famille mettait la main à la pâte quand venait le temps de saler, d'embrocher et de suspendre les harengs dans le fumoir, de faire les feux et, quelques semaines plus tard, de décrocher et d'attacher les harengs fumés. À l'époque où la pêche à fascines était florissante, presque chaque famille avait sa boucanerie.

À l'île Verte, ce temps est révolu. Les tomberaux ne reviennent plus chargés de poissons. On ne voit plus les familles s'activer dans les fumoirs. On ne peut que se souvenir de l'odeur de la boucane qui se répandait à la grandeur de l'île. Et apprécier la mémoire d'un savoir-faire, d'une culture insulaire qui demeure, ainsi que le désir de sauvegarder et de mettre en valeur le patrimoine bâti qui y est associé.

En 2013, le Regroupement pour la pérennité de l'île Verte a mis en place un programme de restauration des fumoirs

traditionnels. Des 13 anciens qui restent sur l'île, 4 ont fait l'objet d'une réfection. Même s'ils ne sont plus en usage, ils représentent la mémoire d'une tradition. Le Regroupement a aussi travaillé à la mise en valeur des fumoirs par la réalisation d'un dépliant, d'une exposition, d'une visite guidée et d'un ouvrage (la recherche de financement pour le publier est en cours; en attendant, des extraits se trouvent au notreileverte.org).

ARTISANS À L'ŒUVRE

L'île Verte a aussi deux ambassadeurs qui maintiennent vivant le patrimoine immatériel que constitue le fumage de poisson: Colette Caron, qui tient une poissonnerie, et Gilles Shooner, qui le fume pour son plaisir et celui de ses proches.

« Je fume des filets de poisson à chaud depuis 2004, raconte Colette Caron. C'est dans la carcasse d'un vieux frigo reliée à un baril de métal, utilisée par mes parents, que j'ai commencé à fumer l'esturgeon. Les trois fumoirs que j'utilise maintenant ont été faits sur mesure par un soudeur. J'utilise deux types de fumoirs en acier: un pour le poisson à chair floconneuse (saumon, truite, maquereau, morue), un autre pour le poisson à chair dense comme l'esturgeon (et aussi pour le bacon...). »

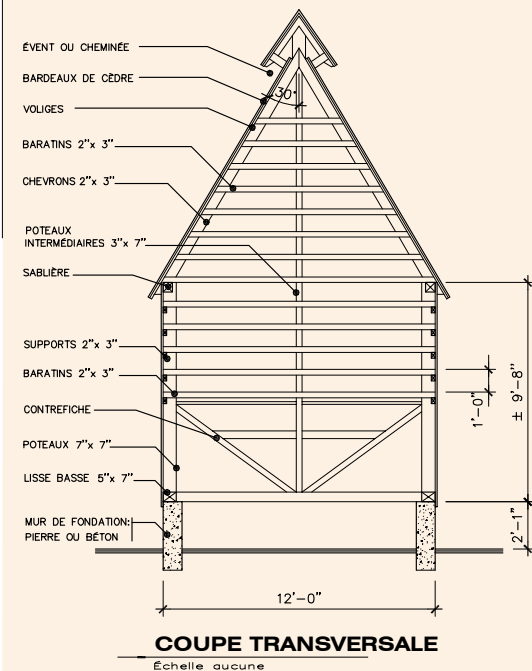
M^{me} Caron fume surtout avec du résineux, parfois avec du bouleau ou de l'érable, tout dépendant de la température à l'extérieur. « Le résineux chauffé plus fort et moins longtemps. En saison froide, c'est mieux. L'été, l'érable brûle plus longtemps mais dégage moins de chaleur. »

Le fumage prend au moins six heures. « À l'époque, la technique servait à sécher le poisson pour le conserver plus longtemps. Aujourd'hui, il s'agit de le cuire et de le fumer en même temps. Par temps de pluie, ça peut prendre jusqu'à 10 heures. Je pourrais fumer plus vite, comme dans les fumoirs électriques, le long de la côte, mais le poisson ne goûterait pas pareil. Ici, le fumage est artisanal », explique-t-elle.

Le fumoir de Gilles Shooner, lui, a été construit en 2005. Il s'agit d'une réplique miniature des fumoirs traditionnels de la région. « Mais contrairement aux boucaneries, il est principalement destiné à la technique du fumage à la fumée froide », précise-t-il.

Isolés avec de la laine minérale, ses murs sont surmontés d'un toit à pente prononcée et reposent sur un solage en béton de 1 mètre d'épaisseur, traversé par un tuyau d'une dizaine de mètres de longueur,

Physique des fumoirs



Construits sur des fondations en pierre ou en béton, les fumoirs traditionnels ont une superficie allant de 3 mètres sur 3 mètres à 4 mètres sur 4 mètres. Ils mesurent 6 mètres de hauteur au pignon. Le sol est généralement en terre battue, mais certains reposent sur une dalle de béton.

La charpente est en bois, de conception très simple. Le revêtement des murs extérieurs est soit en planches de bois verticales, fixées directement sur la charpente des murs, soit en bardeaux de cèdre ou en tôle d'acier, installés sur un revêtement intermédiaire de planches de bois horizontales. Au bas des murs extérieurs de certains fumoirs, on trouve de petites ouvertures qui pouvaient servir à l'alimentation en air frais.

La charpente du toit est composée de chevrons et de voliges. Le revêtement est en bardeaux de cèdre ou en tôle

Source: Louise Newbury

d'acier. Il n'y a pas de panne faîtière puisque la partie supérieure du toit doit être laissée ouverte pour l'évacuation de la fumée. L'ouverture est protégée de la pluie et des intempéries par un deuxième petit toit. Cette cheminée d'évacuation s'étale sur la longueur du faîte.

Sur toute la hauteur du toit et une bonne partie des murs, des pièces de bois horizontales, nommées « baratins », sont fixées à la charpente et servent de supports aux baguettes sur lesquelles le poisson est enfilé pour le fumage.

enfoui dans le sol, qui aboutit à un poêle générateur de fumée. La fumée produite se refroidit en montant vers le fumoir.

« Les fumoirs à la fumée froide épousent habituellement la forme d'une cabane massive et carrée, dit-il. J'ai choisi celle du fumoir de l'île pour son élégance structurale et son système de ventilation aux ouvertures latérales, placées sous le rebord du toit, qui s'avère un atout majeur pour l'obtention d'un fumage plus uniforme et plus efficace. »

Celui qui ne fume pas que du saumon, mais aussi du jambon, du bacon et du *smoked meat* insiste sur l'importance de l'emplacement du fumoir. « Il faut profiter le plus possible du sens des vents dominants. Les variations de la pression atmosphérique ont un effet sur la facilité de la fumée à monter. En basse pression, sans vent, la fumée tend à demeurer basse dans le fumoir. Pour contrer cet effet, j'ai ajouté un ventilateur électrique près de l'entrée du tuyau. »

Comme combustible, il utilise un mélange à base de bran de scie ou de copeaux d'érable auquel il ajoute des rondelles et des ramilles de cerisier et de pommier, ainsi que d'autres éléments dont il garde le secret. « J'ai déjà fumé avec bonheur en ajoutant au feu du foin de mer [zostère] séché. Pour le fumage, dépendamment du poids du poisson, je ne dépasse pas 20 heures. »

Grâce au savoir-faire de Colette Caron et de Gilles Shooner ainsi qu'aux initiatives



du Regroupement pour la pérennité de l'île Verte, les fumoirs et les traditions dont ils témoignent demeurent bien présents dans les mémoires comme dans le paysage.

Colette Caron utilise des fumoirs en acier fabriqués sur mesure par un soudeur.

Photo: Charlotte Gingras

Charlotte Gingras, Anne Bérubé, Aline Grenon et Louise Newbury sont membres du Regroupement pour la pérennité de l'île Verte.

TECHNOLOGIE & PATRIMOINE

À RIVIÈRE-DU-LOUP

1. GÉORALLYE

Tourisme Rivière-du-Loup
418 862 1981

2. APPLICATION WEB

Libérez le fantôme d'Alice au Manoir Fraser
www.manoirfraser.com