

L'industrie de la glace au Québec. Une histoire oubliée¹

Yves Bergeron

Université du Québec à Montréal (Canada)

et Centre interuniversitaire d'études sur les lettres,
les arts et les traditions (CÉLAT, Université Laval)

Résumé – L'hiver s'inscrit au cœur de l'histoire culturelle de l'Amérique du Nord. Ainsi, le froid s'apprivoise rapidement et au milieu du XIX^e siècle, la glace y devient une ressource indispensable qui se transforme en véritable industrie: cette ressource inépuisable est exportée à l'international pour répondre aux besoins de conservation des aliments sur les navires et les trains. Apparue vers 1850, l'industrie de la glace disparaît pourtant un siècle plus tard au milieu des années 1950. Que reste-t-il aujourd'hui de cette industrie vernaculaire du froid qui avait pourtant développé une technologie originale, qui offrait du travail à des milliers de travailleurs et qui fut capitale dans l'histoire de la vie urbaine en Amérique du Nord?

L'hiver s'inscrit au cœur de l'histoire culturelle de l'Amérique du Nord². Les témoignages des premiers Européens séjournant en Nouvelle-France montrent bien les difficultés de s'adapter à ce nouvel environnement. Pourtant, le froid s'apprivoise rapidement et devient même un allié pour la survie alimentaire. Au milieu du XIX^e siècle, le froid intense de l'hiver qui glace les lacs, les rivières et le fleuve apparaît alors comme un avantage inestimable. La récolte de la glace permet de conserver les aliments dans des glaciers domestiques et donne naissance à des entreprises commerciales qui se multiplient en même temps que se développe le tissu urbain. Dès lors, la glace devient une ressource indispensable qui se transforme au milieu du XIX^e siècle en véritable industrie. Les entreprises qui recueillent la glace sur le fleuve exportent cette ressource inépuisable au-delà des frontières du Québec et du Canada pour répondre aux besoins de conservation des aliments sur les navires

¹ L'essentiel de cet article est tiré de Yves Bergeron, *L'exploitation de la glace naturelle au Québec: industrialisation et urbanisation*, mémoire de maîtrise en ethnologie, Université Laval, 1984 (directeur: Marcel Moussette).

² Pierre Deffontaines, *L'homme et l'hiver au Canada*, Paris, Gallimard, coll. «Géographie humaine», 1956.

et les trains. Apparue vers 1850 avec l'industrialisation, cette industrie disparaît pourtant un siècle plus tard au milieu des années 1950. Que reste-t-il aujourd'hui dans la culture québécoise de cette industrie vernaculaire du froid qui avait pourtant développé ses outils et technologies, qui offrait du travail à des milliers de travailleurs et qui fut capitale dans l'histoire de la vie urbaine en Amérique du Nord?

Les enquêtes ethnographiques³ et les sources dépouillées témoignent de cette activité au Québec du XIX^e au XX^e siècle. Il est important de souligner que l'on retrouvait les mêmes techniques et pratiques commerciales en Amérique du Nord et en Europe⁴. En conclusion, nous nous interrogeons sur les traces patrimoniales et mémorielles de cette industrie dans les musées.

S'adapter à l'hiver

Vivre en Nouvelle-France fut d'abord une question d'adaptation au territoire, au climat et aux saisons. Il devenait impératif de composer avec des hivers sibériens et des étés torrides. Le premier problème d'adaptation à l'hiver qu'eurent à résoudre les Européens en Amérique fut celui de l'approvisionnement et de la conservation des vivres. On transpose alors dans la vallée du Saint-Laurent des technologies et des traditions largement répandues en France⁵ et plus particulièrement dans le nord de l'Europe.

Le froid et la neige représentent des avantages certains pour la conservation des aliments. Dans son *Histoire de la Nouvelle-France*, Marc Lescarbot signale que les premiers habitants de la Nouvelle-France «ont des champs couverts de choux pommés, et de navets à la cave, ils

³ Elles ont été menées dans les années 1980 alors qu'il était encore possible de rencontrer des informateurs. Il serait aujourd'hui fort difficile de réaliser de telles enquêtes, faute de porteurs de mémoire.

⁴ Voir par exemple l'ouvrage de Xavier de Planhol, *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*, Paris, Fayard, 1995, ainsi que les travaux de l'historien de l'alimentation Yvon Desloges dont *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009.

⁵ Bernard Audet, *Avoir feu et lieu dans l'île d'Orléans au XVIII^e siècle*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1990.

sont moelleux et sucrés, et beaucoup meilleurs qu'en France; aussi les mangent-ils comme des marrons cuits dans les cendres⁶ ». Une fois arrachés, les choux sont laissés dans les champs la tête en bas et la jambe en haut. La neige, qui les recouvre durant l'hiver, permet de les conserver de sorte que l'on en dispose au fur et à mesure que l'on en a besoin. Marc Lescarbot souligne d'ailleurs que « la neige est fort utile aux fruits de la terre, pour les conserver contre la gelée, et leur servir comme d'une robe fourrée⁷ ».

Bien que l'usage de la neige et du froid contribue à la conservation des aliments, il arrive assez souvent que l'hiver soit traversé de périodes de temps doux et de pluies causant le dégel des viandes et du poisson, ce qui rend ces aliments impropres à la consommation. Aussi faut-il trouver un moyen plus efficace de conserver les aliments indispensables à la survie.

En milieu urbain

Il semble que la glace entre rapidement dans les habitudes alimentaires de la bourgeoisie coloniale, qui s'en sert d'abord pour préparer des rafraîchissements. La Hontan note que les Jésuites de Québec disposent de glacières⁸, c'est-à-dire des structures souterraines en maçonnerie tapissée de bois dans lesquelles on conserve de la glace et de la neige⁹. À ce propos, pour étayer sa thèse d'une Nouvelle-France paradisiaque, W. J. Eccles raconte que les Canadiens dégustent comme en Europe des glaces et des sorbets en été¹⁰.

Dans le récit de son voyage au Canada en 1749, Pehr Kalm fait mention de l'utilisation de celliers à glace à Québec :

⁶ Marc Lescarbot, *Histoire de la Nouvelle-France*, Paris, Librairie Tross, 1866, t. II, p. 96-97.

⁷ *Ibid.*, p. 557.

⁸ Le site de Brouage en France a restauré une glacière construite en 1688 dans laquelle on entreposait près de vingt-deux tonnes de glace (*La glacière de la citadelle de Brouage*, Conseil général de la Charente-Maritime, 2001).

⁹ Louis Armand de Lom d'Arce, dit baron de Lahontan, *Voyage du baron de Lahontan dans l'Amérique septentrionale*, La Haye, chez les Frères l'Honoré, 1709, t. 1, p. 20.

¹⁰ W. J. Eccles, *The Canadian Frontier*, p. 95, cité dans Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle*, Paris, Plon, 1974, p. 323.

Pour tenir la boisson fraîche en été; mais ils servent surtout à conserver fraîche la viande abattue que l'on ne peut pas consommer en une seule fois. Sans ce moyen, aucune viande ne pourrait se garder durant les fortes chaleurs et elles commenceraient à sentir. Mais seules les personnes de qualité sont pourvues de celliers de ce genre. Comme presque toutes les autres installations de cette région-ci, ces *celliers à glace* sont très ordinaires et construits de façon simple; c'est une cave située sous la maison; il est requis qu'elle soit tapissée de bois, car on dit que la pierre attaque la glace. On prend de la neige en hiver, on la dépose dans le cellier, on la tasse, on jette de l'eau par dessus et on fait geler le tout en laissant pénétrer le froid par la porte et par les fenêtres¹¹.

Tout au long du Régime français, on fera usage de glacières souterraines¹². Ces premières fosses à glace sont généralement aménagées dans un coin du jardin. On les remplit durant l'hiver de neige que l'on tasse et que l'on arrose pour former une imposante masse de glace. Ainsi, la neige se conserve aussi bien que la glace dans ce type de glacière:

On la [la neige] ramasse en grosses pâlotés, on les bat et on les presse le plus qu'il est possible, on les range et on les accommode dans la glacière, de manière qu'il n'y ait point de jour entre elles, observant de garnir le fond de paille comme pour la glace. Si la neige ne peut pas se serrer et faire corps, ce qui arrive quand le froid est grand, il faudra jeter un peu d'eau par-dessus, elle se gèlera aussitôt¹³.

Au Canada français, on retrouve le terme de «neigère¹⁴» pour désigner une glacière dans laquelle on utilise de la neige plutôt que de la glace pour conserver les aliments.

11 Pehr Kalm, *Pehr Kalm au Canada en 1749*, Montréal, Pierre Tisseyre, 1977, p. 404.

12 Voir à ce sujet le chapitre consacré à la glacière du château Saint-Louis: Monique Elie, «Parmi les dépendances, une glacière», Pierre Beaudet (dir.), *Les dessous de la terrasse à Québec*, Québec, Septentrion, 1990, p. 33-81.

13 Abbé Jean-François Rozier, «Cours complet d'agriculture [...]», Robert-Lionel Séguin, *L'équipement aratoire et horticole du Québec ancien (XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles)*, Montréal, Guérin littérature, 1989, p. 817.

14 *Dictionnaire général de la langue française au Canada*, Québec, Bélisle éditeur, 1957, p. 822.

Certains témoignages portent à croire que ces glacières souterraines, surtout populaires aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, étaient encore en usage au début du XX^e. Dans *Testament de mon enfance*, Robert de Roquebrune décrit le remplissage de gros blocs de glace recouverts de sciure qui fondent lentement jusqu'au mois de septembre dans un réduit enfoncé dans la terre. C'est dans cet espace souterrain, dit-il, « que la grosse Sophrine viendrait, pendant les mois chauds, s'approvisionner de glace pour entourer les morceaux de viande gisant sur les tablettes de la dépense¹⁵ ».

Dans le monde rural

Les maisons rurales des XVII^e et XVIII^e siècles ne possèdent pas de cave. Il faut donc aménager un espace particulier réservé à la conservation des aliments. On creuse alors dans le sol des caveaux à l'extérieur de la maison. Ces entrepôts frais, souvent appelés « cavreaux¹⁶ » au Canada français, permettent de conserver les fruits et les légumes tout au long de l'année. C'est ainsi que l'on trouve dans le sol, d'une part, la chaleur nécessaire pour empêcher les aliments de geler durant l'hiver et, d'autre part, la fraîcheur idéale pour conserver les légumes durant l'été.

Chez les paysans, les glacières apparaissent à la fin du XVIII^e siècle, car sous le Régime français, il s'agissait d'un luxe rare réservé à l'élite de la société. Seuls les marchands, les hôteliers et les bourgeois pouvaient se permettre de se faire construire une glacière souterraine étanche.

Au début du XIX^e siècle, l'usage de la glace apparaît encore comme un signe de richesse : Thomas Fowler signale « qu'au Bas-Canada, comme le fleuve est chaud en été, on utilise de la glace pour rafraîchir l'eau potable dans les maisons des gentilshommes et dans les meilleurs hôtels¹⁷ ».

¹⁵ Robert de Roquebrune, *Testament de mon enfance*, Montréal, Fides, 1979, p. 106.

¹⁶ Narcisse-Eutrope Dionne, *Le parler populaire des Canadiens français*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1974, p. 128. Désigne la cave à légumes.

¹⁷ Thomas Fowler, cité dans Christina Cameron et Jean Trudel, *Québec au temps de James Patterson Cockburn*, Québec, Garneau, 1976, p. 27.

La cueillette de la glace

Si à l'époque de la Nouvelle-France, les Canadiens transposent en Amérique du Nord la tradition européenne des caves, ce n'est qu'après la Conquête anglaise qu'on aurait commencé à récolter de la glace sur les cours d'eau¹⁸. Le premier témoignage de l'exploitation commerciale de la glace apparaît cependant à travers une série d'aquarelles de James Pattison Cockburn¹⁹ datées de 1830. Il s'agit de scènes se déroulant à Québec sur la rivière Saint-Charles, à l'embouchure du fleuve Saint-Laurent. Dans la première de ces aquarelles, *La coupe de la glace pour l'été, à Québec*, l'artiste illustre le chantier de glace de la rivière Saint-Charles. La seconde aquarelle, *Les coupeurs de glace*, montre un homme coupant de longues bandes de glace à l'aide d'une scie. L'une de ces scies posées sur la surface glacée de la rivière ressemble à un godendard. Elle est faite d'une longue lame de métal se rétrécissant vers l'extrémité inférieure et munie d'une poignée transversale. Une boule de plomb a été fixée à la scie pour assurer un contrepoids dans l'eau.

James Pattison Cockburn représente aussi dans une autre œuvre (*Water Carriers*) des porteurs d'eau se ravitaillant dans les trous laissés par les coupeurs de glace sur la rivière Saint-Charles. D'ailleurs, les questions relatives à l'approvisionnement en eau et en glace feront notamment l'objet d'une réglementation particulière au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Cette préoccupation pour la santé publique émerge avec les épidémies de typhus, de choléra et de variole en milieu urbain avec l'industrialisation, et donne naissance, en Europe comme en Amérique, à un mouvement de réforme sanitaire et à l'adoption de mesures d'hygiène publique²⁰. Ainsi, les municipalités se dotent d'inspecteurs des glaciers qui ont pour principale fonction de contrôler la qualité de l'eau sur les

18 Robert-Lionel Séguin, *Civilisation traditionnelle de l'habitant aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Montréal, Fides, 1967, p. 363.

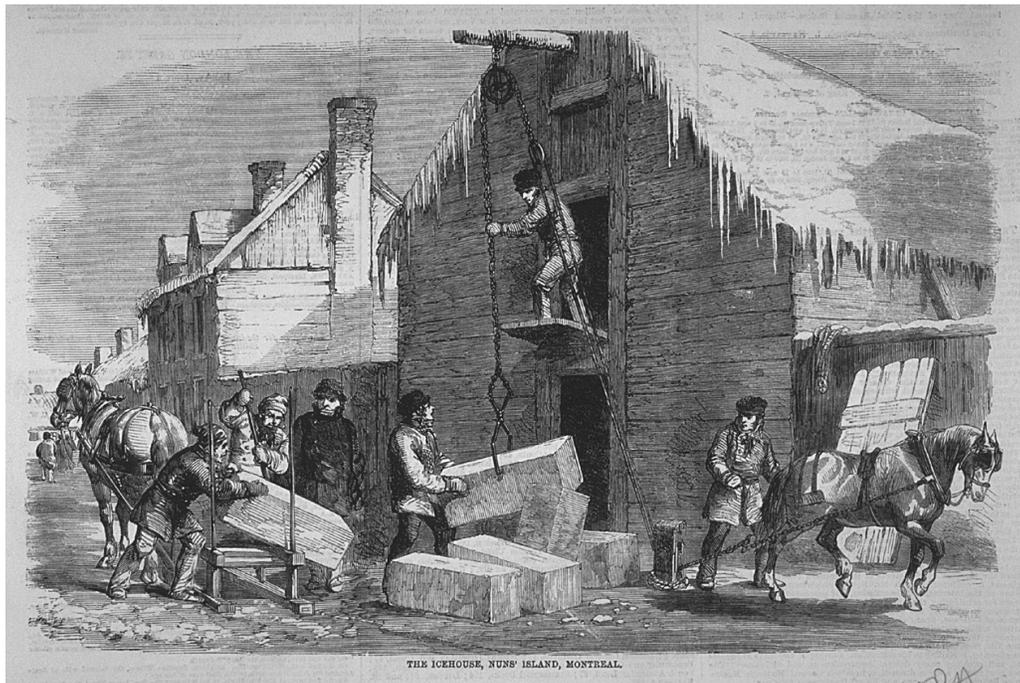
19 Christina Cameron et Jean Trudel, *op. cit.*, p. 10-11. À la différence de ces auteurs, le *Dictionnaire biographique du Canada* écrit le nom de l'artiste «James Pattison Cockburn» (Didier Prioul, «Cockburn, James Pattison», *Dictionnaire biographique du Canada*, vol. 7, Université Laval/University of Toronto, 2003, <http://www.biographi.ca/fr/bio/cockburn_james_pattison_7F.html>, consulté le 1^{er} mars 2014).

20 Robert Gagnon et Natasha Zwarich, «Les ingénieurs sanitaires à Montréal, 1870-1945. Lieux de formation et exercice de la profession», *Urban History Review/Revue d'histoire urbaine*, vol. 37, n° 1, automne 2008, p. 3-20, <<http://id.erudit.org/iderudit/019342ar>>, consulté le 10 mars 2015.

chantiers de glace, d'octroyer les permis aux vendeurs et de veiller à ce que les glaciers commerciaux respectent les règles d'hygiène publique²¹. On interdit notamment

de récolter ou d'emmagasiner de la glace, pour des fins commerciales ou pour conserver les aliments destinés au commerce, sans une autorisation du Conseil municipal ou du bureau d'hygiène de la localité où cette glace est emmagasinée, et ailleurs que dans les ruisseaux d'eau courante, dans les rivières, dans les grands lacs, ou dans tels autres lieux que le Conseil d'hygiène de la Province peut approuver²².

Figure 1. James Duncan, *Le dépôt de glace, île des Sœurs, Montréal, 1859*



Estampe, 28,5 x 40,5 cm, Musée McCord, don de Mr. J. Russell Harper, M967.138.23B, © Musée McCord.

Il semble pourtant qu'à l'époque où James Pattison Cockburn illustre ces scènes sur la rivière Saint-Charles, le privilège de la glace ne s'étend pas encore à toutes les classes de la société. Mais quelques années plus

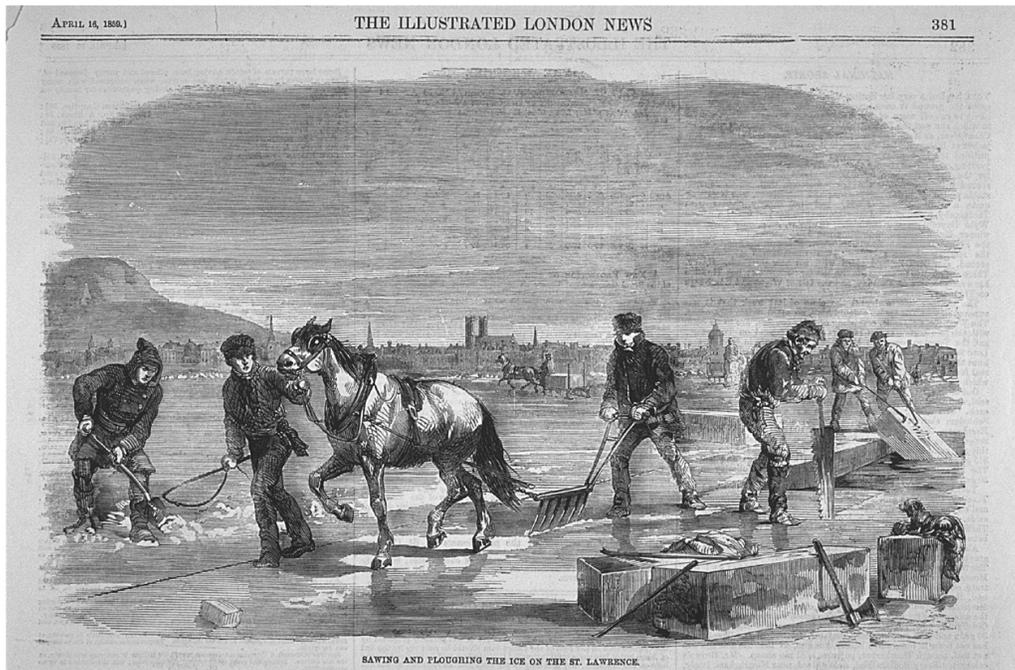
²¹ *Journal d'hygiène populaire*, Montréal, vol. VIII, mai 1891 à avril 1892, p. 276-277.

²² *Ibid.*

LE FROID

tard, en 1859, les illustrations de James Duncan intitulées *L'entaillage et le coupage de la glace sur le Saint-Laurent* et *La glacière de l'Île-des-Sœurs à Montréal*, présentent cette activité comme étant devenue une véritable exploitation commerciale. C'est précisément à cette époque que l'usage de la glace commence à se répandre dans les villes. D'ailleurs, on peut lire dans l'édition du journal *The Illustrated London News* du 16 avril 1859 que beaucoup de citoyens de Montréal possèdent une glacière attenante à leur maison, tandis que les autres, plus nombreux encore, se fournissent chez MM. Lamplough & Campbell, les seuls marchands de glace de la ville²³.

Figure 2. James Duncan, *L'entaillage et le coupage de la glace sur le Saint-Laurent*, 1859



Encre sur papier journal – Gravure sur bois, 14,7 x 23,4 cm, don de Mr. J. Russell Harper, M967.138.23A, © Musée McCord.

²³ *The Illustrated London News*, 16 avril 1859, p. 381.

Si la coupe de la glace demeure une activité hivernale marginale durant la première moitié du XIX^e siècle, elle devient rapidement, à compter de 1850, une activité commerciale majeure avec ses techniques et ses outils spécialisés.

Une technologie américaine

Selon l'historien Sigfried Giedion, l'exploitation de la glace naturelle serait une industrie typiquement américaine qui aurait vu le jour autour de 1800. Quelque soixante-dix ans plus tard, l'usage de la glace naturelle serait déjà répandu dans les habitudes de vie des citadins nord-américains. À ce propos, Giedion rappelle le témoignage de Thomas Cook qui, lors de son premier tour du monde, se montre particulièrement étonné de voir à New York des cruches d'eau glacée placées sur chaque table. Déjà, « en 1876, la quantité requise pour la consommation domestique dépassait deux millions de tonnes et exigeait un effectif de 4,000 chevaux et 10,000 hommes²⁴ ». C'est d'ailleurs à cette époque que des compagnies telles qu'Eaton et Sears Roebuck annoncent dans leurs catalogues des glaciers domestiques à des prix abordables.

Pour alimenter le marché qui se généralise dans la seconde moitié du XIX^e siècle, il faut mettre en place une main-d'œuvre spécialisée disposant d'outils adaptés au travail, de même que des entrepôts de conservation et des équipes de distribution nécessaires à l'établissement d'un tel commerce.

Pour établir cette industrie de la glace naturelle, il faut d'abord améliorer les techniques encore rudimentaires d'exploitation de coupe et d'entaillage sur les cours d'eau. Dans un premier temps, on procède au nettoyage de la surface du plan d'eau en enlevant la neige et la fausse glace pour obtenir un produit de qualité. Ensuite, on trace des lignes de la dimension des blocs sur la surface gelée à l'aide de charrues à glace, puis au moyen de scies, on découpe des bandes de glace qu'on tire hors de l'eau grâce à des pinces et des treuils.

²⁴ *Appleton's Cyclopaedia of Applied Mechanics*, 1883, vol. II, p. 127, cité dans Sigfried Giedion, *La mécanisation au pouvoir. Contribution à l'histoire anonyme*, Paris, Centre de création industrielle, 1980, p. 487.

Au milieu du XIX^e siècle, les outils se spécialisent en fonction de l'importance de l'entreprise. Selon Sigfried Giedion, cette évolution semble être attribuable aux Américains :

De la même façon qu'on inventa des mécanismes permettant de déraciner des troncs d'arbres, de même, pour récolter la glace sur les étangs et les lacs américains, on décomposa les opérations de base de cette pénible tâche et on fabriqua les outils permettant de les alléger et de les simplifier au maximum. L'invention des instruments à découper la glace qui révolutionna l'industrie date de la fin des années 1820. La charrue à glace avait un socle armé de dents qui mordaient dans la glace comme une scie et découpaient de profonds sillons. Ces découvertes reflètent, elles aussi, l'intense activité créatrice de l'époque qui conçut de nouvelles formes de charrues, pendant que McCormick perfectionnait sa moissonneuse et l'équipait d'une barre de coupe armée de dents rappelant celles du requin. Le matériel à glace comporte également des outils servant à racler et à aplanir la neige, des leviers de toutes sortes ainsi que des bandes transporteuses pour charrier la glace de l'étang jusqu'à la soute. On breveta même des convoyeurs à vis sans fin²⁵.

Généralisation de l'usage

En 1859, la compagnie Lamplough & Campbell demeure l'une des rares entreprises commerciales à vendre de la glace à Montréal. Six mille tonnes de glace coupée et entreposée suffisent alors à satisfaire les besoins de leur clientèle. Deux décennies plus tard, une annonce parue dans l'*Opinion publique* du 30 mars 1876 signale que les commerçants de la compagnie Morrice & cie « [r]eçoivent maintenant les commandes pour l'approvisionnement d'été et espèrent qu'ils seront favorisés d'un patronage aussi libéral que durant les dix dernières années. Chaque morceau de glace a été coupé en haut du pont Victoria là où l'eau est plus pure²⁶ ». On souligne d'ailleurs à cet effet que la glace leur sera livrée par des conducteurs « polis et soigneux ».

²⁵ Giedion, *op. cit.*, p. 487.

²⁶ « Glace! Glace! Glace! », *Opinion publique*, Montréal, 30 mars 1876, p. 156.

Assez rapidement, la consommation de la glace se généralise. En 1876, par exemple, le journal l'*Opinion publique* souligne l'importance de se procurer de la glace de bonne qualité, qui ne sert pas qu'à conserver les aliments, mais bien aussi à la consommation: « On ne boit que de l'eau à la glace; on se sert de glace pour refroidir et conserver les comestibles de toute sorte; on la mange dans les crèmes, fraise, vanille, pistache et le reste. Il est donc important que la glace livrée soit de bonne qualité²⁷. »

À compter de cette période, le commerce de la glace devient une véritable industrie qui attire les commerçants entreprenants. C'est le cas notamment de Louis-H. Henault, qui s'était d'abord lancé dans le commerce des épices à Montréal en 1858: « Par un travail constant et intelligent, secondé par l'esprit d'ordre et l'économie, M. Henault a amassé une jolie fortune; et sa carrière est un bel exemple des avantages que l'on peut trouver au Canada²⁸. » Au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, le commerce de la glace connaît un essor si important que les nouveaux commerçants ressentent le besoin de former l'Association des marchands de glace, dont Louis H. Henault sera le président²⁹.

Exportation de la glace

Alors que l'exploitation de la glace se développe au milieu du XIX^e siècle, on entreprend d'exporter cette ressource naturelle. Des armateurs anglais exportent de la glace naturelle du Canada aux Indes³⁰. À cet effet, *The Illustrated London News* rapporte notamment en 1859 que « [l]a glace du Saint-Laurent, beaucoup plus pure que l'une et l'autre [celles du lac Wenham et de la Norvège], pourrait faire l'objet d'un trafic important si le commerce en était véritablement organisé³¹ ». Dès la seconde moitié du XIX^e siècle, des navires équipés d'installations frigorifiques servent au transport du beurre et du fromage vers la Grande-Bretagne.

²⁷ « Notre provision de glace », *Opinion publique*, Montréal, 10 février 1876, p. 61.

²⁸ Téléspore Saint-Pierre, *Histoire du commerce canadien-français de Montréal, 1535-1893. Un souvenir*, Montréal, Publié sous les auspices de la Chambre de Commerce du District de Montréal par la Sabistron Litho. & Publishing Co., 1975, p. 126.

²⁹ *Ibid.*, p. 126.

³⁰ « Glace naturelle ou industrielle », *L'encyclopédie de la jeunesse*, Montréal, Grolier, 1923, vol. 9, p. 3081.

³¹ « L'entaillage et le coupage de la glace sur le Saint-Laurent » dans Charles de Volpi, Montréal, recueil iconographique, Montréal, DEV-Scv Publications Ltd, 1963, vol. 1, pl. 132.

Les Américains expédient déjà depuis 1805 de la glace vers les tropiques dans des bateaux à double paroi. Il existe aussi des voiliers dont les glacières à triple paroi peuvent contenir jusqu'à trente mille tonnes de glace³². On dira, en 1872, à propos de ce commerce, qu'il a pris beaucoup d'ampleur, car la glace n'est plus considérée comme un luxe, mais comme une nécessité :

Le découpage et l'entreposage à grande échelle de la glace destinée à l'exportation et à la consommation domestique est [*sic*] une activité exclusivement américaine qui, née voici bientôt soixante-dix ans, est devenue, après de modestes débuts, une importante industrie nécessitant des milliers d'hommes et des millions de dollars. À côté des grands dépôts de Portland, Maine et Boston [...] la plupart des petites villes ont leur société locale qui leur fournit ce qui n'est plus, depuis longtemps, considéré comme un luxe, mais une nécessité pour chaque famille ou presque³³.

À la même époque, un journaliste montréalais écrit que la consommation de glace aux États-Unis en été « est énorme, mais on en fait un grand commerce qui donne de l'occupation à des centaines de vaisseaux et à des milliers de personnes³⁴ ».

De porte en porte

L'été, les livreurs de glace parcourent les rues des villes en criant « Glace en haut! Glace en bas! » afin d'aviser les ménagères qui auraient oublié d'afficher à leur fenêtre le carton signifiant qu'ils voulaient « 1 ou 2 morceaux » de glace.

En ville, dès la seconde moitié du XIX^e siècle, les clients ont l'habitude de prendre des abonnements allant de mai à septembre qu'ils payaient parfois à l'avance. Comme les boulangers et les laitiers, les livreurs de

³² Giedion, *op. cit.*, p. 486.

³³ Horace Greeley, *The Great Industries of the United States*, Hartford, 1872, p. 156, cité dans Giedion, *op. cit.*, p. 486.

³⁴ *La semaine agricole*, Montréal, vol. 1, 1^{er} mai 1870, p. 135.

glace font imprimer des coupons qu'ils vendent à leurs clients en livret de dix. On peut lire sur ces coupons: « Bon pour un morceau de glace d'environ trente livres. »

Le poids des blocs de glace varie selon la fréquence de la livraison. Ordinairement, un morceau de glace pèse de vingt-cinq à trente livres (de onze à treize kilogrammes) et peut durer jusqu'à deux jours, alors qu'un bloc de vingt livres (neuf kilogrammes) fond généralement en une journée durant la canicule de juillet. La durée du bloc dépend également de l'endroit où est placée la glacière dans la maison. Certains utilisent du papier journal comme isolant sur le dessus du bloc de manière à le conserver plus longtemps.

Contrairement aux laitiers ou aux boulangers, les livreurs de glace ne portent pas de costume particulier, sauf parfois un tablier pour ne pas se mouiller. Si la plupart des livreurs transportent la glace avec une paire de pinces dans chaque main, d'autres ont l'habitude de transporter la glace sur leur épaule en mettant une pièce de jute sous le bloc pour se protéger de l'eau.

Le livreur de glace utilise généralement deux paires de pinces servant à transporter un bloc dans chaque main. Ces pinces s'enfoncent automatiquement dans le bloc lorsqu'on exerce une traction sur la poignée. D'après d'anciens livreurs de glace, il est beaucoup plus facile de monter jusqu'au troisième étage avec un bloc dans chaque main plutôt qu'avec un seul, car le livreur maintient ainsi un meilleur équilibre.

Le livreur porte toujours sur lui un pic à glace pour enlever les aspérités des blocs lorsque ceux-ci entrent de justesse dans la glacière domestique.

En ville, chaque voiture peut contenir de cent à cent cinquante blocs et supporter un poids de trois mille cinq cents à quatre mille livres³⁵. Les voitures à glace, ouvertes ou fermées, ne sont généralement pas isolées. Celles que l'on retrouve le plus souvent sont faites de madriers de bois et de planches embouvetées pour empêcher l'air de circuler. Le toit est généralement recouvert d'une toile. Certains marchands soulignent qu'il est inutile de les isoler puisqu'il faut ouvrir la porte à tout instant.

35 De 1 587 à 1 814 kilogrammes.

Mécanisation du froid

Lors des développements de la commercialisation de la glace artificielle au milieu du XIX^e siècle s'amorcent déjà les débuts de la mécanisation du froid au service des activités domestiques, car il n'est plus simplement question de conserver la glace naturelle, mais aussi de produire mécaniquement de l'énergie frigorifique. Les connaissances techniques de la physique et de la chimie du XIX^e siècle offrent la possibilité de résoudre ce problème. En 1844, un médecin américain met au point une machine à produire de la glace selon le principe de la détente d'air connue depuis le XVIII^e siècle. John Gorrie³⁶, installé en Floride, développe cette machine frigorifique à air pour soulager ses malades. Son invention fait alors scandale aux États-Unis, où on l'accuse de « concurrencer Dieu en faisant de la glace à n'importe quel moment de l'année avec sa machine. Il obtint néanmoins, de haute lutte, son brevet en 1851³⁷ ». Le gouvernement américain a d'ailleurs créé le John Gorrie Museum State Park en Floride, où l'on retrouve une reproduction de sa machine à fabriquer de la glace³⁸.

L'utilisation du gaz ammoniac permet notamment de réaliser la première phase de la mécanisation du froid. En 1862, « la glacière de Ferdinand Carré, capable de fabriquer des milliers de kilos de glace à la fois, fut l'une des grandes attractions de l'Exposition universelle de Londres³⁹ ». Le savant français avait d'ailleurs réalisé deux ans plus tôt un modèle de réfrigérateur domestique. Malgré sa petite taille, le fonctionnement de la glacière est assez complexe, puisqu'une fournaise chauffe une chaudière remplie aux trois quarts de gaz d'ammoniac. L'emploi de cet appareil reste par ailleurs « compliqué pour la ménagère puisqu'il fallait une heure de chauffage et une heure de réfrigération pour obtenir un kilogramme de glace⁴⁰ ».

³⁶ Paul Fournier, « Conservation des aliments – (repères chronologiques) », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], <<http://www.universalis.fr/encyclopedie/aliments-reperes-chronologiques/>>, consulté le 1^{er} mars 2014.

³⁷ *Le livre mondial des inventions*, Paris, Fixot et Montréal, Québec Livres, 1986, p. 164.

³⁸ Voir <<http://www.floridastateparks.org/johngorriemuseum/>>, consulté le 2 mars 2014.

³⁹ Giedion, *op. cit.*, p. 490.

⁴⁰ *Ibid.*, p. 490.

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, on tente de nouvelles expériences. Les Français mettent au point un navire baptisé à juste titre le *Frigorifique*. Ce trois-mâts équipé de glacières mises au point en 1877 par Charles Tellier, surnommé le père du froid, permet de transporter avec succès en cent cinq jours dix bœufs, douze moutons et deux veaux réfrigérés de Rouen à Buenos Aires⁴¹.

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, la production de glace artificielle gagne en popularité. En Europe, notamment, elle se vend moins cher que la glace naturelle, qui « demeure sur le marché jusque dans les années 1920⁴² ».

Le premier réfrigérateur domestique, le *Domelre*, est fabriqué à Chicago en 1913 et il se détaille neuf cents dollars, ce qui représente un coût important. L'usage généralisé du réfrigérateur ne se répand que dix ans plus tard. Dès les années 1920, la production américaine de réfrigérateurs ne cesse d'augmenter, passant de vingt mille en 1923 à huit cent cinquante mille en 1933 et à trois millions cinq cents mille au début de la Seconde Guerre mondiale⁴³. Bien que ces chiffres semblent impressionnants, l'exploitation de la glace naturelle continue de dominer le marché de la réfrigération domestique jusqu'au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. La crise économique de 1929, qui s'éternise pendant une dizaine d'années, puis la guerre de 1939-1945 freinent l'expansion de cette nouvelle industrie des réfrigérateurs.

En définitive, il aura fallu « un demi-siècle avant que l'industrie n'adopte le principe de la réfrigération domestique, en 1873-1875, et un autre demi-siècle avant que le réfrigérateur familial ne se fabrique en grande série⁴⁴ ». Le luxe de la réfrigération mécanique n'entre vraiment dans les foyers nord-américains que dans les années 1950, alors que la prospérité économique de l'après-guerre et l'électrification des campagnes déclenchent le processus de démocratisation du confort amorcé dans

41 Bruno Jacomy, « Tellier Charles – (1828-1913) », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], <<http://www.universalis.fr/encyclopedie/charles-tellier/>>, consulté le 17 février 2014.

42 'Ada Acovitsióti-Hameau, « Le froid naturel : bâtiments et exploitation », *La Revue*, n° 42, décembre 2004, Paris, Musée des arts et des métiers.

43 Giedion, *op. cit.*, p. 491.

44 *Ibid.*

les années 1920. En somme, si l'exploitation de la glace naturelle survit jusqu'à la fin des années 1950, c'est surtout en raison d'une conjoncture économique défavorable.

Un patrimoine oublié

Que reste-t-il aujourd'hui dans les cultures québécoise et canadienne de cette industrie patrimoniale du froid? Même si l'industrie de la glace naturelle a eu des répercussions majeures sur l'économie et la culture nord-américaines, elle n'a laissé que peu de traces matérielles. Bien qu'elles furent nombreuses dans les grandes villes, il ne subsiste plus aujourd'hui de glaciers industriels. Cependant, on retrouve encore les vestiges de glaciers domestiques en pierre qui témoignent de l'histoire du froid et de l'architecture. Le ministère de la Culture et des Communications du Québec a notamment inscrit à l'inventaire national douze petites glaciers et laiteries⁴⁵ en pierre et en bois ainsi qu'une neigère située à Carleton-sur-Mer en Gaspésie⁴⁶. Aucune de ces structures ne fait l'objet d'une mise en valeur.

Il ne reste aujourd'hui dans les musées que quelques outils dont on a souvent oublié l'usage et l'influence sur la vie quotidienne. En revanche, les musées d'art et d'histoire conservent de nombreuses peintures et gravures de cette activité traditionnelle. Ces œuvres témoignent surtout du travail des artistes et des représentations typiques de l'hiver en Amérique du Nord. Les conservateurs se sont peu souciés de retracer l'histoire de ce métier disparu dans la seconde moitié du xx^e siècle. Sans le concours des informateurs que j'ai eu la chance de rencontrer au cours des années 1980, il aurait été difficile, voire impossible de reconstituer les activités et les techniques de cette industrie, car ces entreprises n'ont pas laissé de traces dans les archives publiques. Ici et là, on en retrouve pourtant des photographies, ombres étonnantes qui témoignent de cette activité présentée avec nostalgie, comme tous les objets patrimoniaux ayant disparu. Pourtant, il y a en arrière-plan une histoire économique non négligeable et une histoire des pratiques alimentaires qui reste à explorer.

⁴⁵ Voir <<http://www.patrimoine-culturel.gouv.qc.ca>>, consulté le 1^{er} mars 2014.

⁴⁶ Voir <<http://www.patrimoine-culturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=116418&type=bien#.UxROQnnA3yc>>, consulté le 1^{er} mars 2014.