

UN TERROIR UNIQUE

"...à la vérité, c'est avec bonne raison qu'on a nommé les lieux voisins du cap Tourmente, beaux prés, car les prairies y sont belles et grandes et bien unies".

Père Lejeune, jésuite, 1637

La Côte-de-Beaupré s'étend sur une quarantaine de kilomètres entre la rivière Montmorency et le cap Tourmente. Cette lisière de terre de trois à cinq kilomètres de profondeur est disposée en terrasses, enchâssée entre le fleuve Saint-Laurent et le rebord laurentien. Elle bénéficie de la combinaison d'un sol de qualité et d'hivers parmi les moins rigoureux du Québec pour la végétation.

Au bord du fleuve s'étend une zone de battures, secteur non propice à l'agriculture mais idéal pour la chasse et la pêche.

Vient ensuite la plaine littorale, que l'on appelle les "fonds" et qui est constituée de sédiments alluviaux reposant sur du calcaire. À peu près nulle à Boischatel, elle s'élargit de façon irrégulière, avant de se prolonger sur près d'un kilomètre à Saint-Joachim. Ses sols riverains, épais et d'excellente qualité, sont uniques au Québec. Ils permettent la culture maraîchère sans irrigation ni drainage. Au XVII^e siècle, on y trouve des prairies naturelles qui attirent les premiers colons.

Surplombant la plaine littorale par un rebord parfois escarpé, se trouve une série de terrasses qui rejoignent le massif laurentien. À l'origine couverts de forêts, ces "coteaux" en pente douce, sont formés de sédiments argileux et de sable déposés sur une structure calcaire. Peu exposés aux gelées printanières tardives, ils possèdent un sol fertile, notamment pour la culture d'arbres fruitiers.

Le front laurentien avec son relief hostile et ses forêts mixtes, vient couronner cette superposition de talus. Son sol peu fertile représentera longtemps la limite du peuplement mais sa forêt fournit le bois, pour la construction et le chauffage, le sucre d'érable ainsi que le gibier.

Enfin, plusieurs rivières prennent naissance sur le plateau laurentien et de nombreux ruisseaux drainent les terrasses supérieures. Ce réseau constitue de plus un intéressant potentiel énergétique.



Photo: Michel Boulianne

LA CÔTE-DE-BEAUPRÉ

Située à une quinzaine de kilomètres à l'est du Vieux-Québec, la Côte-de-Beaupré est née de l'agriculture et en a vécu presque exclusivement pendant plus de 300 ans. Dans un paysage exceptionnel, découvrez un patrimoine agricole unique issu du mode de vie de ceux qui ont peuplé la seigneurie de Beaupré au XVII^e siècle. Vous apprécierez ce terroir exceptionnel découpé en bandes étroites, parsemé de maisons traditionnelles, de bâtiments de ferme, de caveaux à légumes, de hangars à bois, de fours à pain. Ses institutions culturelles vouées à l'interprétation historique sauront vous captiver. Vous pourrez aussi vous laisser tenter par les plaisirs gourmands qui vous attendent tout au long de la route.

Information : (418) 827-5256
www.cotedebeaupre.com
www.culturecotedebeaupre.com



Entente
de développement culturel
de la MRC de La Côte-de-Beaupré



Culture,
Communications et
Condition féminine

Québec



LE PATRIMOINE AGRICOLE de la Côte-de-Beaupré

Témoïn vivant de la Nouvelle-France



Photo: www.pierrelahoud.com



Photo: www.pierrelahoud.com

LA NAISSANCE D'UN PAYS

En 1535, Jacques Cartier trouve, près du cap Tourmente, un village habité par des amérindiens qui vivent dans des maisons longues et qui cultivent la terre. Dès 1626, Samuel de Champlain fait construire une habitation et une étable sur les prés naturels qui s'y trouvent et où l'on récolte déjà le foin nécessaire à l'alimentation du bétail de l'Habitation de Québec. Deux ans plus tard, les Kirke prennent Québec et détruisent l'habitation du cap Tourmente. La colonie est rendue à la France en 1632 et Champlain revient à Québec l'année suivante.

Le 15 janvier 1636, la Compagnie de la Nouvelle-France concède à Antoine Cheffault de la Regnardière "l'estendue de terre contenue depuis les bornes du Sieur Giffard en descendant le fleuve St Laurent en la Nouvelle France jusques à la Rivière du Gouffre sur six lieues de profondeur dans les terres...". Cheffault et Jacques Castillon, cessionnaire de l'Île d'Orléans, forment alors la compagnie de Beauré. Ils concèdent les premières terres vers 1640. C'est alors que commencent le peuplement et l'agriculture sur la Côte-de-Beauré.

Carte de Jean Bourdon 1641

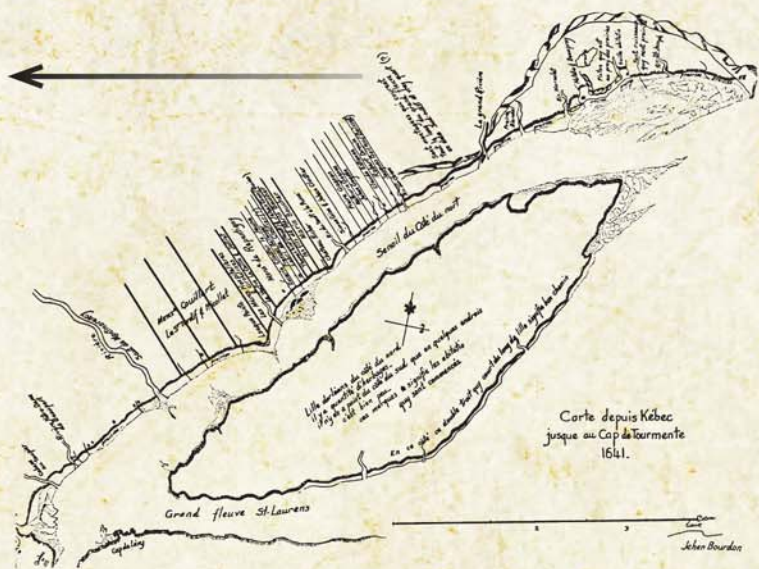
La carte dressée par l'ingénieur Jean Bourdon montre, qu'en 1641, plusieurs terres sont déjà accordées, notamment sur le territoire de la future paroisse de Château-Richer. Les terres sont loties de façon linéaire sur un seul rang. Le propriétaire de chaque bande de terre a accès au Saint-Laurent, seule voie de communication à l'époque. À partir des battures pour la chasse et la pêche, chaque terre comprend la plaine littorale et ses prairies naturelles, les terrasses pour la culture et le pâturage et la forêt du front laurentien.

Le 17 avril 1646, Olivier Letardif devient procureur de la compagnie de Beauré. Son mandat consiste à : "...ammesnager et faire aprofiter tout ce qui appartient a ladite compagnie tant des fermes que terres et choses non affermees mesme les bestiaux...et ce qui proviendra des grains légumes beurres et menus mesnages, faire payer les rentes et censives dues par ceux qui ont des concessions des terres, prés et rivières..."

En 1662, l'évêque de Québec, Mgr François de Montmorency Laval, ambitionne de fonder un séminaire. Soucieux de lui procurer une source permanente de revenus, il décide d'acquérir les seigneuries de Beauré et de l'Île d'Orléans. Il achète donc successivement les parts des huit associés de la Compagnie de Beauré. Sa fortune personnelle ne suffisant pas, Mgr de Laval doit emprunter plus de 12,000 livres pour compléter la transaction. En 1668, il est propriétaire des « ...Terres appelées Beauré... ». Il cèdera sa seigneurie au Séminaire de Québec en 1680.



Vue de Château-Richer, du cap Tourmente et de la pointe orientale de l'Île d'Orléans, près de Québec par Thomas Davies, 1787.
Bibliothèque et Archives Canada
<http://www.collectionscanada.gc.ca/premierescommunautes/jeunesse/021013-150.1>



Carte de Jean Bourdon
Le Centre de Généalogie, des Archives et des Biens Culturels de Château-Richer

Vue de Château-Richer, du cap Tourmente et de la pointe orientale de l'Île d'Orléans, près de Québec, par Thomas Davies, 1787.

Cette aquarelle de Thomas Davies, réalisée une trentaine d'années après l'incendie des fermes par les troupes de Wolfe, en août 1759, montre que les habitants de la Côte-de-Beauré ont réussi à reconstruire leurs installations. Les maisons de pierre ont retrouvé leur toiture de bardeau, les maisons de bois et de colombage sont reconstruites. Granges, étables, laiteries, caveaux à légumes, hangars à bois, soues à cochon et poulaillers entourent les maisons. Dans les clos, les habitants vaquent à leurs occupations et les animaux profitent du doux temps de l'été. On remarque aussi le potager, les arbres fruitiers, un attelage circulant sur le chemin du roi et au loin, des pêches à fascine.

Pendant les XVII^e et XVIII^e siècles, on n'élève que les animaux nécessaires aux besoins de la famille. Les sols gagnés sur la forêt par le défrichage servent à la culture du blé qui devient la source principale de revenu des habitants. On cultive aussi l'avoine, le seigle, l'orge et le maïs.

Les céréales assurent une grande partie de l'alimentation et des revenus d'appoint. Le lin, le tabac, l'élevage du bétail, du porc, de la volaille et du mouton, l'exploitation de la forêt, la chasse et surtout la pêche servent à combler les autres besoins de la maison. L'élevage des chevaux, limité au départ, s'accroît avec la création du chemin du roi en 1688. La culture du blé décline lentement et, vers 1850, l'avoine, une céréale moins exigeante pour le sol, l'aura supplantée. La production de l'avoine sera remplacée à son tour par la culture fourragère. Pour compenser les pertes de revenus occasionnés par la chute des céréales, les habitants intensifient leur production maraîchère. Graduellement, à la fin du XIX^e siècle, les prunes, les pommes et les légumes, dont une nouvelle venue la pomme de terre, de même que les produits de l'érable prennent la direction des marchés de Québec. Parallèlement, l'élevage s'accroît, notamment l'élevage des moutons, qui sera supplanté par les vaches laitières devenues plus nombreuses que les autres bovins.

Au début du XX^e siècle l'industrie laitière et la culture maraîchère dominent la production agricole qui, en ce début du XXI^e siècle, comme plusieurs autres sphères du Québec moderne, doit se réinventer.

UN PASSÉ TOUJOURS PRÉSENT

LA MAISON VÉZINA

171, rue des Grenadiers, Boischatel.

Bâtie vers 1720 sur la terre acquise par François Vézina l'ainé, en 1666, cette maison de ferme d'inspiration française, est construite en maçonnerie de pierre. Comme les autres maisons du début XVIII^e siècle, sa façade est orientée plein sud pour profiter au maximum du soleil. Au moment de l'achat, cette terre mesure quatre arpents de large. Après deux subdivisions entre frères, réalisées en 1701 puis en 1754, sa largeur sera réduite à un arpent. Le terrain sur lequel se trouve la

maison rappelle, par sa forme, ses proportions et son orientation, le cadastre mis en place au début de la Nouvelle-France.

La Maison Vézina offre des activités artistiques et d'interprétation de l'histoire de la famille Vézina, de la maison et de la présence de l'armée britannique à l'été 1759.

Information (418) 822-3183.

UN PATRIMOINE VIVANT

De nos jours, l'agriculture autarcique de l'époque de la Nouvelle-France est complètement disparue. Toutes les fermes de la Côte-de-Beaupré sont spécialisées. On y produit du lait, des animaux de boucherie: bœuf, chèvre, mouton, sanglier, oie, canard... Plusieurs maraîchers cultivent un grand nombre de variétés de légumes et de petits fruits. On y trouve aussi des vignobles, des vergers de pommes, de prunes et même de poires, des pépinières spécialisées en horticulture ornementale ou en production de plants forestiers. On y rencontre enfin des kiosques de vente où sont étalés des produits frais ou transformés en autant de plaisirs gourmands.



Photo : Fernand Caron

LE HANGAR À BOIS

Toutes les fermes disposent d'une terre en « bois debout ». Selon la coutume, dès les premières gelées de l'automne, les cultivateurs vont « faire leur bois » de chauffage. Aujourd'hui, les techniques traditionnelles d'abattage et de transport se sont modernisées et certains producteurs coupent annuellement des quantités appréciables de bois pour alimenter les foyers des résidences urbaines. Un peu partout, on peut voir de belles « cordes » de bois qui font la fierté de leur propriétaire.

Plusieurs hangars traditionnels se retrouvent encore à proximité des maisons. Autrefois, quand le bois était le seul combustible disponible, ils servaient à entreposer les quelques 25 cordes de bois nécessaires au chauffage de la maison. Certains hangars sont munis d'un four à pain ou d'un feu, entre autres, pour la fabrication du savon; on parle alors de fournils. Comme jadis, ils sont souvent badigeonnés d'ocre rouge ou blanchis à la chaux.

LE MOULIN DU PETIT-PRÉ

7007, avenue Royale, Château-Richer

En 1695, Mgr de Laval, décide de construire un nouveau moulin sur une terre, achetée en 1668 du père de Louis Jolliet, l'explorateur du Mississippi. Ce premier moulin industriel, est destiné à desservir les marchands de Québec au profit des œuvres de l'évêque.

Le moulin, est confié à fermage à un meunier professionnel. Le débit de la rivière du Petit-Pré n'étant pas suffisant pour alimenter une meule supplémentaire devenue nécessaire, en 1732, on construit un barrage pour dériver une partie du débit de la rivière Laval qui coule plus au nord. À mains d'hommes, on creusera un canal de dérivation de deux kilomètres, ancêtre des grands barrages hydroélectriques, qui amènera l'eau vers la rivière du Petit-Pré. Lourdemment endommagé par les bombardements anglais en août 1759, le moulin sera remis en état et poursuivra sa production jusqu'en 1955.

Ce bâtiment industriel, parmi les plus anciens d'Amérique, offre services d'interprétation historique, des visites guidées, un café bistro et une boutique.

Information (418) 824-7007



Photo : Michel Boulianne



Photo : Michel Boulianne

LE CAVEAU À LÉGUMES

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, s'inspirant des Amérindiens qui conservent les fruits et le maïs dans des trous creusés à même le sol, les colons imaginent de construire des structures de pierre à demi encastrées dans la falaise. La présence du talus, au pied duquel se blottissent plusieurs maisons, amène la multiplication de ces structures. Les

murs, partiellement enfouis, sont construits en maçonnerie et chaulés à l'intérieur. Les toits sont voutés en pierre ou à pignon avec structure de bois; ils sont majoritairement recouverts de végétation. Leurs dimensions modestes, permettent toutefois de conserver 200 « poches de patates » et les « mannes » de pommes, carottes, navets et autres légumes nécessaires à la famille.

Concentration unique au Québec, une vingtaine de ces structures ornent encore la Route de la Nouvelle-France à Château-Richer.

Certains caveaux, à Château-Richer et à Beaupré, comportent des panneaux d'interprétation.



Photo : Michel Boulianne

LE VIEUX-COUVENT DE CHÂTEAU-RICHER

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE LA CÔTE-DE-BEAUPRÉ

7976 avenue Royale, Château-Richer

Le Centre d'interprétation de la Côte-de-Beaupré loge dans l'ancien couvent construit en 1907, troisième institution d'enseignement sur le même site. Il est installé sur la partie basse du domaine seigneurial, là même où fut érigé, en 1652, le premier moulin à vent pour mouder le grain. Alors situé au centre de la seigneurie de Beaupré, Château-Richer en est le chef lieu. En 1660, le notaire Audouart décrit ce terrain où seront construits plus tard l'église, le presbytère et le manoir seigneurial comme un « ...cap appelé vulgairement Chasteau Richer... ». Ce centre administratif ne dispose pas d'une plaine littorale ni de prés naturels, comme ceux du cap Tourmente, mais il bénéficie d'un promontoire facile à défendre et d'un accès direct au fleuve pour les communications.

Le Centre présente des expositions portant sur l'évolution historique, la géographie et le patrimoine de la Côte-de-Beaupré. Il offre aussi des activités d'interprétation et d'animation historique ainsi qu'une boutique.

Information (418) 824-3677

LA CABANE À SUCRE

La fabrication du sucre d'érable est un autre apport amérindien. Le temps des sucres commence dès que la température s'élève au-dessus du point de congélation, durant le jour, et que la sève riche des sucres de l'hiver circule dans les arbres. À l'origine, cette opération se fait sur un feu à ciel ouvert. La cabane à sucre se répandra à la fin du XIX^e siècle avec l'apparition des « bouilleuses » de métal.

La plupart des fermes disposent d'une érablière en forêt mais on retrouve aussi des petites installations au pied de l'escarpement couvert d'érables à sucre près de la maison. Les érables du bas commencent à « couler » quinze jours avant ceux de la forêt. Aujourd'hui, moins d'érablières sont en exploitation mais la qualité et le raffinement des produits finis remplacent le volume de la production d'autrefois.



Photo : CLD de la Côte-de-Beaupré

LE FOUR À PAIN

Le four à pain est habituellement construit à l'écart de la maison par crainte des incendies. Au XVIII^e siècle, cependant, quelques maisons disposent d'un four intérieur construit à même l'âtre de la cheminée. Là où il n'y a pas de poêle à deux ponts, c'est dans un four à dos rond, construit le plus souvent d'argile mais aussi de pierre ou de brique que, le beau temps revenu, la ménagère cuit son pain une fois la semaine.



Photo : Michel Boulianne

LA GRANGE-ÉTABLE

La forme des bâtiments les plus anciens que l'on retrouve aujourd'hui remonte au milieu du XIX^e siècle. Leur pignon droit et la forme parfois cintrée rappellent leur origine française. La grange-étable est généralement située près de la maison de façon à ce que le suroît

en éloigne les effluves du tas de fumier. Cette grande structure de bois comprend deux étages. Au rez-de-chaussée se trouve l'étable où logent les animaux durant l'hiver et la batterie, un endroit où on peut battre le grain. Le fourrage entreposé à l'étage sert en même temps d'isolant contre le froid. L'accès à l'étage se fait par une montée extérieure en terre battue, reliée à la grange par une passerelle de bois qu'on appelle le « ganoué » (gangway), un rappel de l'influence états-unienne déjà présente au XIX^e siècle.

LE CENTRE D'INITIATION AU PATRIMOINE - LA GRANDE-FERME

800, chemin du Cap-Tourmente, Saint-Joachim

Le Centre d'initiation au patrimoine loge dans la maison de la Grande Ferme, reconstruite dans sa forme actuelle en 1866. Elle est située à proximité de la Réserve nationale de faune du Cap-Tourmente, dans un milieu naturel qui a très peu changé depuis la période où Mgr de Laval fit agrandir les bâtiments, ériger une église et construire un mur d'enceinte pour cet ensemble qui doit subvenir aux besoins alimentaires du Séminaire de Québec.

La Grande Ferme poursuit la vocation pédagogique de l'institution du XVII^e siècle, qui enseignait aux enfants défavorisés les bonnes mœurs, la piété, la lecture, l'écriture et « ... quelqu'un des métiers qui s'exercent... », notamment l'agriculture : une première au Canada. Fortement endommagée en 1759, la Grande-Ferme se recentre par la suite sur sa vocation agricole.

La Grande Ferme présente des expositions, des visites guidées, notamment le circuit Archéo Vision, qui traitent, entre autres, de l'histoire de La Grande Ferme, de la présence amérindienne préhistorique et de l'habitation du cap Tourmente de 1626.

Information (418) 827-4608



Photo : Michel Cauchon

LA LAITERIE

La laiterie est l'endroit où la femme se rend chaque jour pour couler le lait, l'écruer et y baratter le beurre. La température doit y être la plus constante possible; fraîche en été et tempérée en hiver. Près de la maison, elle y est souvent intégrée,

profitant de sa protection contre le soleil d'été et contre le froid l'hiver. Elle est généralement blanchie à la chaux à l'intérieur pour des questions d'hygiène et de réflexion de la lumière.

LES DIGUES ET CLÔTURES

Les pierres « poussent » en hiver disent les cultivateurs. Les gels et dégels successifs provoquent des mouvements qui font monter les pierres à la surface. Le printemps venu, les champs sont parsemés de nouveaux cailloux, surtout dans les terres hautes. Les pierres, cueillies à bras d'hommes, sont empilées en tas ou jetées pêle mêle en longues lignes droites et servent de clôture.

Ceux qui n'ont pas le « bonheur » de récolter autant de cailloux utilisent des perches de cèdre pour construire à peu de frais leurs clôtures qui dureront longtemps.



Photo : Michel Boulianne

