

L'épopée de la
famille Constantin

Gardiennne du terroir

Roger Desautels



Les Éditions Histoire Vivante

L'épopée de la famille Constantin – Gardienne du terroir

Éditeur : Les Éditions Histoire Vivante
Rédaction : Roger Desautels
Recherche : Lise Lavallée et Céline Constantin
Révision linguistique : Robert Poirier
Infographie : Kathia Boissonneault
Impression : Imprimerie Maxime

Dépôts légaux : 4^e trimestre – 2011
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN : 978-2-9805776-4-2

Les Éditions Histoire Vivante
363, rue du Clos Toumalin, bureau 302
Prévost (Québec) J0R 1T0
www.histoirevivante.ca

*Que la « génération des quatre »
puisse, comme nous, vivre
de belles années sucrées
avec la même passion*

– André et Michel

*La meilleure façon
d'imaginer le futur consiste
à s'efforcer de le créer soi-
même.*

Avant-propos

Ils sont dans notre mémoire collective. Ils sont enfouis dans nos plus beaux souvenirs. Ils sont des instants de pur bonheur pendant lesquels des arômes appétissants de la tablée nous enveloppent encore. Il s'agit, vous l'aurez deviné, des pèlerinages printaniers à la cabane à sucre qui font partie de notre héritage culturel.

Ce livre se veut un hommage à la famille Constantin, qui, depuis 1941, progresse résolument en composant avec ses qualités, ses idées, sa force, sa passion au point d'être devenue, sans l'avoir nécessairement recherché, gardienne du terroir, en ayant su transformer sa cabane à sucre en véritable institution.

L'idée de rédiger un ouvrage sur l'épopée de la famille Constantin ne date pas d'hier. En 1981, alors que je travaillais comme reporter au journal *L'Éveil* appartenant au Groupe JCL, Rémi Binette, rédacteur en chef, me suggéra d'immortaliser dans un livre l'histoire de la Cabane à sucre Constantin qui célébrait alors son 40^e anniversaire. Au fil des changements professionnels, j'oubliai la suggestion... jusqu'en 2010 où on me rappela que la Cabane à sucre Constantin allait célébrer son 70^e anniversaire. J'ai senti le devoir de mémoire.

La famille Constantin de Saint-Eustache demeure, depuis quatre générations, aux commandes d'une des plus importantes cabanes à sucre de l'est du Canada.

Chaque année des milliers d'amateurs de produits de l'érable, des visiteurs de partout, même d'Europe et d'Asie, viennent goûter les saveurs de ces délicieux produits mais aussi participer aux coutumes culinaires d'ici. Le goût du sirop d'érable est unique. Son arôme, sa texture, ses propriétés constituent un ensemble qui éveille les sens et qu'aucun produit artificiel n'arrivera à égaler. Le sirop d'érable goûte... le souvenir.

Évidemment, nostalgie oblige, cet ouvrage retrace la genèse du temps des sucres, comprenant l'évolution des méthodes de fabrication qui nous ont été transmises par les Amérindiens, des données techniques et nutritives sur les produits de l'érable, ainsi que de célèbres recettes de la famille Constantin. Cet ouvrage met en relief l'essence même d'un patrimoine culinaire et culturel, riche d'une longue tradition.

Voici donc un livre qui se déguste; un livre qui nous invite aux plaisirs gourmands et nous amène, à sa façon, au cœur de l'identité québécoise.

Roger Desautels

Chapitre I

L'eau magique et l'arbre de vie

L'histoire de la récolte de l'eau d'érable, de sa conversion en sirop, en tire et en sucre remonte à la nuit des temps. Il est cependant un fait indéniable : c'est aux peuples des Premières Nations du nord-est de l'Amérique que l'on doit la découverte ainsi que tout le rituel entourant la transformation de « l'eau magique ». Dans la mythologie amérindienne, la sève de l'érable revêt en effet quelque chose d'envoûtant. Ses propriétés constituent un ensemble qui éveille les sens.

L'origine de l'acériculture a fait l'objet de nombreux ouvrages dont certains sont tantôt incomplets, tantôt biaisés. Un vieil adage dit qu'en cas de doute extrême, il vaut mieux s'adresser à Dieu qu'à ses saints. Voilà pourquoi, en matière de « genèse des sucres », mieux valait aller aux sources, soit à la Maison amérindienne instituée par la Fondation Ushket-André-Michel et que la Commission des lieux et monuments historiques du Canada a désignée comme seul lieu de référence national des produits de l'érable pour l'origine de l'acériculture.

Au XVI^e siècle, les premiers explorateurs français venus parcourir le nouveau monde observaient les pratiques amérindiennes : « (...) ils mangent des raclures ou des écorces d'un certain arbre qu'ils nomment Michtan, lesquels ils fendent au printemps pour en tirer un suc doux comme du miel (...) », écrit le père Paul Le Jeune, jésuite et colonisateur, dans les *Relations des jésuites de ce qui s'est passé en Nouvelle-France sur le Grand Fleuve de Saint-Laurent en l'an 1634*.

Sikon est le nom que les Atikamekw de la grande famille algonquienne donnent à la saison des sucres, laquelle débute à la mi-février. Pour les Atikamekw, peuple nomade, l'année se divise en six saisons qui correspondent au pré-printemps, au printemps, à l'été, à l'automne, au pré-hiver et à l'hiver.

Au terme de chaque hiver, le cri de « l'oiseau des sucres » (la corneille) signale le début de la récolte alors que les volées d'outardes vers le nord annoncent la fin de la coulée. À l'aide d'une hachette, les Amérindiens entaillaient l'érable à sa base pour y insérer une goutterelle en thuya. La sève tombait dans un récipient fait d'écorce de bouleau que l'on déposait au pied de l'arbre. La sève pouvait également être versée dans un auget, sorte de bûche de bois creusée. Afin d'augmenter la concentration en sucre, on laissait parfois la sève geler pendant la nuit. Le lendemain, on retirait la couche de glace et on répétait le manège, jusqu'à ce que la sève se soit épaissie avant de la verser dans de grands contenants faits également d'écorce de bouleau et dans lesquels on plongeait périodiquement des pierres préalablement rougies par le feu.

Cette méthode créait l'évaporation réduisant graduellement la sève en sirop, puis en tire et enfin en sucre qui se cristallisait sur la pierre. La majeure partie du sucre était déposée dans des *makuks*, des contenants faits entièrement d'écorce de bouleau.

Chez les Iroquois, peuple sédentaire, la sève recueillie était transvidée dans des récipients fabriqués d'argile et placés directement sur le feu. L'évaporation était ainsi plus rapide. La sève était chauffée jusqu'à ce qu'elle ait adhéré à une spatule de bois au centre de laquelle on avait percé un trou. Si, en soufflant à travers le trou, le liquide commençait à faire des bulles, c'est que la sève était en train de se transformer en sirop. Ultérieurement, on passait la sève épaissie à travers un tamis fait de fibre de tilleul et mis à cristalliser dans un grand récipient. Une partie du sucre était placée dans des moules pour la confiserie.

La légende du chef Woksis

La mythologie amérindienne recèle bien des légendes. Parmi celles racontant la découverte de l'eau d'érable, figure la légende du chef iroquois Woksis qui avait planté sa hachette dans le tronc d'un érable après une journée de chasse. Le lendemain matin, en retirant sa hachette, il ne remarqua pas le liquide incolore qui s'échappait de l'entaille faite sur l'arbre au pied duquel se trouvait un récipient dans lequel l'eau s'était accumulée toute la nuit. La femme du chef vit le récipient rempli d'eau et décida de l'utiliser pour préparer son ragoût. Au repas, le chef Woksis et sa femme trouvèrent au ragoût, un goût curieusement sucré et évidemment très bon.

Pour les Amérindiens, la période de la récolte de l'eau d'érable était à la fois un moment de labeur et de réjouissances pendant lequel les membres de villages entiers s'installaient au plus profond de la forêt. Chaque famille s'occupait d'un nombre précis d'arbres. Au moment d'entailler les arbres, les Amérindiens se livraient à une danse qui avait le pouvoir, croyaient-ils, de favoriser les journées chaudes et les nuits froides, des conditions climatiques optimales pour une coulée abondante.

Ce n'est que lorsque chaque famille avait recueilli sa ration annuelle de sucre d'érable que le groupe s'en revenait au village permanent où une portion de la récolte était immédiatement consommée au cours d'un festin. Le reste de la production servait à des rituels et était utilisé tout au long de l'année.

À leur arrivée en Nouvelle-France, les Européens bouleversèrent les méthodes de transformation de la sève d'érable. Plutôt que d'entailler l'arbre à la hachette, les colons choisirent d'y percer de petites entailles dans lesquelles on insérait une goutterelle amenant la sève dans un récipient d'écorce et plus tard dans des seaux faits de cèdre.

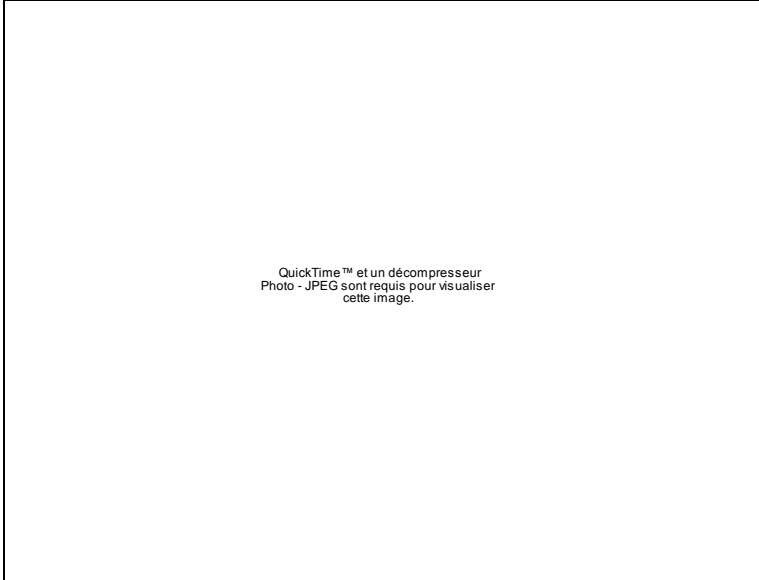
On transportait à dos d'homme les récipients remplis vers une marmite de cuivre ou de fonte. Plus tard, le cheval tirant un traîneau sur lequel on avait fixé un tonneau de bois vint accélérer la production.

Toujours à l'époque de la Nouvelle-France, plusieurs croyances étaient reliées au temps des sucres. Ainsi, le colon qui s'aventurait à transformer la sève d'érable un Vendredi saint était frappé d'une malédiction. On se partageait les connaissances et on tentait de deviner le moment et l'ampleur de la récolte en observant les phases de la lune, la quantité de neige tombée, le niveau des cours d'eau, etc. Une chose demeure cependant scientifiquement prouvée : l'alternance de gels et de dégels a un effet direct sur la production de sève. La saison des sucres commence généralement en mars (parfois à la mi-février) pour se terminer en avril, tout dépend de l'endroit où est située l'érablière, et bien sûr des conditions climatiques.

Avant l'avènement de la cabane à sucre telle qu'on la connaît aujourd'hui, les installations étaient rudimentaires, le tout ressemblant à « un abri constitué d'un assemblage de planches ou d'écorce formant trois murs et un léger toit, percé au centre d'une ouverture pour l'échappement de la fumée¹ ». Ce n'est qu'au XIX^e siècle que l'on commence à construire les cabanes à sucre. « La cabane est la plus importante construction où tout le travail s'effectue, une habitation pour le sucrier et ses aides et une autre pour abriter les chevaux² . »

1 . Francine Leboeuf - Échos d'antan - Éditions Paulines.

2 . Pol Beaulne - De feuille en sucre - Éditions Inter-Paysage.



QuickTime™ et un décompresseur
Photo - JPEG sont requis pour visualiser
cette image.

Cabane à sucre du Canada, Cornelius Krieghoff – Archives nationales
du Canada C-11041

Le beurre d'érable fera son apparition en 1930 et les tout premiers règlements et classification du sirop d'érable seront publiés dans la *Gazette du Canada* l'année suivante.

Il faut entre 128 et 160 litres de sève d'érable pour obtenir quatre litres de sirop. La sève se transforme en sirop légèrement au-dessus du point d'ébullition. Une installation acéricole moderne comprend des réservoirs et des évaporateurs, des systèmes de filtration à la fine pointe de la technologie, des cuisines et des salles à manger pouvant accueillir plusieurs convives.

Acer saccharum

La sève qui permet l'obtention du fameux sirop provient de l'érable à sucre — *Acer saccharum* —, une des quatre espèces d'érable qui poussent dans le nord-est de l'Amérique et qui peut être entaillée dès que la grosseur du tronc atteint 15 centimètres (environ six pouces). Il est possible de fabriquer du sirop à partir d'autres essences comme le bouleau jaune, le noyer et même le frêne, mais seule la sève de l'érable à sucre de l'est de l'Amérique produit un sirop dont le goût et la texture sont inimitables.

L'invention de la récolte par tubulure

Jusque dans les années 70, la collecte de la sève d'érable se faisait de façon traditionnelle. Il y avait bien quelques érablières qui s'étaient équipées de conduits permettant à la sève d'être recueillie dans une citerne, mais ce système devait fonctionner par gravité, les érables en haut de la colline ou de la montagne et la citerne au bas de la vallée. Le système ne pouvait donc convenir à toutes les érablières.

On doit l'invention du système *Vacuum IPL* à M. Clément Métivier, originaire du village de Saint-Damien-de-Bellechasse. Lors d'une visite chez une connaissance qui faisait l'élevage de bétail, il remarqua la simplicité et la fiabilité du système de traite des vaches et se demanda aussitôt pourquoi un tel système ne pourrait pas servir aussi à recueillir l'eau d'érable. En fait, il se demandait s'il ne pouvait pas « traire » les érables!

Le système est simple : les érables sont reliés les uns aux autres par tubulure et la sève est pompée vers une citerne, une méthode qui permet un rendement nettement supérieur tout en garantissant un sirop d'érable de première qualité. Au début plusieurs acériculteurs craignaient que la mise en place d'un tel système ne vienne « assécher » et éventuellement faire mourir les érables. Il aura fallu la publication d'une étude empirique de l'Université Laval pour démontrer que le système ne présentait aucun danger.

Pendant des décennies, la cabane à sucre a fait partie des bâtiments de ferme des agriculteurs et ne servait qu'à subvenir aux besoins des familles. Aujourd'hui, l'acériculture est une véritable industrie. Le Québec demeure en effet le plus important producteur de sirop d'érable au monde, représentant 94 % de la production canadienne — 77 % de la production mondiale avec, sur son territoire, 13 500 producteurs œuvrant au sein de 6 676 entreprises sous contingentement et en production³.

On compte au Québec 320 cabanes à sucre de type restaurant qui contribuent à la création ou au maintien de 3 599 emplois directs, indirects et induits. On estime à environ 300 millions de dollars le chiffre d'affaires généré par la production acéricole québécoise et à 6 883 le nombre d'emplois directs, indirects et induits provenant de la production acéricole.

3. Les retombées économiques de l'acériculture québécoise — Éco Ressources consultants — assemblée générale de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, le 27 octobre 2010.

Les propriétés nutritives du sirop d'érable

Riche en fer, en phosphore, en calcium, le sirop d'érable contient en outre de l'acide malique, des composés phénoliques, du calcium, du phosphore, des minéraux et sa valeur énergétique est significative.

| |
|---|
| <p style="text-align: center;">Information nutritionnelle⁴</p> <p style="text-align: center;">60 ml de sirop d'érable contiennent :</p> <p style="text-align: center;">Teneur</p> <p style="text-align: center;">Sucre 48 g</p> <p style="text-align: center;">Lipides/matières grasses 0</p> <p style="text-align: center;">Sodium 10 mg</p> <p style="text-align: center;">Potassium 180 mg</p> <p style="text-align: center;">Glucides 54 g</p> <p style="text-align: center;">Protéines 0</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pourcentage de la valeur quotidienne</p> <p style="text-align: center;">Calcium 4 %</p> <p style="text-align: center;">Riboflavine 25 %</p> <p style="text-align: center;">Zinc 4 %</p> <p style="text-align: center;">Manganèse 15 %</p> <p style="text-align: center;">Magnésium 4 %</p> |
|---|

Jusqu'à l'arrivée du sucre de canne et de la mélasse, le sucre d'érable demeurera la principale source de sucre chez les colons. C'est-à-dire jusqu'au milieu du XIX^e siècle où débuta l'importation massive, principalement des Antilles, des produits de la canne à sucre.

4. Sources : Santé Canada, Agence canadienne d'inspection des aliments et la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

Classification du sirop d'érable⁵

Les types de sirop : extra-clair, clair, médium, ambré et foncé

Le sirop d'érable de catégorie 1 doit être limpide et de couleur uniforme. Il doit posséder la saveur caractéristique du sirop d'érable, exempte de goût de caramel ou de sève, de malate ou de calcium insolubilisé.

Le sirop d'érable de catégorie 2 doit aussi être limpide et posséder la saveur caractéristique du sirop d'érable. Il peut avoir un goût de sève ou de caramel et contenir des traces de cristallisation de malate ou de calcium insolubilisé.

Les sirops extra-clair et clair, au goût délicat, ont été populaires pendant longtemps. Cependant, les sirops de types médium, ambré et foncé sont de plus en plus prisés pour leur goût intense.

Des vertus contre le cancer et le diabète?

Au printemps 2011, des chercheurs de l'Université du Rhode Island⁶ aux États-Unis ont annoncé la découverte, dans le sirop d'érable, de plusieurs composés dont certains phénoliques et qui présentent des propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes. Certains de ces composés ont déjà prouvé qu'ils pouvaient agir contre le cancer, le diabète et certaines maladies bactériologiques. Des scientifiques estiment que des laboratoires pharmaceutiques pourraient utiliser ces composés pour fabriquer des molécules pouvant être éventuellement introduites dans de nouveaux médicaments.

5. Classification provinciale – MAPAQ.

6. *URI pharmacy researcher finds beneficial compounds in pure maple syrup* – The University of Rhode Island. Équipe de recherche dirigée par le professeur Navindra Seeram.

Les « oreilles de criss »

Parmi les mets servis dans une cabane à sucre figurent notamment : les crêpes, la tire sur la neige, les oeufs dans le sirop, le pain de ménage, les fèves au lard, le jambon, et les célèbres « oreilles de criss ». Dans son livre *L'Érable son histoire, sa cuisine*, Micheline Mongrain-Dontigny avance une explication des origines de cette appellation : « C'est à la cabane à sucre que les hommes ont commencé à employer l'expression oreilles de criss déguisée en juron que les femmes défendaient formellement d'employer au foyer familial⁷ », explique l'auteure qui ajoute que « pour les hommes de l'époque c'était là une façon de s'exprimer comme ils le faisaient au chantier ». Une autre explication, tout aussi plausible, veut qu'en les faisant cuire dans l'huile, les portions de gras de porc émettent un crissement distinctif et prennent, au terme de la cuisson, la forme d'une oreille.

7. *L'Érable son histoire, sa cuisine* – Éditions La Bonne Recette.

Chapitre II

Souvenances

Attiré par la fertilité des sols de la seigneurie de la Rivière-du-Chêne, Ignace Constantin fut, à la fin du XVIII^e siècle, le premier membre de la famille Constantin à s'établir dans la région. Il est le descendant de Guillaume Constantin, originaire de Cesson, située sur la Vilaine à quelques kilomètres de Rennes en Bretagne, qui arriva en Nouvelle-France au XVII^e siècle et dont les premières traces remontent au 5 juillet 1660. On note également un contrat de mariage avec Jeanne Masse qu'il épouse à Québec le 26 mai 1661.

Ignace fait partie des générations de la famille Constantin qui remontèrent le fleuve Saint-Laurent en quête de terres fertiles. Il s'établit dans la seigneurie de la Rivière-du-Chêne, plus précisément à Saint-Eustache. Le bourg situé en bordure de la rivière des Mille-Îles, à l'embouchure de la rivière du Chêne, figure en 1790, au cinquième rang des agglomérations les plus importantes du Bas-Canada avec une population de 2 385 âmes. Ignace épousa Charlotte Ricard à Saint-Eustache en 1811, et en secondes noces Marie Vermette à Saint-Benoît, en 1818. Leurs enfants et leurs descendants représentent la quasi-totalité des Constantin de la région de la Seigneurie de la Rivière-du-Chêne¹.

1. Ville de Saint-Eustache, André Forget - *Les Constantin au Canada, 1660 à nos jours*. Recherche : Claude Latour publié dans le journal *L'Éveil*, le 11 octobre 1997 - Société de généalogie de Saint-Eustache.

En 1825, le village de Saint-Eustache compte à peine 400 habitants alors qu'en périphérie (désignée comme la paroisse) on dénombre près de 4 000 personnes, presque tous vivant de l'agriculture; une situation qui fait sourire aujourd'hui quand on évoque le phénomène de l'étalement urbain.

La famille Constantin est bien connue dans la région de Saint-Eustache. La municipalité compte d'ailleurs une rue Constantin, toponyme rappelant la mémoire d'Isidore Constantin, maire de la paroisse en 1907, ainsi qu'Isidore Constantin fils, André Constantin et Léo Constantin, conseillers de la paroisse. On y trouve également le parc Constantin à la mémoire de Jean Constantin qui a donné son immense terrain à l'Organisation des terrains de jeux (intégrée ultérieurement aux services de la municipalité) et sur lequel se trouvent aujourd'hui deux arénas et un complexe aquatique.

Un des descendants de l'aïeul, Maxime Constantin, originaire de Sainte-Scholastique, épouse Léocadie Paquette de Sainte-Monique. Le couple élira domicile quelques kilomètres plus au sud dans le rang du Haut-Chicot à Saint-Eustache. Le couple eut huit enfants : Georges, Marie-Anna, Adèle, Aurore, Jeanne, Paul, Émile et Jean.

Le décès subit de Léocadie à l'âge de 49 ans marque profondément Maxime, qui ne s'est jamais remarié. Il est décédé le 31 mars 1947 à l'âge vénérable de 87 ans. Maxime aimait sa femme du plus profond de son cœur. Elle avait été pour lui son ange gardien, sa raison d'être.

Chapitre III

Émile Constantin
Celui par qui tout a commencé

C'est à Émile Constantin que l'on doit la naissance de la célèbre Cabane à sucre qui porte son nom. Jeune, Émile va à l'école du rang et aide son père à la ferme. Il aime rire et plaisanter avec tout le monde. Avec ses pommettes saillantes, il est d'un naturel heureux. Il inspire tout le monde avec son optimisme. Il croit fermement, malgré sa santé fragile, qu'il vit dans le meilleur des mondes et que tout est possible à celui qui ose.

Devenu adulte, Émile Constantin épouse Bernadette Mondou, native de Saint-Eustache. Le couple demeure d'abord chez le père d'Émile. C'est là que, le 28 avril 1925, naîtra leur premier enfant : Fernand. Puis, Émile et Bernadette déménagent à quelques kilomètres de là, chemin Petite-Rivière-Nord. Le couple eut trois autres enfants : Marcel, Liliane et Éveline. Émile et Bernadette travaillent très fort sur la ferme familiale, élevant des vaches, des porcs et jardinant pour subvenir aux besoins de la famille. Bernadette, qui a toujours le cœur à l'ouvrage, élève des poussins qui, une fois leur maturité atteinte, sont vendus à des entreprises. Le poulailler est situé au deuxième étage de la remise. Bernadette doit donc monter les seaux remplis d'eau ainsi que la nourriture. Dans le grand jardin de Bernadette, y poussaient bon nombre de légumes qui, après la récolte, étaient entreposés dans un caveau.

Comme plusieurs agriculteurs de l'époque, Émile et Bernadette possèdent une petite cabane à sucre, un bâtiment plutôt modeste niché au fond de l'érablière qui compte quelque 400 entailles. Le printemps venu, voisins et amis se rendent chez les Constantin pour participer à un « bi », expression qui décrit les efforts collectifs pour un travail qui exige beaucoup de monde. La corvée fait partie des us et coutumes de nos ancêtres. Parents, amis et voisins serrent les rangs et se rassemblent par solidarité pour récolter l'eau d'érable.

Tout se fait à la main : de la récolte de l'eau d'érable à l'installation des chalumeaux et des seaux. Ces derniers, une fois remplis, seront transvidés dans un tonneau tiré par des chevaux.

Après le travail, pour remercier tout ce beau monde venu aider à la récolte de l'eau d'érable, on fait la fête pendant laquelle on mange et on danse au rythme des rigodons. Évidemment Émile n'oublie pas d'apporter le gros gin et le « caribou »*.

* Boisson traditionnelle composée en partie de vin rouge et d'alcool fort.

C'était en 1941. L'atmosphère de joie qui règne chaque printemps à la « cabane à Émile » se répand rapidement dans le comté. Émile décide d'ouvrir sa cabane au grand public. Il est secondé par l'amour de sa vie, Bernadette, femme de cœur et d'esprit qui a un grand sens de l'organisation. Fernand, alors tout jeune, est bien présent et donne un coup de main à ses parents. Au début, le couple reçoit entre 10 et 25 personnes, rarement plus. Les repas se déroulent dans l'allégresse.

La préparation des plats se fait à l'étroit. Aux fourneaux on est littéralement « fesses à fesses », on s'éclaire au fanal et on se réchauffe au moyen du « chevreu », petit poêle à bois dont les côtés sont ornés d'un motif représentant un chevreuil. Il fait souvent froid et on peut même voir le jour à travers les murs de planches de la cabane. La préparation des repas demande beaucoup d'organisation. À la maison, à la tombée du jour, on met les fèves au lard au four pour une cuisson qui durera toute la nuit. Aux aurores, on prend les contenants de lait de huit gallons (36 litres) pour les remplir d'eau, on ferme les marmites de fèves au lard et on transporte le tout à la cabane en franchissant la terre de 80 arpents. La neige atteint parfois les flancs des chevaux qui doivent ouvrir le chemin. Le trajet prend toutes les couleurs d'un périple, surtout lorsqu'il fait froid.

À la vieille cabane, l'évaporateur est installé sur la terre battue. La porte se ferme à l'aide d'un bout de bois tenu par un clou. Chaque fois que l'on ouvre la porte, ça grinche. Avec le temps, Émile et Bernadette sont aidés par leurs enfants Fernand et Liliane. Puis Marcel et Éveline joignent les rangs. Il n'y a pas d'électricité. Aussi, pour conserver les aliments, Fernand doit souvent aller au village chercher des blocs de glace qu'il entreposera dans une glacière à la cabane. C'était toute une époque!



La première cabane à sucre en 1941



Bernadette et Émile Constantin au début de l'aventure

Chapitre IV

Fernand Constantin
Le bâtisseur

Lorsque Fernand se fit confier les commandes de l'entreprise familiale en 1947, il entreprit d'en faire ce qu'elle est aujourd'hui : une des plus importantes cabanes à sucre de l'est du Canada. Fernand Constantin était disposé par nature à de grands espoirs. Pour lui, il y a les efforts et les résultats des efforts. Et la force des efforts demeurera toujours la mesure du résultat.

Fernand, qui avait épousé Jeannette Prud'homme en 1945, continuait quand même à travailler avec son père sur la ferme familiale. Le temps des sucres se préparait bien avant l'arrivée des beaux jours du printemps. On travaillait fort, on ne comptait pas les heures. La cabane avait des allures très modestes et était pourvue de toilettes sèches situées à l'extérieur.

Lorsque enfin le printemps arrivait, la famille Constantin était prête à accueillir les convives qui débarquaient de l'autobus à un arrêt situé sur le chemin Rivière-Nord et qu'on allait chercher en traîneau tiré par deux magnifiques chevaux noirs. Lorsque la température est clémente, les visiteurs et quelques musiciens sortent de la cabane et s'en donnent à cœur joie en participant aux chansons à répondre. Le retour des convives se fait en toute sécurité avant le crépuscule. Après la saison des sucres, il faut tout nettoyer, remiser vaisselle et fournitures dans le grenier de la maison en prévision du prochain printemps.



Photo d'époque (1941). L'atmosphère de joie qui règne chaque printemps à la « cabane à Émile » se répand rapidement dans le comté.
Photo : album familial.

En 1947, Fernand Constantin acquiert la terre paternelle et entreprend les travaux de construction d'un deuxième étage à sa maison du chemin Rivière-Nord. Jeannette et Fernand s'investissent corps et âme dans leur destin. Le couple eut six enfants : Gilles, Marguerite, Diane, André, Céline et Michel. À la cabane à sucre et sur la terre familiale, tous y ont travaillé une bonne partie de leur vie et plusieurs y sont encore présents en 2011. La famille s'agrandira pour compter, en 2011, pas moins de 14 petits-enfants et 22 arrière-petits-enfants.

La ferme familiale est modeste : 14 vaches, des poules, une vingtaine de porcs. La crème est vendue à la Crèmerie Saint-Eustache tandis que le petit lait sert à nourrir les veaux et les cochonnets qui seront vendus au marché. Au fil des ans, l'élevage fit place à l'agriculture. Le jardin donne de bonnes récoltes : pommes de terre, maïs et tomates sont vendus à Laval-Ouest. On y fait également pousser des fraises et des framboises et on met des tomates en conserve. On produit parfois jusqu'à 500 caisses. Sans le savoir, les Constantin étaient en train de concevoir l'embryon des *Produits d'Antan* qui verront le jour cinq décennies plus tard. Comme plusieurs cultivateurs de l'époque, la famille Constantin cultive aussi du tabac que l'on fait sécher dans une remise. Le tabac a constitué, pendant quelque temps, un revenu d'appoint pour la famille surtout pendant les rudes mois d'hiver... jusqu'à ce que la police vînt cogner à la porte de Fernand pour lui signifier qu'il était dans l'illégalité et qu'un permis pour la culture du tabac était obligatoire!

Parfois, les temps sont difficiles. Fernand accepte alors de « s'expatrier » à Montréal où il travaille de nuit pour 0,80 \$ l'heure à la carrière Miron & Frères.

Tout comme son père Émile, Fernand Constantin est un homme affable qui n'hésite jamais à prendre une part active au développement socioéconomique de la région. Fernand est aussi un entrepreneur-né en ayant créé les Entreprises Fernand Constantin.

Créer une entreprise, c'est un peu comme donner un sens à sa vie, c'est affronter les obstacles qui obligent à faire jaillir le meilleur de soi. Fernand Constantin savait pertinemment que sa passion d'entreprendre était liée à la persévérance et que se lancer en affaires n'équivalait pas à courir un sprint mais bien un marathon.

Fernand Constantin coïnventeur du «jambon toupie »

On dit que ce sont les idées novatrices qui sont au coeur du développement des collectivités. Fernand Constantin était un véritable visionnaire, conscient que l'excellence ne s'atteint pas au bout d'une première réalisation ; elle est plutôt la résultante d'essais et l'aboutissement d'améliorations graduelles.

Jusqu'au milieu des années 1940 il était très difficile de servir les tranches de jambon sans que celles-ci tombent en morceaux. Les pièces de porc étaient en effet prises dans la fesse, laquelle avait un gros os en son centre. Il fallait, à l'époque, avoir la dextérité d'un chirurgien pour couper la viande de façon à éviter l'effritement.

Toujours à l'affût des innovations, Fernand Constantin eut alors recours aux connaissances de son vieil ami Ovila Fortier, boucher montréalais bien connu notamment pour avoir fondé l'Institut national des viandes. M. Fortier entreprit alors des démarches pour concevoir une « stockinette », sorte de gaine extensible pouvant maintenir la pièce de viande, après le désossement de celle-ci. Ainsi fut créé le « jambon toupie », aujourd'hui servi partout dans le monde. Évidemment, la Cabane à sucre Constantin a ainsi été un des tout premiers établissements du genre en Amérique du Nord à servir ce type de jambon.

Au début des années 1950, le gouvernement du Québec entreprend de refaire le tracé de la route 8 qui deviendra plus tard la route 148. Les plans prévoient le passage de la nouvelle route à l'extrémité est de la terre des Constantin, soit tout près de la cabane à sucre. Fernand comprend immédiatement que ce changement de configuration de route amènera rapidement un grand nombre de clients à la cabane à sucre.

En 1952, il effectue un investissement considéré comme majeur : l'achat d'un camion de marque International, ce qui facilitera grandement le transport de l'eau. Autre investissement non négligeable : une cuisinière industrielle de marque McClary Junior, un « tank » qui, initialement, fonctionnait au charbon, puis à l'huile et enfin au gaz. En 2011, la vaillante cuisinière fonctionnait toujours! Le nouveau tracé de la route faisait suite à l'ouverture, en 1948, du pont Arthur-Sauvé qui remplace le vieux pont de bois Bellefeuille construit en 1849 pour relier Saint-Eustache à l'île Jésus. Lors de la démolition du pont Bellefeuille, les membres de la famille Constantin récupèrent, de la vieille structure de bois, plusieurs planches toujours solides qui serviront à la construction d'une nouvelle cabane à sucre plus spacieuse. Les travaux de modernisation commencent avec l'abattage d'arbres qui serviront pour le chauffage. Rien n'est gaspillé.

La coupe avait permis de dégager suffisamment d'espace pour la nouvelle cabane à sucre et un terrain de stationnement. La section de la première cabane où se trouve l'évaporateur est conservée pour la fabrication du sirop d'érable, tandis que l'autre section est déplacée à l'aide de gros billots et jouxte maintenant la nouvelle cuisine pour servir de remise. Le nouveau bâtiment comprend une salle à manger pouvant accueillir 200 personnes avec de belles et longues tables de bois recouvertes d'une nappe rouge tapissée.

On y trouve aussi du mobilier rustique, solide et une splendide salle de danse. Les murs sont habillés de préfini et le plancher est en bois franc. Pour le chauffage, on utilise maintenant une fournaise à l'huile. On entreprend aussi le forage d'un puits artésien. Fini le transport de l'eau entre la maison et la cabane! Et on aura enfin des toilettes à l'intérieur. Pendant ce temps, Jean Constantin, le frère d'Émile qui travaillait comme conseiller pour la Commission de transport de Montréal (aujourd'hui la STM), ne manque pas d'amener chaque année parents et bon nombre de collègues de travail à la cabane à sucre. Tous y trouvent le dépaysement et l'atmosphère de joie recherchés. Fernand distribue ses cartes de visite un peu partout, notamment dans les salles de quilles et les organismes de la région ainsi qu'à Montréal.

Cher membre:

La Société des Hommes d'Affaires de l'Est organise une partie de sucre qui aura lieu DIMANCHE le 31 mars 1968, à la Cabane FERNAND CONSTANTIN, Route 8, 4 miles du pont ST. EUSTACHE.

Le départ se fera par autobus à 2.30 hrs. P.M. du Marché Maisonneuve, angle Ontario et Bennett. Le retour à Montréal se fera à 10 hrs. P.M.

Pour informations, communiquer avec M. R. Tremblay, 256-5901, C. Boyer, 522-1177, R. Beaulieu 255-7787.

Pour obtenir vos billets, veuillez voir ou téléphoner M. J. A. Pelletier, 254-3541 - 256-8987.

Espérant que vous ferez partie de cette joyeuse réunion agréez nos sincères salutations.

Prix: \$4.50 par personne.
Transport compris. E. Gervais, secrétaire.

Fernand Constantin distribue la publicité un peu partout, notamment dans les salles de quilles et les organismes de la région et à Montréal.



Dans les années 1950, la Cabane à sucre Constantin recevait déjà grands et petits de la région. Photo : album familial.



Les employés dans les années 1950



La deuxième cabane en 1955



Les employés de la Cabane en 1955



Jeannette et Fernand Constantin dans les années 1960



Jeannette Constantin

Au fil des décennies, frères, sœurs, tantes, oncles, beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces, voisins et amis ont tous travaillé à la Cabane à sucre. Plusieurs font d'ailleurs de belles rencontres qui se terminent parfois par des noces.

Comme l'avait imaginé Fernand, les clients arrivent en grand nombre, et bien souvent accompagnés d'un accordéoniste. Chaque fois, c'est la fête. On retrouve le gros gin et les caisses de bière sous les bancs. Parfois la fête dure jusqu'aux aurores. Jeannette veille au coin du feu sans avoir oublié de laver les nombreux linges à vaisselle qui sécheront sur des cordes intérieures toute la nuit.

Fernand est un véritable boute-en-train. Il joue constamment des tours. Comme son père Émile, il aime le monde et ça se voit. Aux cuisines, il taquine les employés, lance des fonds de verre d'eau aux plongeurs, rafle du crémage à gâteau dont il badigeonne le bout du nez des serveuses. Épicurien de nature, il affectionne particulièrement le beurre qui ne manque jamais aux tables. Il n'hésite pas à faire visiter les cuisines et ses... 46 ronds de poêle. C'est un homme heureux, fier de son épouse, de ses enfants et de son entreprise.

Homme d'affaires prudent et consciencieux, il fait souvent des rondes de la propriété pour s'assurer que tout est en ordre. Jeannette, femme douce et très intelligente, n'a pas peur du travail. Jeune, elle préférait d'ailleurs aider sa mère plutôt que d'aller jouer. Elle apprend beaucoup de Bernadette qui lui livre les grands secrets des recettes qui contribuent, depuis quatre générations, à la renommée de la Cabane à sucre Constantin.

Femme de tête, femme de cœur

Jeannette est née pour bâtir. Elle est soucieuse de ses plats, les confitures en particulier; même qu'elle remporte, en 1944, le premier prix au concours du Cercle de fermières de Saint-Eustache-Deux-Montagnes. Le deuxième prix (pour des tartes au citron et aux pommes) est remporté par Claire Prud'homme, la sœur de Jeannette. En 2011, à l'âge de 88 ans, Jeannette demeure toujours active au sein de l'entreprise familiale. Ce n'est guère son genre que de rester à la maison en regardant le temps passer. « Je l'aime ma cabane; c'est pour moi un souffle de vie », rappelle-t-elle. Jeannette transmet à ses brus de judicieux conseils culinaires. Femme de terre et d'air, elle aime la nature, les changements de saison, les couchers de soleil et les aurores. Elle s'émerveille du parcours de ses enfants. Chaleureuse, elle est par-dessus tout fière de son mari et des réalisations de la famille. Comme le répète sa sœur Claire : « Jeannette est comme un chemin de fer... indestructible. »

Jeannette et ses sœurs excellent aussi dans la fabrication de courtepointes qu'elles confectionnent entièrement à la main. L'entraide est constante. Les gardiennes se succèdent à la maison et viennent aussi travailler les week-ends à la cabane à sucre pendant qu'une autre prend la relève à la maison. Alors qu'Émile et Fernand accueillent les visiteurs, Bernadette et Jeannette demeurent aux commandes de la cuisine. Ah! cette cuisine, dans laquelle, depuis des décennies, mijotent amoureusement des milliers de repas!

Pendant que les fèves au lard sont au four, on fait cuire les grillades de lard. Ça éclabousse les murs que l'on doit constamment nettoyer. Les marinades faites de betteraves et de concombres frais sont confectionnées sur place. Les pommes de terre sont épluchées à la main. Les œufs pour les omelettes sont ajoutés au poêlon à long manche. Une vingtaine d'œufs sont nécessaires pour concocter une omelette qui réglera une demi-douzaine de convives. Pour confectionner les omelettes, on utilise d'abord des mixettes manuelles, puis des mixettes électriques. On a tellement d'omelettes à fouetter que les mixettes rendent rapidement l'âme. On « brûle » pas moins d'une demi-douzaine de ces mixettes avant d'opter pour un mélangeur plus gros, puis enfin, pour un appareil industriel.

Le repas traditionnel est composé de fèves au lard salé, de grillades de lard (oreilles de criss), d'omelette, de pommes de terre, et évidemment de sirop d'érable. Pour dessert : les célèbres œufs cuits dans le sirop d'érable.

Les omelettes seront servies dans de grands plats de porcelaine, tandis que les fèves au lard et les pommes de terre le seront dans des plats en fer émaillé, appelés autrefois plats de granite. La vaisselle, les chaudrons et les ustensiles sont lavés à la main dans le grand vaisseau avant d'être soigneusement rangés. On ne peut aller à une cabane à sucre sans déguster la tire d'érable. L'épais sirop est soigneusement étendu sur la neige fraîche. C'est le moment que tous attendent, surtout les enfants. Et dans l'enclos il y a Patof, un gros saint-bernard, le chien de la famille Constantin que tout le monde affectionne.

En 1953, Fernand devant l'importante croissance que connaît l'entreprise a besoin d'aide. Après avoir consulté Jeannette et prié pour une solution, il lui vient à l'idée de s'adresser aux Sœurs Grises qui dirigent la Crèche d'Youville à Saint-Laurent sur l'île de Montréal. Fernand sortira de l'établissement avec un adolescent de 13 ans, Gaston Charbonneau, qui accompagnera les membres de la famille Constantin pendant plusieurs années. À son arrivée sur la ferme familiale, le garçon effectue divers travaux à l'érablière. Il s'intéresse à tout et aime lire les journaux. Il travaille d'abord aux côtés de Fernand, puis d'André et de Michel qu'il considère comme des frères. Il est demeuré actif jusqu'en 2009 et reconnaissant à Jeannette et Fernand de l'avoir accueilli dans cette belle et grande famille.

Les travaux d'améliorations à la cabane à sucre n'arrêtent pas. On doit maintenant agrandir le terrain de stationnement que l'on tapisse de bran de scie provenant de la meunerie de la Côte-Brûlée. C'est peut-être propre et uniforme mais le revêtement se dégrade vite. On finit par utiliser de la terre, de la grosse roche et du gravier. Pour combler l'énorme fossé créé lors des travaux de construction de la nouvelle route, on utilise une quantité impressionnante de roches ramassées sur la terre agricole. Il aura fallu trois ans pour combler la partie complète du fossé donnant sur le terrain de stationnement de la cabane à sucre. Dans la cohue des travaux, un arbre vint érafler le visage de Fernand. C'est que l'intrépide homme d'affaires regardait partout... sauf devant lui.

Décès d'Émile, « l'âme » de l'entreprise familiale

Il y a des moments dans la vie où les mots nous semblent inutiles. Il y a des moments où on ne sait pas comment affronter la douleur que représente le décès d'un être cher. Le 1^{er} novembre 1955, à l'aube de ses 53 ans, Émile Constantin est rappelé à Dieu. Ils étaient nombreux aux funérailles pour témoigner leur respect à un homme passionné, qui aimait profondément la vie. Mais la vie doit continuer. Un grand poète* a déjà écrit : « La vie des grands hommes nous rappelle que nous aussi nous pouvons laisser derrière nous des empreintes sur le sable du temps. » Des empreintes, Émile Constantin en a laissé de très grandes.

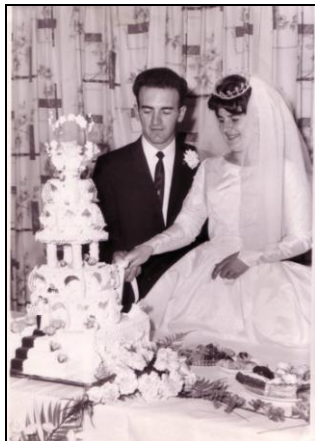
*H. Longfellow 1807-1882 - *Un psaume de vie*

Sa nouvelle vie, Bernadette a bien dû l'accepter. Elle décida ainsi de poursuivre la route avec son fils Fernand jusqu'en 1958 où elle emménage avec sa fille Éveline, nouvellement mariée. Pour Bernadette, il s'agit là d'un repos bien mérité après une longue vie de labeur.

Chapitre V

Les années de métamorphose

Pendant les années 1960 la Cabane à sucre Constantin, déjà une des plus populaires de la grande région de Montréal, fait l'objet de travaux d'agrandissement à... 15 reprises. L'établissement est le théâtre de nombreuses réceptions. La toute première eut lieu le 5 octobre 1963 à l'occasion des noces de Gilles Prud'homme et Réjeanne L'Écuyer. C'est Thérèse Lachance qui dirige la cuisine. Puis, ce fut au tour des noces de Jacques Désormeaux et de Thérèse Lachance, le 26 octobre suivant. Les réceptions de mariage sont de plus en plus fréquentes. L'ambiance chaleureuse de la famille Constantin attire de plus en plus de monde.



Les premières noces célébrées à la Cabane à sucre. À gauche, celles de Gilles Prud'homme, frère de Jeannette, marié à Réjeanne L'Écuyer le 5 octobre 1963. À droite, celles de Thérèse Lachance (gardienne et employée) mariée à Jacques Désormeaux, le 26 octobre suivant.

En 1968, Fernand décide de faire construire sa nouvelle maison de l'autre côté de la route 148, face à la cabane à sucre au 1053, boulevard Arthur-Sauvé. Le 14 décembre de la même année, l'aîné, Gilles, épouse Monique Lavallée. C'est d'ailleurs à Gilles que l'on confie l'art de cultiver la terre paternelle. Au printemps 1972, au grand soulagement de Jeannette, André, qui jusque-là œuvrait dans le domaine de la mécanique, vient prêter main-forte à son père. Chargé de l'accueil, André développe rapidement son entregent.

Généreux, il cherche constamment l'harmonie. Il prend note des impressions des clients, règle les difficultés avec tact et diligence et répète qu'il n'y a pas de problèmes mais que des solutions. L'année suivante, il décide de s'engager à temps plein pour l'entreprise familiale, dont la terre qui produit notamment des concombres et des tomates servant à la fabrication du ketchup aux fruits. André est d'abord un inventif d'une grande bonté.

Inventif oui, mais parfois téméraire. Un jour, afin de déboucher un conduit, il décide de se transformer en « plombier chimiste » et verse dans le tuyau divers produits. L'opération produit une explosion qui faillit lui coûter la vue. Il sortira de l'hôpital sans aucune séquelle. Une autre fois, alors qu'il bûchait du bois il se fit voler un... bout de pouce. Pour abattre de petits arbres nuisibles à la croissance d'autres, rien n'égale un véhicule tout terrain... à condition de bien s'en servir.

Lors d'une manœuvre, une branche resta accrochée au véhicule, ce qui fit tomber l'arbre qui vint lui écorcher une oreille. C'est sans doute pour ces petites aventures que Jeannette faufilait des « médailles miraculeuses » dans le rebord du pantalon d'André.

Le 1^{er} juin 1974, il épouse Cécile L'Écuyer, une femme d'exception, calme, discrète et organisée qui viendra souvent donner un coup de main pour le service aux tables ainsi qu'à la cuisine avec Jeannette. Cécile est une femme dynamique et résolument ambitieuse. Le travail ne lui fait pas peur. Elle fait preuve d'une grande patience. Elle est également maternelle. En vous donnant des directives, elle vous touchera la main pour s'assurer que vous avez bien compris.

Le menu de la cabane à sucre de la famille Constantin devient plus varié. Lors des premières réceptions, on y offrait entre autres des sandwiches, de la dinde ou des demi-poulets. Puis, graduellement, on y introduit de nouveaux mets dont le rosbif, qu'André coupera les samedis matin avant les réceptions.

Pendant ce temps, Michel, le petit frère d'André, mène des études en comptabilité au Collège Bourget de Rigaud, un enseignement qu'il peaufinera plus tard en suivant les conseils que lui prodiguera un chef comptable. Plus jeune, Michel aimait bien travailler sur la ferme avec son frère Gilles.

À l'âge de 14 ans, il reçut de son père un grand cadeau : la permission de rouler sur la terre familiale avec le vieux camion International 1952. Au volant de la « chose », Michel rêvait déjà de grands voyages. Il était prêt à doter le véhicule d'une boîte pour que lui et son frère puissent transporter fruits et légumes au Marché central de Montréal. Les week-ends, Michel revient à la cabane à sucre pour donner un coup de main notamment en lavant la vaisselle au son de la musique disco, laquelle faisait friser les oreilles des plus vieux. Il avait bien remarqué que Jeannette était parfois débordée. Les factures, bons de commandes, bulletins de paie, rapports de taxes, reçus, etc. trouvaient rarement le temps d'être traités.

Il n'était pas rare que Jeannette, après une longue fin de semaine de travail, procède le dimanche à 20 heures, sur le bord de la table de cuisine, à la distribution des salaires aux employés qui patientaient en file. Déjà à 16 ans, Michel comprend alors toute l'importance de la gestion de l'entreprise familiale et prend la résolution de s'occuper d'abord de l'attribution des salaires. Il comprit très vite que son bonheur professionnel était là où il avait toujours été. Pendant l'été de ses 18 ans, il conclut avec ses parents une entente par laquelle il allait se porter acquéreur de la cabane à sucre avec André quelques années plus tard.

Afin d'acquérir de l'expérience il travaille aussi avec sa sœur Céline et son beau-frère Victor dans un kiosque de fruits et légumes. Il aime calculer les volumes et les quantités pour la vente. Michel est un « homme de bureau ». Aussi lorsqu'il décide d'entreprendre des travaux manuels, il commet quelquefois des maladresses.

Un jour, alors qu'il s'appliquait consciencieusement à verser le contenu d'un baril de concombres dans des petits pots, il se brisa un gros orteil en échappant le baril. Jamais des concombres ne lui avaient paru aussi lourds! Une autre fois, il s'infligea un tour de reins en transportant de la marchandise. Puis, en sculptant un tronc d'arbre pour y déposer la neige en vue de la dégustation de la tire, il se sabla l'abdomen; une liposuccion dont il se serait bien passé. Il comprit que ses compétences étaient dans la gestion.

Visionnaire à la mémoire vive, il entreprend tout avec ferveur. Amoureux de Diane Lavallée depuis l'âge de 15 ans, les deux uniront leurs destinées le 15 septembre 1979. Diane est pour Michel une véritable inspiration. Elle prête aussi main-forte au développement de l'entreprise familiale. Femme organisée, elle ne compte pas ses heures et recherche elle aussi l'harmonie au travail. Elle a un grand sens de la planification. Diane dégage un dynamisme contagieux. Attentionnée, volubile, elle s'assure constamment que ses messages sont compris. Elle tient également à ce que l'établissement soit d'une propreté irréprochable.

Cette même année, André et Michel se portent officiellement acquéreurs de la cabane à sucre. Les deux entreprennent immédiatement un plan en vue d'aménager une nouvelle salle qui permettra d'accueillir encore plus de visiteurs. Les lois et règlements des gouvernements sur la restauration sont modifiés et Michel met tous ses talents de gestionnaire au service de l'entreprise familiale. Il reçoit l'aide inestimable de sa belle-sœur, Lise Lavallée. On est toujours à l'étroit. Parfois, la comptabilité se fait sur le bout d'une table.

Dans les années 1980, la Cabane à sucre Constantin connaît un nouvel essor et... une bonne demi-douzaine de transformations. Des fins de semaine thématiques sont organisées en collaboration avec Jean-Louis Lacaille, de Voyages Nomade, de même que Gérald et Marc Cadieux de l'agence de voyages La Chaudière. Michel et André concoctent une série d'initiatives audacieuses dont les Noël en automne pour les groupes d'aînés de la grande région de Montréal mais aussi de Shawinigan, d'Ottawa et de Québec.

L'imagination des deux frères est sans limites : un père Noël débarquant d'une fusée avec fumée et décors de circonstance. Un autre père Noël au volant d'un tricycle en tenue antillaise, bref tout pour faire rire et surprendre. André et Michel organisent aussi les épluchettes de blé d'Inde et les méchouis.

En 1980 des améliorations sont encore apportées aux installations de l'établissement dont l'ajout d'une machine à fabriquer de la neige, afin de maintenir la cote d'excellence de l'établissement en matière d'hygiène. Aux cuisines, ce sont surtout les femmes qui tiennent les guides.

| |
|---|
| <p>Bernadette Mondou : de 1941 à 1958 Jeannette Prud'homme : de 1945 à 1979 Cécile L'Écuyer et Diane Lavallée : de 1979 à aujourd'hui</p> |
|---|

Les grandes dirigeantes de la cuisine

En 1987, André et Michel planchent sur un projet de taille : la réfection entière de l'immeuble, un projet qui verra le jour en 1992. Par ailleurs, longtemps convoitée par Gilles, la Sucrerie Saint-Eustache est acquise en association avec Michel et André. Quelques années plus tard Gilles en devient l'unique propriétaire et rebaptisera l'entreprise du nom de Gilles, Monique & Associés, laquelle se développera en complicité avec les trois enfants du couple.



Jeannette en 1963 portant le costume des préposées aux nocés



Les préposés aux nocés



La Cabane à sucre Constantin reçoit sœur Berthe



La cabane à sucre dans les années 1970



L'entreprise familiale, de père en fils. On reconnaît dans l'ordre habituel : Michel, Diane, Jeannette, Fernand, Cécile et André Constantin



Jeannette et Fernand toujours actifs

Naissance des Produits d'Antan – 1990

Une étude commandée par la famille Constantin auprès de la firme Créacom Marketing met en relief le potentiel indéniable de la mise en marché, à grande échelle, de produits du terroir. Ceux-ci étaient initialement vendus dans des marchés d'alimentation de la région sous la marque Les Produits Grand-Maman.

Les Produits d'Antan sont variés et deviennent de plus en plus populaires. On y trouve bien sûr les fameuses marinades, mais aussi des plats congelés de dinde, de ragoût de boulettes, de tourtières, de pâté au poulet, de lasagne, de fèves au lard ainsi que des confitures, des vinaigrettes maison et à l'érable, des tartes, etc. On aménage aussi dans le hall d'entrée une boutique où les visiteurs peuvent trouver des produits de l'érable bien sûr, mais aussi tous les Produits d'Antan.

Pendant ce temps, Fernand garde son poste à l'accueil où il continue de serrer les mains des visiteurs et apprécie pouvoir encore donner un coup de main. Il travaille aussi aux champs, entretenant les milliers de plants de légumes, les pommiers, et effectue la livraison de caisses des Produits d'Antan dans les marchés de la région. Il regarde la relève avec fierté et assurance. Il est heureux et remercie le ciel d'avoir eu de si bons enfants.

Fernand Constantin, Grand Ambassadeur

En 1991, Fernand Constantin recevait le titre de Grand Ambassadeur, décerné par la Corporation de développement touristique des Deux-Montagnes. Dans un article paru le 20 octobre de la même année, le journal *La Concorde* rapporte que Me Guy Bélisle, alors maire de Saint-Eustache, visiblement ému, soulignait l'exceptionnelle contribution de Fernand Constantin au rayonnement outre-frontières d'une entreprise d'ici. Plus d'une décennie auparavant, Fernand Constantin avait été désigné Homme de la semaine par le même journal.

Un article de Ghislain Lebel rappelle que cet homme au grand cœur a profondément marqué le développement socioéconomique de la région, ayant occupé la présidence de la Commission scolaire de la paroisse de Saint-Eustache pendant six ans avant de devenir cofondateur de la Corporation des écoles secondaires de Saint-Eustache en plus de siéger comme commissaire à la Commission de crédit de la caisse populaire de Saint-Eustache, avec pour tout bagage pédagogique une 7^e année! Cela démontre que le succès n'appartient pas toujours aux érudits mais à ceux qui mettent à profit tout leur potentiel et qui cultivent l'imagination pour ouvrir les portes des réalisations. C'est ce qu'a fait Fernand Constantin toute sa vie. C'est cette philosophie qui constituera d'ailleurs son plus beau legs.



Engagé dans le développement socioéconomique et éducatif de son milieu, Fernand Constantin a été président de la Commission scolaire de la paroisse de Saint-Eustache, cofondateur de la Corporation des écoles secondaires de Saint-Eustache et commissaire à la Commission de crédit de la caisse populaire de Saint-Eustache.



En 1991, Fernand Constantin recevait le titre de Grand Ambassadeur, décerné par la Corporation de développement touristique des Deux-Montagnes.

Le 28 août 2000, celui que l'on a surnommé « l'homme au million d'amis » s'éteint à l'âge de 75 ans et 4 mois, après une vie bien remplie. Ils étaient très nombreux à venir rendre un dernier hommage au bâtisseur. Plusieurs attendent en ligne pendant trois heures pour se recueillir devant le cercueil installé en chapelle ardente dans une des salles de la cabane à sucre. Des agences de voyages ont même nolisé des autobus pour permettre à des clients de longue date, demeurant dans diverses régions du Québec, de venir dire un dernier adieu au grand bâtisseur.

Fernand Constantin a toujours cru que la force la plus puissante demeurait la foi en l'avenir, en Dieu et en soi-même. Il n'a jamais hésité à viser haut pour aller vers ce qu'il voulait de la vie. Fernand Constantin aura été, à sa façon, un aventurier qui n'a jamais eu peur de défier l'incertitude et, comme son père Émile, il aura toujours été pleinement conscient que ses enfants prendraient, avec fierté, la relève.

« Dans la feuille qui tombe,
se trouve la promesse
d'un nouveau printemps »



Fernand Constantin 1925-2000

Chapitre VI

Le début d'un temps nouveau

Depuis sa création en 1941, la cabane à sucre de la famille Constantin avait fait l'objet de plusieurs travaux d'agrandissement. Le moment du renouveau était venu.

Après mûre réflexion, la famille Constantin entreprend, à l'été 1992, des travaux titanesques évalués à 1,5 million de dollars qui se traduisent par la reconstruction de la cabane à sucre de fond en comble. Les travaux dureront tout l'été. Si les installations sont ultramodernes, la nouvelle cabane conservera son charme rustique et deviendra ainsi une des plus belles du genre en Amérique du Nord. Elle est dotée de sept salles pouvant accueillir de 50 à 600 personnes. Un véritable coup de maître!

Préparer l'avenir

En 2001, la famille Constantin se porte acquéreur de la terre agricole voisine, ce qui fera grimper à 6 000 le nombre d'entailles de l'érablière. On aménage également au sous-sol de la cabane à sucre une cuisine pour permettre de poursuivre la fabrication des Produits d'Antan, toujours chapeautés par Cécile L'Écuyer, épouse d'André.

En 2006 la famille Constantin y va d'un autre grand coup et investit plus de 400 000 dollars dans l'aménagement d'une ferme ultramoderne en collaboration avec Yvon Carrière, propriétaire de petits animaux. On crée également place à une exposition permanente de poupées de collection, un don de Mme Jacqueline Champion, maître bricoleur. Ainsi les visiteurs peuvent profiter d'une journée thématique complète.

En 2007, afin de répondre à la demande grandissante de la clientèle notamment pour la tenue de divers événements dont des mariages, on se porte acquéreur de la Sucrerie G.M.A. qui change d'appellation pour Sous le Charme des Érables, permettant ainsi d'augmenter le nombre de repas et de cases de stationnement.

En 2011, le site est doté d'une chapelle et de nouveaux jardins pour la célébration de mariages, ce qui vient unifier l'ensemble.



La Cabane à sucre Constantin, une des plus modernes en Amérique du Nord.



En 2011, le site est doté d'une chapelle pour la célébration de mariages ainsi que de nouveaux jardins, ce qui vient unifier l'ensemble.

La relève

Ils sont quatre et sont tous tombés dans le sirop d'érable quand ils étaient petits. Ils n'ont pas froid aux yeux et maîtrisent déjà leur champ d'expertise. Ils ont eux aussi leurs objectifs et se voient en train de les atteindre. À l'instar d'Émile, de Fernand, d'André et de Michel, la « génération des quatre » se rappelle sans cesse que si elle connaît les besoins des clients, elle a, sur l'art de réussir, plus de connaissances que tout enseignement universitaire pourrait lui apporter.

Gaby et Danny, fils d'André et de Cécile ainsi que Maxime et Michael, fils de Michel et de Diane ont su acquérir des habiletés qui constituent une grande valeur pour l'entreprise familiale. Ils ont également su développer un réseau de contacts. Dans ce cas, comme le dit l'adage, ce n'est pas seulement ce que l'on connaît qui peut faire la différence mais qui on connaît. Leur devise est limpide : « Qualité, Service, Ambiance ». Et il y a aussi le goût de l'accomplissement qui demeure comme un feu sacré. Pour eux, entreprendre c'est aussi s'affirmer. Ainsi, la relève voit à la récolte et à la transformation des produits de la terre, un travail qui se fait dans la bonne humeur, avec l'aide d'employés dévoués. La pérennité des Produits d'Antan est assurée grâce également au soutien des conjointes de la « génération des quatre » : Chantal, Marie-France, Julie et Stéphanie qui s'activent telles des abeilles, ajoutant une touche de modernité autant lors de réceptions qu'aux travaux de transformation des Produits d'Antan. Et déjà, les enfants de la cinquième génération ont commencé à mettre les pieds dans la cabane à sucre.

Se rassembler autour d'un bon repas est toujours un moment précieux. À l'instar de Fernand et de Jeannette, André et Michel aiment être de la tablée avec les employés soit le midi ou à la fin du service, une initiative qui contribue à briser les solitudes en plus d'être une occasion de se rassembler dans la diversité, célébrer les réalisations et se réjouir de ce qui les unit. Partager son repas constitue aussi un geste universel de fraternité.

À chaque fonte des neiges, au retour des bernaches, Fernand et Jeannette se demandaient si le personnel serait au rendez-vous. À chaque printemps, André et Michel publient des offres d'emploi dans les journaux. Et les réponses ne se font pas attendre. Qui ne voudrait pas travailler dans une ambiance aussi chaleureuse? Il n'est pas rare que les jeunes femmes qui font leur entrée comme serveuses deviennent cuisinières par la suite.

André et Michel ont un parcours exceptionnel et ont toujours reçu l'appui indéfectible de leurs épouses qui ont participé, avec amour, au développement de cet extraordinaire aventure.

Gaby : Un amant de la nature. Son but : développer davantage la terre et ses richesses. Il porte un grand intérêt à son entourage. S'il n'a pas immédiatement réponse à une interrogation, il ne vous laissera pas entre deux chaises et reviendra rapidement avec une réponse. L'expression « Ce n'est pas mon département » est d'une nullité absolue pour lui.

Danny : C'est la copie conforme de son père, André. Inventif, curieux, il cherche et trouve des solutions. Ses talents de machiniste en font un atout important pour l'entreprise. Homme positif, il voit le bon côté de chaque situation et n'hésite pas à partir à la conquête de nouveaux horizons.

Maxime : C'est le « mini-Michel » du groupe. Fougueux, il veut être partout à la fois au point d'oublier parfois de prendre congé. Il est également d'une étonnante débrouillardise. La multiplicité de ses rôles lui confère sa crédibilité et permet à tous de partager la même vision de l'entreprise.

Michael : Il a appris à vivre dans l'œil du cyclone et demeure calme dans l'agitation. Pensif, créateur avant-gardiste, il est aussi attentif aux aspects humains. À ses yeux, peu importe le rang hiérarchique occupé au sein de l'entreprise, l'écoute des autres est une valeur fondamentale. Bon orateur, il sait développer le côté social en communication.



Michael Constantin, Stéphanie Dufresne, Maxime Constantin, Julie Goyer, Diane Lavallée, Michel Constantin, Jeannette Prud'homme Constantin, André Constantin, Cécile L'écuyer, Chantal Corbeil, Gaby Constantin, Marie-France Perron, ainsi que Danny Constantin.
(Photo : Michel Chartrand – Groupe JCL)

Recettes à succès
de la
famille Constantin

Biscuits au sirop d'érable

Recette simple, donne 45-50 biscuits

Les ingrédients :

- 3 tasses de farine 750 ml
- 1 c. à thé de poudre à pâte 5 ml
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude 5 ml
- 1 tasse de beurre 250 ml
- 1 1/2 tasse de sirop d'érable 375 ml
- 3 œufs

Préparation :

Mélanger les ingrédients secs : la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Mettre de côté.

- Dans un bol, défaire le beurre en crème.
- Incorporer le sirop d'érable et les œufs. Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger.
- Déposer par petites cuillerées sur une plaque à biscuits non graissée.
- Laisser un espace de 3 cm (1 pouce) entre chaque biscuit.
- Préchauffez le four à 180 C (350 F).
- Faites cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Pain trempé au sirop d'érable

Recette simple donne 12 portions

Ingrédients :

- 1 boîte de sirop d'érable 540 ml
(ambré de préférence pour rehausser la saveur)
- 12 tranches de pain de type commercial ou, pour un meilleur résultat, 12 tranches épaisses de pain au lait de votre boulangerie.

Préparation de la pâte :

- Préchauffer le four à 350 F.
- Porter à ébullition le sirop d'érable dans un grand chaudron, attention de fermer le feu lorsque le sirop commence à faire ses premières bulles, car le sirop d'érable peut déborder très rapidement.
- Verser 1/2 du sirop chaud dans un contenant carré à fond plat allant au four.
- Déposer les tranches de pain sur le sirop chaud.
- Ajouter 1/2 du sirop sur le dessus des tranches de pain.
- Laisser le pain bien absorber le sirop pendant 2 minutes.
- Cuire au four à découvert durant 5 minutes.
- Laisser refroidir les tranches de pain et mettre au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.
- Servir froid ou chaud selon votre goût. Vous pouvez aussi ajouter de la crème 35 %.

Mousse à l'érable

Recette simple, donne 8-10 portions

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 1 1/2 tasse de sirop d'érable médium 375 ml
- 1 c. à soupe de beurre 15 ml

Préparation de la mousse :

- Monter les blancs en neige.
- Avec l'aide d'un thermomètre à bonbon, faire bouillir le sirop à 235 F, retirer du feu. ATTENTION : il est important d'utiliser un grand chaudron afin d'éviter les débordements. Vous pouvez aussi utiliser du beurre, en petite quantité (2,5 ml à la fois), afin de diminuer la mousse du sirop bouillant.
- Verser le sirop en filet dans les blancs d'œufs en continuant de battre environ 4-5 minutes ou jusqu'à ce que la mousse devienne onctueuse.
- Servir dans des coupes et saupoudrer de sucre d'érable granulé ou garnir de crème fouettée et de noix.

Grand-père au sirop d'érable

Recette simple, donne 10-12 portions

Ingrédients :

- 1 1/2 tasse d'eau 375 ml
- 1 boîte de sirop d'érable 540 ml
(ambrée de préférence pour rehausser la saveur)
- Une pincée de sel 2.5 ml
- 1/2 tasse de lait 125 ml
- 1 1/2 tasse de farine tout usage 375 ml
- 1/4 tasse de beurre 65 ml
- 3 c. à thé de poudre à pâte 15 ml

Préparation de la pâte :

- Mélanger les ingrédients secs : la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Ajouter le beurre et bien mélanger.
- Incorporer le lait jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte bien homogène.

Préparation du sirop de cuisson :

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sirop d'érable.
- Lorsque la préparation est à ébullition, façonner des boules de pâte de la grosseur d'un œuf et laisser tomber dans le sirop bouillant.
- Baisser le feu et couvrir pendant 12-15 minutes.
- Retirer du feu et c'est prêt à servir.

Servir chaud avec le sirop de cuisson et de la crème glacée selon votre goût.

Vinaigrette à l'érable

Recette simple, donne 5-6 portions

Ingrédients :

- 1/2 gousse d'ail, hachée finement
- 1 1/2 c. à soupe d'échalotes françaises, hachées finement 30 ml
- 1/4 tasse de sirop d'érable 60 ml
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon 5 ml
- 2/3 tasse d'huile d'olive 150 ml
- 1/3 tasse de vinaigre de cidre ou de porto 80 ml
- 1 c. à thé d'herbe de Provence ou de thym séché 5 ml
- Saler et poivrer au goût.

Préparation :

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette homogène. Saler et poivrer au goût.

Légumes racine caramélisés

Recette simple, donne 4-5 portions

Ingrédients :

- 1/2 céleri-rave pelé, grosseur moyenne
- 1/2 navet, pelé
- 3 carottes moyennes, pelées
- 2 c. à soupe de beurre 30 ml
- 2 c. à soupe de sirop d'érable 30 ml
- Sel et poivre au goût

Préparation :

- Couper les légumes en juliennes.
- Cuire les carottes, le navet et le céleri-rave à la vapeur dans une casserole avec l'aide d'une marguerite, environ 7 minutes.
- Passer les légumes sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre jusqu'à l'apparition d'une mousse.
- Ajouter le sirop d'érable et faire cuire une minute.
- Ajouter les légumes dans la poêle et brasser pour recouvrir du liquide.
- Servir chaud et enduire les légumes du reste de liquide.

Pour des saveurs supplémentaires, vous pouvez toujours ajouter vos épices préférés (environ 1 c. à thé).

Œuf brassé dans le sirop de Jeannette

Ingrédients :

- Sirop d'érable 60 ml
- Œuf (1)

Préparation :

- Dans un petit bol, casser l'œuf et le brasser. Mettre de côté.
- Dans une petite poêle, verser le sirop d'érable et le porter à ébullition.
- Verser l'œuf battu dans le sirop bouillant, brasser sans arrêt jusqu'à ce que l'œuf soit complètement cuit.
- Servir immédiatement.

Saucisse dans le sirop

Recette simple, donne 2-3 portions

Ingrédients :

- 12 saucisses de type cocktail
- Sirop d'érable 90 ml
- Eau 30 ml

Préparation :

Porter le sirop d'érable et l'eau à ébullition. Pendant ce temps, cuire les saucisses dans l'eau bouillante, attention de ne pas trop cuire pour éviter de faire gonfler les saucisses. Lorsque les saucisses sont prêtes, il est important de bien les égoutter. Dans un bol mettre les saucisses, la préparation liquide et bien mélanger.

Remerciements

Nous aimerions adresser nos remerciements à la famille Constantin pour son soutien indéfectible dans la rédaction de cet ouvrage. Un merci particulier à Jeannette Prud'homme Constantin, doyenne de la famille, pour sa contribution inestimable qui a permis de colliger de nombreux souvenirs sans lesquels ce livre n'aurait jamais pu voir le jour. Merci également à Mmes Lise Lavallée et Céline Constantin, qui ont patiemment recueilli les souvenirs de la famille Constantin. Un merci particulier à Michel et André Constantin qui, en autorisant la réalisation de ce livre, ont assuré, pour les générations futures, la pérennité de la mémoire de l'entreprise familiale.

Merci à la Maison des cultures amérindiennes, dûment classée *lieu de référence national des produits de l'érable pour l'origine de l'acériculture* par la Commission des lieux et monuments historiques du Canada. L'institution a permis — mieux que tous les ouvrages consultés — de connaître avec exactitude les origines de l'acériculture dans l'est de l'Amérique du Nord. Un merci particulier à son fondateur André Michel pour sa très grande générosité.

Renseignements : www.maisonamerindienne.com

Merci à la Société de généalogie de Saint-Eustache qui nous a permis de retracer, depuis le début de la Nouvelle-France, l'évolution de Saint-Eustache et

l'arrivée de l'ancêtre de la famille Constantin dans la région.

91

Bibliographie

L'érable son histoire, sa cuisine. Micheline Mongrain-Dontigny, Les Éditions la Bonne Recette.

Le temps des sucres — Ken Haedrich et Suzanne P. Leclerc — Les Éditions de l'Homme.

Les coutumes de nos ancêtres Yvon Desautels — Éditions Paulines.

Échos d'antan — Francine Leboeuf — Éditions Paulines.

Plaisirs gourmands — Rose-Line Brassat et Jacques Saint-Pierre — Les Publications du Québec.

L'eau d'érable — Michel Noël — Éditions Dominique et Compagnie.

La fabuleuse aventure de IPL — Roger Desautels — Les Éditions Histoire Vivante.

Conclusion

Verrons-nous les enfants de la cinquième génération suivre les traces de leurs ancêtres?

Vivront-ils, avec la même passion, le goût du partage avec leurs descendants ?

Savourons les délices d'une bonne table et le plaisir des rassemblements avec celles et ceux qui nous sont proches pour nous rappeler ce qui nous unit.

Achévé d'imprimer sur les presses de
l'Imprimerie Maxime
Montréal (Québec)
Canada