

Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!

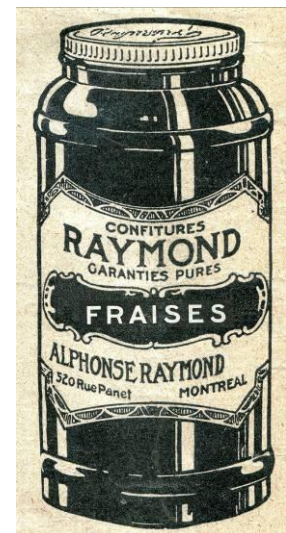
Une exposition du 29 octobre 2015 au 14 février 2016, à l'Écomusée du fier monde

Montréal, le mercredi 28 octobre 2015.- Confitures de fraises ou de framboises, olives farcies, cornichons, catsup, mayonnaise et légumes marinés sucrés ou sûrs... Les produits Raymond ont fait le bonheur de nombreuses familles québécoises pendant près de sept décennies. L'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* fait revivre ces produits qui ont marqué les mémoires de plusieurs générations. Photographies, publicités, objets, témoignages et reconstitutions numériques mettent en valeur cette grande entreprise montréalaise qui a dominé son secteur d'activité pendant une bonne partie du 20^e siècle. L'exposition raconte aussi l'histoire des hommes et des femmes qui ont contribué à son essor. *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* est présentée du 29 octobre 2015 au 14 février 2016, à l'Écomusée du fier monde.

La plus grande fabrique de conserves alimentaires

Fondée en 1905, l'entreprise familiale Alphonse Raymond Ltée s'installe rue Panet dans le quartier Centre-Sud à Montréal. La maison Raymond prend de l'expansion et devient, en 1936, la plus grande fabrique de conserves alimentaires au Québec. La réussite et le rayonnement d'Alphonse Raymond illustrent bien la contribution de toute une génération d'hommes d'affaires canadiens-français à la croissance économique de la métropole. Le succès et la prospérité de l'entreprise reposent aussi largement sur la contribution des travailleurs et travailleuses. À son apogée, Raymond compte environ 200 employés permanents auxquels s'ajoutent jusqu'à 800 employés temporaires, lors de la période des récoltes et de la réception des fruits et des légumes. Certains témoignages se retrouvent dans l'exposition et permettent de décrire leur réalité.

Du champ à l'usine, l'approvisionnement et les étapes de transformation sont illustrés par des photographies d'archives. Puis, de l'usine aux commerces, les produits se retrouvent chez les consommateurs. Dans les années 1960, c'est plus d'une centaine de produits qui leur sont offerts. Contenants, publicités et recettes ravivent les souvenirs liés aux confitures et marinades Raymond qui ont ravi les palais des québécois.



Pot de confiture Raymond, tiré d'une publicité, 1920. Revue moderne, Écomusée du fier monde

Un complexe industriel exceptionnel

Au cours de son évolution, le complexe industriel connaît différentes phases de croissance et s'inscrit dans le paysage du quartier. Aujourd'hui, l'Usine C occupe l'entrepôt et la chaufferie de cet ancien complexe industriel d'une valeur patrimoniale exceptionnelle. Une modélisation 4D, réunissant l'espace et le temps, permet de mieux comprendre la logique du développement du site et de ses impacts sur le tissu urbain environnant.

L'exposition s'appuie sur une recherche du Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal dirigée par Joanne Burgess, et réalisée en collaboration avec l'Écomusée du fier monde.

Ce projet bénéficie du soutien financier du ministère de la Culture et des Communications et de la Ville de Montréal dans le cadre du programme de soutien à la diffusion du patrimoine montréalais.

Écomusée du fier monde

2050, rue Amherst
Angle Ontario
Métro Berri-UQAM

Horaire

Mercredi : 11 h à 20 h
Jeudi/vendredi : 9 h 30 à 16 h
Samedi/dimanche : 10 h 30 à 17 h

Tarifs

Adulte : 8 \$
Étudiant/aîné/enfant plus de 6 ans : 6 \$
Famille (2 adultes, 3 enfants) : 16 \$

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!

Une entreprise familiale d'envergure

Montréal, le mercredi 28 octobre 2015.- Originaire de Sainte-Anne-de-Beaupré, Alphonse Raymond naît en 1884. Issu d'un milieu modeste, il fait ses études chez les Frères des écoles chrétiennes et à l'École normale de Québec. Il n'a pas 20 ans lorsqu'il s'installe à Montréal, en 1902. Fils d'un marchand, il amorce sa carrière en devenant épicier. Mais dès 1905, il acquiert une petite conserverie située rue Plessis. Il s'implique dans toutes les étapes de la fabrication et de la commercialisation de ses produits. Les affaires vont bien, mais le site ne semble pas convenir aux ambitions du fondateur. En 1913, Raymond achète un terrain rue Panet, au sud de la rue Ontario.

Après quelques années à voir son entreprise prospérer, Alphonse Raymond devient un homme d'affaires d'envergure. En 1936, trente ans après ses débuts dans l'industrie, Raymond domine son secteur d'activité et dirige la plus grande fabrique de conserves alimentaires au Québec, et l'une des plus importantes au Canada. Ses succès s'appuient sur ses habiletés, son travail acharné, la qualité de ses produits et une mise en marché efficace.

Au cours de sa carrière, il siège sur de nombreux conseils d'administration, et est membre de la Chambre de commerce de Montréal et autres clubs sélects. En plus de mener plusieurs activités philanthropiques, Alphonse Raymond s'implique de façon importante auprès de l'Université de Montréal qui lui décerne un doctorat honorifique en 1943. Raymond s'implique aussi en politique auprès de l'Union nationale. Après la victoire de Maurice Duplessis, en 1936, il est nommé au Conseil législatif et en devient le président jusqu'en 1939, puis à nouveau de 1945 à 1950.



Alphonse Raymond alors président du Conseil législatif, vers 1936. Archives HEC Montréal, Fonds Alphonse Raymond

Pendant qu'Alphonse Raymond consacre du temps à ses engagements professionnels, une relève digne de confiance veille au bon fonctionnement de l'entreprise. Avocat de formation, son fils Jean devient gérant de bureau en 1930. Cinq ans plus tard, il fait ses débuts au conseil d'administration et devient gérant général en 1945. Bien qu'il demeure à la présidence, Alphonse Raymond vend son entreprise à deux de ses fils : Jean et Jacques. Ce dernier est alors assistant gérant général.

Le 10 juin 1958, un dernier hommage est rendu à Alphonse Raymond par une foule nombreuse, dont le premier ministre Maurice Duplessis et des représentants de la bourgeoisie canadienne-française, à l'église Notre-Dame à Montréal. Après le décès du fondateur, Jean est nommé président d'Alphonse Raymond Ltée. Il a lui aussi une carrière bien remplie et s'implique de différentes façons. Il suit les traces de son père jusqu'en politique, alors qu'il devient conseiller législatif de 1960 à 1968.

Un autre Raymond marque l'histoire de cette grande entreprise. Eugène Raymond est embauché par son oncle en 1914. Âgé de 18 ans, il débute au bas de l'échelle et occupe différents postes. Pendant plusieurs années, il dirige la production et côtoie de près les ouvriers et les ouvrières. Il organise certaines activités pour les employés. À la fin des années 1960, lorsqu'il quitte son poste après plus de 50 années de service, il est vice-président et directeur des achats.

Les années 1960 sont difficiles pour les successeurs d'Alphonse Raymond. Les ventes connaissent un recul et l'entreprise s'adapte mal à l'évolution du commerce. La maison Raymond ne parvient pas à s'imposer face aux grands groupes industriels et est absorbée par Gattuso au début des années 1970.

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

- 30 -

Renseignements : Marie-Josée Lemaire-Caplette | 514 528-8444 | communications@ecomusee.qc.ca
Source : Écomusée du fier monde

Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!

Des produits qui ont marqué les mémoires

Montréal, le mercredi 28 octobre 2015.- Lorsqu'Alphonse Raymond fonde son entreprise de fabrication de confitures et de marinades, au début du 20^e siècle, il fait figure de pionnier au Québec. Ces aliments sont parfois fabriqués à la maison et les produits disponibles dans les commerces sont généralement importés de Grande-Bretagne. Le marché urbain offre de nouvelles opportunités aux entrepreneurs puisque la population montréalaise augmente rapidement et les habitudes alimentaires se transforment. Dans les années 1960, la maison Raymond offre plus d'une centaine de produits au Québec, dans les Maritimes et en Ontario. On retrouve même des haricots Raymond sur le marché européen. Dans l'exposition, contenants, publicités et recettes raviveront les souvenirs liés aux confitures et marinades Raymond qui ont ravi les palais des québécois pendant près de sept décennies.

Les produits vedettes

La confiture de fraises est sans doute le produit ayant le plus contribué à la renommée d'Alphonse Raymond. À celle-ci, il faut ajouter les confitures de framboises, de pêches, de cerises, d'ananas et la marmelade d'oranges. Les marinades se déclinent aussi en plusieurs variétés, sèches ou sucrées. Les cornichons, les petits oignons blancs, les betteraves ou le « chow-chow », un mélange de légumes comportant du chou-fleur, ont aussi contribué aux succès de l'entreprise, tout comme les nombreuses variétés de légumes en conserve.

La mayonnaise et le catsup Raymond, le ketchup, ont aussi occupé une place de choix sur les tablettes des épiciers. D'autres produits moins courants, comme du sirop de table, des garnitures à tartes, ou des « sandwich spread », des mélanges à sandwich, ont aussi été commercialisés à certaines époques.



Pot de petits oignons Raymond, vers 1970
Collection Marguerite Landriault-Raymond,
Écomusée du fier monde

Les marques

L'entreprise offre des produits pour tous les goûts, mais aussi pour toutes les bourses. La marque Raymond est toujours réservée aux produits de la plus haute qualité. Mais d'autres marques comme Nationale, Marquette ou Red Star sont fabriquées à moindre coût pour être vendues à meilleurs prix.



La petite Louise Savoie, 11 mois, en 1938.
Archives HEC Montréal, Fonds Alphonse Raymond,
P078Z, 0001

La publicité

Raymond utilise aussi la publicité pour vanter la qualité de ses produits auprès des ménagères et le caractère « national » de son entreprise. Comme d'autres entrepreneurs de son époque, il mise sur le nationalisme des consommateurs. Il fait partie de la « Ligue d'achat chez-nous » qui fait la promotion des produits fabriqués et vendus par des entrepreneurs canadiens-français.

Les publicités paraissent dans les revues, les journaux et parfois sur de grands panneaux publicitaires installés dans des endroits stratégiques de la ville. Dans les années 1950 et 1960, la radio et la télévision deviennent d'importants véhicules publicitaires.

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!

Travailler chez Raymond

Montréal, le mercredi 28 octobre 2015.- S'ils n'étaient que quelques-uns à fabriquer des confitures au départ, ils sont plusieurs centaines de travailleurs à œuvrer pour l'entreprise Raymond dans les années 1950 et 1960. Ils ont tous contribué à faire de Raymond une entreprise reconnue. La main d'œuvre est partagée entre les ouvriers saisonniers et les employés permanents. Lors de la période des récoltes, ils sont des centaines à franchir les portes des usines. Les ouvriers permanents sont surtout assignés à la préparation des produits et à la manutention alors que les représentants sillonnent la ville et la province pour rencontrer les épiciers et promouvoir les produits. Certains témoignages d'employés se retrouvent dans l'exposition et permettent de décrire leur réalité.

L'approvisionnement

L'approvisionnement est un défi complexe puisque la production est étroitement liée à la qualité et à la quantité des fruits et des légumes que Raymond peut obtenir. Plusieurs fournisseurs sont mis à contribution. Raymond développe aussi des liens directs avec les cultivateurs de la province. Il aurait même contribué à promouvoir la production locale des fraises, en plus d'introduire la culture à grande échelle du chou-fleur. Dans les années 1960, ce sont plus de 500 cultivateurs qui vendent leurs récoltes directement à Raymond. L'entreprise offre même les services d'un agronome et des semences à ses fournisseurs. Le transport et la conservation sont aussi des enjeux de taille compte tenu de la fragilité des fruits et des légumes.

La transformation

Une fois parvenus à l'usine, les fruits et les légumes subissent différents traitements. La mise en conserve des légumes se déroule dans les installations de Longueuil. Une fois préparés, ils sont mis en boîte et envoyés à l'entrepôt avenue Lalonde. Les produits mis en pot, comme les confitures, les marinades, la mayonnaise et le catsup, sont fabriqués dans l'usine de la rue Panet. L'élaboration des recettes résulte aussi des expériences menées à l'usine. Dans les années 1960, un agronome et un biologiste dirigent le laboratoire.



Des ouvriers dans l'usine, vers 1955.
Archives HEC Montréal, Fonds Alphonse Raymond



Une fête des employés de Raymond, vers 1950.
Collection Madeleine Guillemette

En ce qui concerne les confitures, les fraises sont d'abord reçues et équeutées à l'entrepôt, avant d'être transférées à l'usine. Chaque été, des garçons et des filles d'à peine 10 ans y équeutent des fraises, assis sur des tabourets. Même si la priorité était donnée aux adultes, les enfants constituent une part importante de la main d'œuvre saisonnière. Ils reçoivent, à la fin des années 1940, un sou du casseau. Les fraises sont ensuite placées dans de volumineux cuiseurs et mélangées au sucre. Des ouvrières les brassent à l'aide de grandes cuillères de bois ressemblant à des rames. À la suite de l'agrandissement de l'usine, au milieu des années 1950, la production est automatisée et les confitures sont alors cuites sous vide.

La distribution

Raymond dispose d'une équipe de vendeurs et de représentants qui travaille directement avec les épiciers pour promouvoir leurs produits. Il possède également ses propres camions pour effectuer les livraisons chez la plupart de ses clients. Ces liens directs favorisent les bonnes relations et assurent aux produits Raymond, une place intéressante sur les étagères des commerçants.

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!

Le complexe industriel A. Raymond

Montréal, le mercredi 28 octobre 2015.- Sur la rue Panet, à quelques pas de la rue Ontario, se trouve toujours un ensemble de bâtiments d'une valeur patrimoniale exceptionnelle. Il s'agit d'un complexe industriel de transformation alimentaire construit par Alphonse Raymond. Bien qu'ayant perdu sa fonction d'origine, le site a conservé l'ensemble de ses composantes : ses bâtiments, son immense cheminée, ainsi que sa passerelle qui relie les deux parties du complexe. Même si les murs sont toujours intacts, la mémoire des lieux tend à disparaître. Peu de gens connaissent l'histoire de ce site et l'importance qu'il a eue dans l'économie montréalaise et dans la vie des gens du quartier. Aujourd'hui, l'Usine C occupe l'entrepôt et la chaufferie de cet ancien complexe industriel. Une modélisation 4D, réunissant l'espace et le temps, permet aux visiteurs de l'exposition de mieux comprendre la logique du développement du site et de ses impacts sur le tissu urbain environnant.

Évolution et transformation du complexe

C'est en 1913 que Raymond achète le terrain de la rue Panet. Malgré le caractère résidentiel du voisinage, le lot offre un espace adéquat pour la construction d'une usine. La proximité des installations du port et du marché Bonsecours facilite également son approvisionnement. La vocation industrielle du quartier et la présence d'une main-d'œuvre abondante expliquent aussi le choix de cet emplacement.

Alphonse Raymond fait construire une usine de trois étages qui s'insère aux côtés de petites habitations ouvrières. Après l'ajout d'un étage en 1920, le site connaît différentes phases d'expansion pour répondre à la croissance de l'entreprise. Les maisons voisines sont d'abord acquises et servent à l'entreposage, avant d'être démolies pour faire place à de nouvelles constructions. Au terme de son développement, dans les années 1950, le complexe comprend deux ensembles de bâtiments occupant la rue Panet et l'avenue Lalonde. Ils sont reliés par une passerelle qui est aujourd'hui une composante remarquable du patrimoine industriel montréalais.



Usine Alphonse Raymond, rue Panet, vers 1936.
Collection du Centre canadien d'architecture



Usine C, 2009.
Écomusée du fier monde

Une conserverie et une ferme hors de la ville

L'expansion de l'entreprise ne se réalise pas uniquement sur le site de la rue Panet. En 1927, Alphonse Raymond s'établit à Montréal-Sud, qui sera annexé à Longueuil, où il installe une conserverie destinée à la mise en boîte des légumes. En 1965, elle a quadruplé sa superficie et la production est alors entièrement automatisée. C'est l'un des établissements les plus modernes au Canada. Alphonse Raymond s'installe aussi au nord de Montréal pendant quelques années. En 1928, il fait l'acquisition d'une terre d'environ huit arpents située à Sainte-Rose sur l'île Jésus, devenue ville de Laval en 1965. Ce site devient une ferme expérimentale. Il souhaite ainsi améliorer les méthodes de culture afin de les diffuser auprès des producteurs. Les fruits et les légumes récoltés sont expédiés rue Panet.

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!

Un programme d'activités

Montréal, le mercredi 28 octobre 2015.- Dans le cadre de l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, l'Écomusée du fier monde organise différentes activités. Participez à un circuit urbain sur le complexe industriel Raymond ou à une visite commentée de l'exposition. De plus, assistez à des conférences ayant pour objet la modélisation 4D du complexe industriel ainsi que les produits et marques Raymond. Toutes les activités sont gratuites.

Mercredi 4 novembre 2015, 19 h

Conférence : *La modélisation 4D du complexe industriel Alphonse Raymond*, par Nathalie Charbonneau, professionnelle de recherche, Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal

Dimanche 8 novembre 2015, 14 h

Circuit urbain : *Le complexe industriel Alphonse Raymond : évolution et transformation*, avec Éric Giroux, historien, responsable de la recherche et des collections, Écomusée du fier monde

Samedis 28 novembre 2015 et 6 février 2016, 13 h 30

Visites commentées de l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, avec Éric Giroux, historien, responsable de la recherche et des collections, Écomusée du fier monde

Mercredi 29 janvier 2016, 19 h

Conférence : *Pour tous les goûts et pour toutes les bourses : produits et marques Alphonse Raymond*, par Anna Demay, candidate à la maîtrise en histoire, Université du Québec à Montréal



Logo de l'entreprise, vers 1965.
Archives HEC Montréal,
Fonds Alphonse Raymond

Activités gratuites

Réservation : 514 528-8444 | info@ecomusee.qc.ca

Écomusée du fier monde
2050, rue Amherst (angle Ontario)
Métro Berri-UQAM

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

- 30 -

Renseignements : Marie-Josée Lemaire-Caplette | 514 528-8444 | communications@ecomusee.qc.ca
Source : Écomusée du fier monde

Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!

Une recherche en partenariat

Montréal, le mercredi 28 octobre 2015.- L'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* s'appuie sur une recherche du Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal dirigée par Joanne Burgess, et réalisée en collaboration avec l'Écomusée du fier monde.

Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal

Depuis 2006, le Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal réunit des chercheurs de diverses disciplines, reconnus pour leur expertise en patrimoine et en histoire appliquée, ainsi que des partenaires provenant d'organismes gouvernementaux, d'institutions culturelles et du milieu communautaire et associatif. Il cherche à favoriser les échanges et la mise en œuvre de projets d'histoire appliquée. La collaboration au sein de l'équipe s'exprime par des réalisations communes autour du thème Villes : espaces, cultures et sociétés et de ses principaux axes de recherche. La programmation de recherche embrasse un ensemble diversifié de projets subventionnés et d'activités scientifiques, de nature fondamentale ou appliquée. Ces projets alimentent des expositions, des publications, des sites Web, des outils de vulgarisation et d'évaluation, la constitution de dossiers de recherche ainsi que le développement et l'expérimentation de contenus et d'applications numériques.

Montréal, plaque tournante des échanges

Ce partenariat réunit des chercheurs universitaires et des partenaires des milieux de la culture et du patrimoine. L'équipe envisage Montréal, métropole québécoise d'aujourd'hui et canadienne d'hier, dans son rôle exceptionnel de plaque tournante des échanges – des biens, des personnes et des savoirs – et, par conséquent, de creuset culturel, social et économique. Il s'agit de comprendre les facteurs qui façonnent Montréal et les relations qu'elle tisse avec le monde, ainsi que les conséquences de ce statut métropolitain sur la ville elle-même, tant dans sa matérialité que sa vie sociale. Notre programme de recherche compte deux volets complémentaires : l'avancement des connaissances par la recherche fondamentale et appliquée ; la mise en œuvre d'un ensemble diversifié d'activités, notamment au moyen des médias numériques, visant le transfert et la diffusion des résultats de recherche auprès des décideurs et de divers publics.

Renseignements : lhpm.uqam.ca



Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

- 30 -