

Seconde partie : La période Puvilland, 1945-1960

Vers 1945 La Sapinière amorce un virage. Nous avons parlé plus tôt du mariage de Jean-Louis Dufresne avec Bobby (ou Bobie, on trouve les deux façons d'écrire le prénoms), nous avons parlé de l'implication de cette épouse dans la gestion et la décoration de l'hôtel, les premiers voyages en Europe du couple, son implication de plus en plus grande dans le monde de la gastronomie canadienne... La Sapinière devient l'icône d'une hôtellerie modèle, d'un lieu d'enseignement de qualité, d'une nouvelle gastronomie canadienne-française qui participera d'une façon moins évidente que d'autres à la Révolution tranquille. Elle deviendra le « sanctuaire incontesté de la gastronomie » selon Henri-Paul Garceau ¹. Tout cela dans un décor Pays-d'en-haut francophone.



Skieuses et skieurs devant la Sapinière, fin des années 1930, BanQ



La sapinière vers 1945. Carte postale BanQ

Nous ignorons à quel moment Jean-Louis rencontre la famille Puvilland; la fin des années 1940 est une époque de grande mouvance dans le domaine de l'hôtellerie au Québec : notons la création de l'Association des hôteliers de la province de Québec et affiliation avec l'Association des hôteliers

¹ Henri-paul Garceau, Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940, les Éditions du méridien et les Publications du Québec, Montréal, 1990 pages 111-112-113

de campagne qui deviennent l'Association professionnelle des hôteliers comptant 725 membres en 1948; notons l'arrivée dans le monde de l'hôtellerie de Gérard Delage, un jeune avocat, qui deviendra la pierre angulaire du développement de la gastronomie québécoise; notons la fin de la prohibition et l'établissement de nouvelles règles en matière de consommation d'alcool; notons également la création en 1953 de l'Amicale des chefs de cuisine et pâtisseries du Québec; notons finalement la création des premiers salons culinaires sous l'égide du Gouvernement provincial à partir de 1938...².

En 1945, Jean-Louis Dufresne engage Roger Puvilland comme chef de La Sapinière; mais Roger Puvilland n'arrive pas seul. Il arrive avec sa famille, avec un père qui est un chef reconnu, Émile Puvilland, et avec un frère très connu également, Marcel Puvilland, déjà fort investi dans le développement gastronomique au Gouvernement du Québec. Quelques mots d'abord sur ces personnages.

La famille Puvilland

Jean-Louis et Bobby Dufresne engagent Roger Puvilland comme chef à La Sapinière en 1945; nous ignorons par l'entremise de qui ou de quel événement ils furent mis en relation. Jean-Louis est déjà membre du *Laurentian Resorts Association* depuis 1938 et c'est probablement à travers cette association ou par ses contacts avec Gérard Delage. Peut-être éclaircira-t-on cela un jour. La première référence à Roger Puvilland chef de La sapinière que nous avons trouvée date de son entrée en fonction en 1945.

Nous observons sur la photo suivante prise à La Sapinière en 1947 les 3 membres distingués de la famille Puvilland.



1947 (novembre); photo de Jacques Desjardins prise à La Sapinière; les membres de la famille Puvilland se retrouvent devant une pièce montée. Il s'agit de Marcel (à gauche), Emile, le père, et Roger (le chef de La Sapinière), Ministère du Commerce et de l'Industrie. BanQ, cote : E6,S7,SS1,D43435-43446

² Henri-paul Garceau, Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980, XYZ Éditeurs, Montréal, 1995

Comme Émile et Marcel Puvilland ont reçu plusieurs hommages pendant leur vie, nous vous offrons ici deux extraits qui nous parlent de leur carrière.

Ce premier texte portant sur Émile Puvilland est paru dans la revue *Popular Technique-Technique Populaire* en 1956 ³.

M. ÉMILE PUVILLAND REÇOIT LA MÉDAILLE DU MÉRITE ESCOFFIER

"MONSIEUR Emile Puvilland, chef de la section de cuisine professionnelle de l'École des Métiers Commerciaux, reçoit la médaille du mérite Escoffier, de l'Association culinaire française de Londres. En appréciation de sa brillante carrière professionnelle et de son apport précieux dans l'enseignement de l'art culinaire, de même qu'à titre de chef d'une lignée qui perpétue le culte des grandes traditions de la cuisine française au Canada."

Voi!à en quels termes a été salué M. Emile Puvilland, en l'hôtel Queen's de Montréal, le 26 juin dernier, à l'occasion de la remise des trophées aux gagnants du Salon culinaire annuel de la province de Québec. Cette médaille fort recherchée lui a été remise "en appréciation de sa brillante carrière professionnelle". Parce que le récipiendaire se montre toujours discret sur ses antécédents bien que chacun ait une haute opinion de son savoir-faire, nous avons pensé que les lecteurs de Technique pour tous aimeraient connaître les principales étapes de ses succès. Nous vous les présentons ci-après.

Figure très connue dans les cercles culinaires de Montréal, Émile Puvilland fit ses débuts dans l'art de Vatel en 1901. Après un apprentissage sérieux (comme on en faisait dans ce temps-là), il entre au Café de Paris, avenue de l'Opéra, sous les ordres du grand chef Moutier, puis au pavillon d'Armenonville. C'est dans ces deux places, universellement réputées comme centres gastronomiques, qu'il a eu l'honneur de servir Alphonse XIII, roi d'Espagne, le grand-duc de Russie et le président de la République d'alors: Emile Loubet. Pour acquérir plus d'expérience, Emile Puvilland quitte la terre de France, en 1905, pour aller en Angleterre où il fit un séjour dans les hôtels de Londres. Il travaille au Savoy, au Russell, au Langham. au Criterium, au New Gaiety, enfin pour le compte de la Cie Venant Benoit, et a ainsi l'occasion de servir sa Majesté le Roi Edouard VII à Good-Wood, au pavillon royal d'Aldershot à Cardiff, où Sa Majesté était l'invité du marquis de But. Puis il servit Son Altesse Royale, le prince de Galles (futur George V) à Douvres et à Windsor.

Enfin en 1909, M. Puvilland quitte Londres pour l'hôtel Majestic, à Hanogate (Yorkshire), où il fit la saison comme garde-manger. Rentré en France, il eut l'honneur de servir les princes de l'église lors des funérailles de Monseigneur Dadole, évêque de Dijon.

En 1911, Emile Puvilland arrive à Montréal comme sous-chef à l'hôtel Queen's. La guerre de 1914 le rappelle en France, au 13e régiment d'infanterie. Blessé devant Verdun, il revient après la guerre comme chef au University Club de Montréal, où il a charge du diner d'adieu du duc de Devonshire, puis s'occupe de la réception du prince de Galles. Il fait l'ouverture de l'hôtel Mont- Royal en qualité de chef garde-manger: il

³ *Popular technique - Technique pour tous*, 1955-1962, septembre 1956, page 43. Collection BanQ

est chef au club de Laval-sur-le- Lac, au Forest and Stream Club et au Montreal Hunt Club. Il a encore l'honneur de servir le prince de Galles, le roi du Siam.

Plus tard, il devient chef des cuisines de l'hôpital Notre-Dame de Montréal, institution où se donnait le "modique" chiffre d'au-delà de 4,000 repas par jour, sans compter la nourriture servie aux 750 employés. En 1947, il prend charge de la section de cuisine professionnelle de l'École des Métiers Commerciaux, à titre de chef de section. Il est délégué à Berne, à titre de membre du jury à l'exposition internationale, en 1954; on lui décerne la médaille d'or de membre du Jury de Berne.

Le club gastronomique Prosper-Montagné de Paris lui décerne le diplôme de maitre-traiteur en 1954. Il est aussi créé Chevalier de l'Ordre de St-Fortunat par le club gastronomique de Paris, et, tout récemment, il est décoré de la médaille du mérite Escoffier de l'Association culinaire française de Londres.

Émile mourra dans son bureau à l'École des métiers commerciaux en 1961. Il s'était marié au Québec en 1912 avec Angelina Pagé, de qui il a eu deux fils Roger (1913-2005) et Marcel (1914-2003).

Un second texte hommage nous présente ici Marcel Puvilland, le second fils d'Émile, en 1955:

***PROMOTION À M. MARCEL PUVILLAND
IL DEVIENT DIRECTEUR DU SERVICE DE L'HÔTELLERIE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.***

Les principales personnalités du monde de l'hôtellerie et de la restauration se sont récemment réunies au Salon Espagnol de l'hôtel Queen's pour rendre un témoignage d'estime et d'amitié à M. Marcel Puvilland, à l'occasion de sa nomination comme directeur du service d'hôtellerie de la province de Québec. Au cours de la manifestation, qui groupait quelque 200 personnes, Me Gérard Delage, administrateur de l'Association des hôteliers, s'est fait l'interprète de tous les amis et collaborateurs de M Puvilland, pour lui offrir des vœux unanimes de succès dans l'accomplissement de ses nouvelles fonctions.

Si l'on jette un regard rétrospectif à la carrière de M. Puvilland au service de la profession hôtelière de la province de Québec, cet honneur qui comporte de lourdes responsabilités, ne pouvait être décerné plus judicieusement.

En effet, qui pourrait compter les établissements qui, depuis quelque douze ans, n'ont pas eu recours à ses conseils et services, soit pour aménager un nouvel équipement de cuisine ou rénover en partie un département aussi vital.

À 41 ans, Marcel Puvilland atteint le poste le plus important que puisse mériter un artisan qui désire se tailler une carrière dans le domaine de l'art culinaire.

Belle carrière

Inspiré par son père, M. Émile Puvilland, directeur actuel de l'École centrale d'art culinaire à Montréal (lequel possède une réputation internationale, surtout dans les hôtels de Londres et de Paris), Marcel Puvilland entreprit très jeune ses études en art culinaire. Il a suivi les cours des écoles hôtelières de Paris et de Lausanne (Suisse). Il a été un actif correspondant du Lewis Hotel Training School de Washington.

Entre temps, il s'inscrivait au Wines Institute de l'université de Californie, pour étudier l'art vinicole et le service des vins. Toutes ces études lui ont permis de rassembler un volumineux bagage de connaissances qu'il sait mettre à profit dans les hautes fonctions qu'il détient actuellement.

Bien entendu sa carrière, comme toutes les carrières, a débuté par un long apprentissage et de très longs stages dans tous les services de cuisine des grands hôtels de Montréal et clubs les plus sélects (Montreal Hunt Club, le Royal Montreal Golf Club de Dorval, le Manoir Richelieu à la Malbaie et le fameux Manoir Belmont aux Bermudes.

Pendant 6 ans de 1936 à 1943, Marcel Puvilland occupa les fonctions de "Chef Steward" avec charges du personnel à l'United Services Club de Montréal. En 1943, le gouvernement provincial a entendu parler de ses hautes qualités et le nomme conseiller technique en art culinaire. L'année suivante, il fut définitivement engagé au ministère de l'Industrie et du Commerce, à titre d'aviséur en art culinaire et préparateur des cours d'hôtellerie. Vers la fin de deuxième guerre, M. Puvilland fonda de toutes pièces l'important département de l'éducation hôtelière qu'il dirige encore aujourd'hui avec tout le succès que l'on sait.

Bien avant qu'il consacre son expérience au service du ministère de l'Industrie et du Commerce, M. Puvilland avait manifesté un talent prononcé pour l'organisation.

Organisateur

Dès 1938, il organisait les salons culinaires en étroite collaboration, avec le gouvernement, l'Association des fournisseurs et l'Association des hôteliers. Jusqu'en 1940, nous l'avons vu chaque année parmi les organisateurs de ces salons. De 1949 à 1955, il fut la cheville ouvrière et le collaborateur immédiat de M. Louis Coderre, dans l'organisation de ces six salons culinaires, qui d'année en année, ont remporté des succès grandissants. En reconnaissance d'un tel dévouement à la cause de l'hôtellerie et de l'art culinaire, toutes les associations hôtelières qui composent le Conseil de l'hôtellerie et de la restauration lui ont décerné une plaque de bronze.

Membre de la Chambre de commerce de Montréal, de la Société philanthropique des cuisiniers de New-York, des Amis d'Escoffier, (chapitre de New-York et du Québec), du club gastronomique Prosper Montagné, Chevalier de Saint-Fortunat, membre de l'Association des Stewards caterers, de la société des chefs cuisiniers du Québec, fondateur de l'École d'hôtellerie des vétérans à S.-Paul l'Ermite, professeur d'art culinaire à l'école pédagogique, Marcel Puvilland peut, avec un légitime orgueil, se réjouir d'avoir opté pour la profession culinaire. Les hôteliers, les restaurateurs et tous ceux qui sont engagés dans l'industrie hôtelière se réjouissent de cette marque d'appréciation de la part de l'honorable Paul Beaulieu, et souhaitent à Marcel Puvilland plein succès pour l'avenir.

Malgré ses tarifs avantageux avec la famille Puvilland, La Sapinière entre dans le grand monde de la gastronomie. Roger Puvilland officiera comme chef à La Sapinière de 1945 à 1958; il sera alors recruté par le gouvernement du Québec pour travailler comme professeur puis comme directeur à l'École des métiers commerciaux, rue St-Denis à Montréal puis à Laval. Cette école est l'ancêtre direct de l'ITHQ fondée en 1968.

La carrière de Roger Puvilland est moins connue que l'histoire de son père et son frère. Il est né à Montréal en 1913 et commence son apprentissage de l'hôtellerie en 1928 à l'Hôtel Mont-Royal puis par la suite à l'Hôtel Windsor. Puis il est chef de nuit au réputé restaurant Chez Ernest, puis à

l'Hôtel Queens, au Club Mount Stephen, au Club de Réforme, puis finalement à l'édifice du Beaver Hall pour la compagnie de téléphone Bell.

En 1945 il prend la route du nord et de La Sapinière. De 1945 à 1958 il créera des plats nombreux et nouveaux, dont plusieurs mettant en valeur des gibiers et des poissons nombreux dans les Laurentides. Nous vous présentons plus bas deux de ses recettes qui ont fait les journaux nationaux, sa bouillabaisse et son rôti de bison. Roger Puvilland donnera plusieurs cours à La Sapinière pour le ministère de l'industrie et du commerce du Québec; il donnera également plusieurs cours ailleurs en province.

Roger Puvilland gagnera plusieurs prix et trophées culinaires pendant ses années à La Sapinière, dont, en 1951, un voyage à New-York. En 1958, il sera remplacée par Émile « Papa » Zeller, nouveau chef de La Sapinière, déjà âgé et qui prendra rapidement sa retraite après une courte période de deux ans à Val-David.

Sa bonne "bouillabaisse" du Québec

Ca sent le sapinage dans les Laurentides, mais dans les cuisines de "La Sapinière" de la famille Dufresne, de Val-David, le maître de l'arôme est le chef Roger Puvilland, responsable depuis douze ans des pêchés de gourmandise des pensionnaires et des touristes de passage.

Roger est né à Montréal et est le fils du directeur de la section d'art culinaire et de pâtisserie de l'École des Métiers Commerciaux, M. Emile Puvilland.

"Je fis mes études oratoires au Plateau, nous dit Roger, mais me trouvant entouré de chefs cuisiniers dans ma famille, j'ai décidé de commencer mon apprentissage en hôtellerie, en 1928, avec M. Thomas, à l'hôtel Mont-Royal et par la suite à l'hôtel Windsor, pour accepter après les responsabilités de chef de nuit chez Ernest puis à l'hôtel Queen, au Club Mount Stephen, au Club de Réforme comme chef et steward, puis à l'édifice du Beaver Hall pour la Cie de Téléphone Bell, d'où, il y a 12 ans, je pris la route du nord, vers "La Sapinière" comme chef responsable, en charge de tout."

Roger Puvilland a donné à "La Sapinière" douze cours de cuisine pour le ministère de l'Industrie et du Commerce.

Il se plaît beaucoup dans le nord et, entre deux présentations de mets bien canadiens, il s'exerce à des créations dont la plus "spectaculaire" est "La Bouillabaisse du Québec" dont il nous a confié la recette.

PREPARATION

Faire revenir à l'huile à blanc un petit oignon, un poireau (pas trop gros) émincé. Ajouter une demi-gousse d'ail écrasée, un souçon de safran, une demi-feuille de laurier, un souçon de sarriette, une demi-boîte de tomates de 28 onces.

Ajouter une livre et demie de poissons à chair ferme: pétoncles, crevettes, doré ou perche de mer. Une livre et demie en tout d'une ou de plusieurs espèces.

Assaisonner de sel et poivre.

Mouiller d'eau pour recouvrir les poissons et faire bouillir rapidement de 7 à 8 minutes.

Ajouter une livre et demie de poissons à chair tendre: maquereau, saumon ou sole, coupés en tronçons.

Temps de cuisson: 15 minutes.

Servir dans un plat creux saupoudré de persil haché avec tranches de pain français dorées à l'huile.

Facultatif: on peut ajouter du homard coupé en tronçon ou des huîtres en saison.



ROGER PUVILLAND, chef des cuisines de "La Sapinière", dont l'un des chefs-d'œuvre est la "Bouillabaisse du Québec".

Sauce dorée pour servir avec le chou-fleur

- 3 jaunes d'oeufs
- 1/4 de tasse de sel
- 2 c. à table de vinaigre
- 1/2 tasse de crème claire
- 1/4 de tasse de beurre

Mettre les jaunes d'oeufs dans la partie supérieure d'un bain-marie. Battre légèrement et mélanger avec la crème et le sel. Brasser au-dessus de l'eau chaude jusqu'à léger épaississement de la sauce. Battre dans le beurre, par petite quantité à la fois et ajouter au vinaigre. 6 services.

Variations: Réduire le vinaigre à 1 c. à table et ajouter 1 c. à table de moutarde préparée.

Omettre le vinaigre et battre le mélange dans 3 c. à table de raifort. Après épaississement de la sauce, ajouter 1/4 de tasse de persil finement émincé ou 1/4 de tasse d'olives farcies tranchées. Pour une sauce de luxe, ajouter des amandes rôties coupées en filets.

Sauce barbecue

- 2 c. à table d'huile à cuisson
- 1 petite gousse d'ail émincé
- 1/2 tasse de catsup aux tomates
- 1/4 de tasse de sauce Worcestershire
- 1/2 c. à table de poivre
- 1/2 de tasse d'oignon émincé
- 1/2 tasse de miel, coulé
- 1/2 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1/2 c. à table de moutarde en poudre
- 1/2 c. à table d'oregano
- 1/2 de c. à table de thym

Mettre l'huile dans une petite casserole, ajouter l'oignon et l'ail, en brassant fréquemment sur un feu modéré jusqu'à ce que l'oignon soit tendre mais non brun, environ 3 minutes. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger. Faire venir au point d'ébullition en brassant constamment. Baisser le feu et faire mijoter 5 minutes. Garder dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Environ 1 1/2 tasse.

Pommes de terre soufflées au fromage

- 10 tasses de pommes de terre en purée
- 2 c. à table de sel
- 1 tasse de crème sure, paprika
- 4 c. à table de beurre
- 1/2 c. à table de poivre
- 1/2 de tasse de lait chaud
- 1 tasse de fromage râpé

Piler les pommes de terre et les battre avec le beurre, le lait, les assaisonnements, sauf le paprika. Mettre le mélange dans de petits plats individuels en verre, puis couvrir de crème et saupoudrer de fromage et de paprika. Mettre dans un four très chaud (500 d. F.), 5 à 6 minutes, jusqu'à léger brunissement. 12 services.

Blanc-manger à l'orange

- 5 c. à table de sucre granulé
- 15 c. à table de vanille
- 4 c. à table de féculé de maïs
- 1/2 de c. à table de sel
- 2 c. à table d'écorce d'orange râpée
- 2 tasses de lait chaud

Combiner le sucre avec la féculé de maïs et le sel. Brasser dans le lait chaud et faire cuire au bain-marie jusqu'à épaississement du mélange et que ce soit bien velouté. Couvrir et cuire, en brassant occasionnellement. Enlever du feu; ajouter la vanille, le jus d'orange et l'écorce râpée; bien amalgamer et refroidir partiellement. Mettre dans un moule et faire prendre jusqu'à fermeté. Servir alors arrosé de crème fouettée et garni de petits dés d'orange.

Sauce barbecue pour servir avec le poulet

- 1 c. à table de sel
- 1 c. à table de paprika
- 1/2 gousse d'ail, ou 1/4 de c. à table de sel d'ail
- 1/2 tasse d'eau
- 1 c. à table de sauce Worcestershire
- 1/4 de c. à table de poivre
- 1 c. à table de sucre
- 1 tasse de catsup
- 1 oignon moyen, finement haché
- 1/2 de tasse de jus de citron, ou de vinaigre
- 1/4 de tasse de beurre

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné et faire venir au point d'ébullition. Se servir de cette sauce pour couvrir le poulet avant et pendant la cuisson, et servir le reste avec celui-ci. C'est délicieux.

Gâteau-meringue ou chocolat

- 4 blancs d'oeufs
- 1/4 de c. à table de crème de tartre
- 1/4 de tasse de cacao
- 1/2 de tasse de sucre
- 1/2 c. à table de vanille
- 30 biscuits soda, non salés
- 1 chopine de crème glacée à la vanille

Chauffer le four à 275 d. F. Battre les blancs d'oeufs jusqu'à fermeté, sans être secs. Incorporer le sucre, la crème de tartre et la vanille. Ajouter les miettes de biscuits écrasés et le cacao. Étendre cette meringue sur le fond et les parois d'un moule de 9 pouces de diamètre, laissant une dépression au centre. Cuire à four doux (275 d. F.), environ 1 heure. Refroidir loin des courants d'air. Retirer du moule et remplir de crème glacée. Garnir de fruits frais ou en conserve, parfaitement égouttés. 1 service.

Shortcake à l'ananas

Faire une pâte au gingembre, puis l'étendre à environ 2 pouces d'épaisseur dans une lèchefrite beurrée et cuire de la manière ordinaire. Couper ensuite en carrés, lorsque le tout est bien refroidi. Séparer en deux chaque carré, puis déposer un peu de crème fouettée aromatisée de gingembre moulu et bien sucrée. Remettre les deux parties ensemble, puis recouvrir de crème fouettée et garnir d'une tranche d'ananas en conserve parfaitement égoutté. Couper de grosses cerises marasques en quatre de manière à former un pétales de fleur et déposer au centre de la tranche d'ananas.

Rôties frites au fromage

- 6 tranches de pain, fromage aromatisé d'ail
- 2 oeufs battus
- 6 c. à table de beurre
- 1/2 de tasse d'oignon finement haché

Tremper les tranches de pain légèrement dans les oeufs battus. Étendre généreusement du fromage sur les deux côtés du pain. Faire fondre le beurre environ 5 minutes, ajouter l'oignon et faire frire lentement le pain, environ 5 minutes. Servir immédiatement ces rôties telles quelles ou placer un œuf poché ou brouillé sur chaque rôtie. 6 services.

Echauffaison?



Indispensable dans toute maison

Un célèbre annonceur à la Radio dit comment il traite les succédanés lorsqu'il demande ASPIRIN. Voici ce qu'il

Miville Couture



PRENEZ ASPIRIN POUR UN SOULAGEMENT RAPIDE DES MAUX DE TÊTE ET DES MALAISIES DUS AU RHUME, À LA NÉVRALGIE, À LA GOUTTE ET AU RHUMATISME.



Un succulent rôti... de bison!

(Par Arthur Prévost)

RECETTE:

Roger Puvilland est chef cuisinier depuis de nombreuses années. Après avoir pratiqué cet art dans différentes hôtelleries, le voici qu'il enseigne cette science à l'École des Métiers Commerciaux, section de l'art culinaire, dirigée par son père.

C'est à la fois par atavisme et à la suite de l'étude et de la pratique que les Puvilland sont des maîtres-cuisiniers.

Né à Montréal, il est le fils de M. Emile Puvilland, directeur de la section d'art culinaire aux Métiers Commerciaux. Ses études terminées à l'École primaire supérieure du Plateau, il opta pour les cuisines et commença son apprentissage, en 1928, avec M. Thomas, à l'hôtel Mont-Royal, puis au Windsor.

Quelques années de travail ardu dans tous les secteurs des cuisines de ces deux établissements importants et Roger est connu dans les centres du "bien manger".

Il entre au Restaurant "Chez Ernest" à titre de chef de nuit. C'est donc lui qui assume toute la responsabilité des cuisines, à un moment où la clientèle n'est pas moins nombreuse que le jour. Par la suite on le retrouve à l'Hôtel Queen's, au club Mount Stouhen, puis au Club de Réforme comme chef et "steward".

Roger a aussi l'entière responsabilité des cuisines, à l'Edifice Beaver Hall, de la Cie de Téléphone Bell, avant de prendre la route du nord, des Laurentides, où il demeure quatorze ans.

A La Sapinière, de Val-David, il décroche un grand nombre de trophées culinaires et s'initie à des plats nouveaux qu'il invente de toute pièce.

Il s'est aussi spécialisé dans la préparation des gibiers et poissons canadiens, notamment de ceux qui sont nombreux dans les Laurentides.

Tout en travaillant, tout en dirigeant, tout en expérimentant, il donne des cours pour le Ministère de l'Industrie et du Commerce.

Si un jour il nous a confié les secrets de sa "bouillabaisse du Québec", voici qu'aujourd'hui, il nous parle du rôti de bison.

Petits gâteaux en tasse "Grand-maman"

1 1/4 tasse de farine tamisée
1/2 c. à thé de sel
1 1/4 tasse de sucre brun
3/4 de tasse de lait
1/4 de tasse de noix hachées
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 de tasse de shortening
1 oeuf
1 c. à thé de vanille

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Mettre le shortening en crème avec le sucre jusqu'à ce que ce soit veloute et très léger. Ajouter l'oeuf et bien battre. Ajouter le mélange de farine au mélange crémeux, alternant avec le lait et la vanille. Brasser dans les noix. Jeter par cuillerée dans de petits moules de papier déposés dans des moules à muffins et faire cuire dans un four modéré, (350 d. F.), environ 20 minutes. Faire refroidir et recouvrir d'un glacage au citron ou autre de votre choix. Cette recette vous donnera 16 petits succulents gâteaux.

Après avoir bien essuyé le bison avec une serviette sèche, le placer sur une plaque (têche-frite) dans un four très chaud: environ 400 à 425 degrés.

"Cela, afin de saisir la viande, dit le chef Roger Puvilland, pour qu'il se forme comme une croûte qui scelle les pores de la viande afin que le jus ne puisse pas sortir, qu'il reste dans le bison."

Quand le bison est ainsi recouvert d'une croûte, le saler et le poivrer.

Ici le chef nous signale qu'il ne faut jamais saler une viande avant la cuisson, car cela a la mauvaise propriété de durcir la viande.

Diminuer la température du four jusqu'à 300 degrés, placer au four et utiliser la cheffrite pour une durée d'environ 30 à 35 minutes, selon que l'on désire un rôti saignant ou médium.

Quand le rôti est à point, le sortir du four et utiliser le "fond", c'est-à-dire ce qui est dans la plaque, pour faire une sauce. Délayer ce "fond" avec très peu d'eau (ne pas le noyer) tiède.

Quand la viande repose ainsi 10 ou 15 minutes, elle est plus tendre.

Finir l'assaisonnement au sel et au poivre, au goût, et le tout est terminé. "Vous avez là un rôti nature".

Vous pouvez procéder ainsi pour un rôti de bœuf.

Si votre pièce de viande est un "longe" il faut la laisser au four de 30 à 35 minutes, comme nous venons de le voir.

Si c'est une pièce nommée "rump" ou "steak piece", il faut compter au moins une heure au four; s'il s'agit de côte de bœuf ou de bison, il faut mettre de 2 à 3 heures au four selon la grosseur du morceau et le degré de cuisson que l'on désire.

Le chef suggère de servir cette pièce de viande avec un Bourgogne rouge chambre, un Chambertin ou Hospice de Beaune.



Le chef et professeur Roger Puvilland montre ici une longe de bison dont il fera un succulent rôti. (Photo Marce)

Shortbread aux pêches

20 biscuits shortbread grossièrement émiettés (environ 2 tasses de miettes)
1 tasse de crème épaisse
2 c. à thé de sucre
2 tasses de pêches en conserve hachées et sucrées au goût
1 c. à thé de vanille
1/4 de tasse de noix pacanes hachées

Saupoudrer 1 tasse de shortbread émietté dans le fond d'un plat à cuisson en verre de forme rectangulaire (environ 6 1/2 x 11 pouces). Fouetter la crème bien ferme; brasser avec le sucre et la vanille; jeter dans le mélange de pêches et de noix; répandre par-dessus le shortbread. Surmonter avec le reste des miettes de biscuits. Couvrir de papier ciré et mettre dans le réfrigérateur toute la nuit.

Au moment de servir, décorer de fins quartiers de pêches parfaitement égouttées et de petites "rosètes" de crème fouettée ou de cerises marasques parfaitement égouttées et coupées en pétales.

Voici une omelette appétissante
—et si facile à préparer!



Le chef Puvilland dans l'ancienne salle à manger de La sapinière, devant une de ses pièces montées, années 1950, BanQ

LES PROMOTEURS DU RENOUVEAU DE LA CUISINE CANADIENNE



Dans un travail traitant de l'hôtellerie et de l'artisanat, M. Henri Gonthier, secrétaire de l'Association des Brasseries du Québec, énumérait les richesses promises par l'industrie du tourisme et soulignait particulièrement l'importance de restaurer l'attrait de la bonne cuisine canadienne. C'est toujours avec cet idéal en vue que l'Association des Brasseries du Québec a collaboré au succès des récents Salons d'Art Culinaire 1950 et 1951 en offrant, encore cette année, de superbes prix aux plus méritants parmi les cuisiniers et pâtisseries qui y ont participé. Réalisé avec la coopération de la Mutuelle des Cuisiniers et Pâtisseries, et celle de la Section d'Art Culinaire de l'École Centrale d'Art et Métiers, sous les auspices du Ministère du Commerce et de l'Industrie, ce salon démontra d'une façon pratique ce que M. Gonthier proposait dans une série de causeries à travers la province, il y a déjà quelques années: "Attirer

le touriste chez nous en nous attachant à faire valoir les plats de la véritable cuisine canadienne, tout en s'ingéniant à en créer de nouveaux. Ce serait là un des plus sûrs moyens, non seulement d'attirer, mais aussi de retenir le visiteur étranger."

Photo du haut de gauche à droite nous voyons M. C. H. Hanson, président de l'Association des Brasseries du Québec, M. Gérard Delage, administrateur de l'Association des Hôteliers, le lt-col. Jean Gabard, consul de France à Montréal, M. John McVey, président de l'Association des Fournisseurs, M. Marcel Puvilland, réalisateur du Salon et directeur du Service de l'Éducation Hôtelière de la Province; M. Albert Frossard, membre du jury de Salon; M. Louis Coderre, sous-ministre au Ministère de l'Industrie et du Commerce; M. F. Levesque, président de l'Association des Hôteliers Métropolitains; M. Lucien Barraud, chef à l'Hôtel Mont-Royal et M. R.-H. Nash, gérant général de cet hôtel.

Photo, à gauche, pièce du Grand Prix décroché par le chef Roger Puvilland, de la Sapinière de Val David. Photo du centre, fac-similé de la plaque d'argent méritée par les lauréats du Salon d'Art Culinaire 1951.

(Photo Armour Landry)

Image du journal Le Guide (publié à Ste-Marie de Beauce le 8 mars 1951) montrant la pièce montée ayant procuré à Roger Puvilland, en 1951 le premier prix et un voyage à New-York. BanQ.

L'arrivée de Henri Pelletier en 1946

Dans la foulée des cours en hôtellerie qui se développent à La Sapinière, l'année suivant l'arrivée du chef Puvilland, Jean-Louis Dufresne engage Henri Pelletier. Louis-Philippe Pelletier, pianiste de renom habitant toujours Val-David, et fils d'Henri a témoigné de cette période; il est arrivé du bas du fleuve avec son père et sa mère en 1946; il avait 15 mois. Son père a œuvré pendant 32 ans à La Sapinière. Son père avait trouvé ce travail à La Sapinière à distance grâce à un voyageur de commerce qu'il connaissait et qui avait entendu parler du poste ouvert par J.L. Dufresne. Celui qui a conseillé à Jean-Louis Dufresne d'engager son père était un agronome du gouvernement québécois qui faisait la tournée d'inspection des établissements et qui connaissait bien Jean-Louis Dufresne. À son souvenir, cet agronome était l'époux d'une des sœurs de son père.

Henri Pelletier a 36 ans lorsqu'il arrive à Val-David. Il travaille à la fois à l'accueil et à la rédaction de la correspondance en anglais et en français (confirmation des réservations, recouvrement de sommes dues, etc.) ; il s'occupe de la comptabilité en général. Henri Pelletier était particulièrement consciencieux, reconnu pour sa serviabilité, sa politesse et sa courtoisie avec la clientèle, son accueil ; il était d'une probité exemplaire, très assidu au travail (un travail finalement passablement peu payé et qui demandait d'innombrables heures supplémentaires non rémunérées).

Henri Pelletier a fait une formation en comptabilité hôtelière à l'Université Cornell aux USA. Il a ensuite donné des cours dans le cadre de cours d'hôtellerie qui se donnaient à l'hôtel La Sapinière. Henri Pelletier était une sorte de gérant avant l'heure.



La réception de La Sapinière en 1952; on y reconnaît Jean-Louis Dufresne, Henri Pelletier et le nouveau « cash register ». Collection famille Pelletier

L'ASSOCIATION DES HÔTELIERS

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

SUITE 102 - 102A - HÔTEL QUEEN'S, MONTRÉAL - TÉL. UN. 8-2891 - 2892

ce 30 avril 1969.

M. Henri Pelletier
Hôtel La Sapinière
Val David
Cté Terrebonne, P.Q.

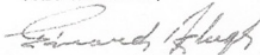
Cher monsieur Pelletier,

Je suis très heureux d'apprendre par le photostat d'une lettre de l'Université Cornell que vous êtes inscrit à cette institution pour un cours de trois semaines commençant le 14 juillet prochain.

Il m'est fort agréable de vous faire parvenir notre chèque de \$500 qui est le montant de la bourse offerte par l'Association des Fournisseurs d'Hôtels et Restaurants Inc., à celui qui s'est classé le premier dans le concours de la meilleure solution au problème soumis à l'issue de la clinique "Le Contrôle par les chiffres", clinique organisée par le Ministère du Tourisme, en collaboration avec la Maison Seagram et l'Association des Hôteliers de la Province de Québec.

Je vous félicite de nouveau de votre succès et vous souhaite un excellent séjour à Cornell.

Votre tout dévoué,



Gérard Delage, c.r.
Directeur administratif.



Photo d'un groupe d'employés de La Sapinière, début des années 1950 (collection Maryse Dufresne)

Parfois la recherche historique nous réserve de belles surprises; nous avons récemment découvert cette superbe photographie d'un groupe d'employés de La Sapinière au début des années 50. Jusqu'ici nous n'avons identifié qu'une vingtaine de ces personnes ayant pour la plupart habité Val-David: certaines ont probablement fait partie de vos familles. N'hésitez pas à nous contacter pour nous proposer des noms pour compléter notre liste et nous raconter vos souvenirs de La Sapinière. Paul Carle, président du Comité local du patrimoine de la Municipalité de Val-David; 819 322 3294

carle.paul2@sympatico.ca

Nous aimerions donc que vous nous aidiez à reconnaître ces employés de La Sapinière à partir des numéros (de 1 à 33) indiqués sur l'image.

- | | | | | | |
|----------------------|-------|-------------------------|-------|--------------------------|-------|
| 1. | _____ | 11. ROLAND CADIEUX | _____ | 22. | _____ |
| 2. | _____ | 12. JEAN-LOUIS DUFRESNE | _____ | 23. LAURIER LACHAÎNE | _____ |
| 3. JEANETTE LACHAÎNE | _____ | 13. HENRI PELLETIER | _____ | 24. FLORENT ST-LOUIS (?) | _____ |
| 4. PAULINE JOLICOEUR | _____ | 14. SYLVA NOËL | _____ | 25. JEAN-LOUIS LACHAÎNE | _____ |
| 5. | _____ | 15. ROGER PUVILLAND | _____ | 26. RENÉ LÉGARÉ | _____ |
| 6. NOËLLA LACHAÎNE | _____ | 16. ERNEST BEAUVAIS | _____ | 27. | _____ |
| 7. RITA BEAULIEU | _____ | 17. | _____ | 28. ARTHUR DUFRESNE | _____ |
| 8. HÉLÈNE JOLICOEUR | _____ | 18. LUCIEN LAROSE | _____ | 29. JOËL BEAULNE | _____ |
| 9. | _____ | 19. ROMUALD LAVERDURE | _____ | 30. | _____ |
| 10. | _____ | 20. | _____ | 31. | _____ |
| | _____ | 21. | _____ | 32. | _____ |
| | _____ | | _____ | | _____ |

33.

La Sapinière, centre d'excellence en hôtellerie, en gastronomie, et en pédagogie : les cours de perfectionnement en hôtellerie

Les pressions pour améliorer les services d'accueil dans les auberges et hôtels québécois se faisaient pressantes au début des années 1940. En 1943, les hôteliers avaient organisé une rencontre avec le ministre de l'Industrie et du Commerce Oscar Drouin et son sous-ministre Louis Coderre à l'hôtel Mont-Royal à Montréal.

Un consensus ressortit alors des discussions : l'urgence du recyclage de la main-d'oeuvre sur place et la mise sur pied d'une école spécialisée pour la formation de la relève afin de ne plus recourir à l'importation. Il faut croire que l'option des cours de perfectionnement eut priorité, puisque durant quelques décennies ils reprirent avec intensité jusqu'à la fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Il fallait valoriser la qualité des services dans l'hôtellerie de province composée, dans une proportion de 80 %, d'entreprises familiales où la femme s'occupait du personnel et de la régie interne tandis que le mari vaquait à l'administration et à l'entretien des immeubles.

Le Service d'hôtellerie

Deux organismes relevant du ministère de l'Industrie et du Commerce, le Service d'hôtellerie et le Service d'éducation hôtelière, dispensaient ces cours. Leur mandat consistait à encourager les entreprises d'hospitalité à exercer l'accueil avec professionnalisme, à éviter des faux pas et des pertes d'argent. Pendant plusieurs décennies, ces cours se tiendront à l'hôtel La Sapinière de Val-David, à l'hôtel Belle-Plage de Baie-Saint-Paul et à l'Auberge du Mont-Albert en Gaspésie, pour s'étendre par la suite ailleurs au Québec (Rivière-du-Loup, Rouyn, Joliette, Saint-Hyacinthe, Granby, Baie-Comeau et Sherbrooke).

Les deux organismes se partageaient la tâche. Le Service d'hôtellerie offrait ses conseils et ses services aux établissements en construction ou en rénovation. Un technicien compétent préparait des plans et devis et corrigeait au besoin ceux déjà en cours.

De son côté, le Service d'éducation hôtelière, avec des techniciennes enseignantes, donnait des conseils sur les méthodes d'administration, sur le contrôle des achats, sur la manière de dresser des inventaires, sur l'élaboration des menus, sur le service des chambres et des bars, sur la propreté et l'hygiène. On parlait également de comptabilité et de la tenue de la réception de l'hôtel. 80% des élèves inscrits étaient des propriétaires d'hôtel et c'est dans leurs établissements que l'on constatait l'amélioration la plus sensible dans la qualité des services et la tenue générale. Chez nous, les cours étaient construits autour d'un séjour de 15 jours à La Sapinière; durant 15 jours les élèves suivaient un cours pratique en pâtisserie, un cours de cuisine du chef Puvilland, des séances d'entretien des chambres, et des cours de couture et de décoration où l'on apprenait la fabrication des draperies, du rembourrage et la fabrication des costumes. À maintes reprises, des ministres rendirent visite aux élèves, question de prouver l'intérêt que le gouvernement attachait à l'amélioration de l'hôtellerie et de la restauration du Québec. Les cours itinérants furent d'abord dirigés par le directeur de l'Éducation hôtelière, Marcel Puvilland jusqu'en 1964.

Des cours en administration

Des séminaires en administration, donnés par des spécialistes et des personnalités du monde des affaires et du marketing sont aussi au programme. Pendant plusieurs années, des propriétaires

d'hôtels réputés, des directeurs de la grande hôtellerie et des intervenants du tourisme s'empresseront de s'inscrire à ces séminaires qui furent donnés à l'hôtel La Sapinière, au Manoir Saint-Castin et à l'Hôtellerie Le Dauphin à Drummondville. L'expérience pilote à l'Estérel avait été concluante : 40 propriétaires de PME et cadres de la grande hôtellerie ont passé des heures à utiliser la méthode des cas et à appliquer la dynamique de groupe.

Souvenirs des premiers cours d'hôtellerie

Bibliothèque et archives nationales du Québec possède une collection de plusieurs centaines de photographies, prises à La Sapinière entre 1945 et 1969. La presque totalité de ces photos ont été prises lors des formations en hôtellerie qui s'y sont tenues. Ces photographies sont l'oeuvre des photographes professionnels du gouvernement à la demande de divers ministères dont principalement le Service d'hôtellerie du ministère de l'Industrie et du Commerce.

Toutes ces photos sont en noir et blanc, de qualité, et sont surtout bien datées. Des centaines, sinon des milliers de personnes ont assisté à ces cours à la Sapinière, ont séjournées à l'hôtel, ont appris divers métiers liés à l'hôtellerie (administration, cuisine, boucherie, couture, desserts, service aux tables, service aux chambres, service au bar...) et sont retournées dans diverses régions du Québec mettre en oeuvre ces apprentissage au profit de l'industrie touristique et gastronomique naissante.



1945 : photo Claude Décarie, groupe d'étudiants du cours d'art culinaire et d'hôtellerie à l'hôtel la Sapinière de Val-David. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D18371-18378



1945 : photo Claude Décarie, les cuisines de l'hôtel la Sapinière de Val-David. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D18371-18378



1945 : photo Claude Décarie, les cuisines de l'hôtel la Sapinière de Val-David. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D18371-18378



1946, janvier : photo Claude Décarie . La Sapinière. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D40013-40025



1946, janvier : photo Claude Décarie, groupe de professeurs devant les machines à coudre. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D40013-40025



1946 (9 janvier); photo Claude Décarie, brigade féminine en cuisine (on remarque le chef Puvilland au centre derrière, Service de l'hôtellerie. Ministère du Commerce & Industrie. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D40845-40853



1946 (9 janvier); photo Claude Décarie, La Sapinière, Service de l'hôtellerie. Ministère du Commerce & Industrie. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D40845-40853



1946 (novembre); Photo Jacques Desjardins; cours de couture, Service de l'hôtellerie. Ministère de l'Industrie et du Commerce. BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D42017-42021



1946; photo Gilbert Fournier; La Sapinière vue du lac, Ministère du tourisme; BanQ, Cote : E6,S7,SS1,D42083-42086



1947 (novembre); photo Jacques Desjardins, banquet de clôture des cours présidé par les invités d'honneur : monsieur Coderre sous-ministre, Paul Beaulieu, ministre de l'Industrie et du Commerce,

le député de l'Union nationale, J.-L. Blanchard ainsi que monsieur Gauvreau, professeur. Ministère du Commerce et de l'Industrie. BanQ, cote : E6,S7,SS1,D43435-43446



1947 (novembre); photo Jacques Desjardins, photo de groupe des étudiants à La sapinière, Ministère du Commerce et de l'Industrie. BanQ, cote : E6,S7,SS1,D43435-43446



1948 (août); photo Jacques Desjardins; la résidence de monsieur Dufresne, gérant de l'auberge La Sapinière à Val-David, Société d'horticulture de Saint-Jovite, Ministère de l'Agriculture. BanQ, cote E6,S7,SS1,P045547



Personnel de la salle à manger fin des années 1940, Collection SHPVD

Travailler à La Sapinière au début des années 1950 ⁴

Mme Jacqueline Monette a travaillé à deux reprises à La Sapinière, au début des années 1950 (51-52) puis de 1971 à 1994 (moment où elle a pris sa retraite).

En 1951-52 elle travaillait dans la salle à manger (service aux tables, entretien de la salle à manger et du matériel pour servir, coutellerie...). Elle était logée et nourrie, travaillait la plupart du temps 6 jours par semaine, était payée 40 \$ par mois. Le personnel de la salle à manger était pas mal de la région de Val-David. Elles étaient peu nombreuses en basse saison (5) et un peu plus nombreuses dans les périodes occupées.. Les femmes de chambre venaient de plus loin et étaient toutes logées et nourries.

Elle se souvient des cours d'hôtellerie qui se tenaient à La Sapinière; elle n'y participait pas, mais se sentait observée par les participants quand elle servait les repas. Des propriétaires d'hôtel d'un peu partout au Québec fréquentaient ces cours. Elle se souvient d'un parent du chef Puvilland (probablement Marcel, son frère) qui étaient là souvent pendant ces cours.

⁴ Informations provenant d'une entrevue téléphonique menée avec Jacqueline Monette-Brault, le vendredi 7 juillet 2019

Début des années 50, le club des alpinistes venait souvent dîner à La Sapinière et restaient tard en après-midi. Madame Dufresne (Bobby) avait elle-même tissé ce qui recouvrait les fenêtres de l'hôtel et les napperons (il n'y avait pas alors de nappes en salle à manger)



Dans la cuisine en 1952; les 3 toqués : Marcel Bourbonnais à gauche, le sous-chef Ernest Beauvais au centre, le chef Roger Puvilland à droite. Collection Jacqueline Monette-Brault



À l'entrée de l'Hôtel, Connie Gillespie, Lucille Gaudreau, Annette St-Louis, Jacqueline Monette et Denyse Ouimet, en 1952. Collection Jacqueline Monette-Brault.



En 1952 encore, dans la salle à manger, Annette St-Louis, Connie Gillespie, Rita Beaulieu, Jacqueline Monette, Jackie Labelle. Collection Jacqueline Monette-Brault.



Jacqueline Monette en face de l'hôtel en 1952. Collection Jacqueline Monette-Brault



Lors d'un cours d'hôtellerie, dans le bar salon, assises par terre, de gauche à droite, Jacqueline Monette, Denyse Ouimet, Huguette Ouimet, Connie Gillespie, et Annette St-Louis. Collection Jacqueline Monette-Brault.

FE
lit
on"
drale,
ttawa.
S
ES
mer
h.m.
19.14
20.55
21.44
22.33
23.28
.....
12.26
l'est



■ COURS D'HOTELLERIE EN GASPESIE — Le ministère de l'Industrie et du Commerce conjointement avec le Service des Parcs et des Réserves du ministère de la Chasse et des Pêcheries vient de tenir à l'auberge du Mont Albert dans le parc de la Gaspésie un cours d'hôtellerie pour le personnel féminin des hôtels de la Gaspésie et du service des Parcs et des Réserves. Sur la première rangée de cette photo figurent les experts des deux ministères concernés chargés d'enseigner les nombreuses spécialités que comportent ces cours d'hôtellerie... De g. à d.: Mlles Camille Bazin et Germaine Drouin, du département provincial des Pêcheries, Mlle Laurette Tanguay, du service de l'Hôtellerie, M. Roger Puvilland, chef de l'hôtellerie "La Sapinière", M. F. de B. Gourdeau, assistant-surintendant général des Parcs et des Réserves de la Province, M. Marcel Puvilland, directeur du service de l'Hôtellerie pour le district de Montréal, M. Louis Bérubé, directeur de l'Ecole d'Apprentissage en Pêcheries, Grande-Rivière, Dr J. Sarto Sirois, médecin-hygiéniste de Rivière-du-Loup et chef de district des Unités Sanitaires du Bas St-Laurent, M. Lucien Jinchereau, directeur du service de l'Hôtellerie pour le district de Québec, Mme de Montigny et Mme Carlotta Walsh, du service Provincial de l'Hôtellerie. Mlle Laurette Gagné, gérante de l'auberge du Mont Albert et M. Aimé Bellemare, Inspecteur du Service Provincial de l'Hôtellerie pour le Bas St-Laurent, lesquels ont pris une part active à ces cours, n'apparaissent pas sur cette photo. (S. Ciné-Photographic)

Mlle Noëline Dionne, de Rimouski, élue "Miss Hospitalité" de la Province

li-
lu-
ri-
er
ui
er
ir
e-
le
r.
es
u-
at
na
-
l-
n.
di
us
is
ne-
le
te
rs
le
s.
N
lu
lu
is
rt
vl.
e-
e-
N



Mlle Noëline Dionne, de Rimouski, a été élue vendredi le 27 janvier, "Miss Hospitalité", c'est-à-dire reine des serveuses d'hôtels de la province de Québec pour l'année courante.

Son élection a été annoncée au cours d'une conférence de presse tenue à l'Hôtel Queen's par l'Association des Commisseries d'hôtels et de restaurants Inc., en rapport avec l'exposition nationale des hôtels, restaurants et institutions à Montréal, du 31 janvier au 3 février.

Plusieurs prix sont attachés au

titre qui vient d'être conféré à Mlle Dionne, dont un séjour à l'Hôtel Sherman-Mont-Royal pour toute la durée de l'exposition pendant laquelle "Miss Hospitalité" a eu à sa disposition une automobile avec chauffeur, une bourse de \$150, des bijoux, et un billet d'Air Canada pour aller au Carnaval d'Hiver de Québec.

Le concours "Miss Hospitalité" a été institué cette année pour inspirer aux serveuses une légitime fierté de leur rôle et maintenir dans les hôtels un excellent service auprès du public voyageur.

"La serveuse, a déclaré M. Richmond Pelletier, président de l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants, peut contribuer énormément à l'accroissement de la clientèle canadienne et étrangère des hôtels et restaurants de la province."

Quarante-neuf candidates de toutes les régions du Québec s'étaient inscrites à ce concours organisé par l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restau-

rants avec le concours de l'Association des hôteliers de la province de Québec. Les deux finalistes Mlle Dionne et Mlle Thoin, celle-ci de Repentigny. La gagnante a été choisie la semaine dernière alors que toutes deux ont servi les invités à un dîner gastronomique tenu à Montréal, sous la présidence de M. Jacques Patenaude, président de l'Association des hôteliers, et M. Pelletier.

Mlle Dionne est serveuse à l'Hôtel St-Louis de Rimouski, propriété de M. Roland Martin. Originnaire de Cap-Chat, elle exerce ce métier au même hôtel depuis 11 ans.

En 1952, elle a suivi les cours d'hôtellerie de la Sapinière, organisés par le Ministère de l'Industrie et du Commerce de la province. Récemment, son patron, M. Martin, lui confiait la direction complète de la salle à manger.

Le prochain concours "Miss Hospitalité" s'adressera aux serveuses de restaurants de la province de Québec.

MISS HOSPITALITÉ 1956



Le rayonnement de La Sapinière; le chef Puvilland après un cours en Gaspésie en 1955 et une « Miss hospitalité » formée à la Sapinière en 1952



Extrait de : Marie-Andrée Dufresne , *Val-David, fragments d'histoire*, Val-David, 1996. On remarque le camion de La Sapinière stationné dans le coin gauche du magasin général de Léonidas Dufresne

LA SAPINIÈRE PENDANT LA PÉRIODE PUVILLAND

Le ski alpin à La Sapinière

Le regretté Pierre Dumas, a travaillé sur l'histoire du ski dans les Laurentides et particulièrement à La Sapinière. Il nous a laissé quelques notes que nous vous présentons dans les paragraphes qui suivent.

Dès le début de l'année 1940, le *Club de ski de La Sapinière* a aménagé une côte de 2000 pieds de longueur avec monte-pente à câble de 450 pieds de longueur sur le Mont Saint-Aubin et y organise des compétitions. L'école de ski est sous la direction d'Alex Gillespie. En 1942, Roland Plante achète le Mont St-aubin et le Mont Césaire pour y cultiver des pommes de terre .

En 1944, Jean-Louis Dufresne, qui est aussi l'un des administrateurs de la Ligue Civique de Val-David décide d'offrir sa remontée mécanique (un rope-tow, remonte pente à câble, très dur sur les mitaines) situé sur le versant nord-ouest du mont Césaire à Roland Plante pour l'inciter à développer sur sa terre une station de ski alpin. Le site fait face au sud, il est parfait pour skier au soleil ⁵. Cette remontée mécanique fonctionne avec un moteur, des roues d'automobile et un câble de chanvre. En 1947, ce monte-pente sera relocalisé jusqu'au sommet du mont, rénové avec un moteur neuf et exploité par Gault Gillespie. Avec ses 2800 pieds, c'est le plus long câble des Laurentides.

⁵ *Des montagnes pour l'amour du ski : Une brève histoire du Mont-Plante*, par Claude Lavallée en collaboration avec Gilles Parent, publié en mars 2006 dans le journal *Le Ski-se-dit*

En janvier 1947, le Club de ski de Val-David, dont Ernie Scroggie est le président et la Ligue Civique de Val-David, dont Jean-Louis Dufresne est le président, avaient fait déboiser une piste de descente, la *Speedway Plante*, tracée par Gault Gillespie, sur le Mont Césaire. Un chalet est aménagé au pied des pentes. Les premières compétitions sportives y sont organisées le 12 janvier. En 1948, une piste de slalom, la *Benno Rubiska*, est tracée par Hannes Schneider, sur 100 pieds de largeur, parallèlement à la piste de descente. C'est une des plus difficiles pistes des Laurentides.

Pendant ces années, Monsieur Plante laisse les skieurs utiliser ses terres. En 1949, il ouvrira le Mont Plante, avec Toni Walch (du Tyrol autrichien) comme directeur de l'école de ski. En 1953, un T-bar y est installé, d'une longueur de 1600 pieds, avec 450 pieds de dénivellation.

D'autre part, sur le Mont Condor, il y avait depuis 1941 une piste sans remonte-pente. Une école de ski Condor est ouverte est sous la direction de Germaine Plante, de la Canadian Ski Instructors Alliance, et ses bureaux sont à La Sapinière. En 1947, Yves Guindon parachevait un monte-pente de 600 pieds, sous 150 pieds de dénivellation, et installait des lumières sur le Mont Condor. Un système de haut-parleurs permettait aux skieurs de valser en descendant la côte ! La station s'appelle le Mont Guindon (les opérations s'y poursuivent jusqu'en 1962).

À la fin des années 1950, La Sapinière annonce, dans ses publicités, 3 remonte-pentes, vraisemblablement ceux des monts Saint-Aubin, Plante et Condor. Toni Walch devient aussi rattaché à La Sapinière et au Mont Condor. À partir de 1957, l'école de ski est dirigée par Raymond Lanctôt. Le pied-à-terre de l'école est à La Sapinière.



(La Presse, 22 mars 1948)

Epreuves féminines de ski à Val David

Val David (PC) — Quelques 25 concurrentes aspirant à faire partie de l'équipe de ski canadienne pour les Jeux olympiques de 1956 doivent participer en fin de semaine aux épreuves de championnats féminins de descente, de slalom et de combiné alpin.

Trois trophées sont en jeu: le Myrtle Cook Rose Bowl, la Sapinière et Baub. Ces épreuves ont attiré plusieurs des meilleurs skieuses du Canada et des États-Unis.

Les autorités ont dit que les résultats de ces concours serviront au choix des représentantes du Canada aux concours olympiques de ski en 1956.

Parmi les concurrentes canadiennes, on remarque Anne Heggviert, âgée de 17 ans, d'Ottawa, Lucille Wheeler, de St-Jovite, Monique Langlais, de Québec, Doone McMurty et Carolyn Kruger, de Montréal.

Parmi les concurrentes américaines se trouve Anne Shaw de Stowe, Vermont, gagnante des championnats junior féminins du Chili en 1953.

Le progrès du Saguenay, 22 janvier 1955; on y apprend l'existence d'un trophée « La Sapinière » couronnant des skieuses de haut niveau. Ensuite une photo de la remise d'un trophé pour du ski féminin à La Sapinière en 1948

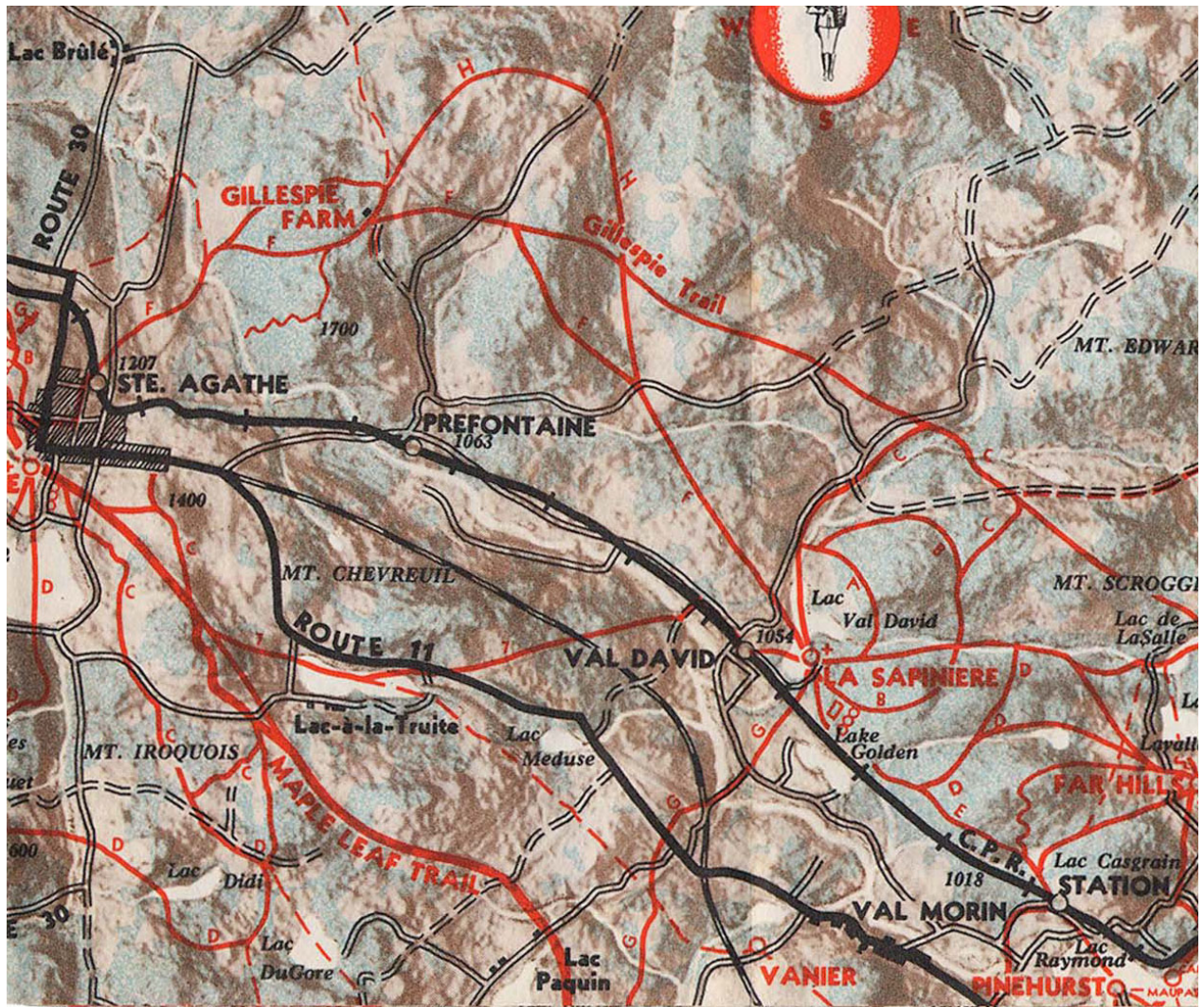
La Sapinière devient en 1948 et 1949 le site de compétitions provinciales et nationales.

En 1967, La Sapinière aura un télésiège de 800 pieds de longueur, sous 65 pieds de dénivellation, avec deux pistes de 600 et 800 pieds de longueur. Le site est situé à moins de 500 pieds de l'hôtel et exclusivement réservé à l'usage de ses pensionnaires. C'est sur cette pente douce que Raymond Lanctôt fait donner les leçons pour débutants. En 1971, La Sapinière aura une entente avec la station Belle-Neige : les clients de l'hôtel y ont des tarifs réduits et ont accès à l'école de ski dirigée par Pierre Verot.

Le Mont Plante est acheté en 1973 par Yvan Lapointe. Lorsque la côte de ski de La Sapinière ferme en (date inconnue), il achète le monte-pente et l'installe du côté gauche du Mont Saint-Aubin. La station ferme en 1982.

Le ski de fond à la Sapinière

En 1940, un bon réseau de pistes de ski de fond avait été aménagé à partir de la Sapinière ou passant par l'hôtel.



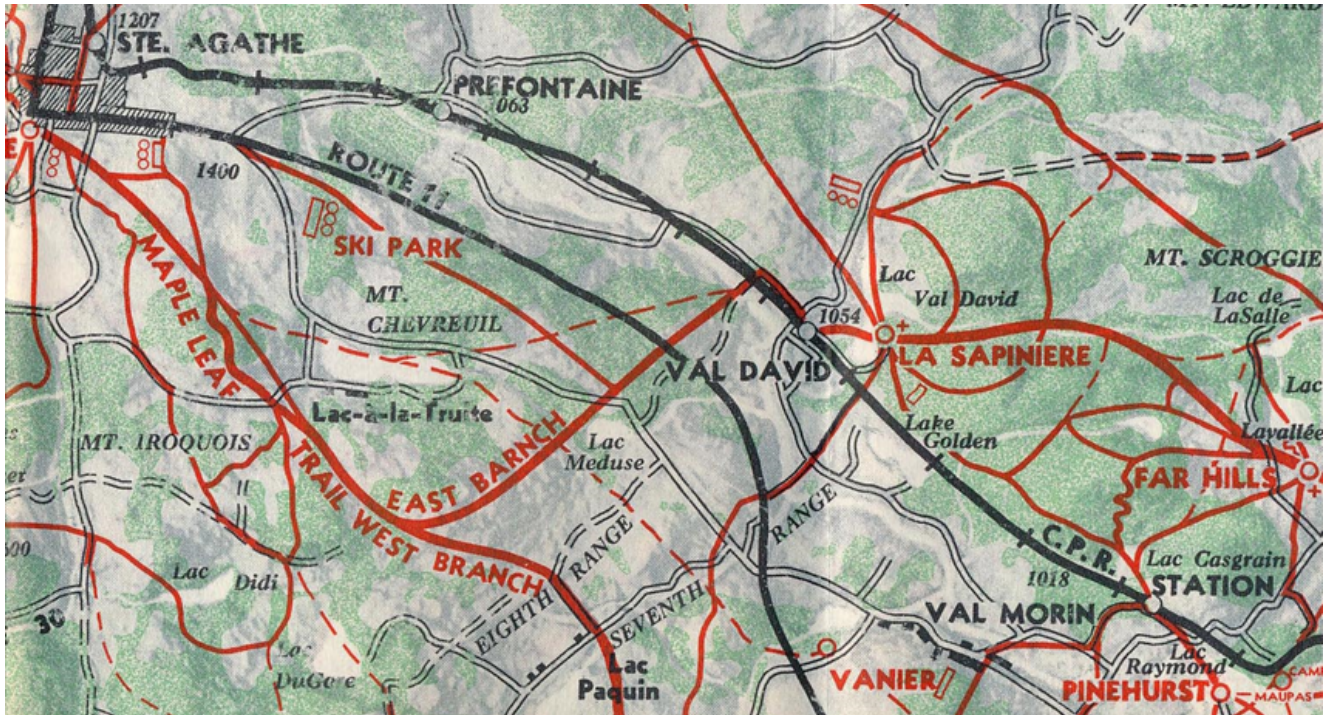
Skier's Book, Sweet Caporal, 1940-1941

Pistes de ski de randonnée à partir de La Sapinière, en 1940

<i>piste</i>	<i>tracé</i>	<i>longueur (km)</i>
A	en boucle par l'hôtel et Mt Saint-Aubin	2,7
B	en boucle par l'hôtel et Mt Saint-Aubin	5,2
C	en boucle, par B, Gillespie et Mt St-Aubin	6,9
D	en boucle, passant par LS/Far Hills	5,0
E	gare de Val-Morin	3,2
F	gare de Sainte-Agathe, par la Gillespie	8,8
G	vers Maple Leaf,	4,2
Far Hills		3,9
gare de Val-David		0,5
Mont Condor		0,7

La piste de la Feuille d'Érable (Maple Leaf)

À l'origine, cette piste passait par Sainte-Agathe, Sun Valley, Val-Morin, le Chalet Cochand et Sainte-Adèle.



Skier's Book, Sweet Caporal, 1946-1947

En 1946, la piste est dédoublée en branches est et ouest. La branche ouest coupe de Sun Valley directement vers Saint-Sauveur alors que la branche est quitte l'ancienne piste par la piste Scroggie et passe par La Sapinière et Far Hills avant d'atteindre Val-Morin.



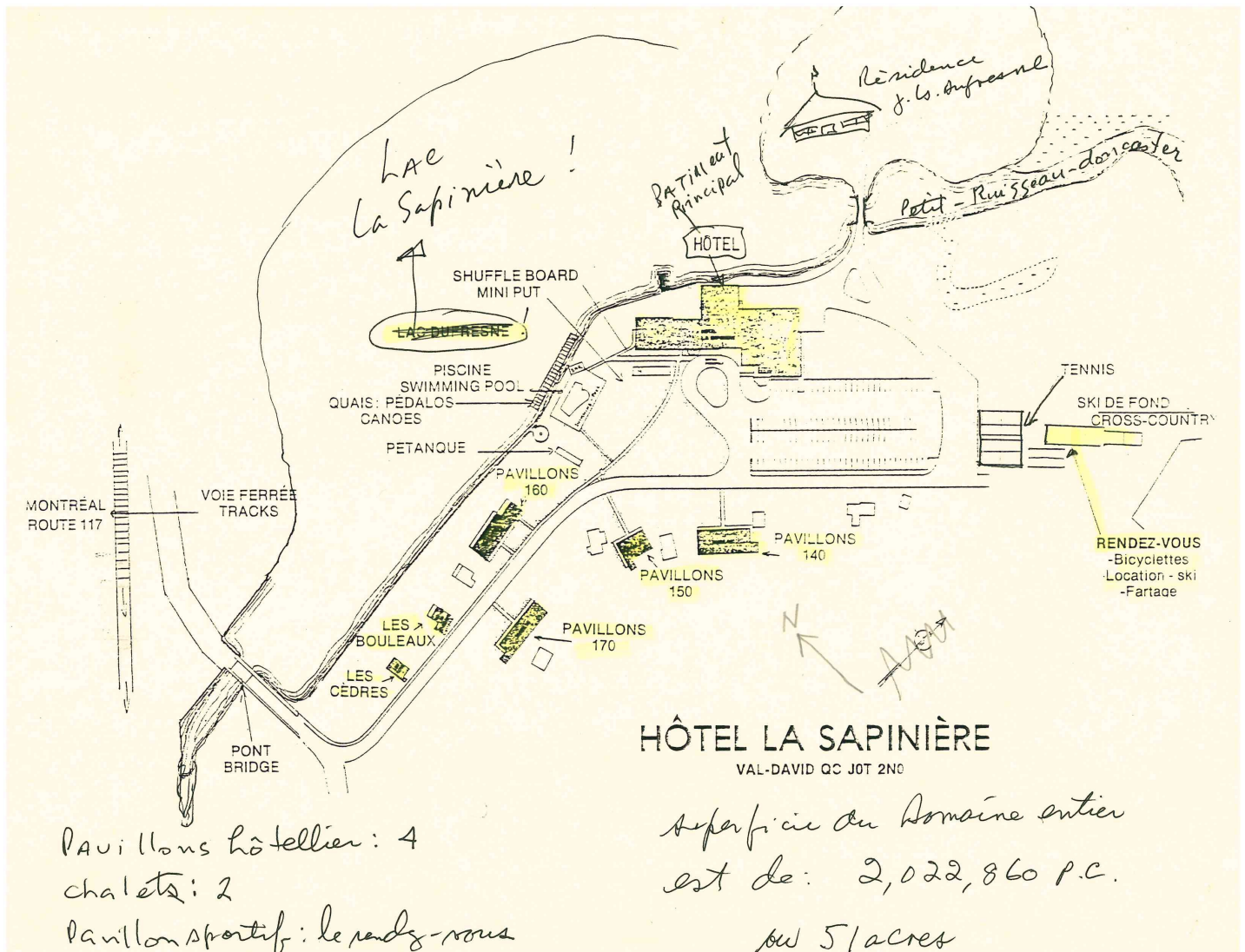
Carte C-41 de Paul d'Allmen (1951)

En 1951, il ne subsiste de la piste de la Feuille d'Érable que la branche est, qui débute à Val-David et passe par La Sapinière. Le réseau de pistes reliées à l'hôtel est demeuré sensiblement le même.

Les aménagements de la période à La Sapinière

Faute d'avoir mis la main sur les archives de La Sapinière (qui peut-être n'existent tout simplement plus), nous n'avons pu reconstituer la succession des divers travaux d'aménagement et de rénovations des divers édifices qu'abritait le site.

Nous plaçons ici le plus ancien plan que nous avons trouvé dans les archives de la Société d'histoire et du patrimoine de Val-David (il n'est pas daté):



Nous savons que, grâce au travail incessant d'Arthur Dufresne, et aux idées de Bobie Dufresne, la femme de Jean-Louis, La Sapinière est tout le temps en travaux, en agrandissement, en amélioration, en décoration, en construction nouvelle.

En 1956, à l'instigation de son épouse, Jean-Louis Dufresne fait construire un premier pavillon extérieur de six chambres; au fil des ans, il en fera construire trois autres.

Nous savons qu'en 1951 les écuries de La Sapinière ont accueilli le cheval de la princesse (future reine Élisabeth) qui l'avait reçu de la GRC lors de son passage au Canada ; elle habitait lors de son séjour à Val-David dans la maison de Mc Connell au Lac Paquin. Où était situé cette écurie ? Nous avons parlé plus tôt de l'existence d'une ferme sur le site, produisant entre autres, des poulets. Nous ignorons jusqu'à quelle année cette ferme a existé. Il a aussi été question d'un entrepôt de service dont nous ignorons la localisation.

La Sapinière, employeur important à Val-David

De 1936 à 2013, La Sapinière a fait travailler de 100 à 200 personnes par années, pour la plupart des habitants du village; inutile de souligner l'importance de cet établissement dans le développement économique et social de la collectivité val-davidoise, surtout dans ce début de siècle marqué par la Grande crise et les deux guerres mondiales.

La Sapinière reçoit toujours, après 1945, les jeunes mariés; on trouve référence des journaux de toutes les régions du Québec qui dans leur « carnet mondain » notent les voyages et mariages déplacements de leur personnages importants vers Val-David.

Dans les années 40 et 50 plusieurs grandes réunion, hormis les cours d'hôtellerie, se tiennent à La Sapinière.

On note par exemple :

Les cours de formation de la *Société St-Jean-Baptiste* en 1957

Réunion de la *Laurentian Resorts Association* en 1957

La *Chambre de commerce des Laurentides* en 1954

Les syndicats du *Congrès des métiers et du travail* en 1954

Le *Congrès de la langue française* en 1952

La *Société St-Jean Baptiste féminine* 1952

Les assises d'étude de *La jeunesse libérale*, 1951 avec Lionel Bertrand, Paul-Gérin Lajoie

La *Société d'agriculture du comté de Terrebonne*, 1951

Les *jeunes libéraux du Québec*, 1950 (présence de Georges Lapalme et Ed. Rinfret)

Les *administrateurs de l'Association des hebdomadaires*, 1949 ...

Les administrateurs de l'Association des Hebdomadaires



Cette photographie prise à "La Sapinière", Val-Éclair, durant le congrès des hebdomadaires de la province de Québec, tenu vendredi, samedi et dimanche, les 14, 15 et 16 octobre, nous montre les directeurs de cette association élus pour l'année 1949-50. Première rangée, de gauche à droite: M. Daniel Johnson, M.A.L., conseiller juridique; Gérard Brady (L'homme Libre, Drummondville), premier vice-président; Adrien Bégin (La Tribune de Lévis), président; Ernest Gagné, ex-président et président honoraire (L'Echo de Louiseville); L.-O. Perrier, (Le Canada-Français, St-Jean). Deuxième rangée dans le même ordre: MM. Aimé Gagné (Le Lingot, Arvida); Raymond Douville (Le Bien Public, Trois-Rivières); Harry Bernard (Le Courrier de Saint-Hyacinthe); Dr J.-Edouard Gervais (L'Étoile du Nord, Joliette); Lionel Bertrand, M.P. (La Voix des Mille Îles, St-Thérèse), secrétaire-trésorier; Albert Wallot, (Le Progrès de Valleyfield). N'apparaissent pas sur cette photo, MM. Gérard Légaré, (L'Echo du Bas St-Laurent, Rimouski), second vice-président; Edouard Hains (La Chronique de Magog) et C.-A. Robitoux, (Le journal de Waterloo).
Cliché: "La Photographie Artistique", Québec.

Etes-vous

Les temps froids a
voulez pour vous

Quand i
RECEUR

Le Canada Français, 27 octobre 1949

M. GEORGES LAPALME A VAL-DAVID

LE CHEF DU PARTI LIBÉRAL INAUGURERA LE CONGRÈS DES JEUNES LIBÉRAUX — PREMIÈRE TENUE D'ASSISES DU GENRE PAR UN GROUPEMENT POLITIQUE — PROGRAMME INTERESSANT D'ÉTUDES — Me JEAN GUÉRIN DANS LE COMITÉ D'ORGANISATION — ORATEURS CHOISIS EN DEHORS DE LA POLITIQUE ACTIVE

M. L. Bertrand à cette soirée

C'est demain soir, le 21 avril, que doit avoir lieu la grande danse de l'Assomption de la Jeunesse libérale du comté de Terrebonne, au Domaine de l'Estérel, à Ste-Marguerite-du-lac-Masson, dans le Blue Room.

Cette grande soirée dont l'organisateur est M. Guy Lavigne, vice-président de la section centre de la Jeunesse libérale du comté, sera sous le patronage de M. Lionel Bertrand, député fédéral de Terrebonne qui, comme on le sait, sera
(à suivre à la page 7)

Au conseil municipal

A sa dernière session de lundi dernier, le Conseil municipal a acquis de Douglas Aera Products Ltd, une certaine étendue de terrain et, en retour, a fait remise d'un montant de \$3.531.23, dû par la Compagnie à la Ville pour balance du prix d'achat d'immeuble et taxes dues, la Compagnie ce pendant, se réservant le droit sous un délai de 5 ans, de racheter ce terrain pour fins d'expansion industrielle.
(à suivre à la page 7)

Les jeunes libéraux du Québec tiendront une séance d'étude où ils s'attaqueront aux divers secrets de la politique provinciale à la Sapinière de Val-Éclair, les 11, 12 et 13 mai prochain, soit du vendredi soir au dimanche soir.



C'est la première fois qu'un groupement de jeunesse politique tient des assises de cette nature dans notre province. Voici ce qu'annonçait hier soir Me Paul-Gérin Lajoie, président du comité d'étude et de conférences de la jeunesse libérale du district de Montréal lors de l'assemblée mensuelle du conseil de cette association.

La rencontre sera inaugurée of-
(à suivre à la page 7)

L'Avenir du Nord, 20 avril 1951

Au début des années 1940, La Sapinière a donc rencontré pas mal tous les objectifs fixés par ses fondateurs dans l'enregistrement des lettres patentes du *Repos Laurentien Inc.* Le Repos Laurentien mettra du temps à changer de nom; on dit que Leonidas a petit à petit racheté les parts

de ses associés ; le 9 avril 1952, Le repos Laurentien devient *l'Hôtel La Sapinière Limitée* ⁶. Léonidas vend le reste de ses terres à l'hôtel La Sapinière Limitée le 12 novembre 1955. Curieusement le Lac dit Val-David en 1936 est devenu le lac dit Dufresne à ce moment en 1955.

Mais une dimension demeure tout à fait imprévue dans les résultats des premières années de fonctionnement de La Sapinière; la place qu'elle se taille rapidement dans le monde de l'Hôtellerie et de la gastronomie dans les Laurentides et dans tout le Québec, et la reconnaissance qui s'y rattacheront.

Plusieurs éléments jouent un rôle important dans ce développement :

- le caractère francophone de l'établissement que Jean-Louis a bien conservé et qui lui donne un caractère « inattendu » dans le réseau de la gastronomie surtout anglophone au Québec et au Canada. Ce caractère permettra de titiller et d'attirer la clientèle touristique canadienne et américaine.
- la naissance d'une bourgeoisie francophone québécoise qui s'affirme dans sa langue et qui va de pair avec la révolution tranquille qui se met en marche dans les années 1950
- le dernier point et probablement le plus important, l'implication de Jean-Louis Dufresne. Nous avons vu que dès 1938 il devient membre du *Laurentian Resorts Association*; plus tard il devient membres du *l'Association des Hôteliers du Québec*. Il connaît, apprécie, reconnaît ses pairs, ses conseillers, les Puvilland, les sous-ministres, les Gérard Delage, Henri-Paul Garceau, Stanley Ferguson, Louis Cochand, Vernon Cardy... il accepte divers rôles dans ces organisation (trésorerie, présidence...), s'implique, reçoit, et est lui-même reconnu comme un membre important de la confrérie des administrateurs d'hôtels.

M. Jos Desbiens élu vice-président

Au cours de l'assemblée générale qui marquait l'ouverture du congrès annuel de l'association des hôteliers, les directeurs représentant chaque comté de la province ont procédé à l'élection de leurs officiers supérieurs. Ils ont élu à la présidence M. Jos Morency, hôtel Victoria Québec, à la vice-présidence, MM. Jos Desbiens, de l'Hôtel Chicoutimi et Me Jacques Patenaude, de l'hôtel Lafayette, Montréal; à la trésorerie, M. J.-L. Dufresne; hôtel La Sapinière, Val-David et au poste de secrétaire, M. Nelson Verge, hôtel Berkeley, Montréal.

Le progrès du Saguenay, 25 juin 1953

⁶ Registre des compagnies du Québec

Jean-Louis Dufresne nouveau Président des Hôtelières

Au cours de leur dernière séance, les membres du Conseil d'Administration de l'Association des Hôtelières ont procédé à l'élection de leurs officiers supérieurs pour l'année 1957-58.

Ils ont porté à la présidence, Jean Louis Dufresne, propriétaire de la Sapinière, à Val David.

Le nouveau président est bien connu pour ses nombreuses activités dans le domaine de l'industrie hôtelière.

Il est directeur du Conseil de l'Hôtellerie et de la Restauration, membre de l'Association Internationale de l'Hôtellerie, de l'Association des Hôtelières du Canada, de l'Association Américaine des Hôtelières, de l'Association Canadienne du Tourisme, du Club Gastronomique Prosper Montagné et de la Société des Amis d'Escoffier; il est également président de l'Association des Hôtels de Villégiature des Laurentides.

Les autres officiers élus sont: MM. Pierre Bureau de Louiseville et Henri Charbonneau de Montréal, vice-présidents; J.H. Riberdy de La Tuque, trésorier; René Aubertin de Lac Mégantic, secrétaire; Henri-Paul Garceau, directeur des Relations Publiques et Me Gérard Delage, conseiller juridique et administrateur.

SAISON PROMETTEUSE

Au cours de sa première allocution, le nouveau président s'est déclaré enchanté de constater que les 926 membres de l'Association représentent plus de 80% du capital investi dans notre hôtellerie. Le succès du tourisme, affirma-t-il, va de pair avec celui de l'Association, puisque les demandes de renseignements au sujet de la province de Québec dépassent celles de l'année dernière de 30%, ce qui nous permet d'envisager notre prochaine saison de villégiature avec beaucoup d'optimisme.

Les nombreuses améliorations apportées à nos hôtels, le souci plus constant d'accorder un service courtois et efficace et la qualité reconnue de notre bonne table qui s'adresse à toutes les bourses et à tous les goûts, tous ces facteurs ajoutés à la beauté de nos paysages, au charme de nos villes et à notre hospitalité légendaire font de notre province l'oasis rêvé d'un nombre de plus en plus considérable de touristes.

C'est pour toutes ces raisons de conclure M. Dufresne, qu'en coopération avec l'Office Provincial de Publicité, l'Association des Hôtelières a lancé sa grande campagne intitulée "Visitons la Province de Québec" dans le but d'inciter



nos compatriotes à profiter, les premiers, des nombreux avantages que nous avons chez nous.

PROCHAINS CONGRES.

De son côté, Me Gérard Delage a annoncé que les grandes assises annuelles de l'Association des Hôtelières auront lieu au Château Frontenac à Québec les 30 septembre et 1er octobre, alors que le congrès annuel de l'Association Canadienne du Tourisme se déroulera du 21 au 26 octobre à Ottawa.

Lacordaires attendent

Comme par les années passées, depuis la fondation des cercles Lacordaire et Jeanne d'Arc, Son Eminence le cardinal Paul-Emile Léger, archevêque de Montréal, les accompagnera à leur pèlerinage annuel à l'Oratoire Saint-Joseph



Jean-Louis Dufresne as president of the Quebec Hotelkeepers Association in 1957

l'Avenir du Nord, 11 juillet 1957
brochure

L'AVENIR DU NORD



Lors d'une réunion des Chambres de Commerce des Laurentides tenue à l'hôtel La Sapinière à Val David, M. Jean Melchers, initiateur du village du Père Noël a fait visiter son domaine aux Membres des Chambres. On remarque dans le groupe, M. J. Georges Dunnigan, président, Chambre de Commerce de St-Jérôme, M. J. Giles, président, C. de C. de Lachute, Major Paul de Séve, Président, C. de C., St-Hippolyte, M. Horace Lamarche, président régional C. de C. des Laurentides, M. Jean O'Donnell, prés. C. de C. de Laval des Rapides, M. S. H. Guérette, relations extérieures, C. de C. provinciale, M. J.-L. Blanchard, M. Lucien Bergeron, agent de liaison de la Province, M. Léon Trépanier, M. G. Noël, président de la Ligue Civique de Val David, M. O. Beaulieu, maire de Val David, M. J. Bassler, président C. de C. de Morin Heights et M. Gérard Lefebvre, secrétaire-trésorier de la C. de C. des Laurentides.

La "Laurentian Resorts Association" tient son assemblée annuelle

S. W. Ferguson élu Président

(Par C.-H. SABOURIN)

La grande assemblée annuelle de la "LAURENTIAN RESORTS ASSOCIATION" s'est tenue cette année à l'hôtel de la Sapinière à Val-David. P. Q. Stanley W. Ferguson, vice-président et gérant général de "MONT GABRIEL CLUB" et de "MONT GABRIEL REAL ESTATES LTD." a été élu président en remplacement de M. Louis Cochand du Chalet Cochand. John Bédard de "GRAY ROCK'S INN" deviendra le vice-président. Gaston Gibault, Q.C., continuera à assumer la charge de secrétaire, charge qu'il occupe d'ailleurs depuis plus de 20 ans. Ont été élus directeurs : Louis Cochand, de Chalet Cochand ; Mme J.B. Ryan, de Mont-Tremblant Lodge ; K.W. Harrison du "LAURENTIDE INN" ; J. L. Dufresne de "LA SAPINIÈRE" et Emile Marin de l'"Hôtel" Chancteler. Le Président Honoraire est l'Honorable Maurice Duplessis, premier ministre de la Province de Québec. Les autres officiers honoraires sont : l'Honorable Antonio Talbot du Ministère de la voirie ; l'Honorable Paul Beaulieu, ministre du commerce ; l'Honorable John L. Bourque du ministère des terres et forêts ; l'Honorable Paul Sauvé, ministre du bien-être de la Jeunesse ; Georges Léveillé, directeur du bureau de publicité Provincial ; J. L. Blanchard, N. P.P. député de Terrebonne ; D. Léo Doolan, directeur du bureau provincial des Agences de Voyage ; Arthur Lallemant, président de la Cie de Publication Internationale ; F. H. (Tom) Wheeler du Club du Lac Ouimet.

Un comité a été formé afin de travailler dans une étroite collaboration avec Paul Fortier, directeur du bureau météorologique provincial situé à St-Jovite. Ce comité assumera la responsabilité de renseigner le public sur les conditions de neige, par le truchement de télégrammes ou de bulletins météorologiques distri-

bués à travers le Canada et les États-Unis, entre les rapports publiés et distribués par le Bureau Provincial. A partir du 20 décembre et au cours de 1954 se tiendra un concours de Photographie, lequel concours sera ouvert à tous les invités-touristes de nos hôtels en pensions du "LAURENTIAN RESORTS ASSOCIATION". Les conditions et les détails de ce concours seront connus sous peu à une prochaine assemblée de l'exécutif.

Une publicité intense sera maintenue afin d'attirer l'attention chez le touriste Américain, à l'effet que la route No 11 parallèle au chemin de fer du Pacifique Canadien et conduisant au nord de St-Jérôme jusqu'à St-Jovite, est constamment entretenue l'hiver. Avec le Pacifique Canadien

Patinoires publiques

Comme par les années passées, les Frères du Collège ont offert leurs généreux concours pour la construction d'une patinoire dans leurs cours, pour les enfants de la ville.

Les Frères s'occuperaient de l'organisation, de la surveillance et fourniraient en plus une salle chauffée dans le Collège pour les enfants qui seraient admis gratuitement à se délasser sur la glace. Il va sans dire que cette offre a immédiatement été acceptée par le conseil municipal qui verra à faire installer les bandes en bois de même que l'éclairage électrique.

Par la même occasion, l'organisation d'une autre patinoire dans le nord de la ville a été décidée. Cette patinoire publique pour les jeunes sera située à l'intersection des rues Labelle et des Pins et M. Jacques Ratelle a été engagé pour en faire l'entretien et la surveillance.

qui a récemment mis en service ses nouveaux auto-raïls Diesel Budd ; La Cie de Transport Provincial avec son service régulier d'heure en heure il a été convenu que ces deux compagnies collaboreront dans la publicité avec l'Association en ce qui concerne leurs rapports respectifs afin de donner à l'automobiliste l'information qu'il est en droit d'attendre et d'espérer. La "LAURENTIAN RESORTS ASSOCIATION" va continuer de collaborer avec toutes les organisations laurentiennes concernées dans le problème de la congestion du trafic aux abords du grand Montréal. Stan Ferguson est natif des Laurentides et est le plus jeune citoyen jamais élu auparavant à la présidence de la "LAURENTIAN RESORTS ASSOCIATION".

Pour un "Plan à Béton"

Le conseil étudie présentement une offre de M. François Marchand, propriétaire de Quebec Excavation Inc., pour l'achat d'un terrain appartenant à la Cité, situé dans le sud de la ville à l'est de la rue St-Jovite, et longeant la voie du Pacifique Canadien.

M. Marchand soumet qu'il désire installer à Saint-Jérôme, un plan à béton et que ce terrain lui conviendrait à cause des possibilités de construction d'une voie d'évitement du chemin de fer pour sa nouvelle industrie. De plus, M. Marchand allègue que l'endroit est un roc solide lequel ne semble pas propice pour la construction individuelle, alors qu'il en coûterait trop cher à la Cité pour les services souterrains d'aqueduc et d'égout. M. Marchand qui était présent au conseil a déclaré qu'il construirait à ses propres frais la conduite d'aqueduc pour alimenter son plan.

Avant de ne prendre aucune décision, les membres du Conseil ont décidé de visiter les lieux, car après tout, ils ne se croiraient pas justifiables de céder ce lopin de terrain comprenant environ quinze lots à bâtir, si les possibilités pour la construction de logements étaient reconnues.

L'Avenir du Nord, jeudi 5 novembre 1953, BanQ



GERARD BEAULNE, jeune étoile du club de hockey "Val David" de la Ligue du Nord, premier compte de son club, vient de remporter le championnat des compteurs de la ligue avec un total assez imposant de 27 francs buts et 25 assistances durant les 16 parties régulières de la saison. Il reçoit ici la coupe offerte par M. Lucien Poirier de l'hôtel "La Sapinière" de Val David. A gauche, M. Ro-

ger Ouimet, gérant du club, et à droite, M. Raoul Beaulne, père de Gérard, et propriétaire du restaurant "Le Rendez-vous des Campagnards" d'où la présentation fut faite. Gérard a pratiqué avec les Aigles Jr de St-Jérôme cette année et a fortement impressionné le coach Sylvio Mantha. Nous espérons que ce jeune de chez nous pourra faire le saut l'an prochain avec le St-Jérôme.

B
T
C
P
F
I
Q
P
Z

v
t
s



Publicité de La Sapinière en 1950 dans l'Avenir du Nord

Le triumvirat Dufresne-Zeller-Rado

1958 marque des changements importants à La Sapinière. Eberhard Rado est engagé en début d'année comme maître d'hôtel. Il connaît bien les vins et constituera un ajout important dans l'offre de service, améliorant les « standards » du service aux tables. À son arrivée en 1958 il constate la grande popularité de La Sapinière (surtout auprès des nouveaux mariés) mais considère l'ensemble comme assez « bas de gamme »; la sapinière offre des forfaits assez « cheap » (42 à 45 \$ par semaine par personne, pension complète avec 3 repas par jour)⁷.

Eberhard Rado réussira à convaincre Jean-Louis Dufresne de doter La Sapinière d'une cave à vin, la première à notre connaissance au Québec, sinon au Canada. Cette cave à vin sera aménagée, dans les années 1959-1960 au sous-sol de l'édifice; les habitués et invités de La Sapinière prendront l'habitude d'aller y déguster de bonnes bouteilles, dans un aménagement particulier; on y organise des soirées dansantes avec dégustation de vins et fromages . Nous ignorons si Claude Hinton , décorateur-ensemblier connu, protagoniste du style campagnard d'avant-garde, est intervenu dans cet aménagement à cette époque. Frederic Back y peint cependant quelques dessins et fresques sur les murs. Les premières bouteilles de vin proviendront de distributeurs du Québec (un sauterne, du Royal de Neuville rosé, du Liebfraumilch, ...). La première année d'essai, La Sapinière vend pour 6000 \$ de vin; Eberhard Rado touche une redevance sur chaque bouteille vendue à ce moment. On ignore s'il a touché bien longtemps ces redevances par la suite.

⁷ Notes d'une entrevue menée en janvier 2017 avec Eberhard Rado. Il travaillera à La Sapinière jusqu'en 1966, date où il ouvrira son propre restaurant gastronomique à Sainte-Agathe, le Chatel Vienna, qu'il a vendu au moment de sa retraite en 1999.

En 1959 Eberhard Rado est approché pour organiser un dîner gastronomique à La Sapinière pour Maurice Duplessis premier ministre du Québec à l'époque; après plusieurs rencontres avec ses conseillers, et la provision de plusieurs bouteilles de gin, on en arrive enfin à une entente; le souper est prévu pour le 7 septembre; le souper n'aura cependant jamais lieu, Maurice Duplessis mourant en fonction le 7 septembre 1959.

À la fin des années 50, et au début des années 60 Eberhard Rado organise avec les chefs (Puvilland, Zeller, Kretz) des dîners gastronomiques (entre autre pour les Vignerons de Saint-Vincent, les Gourmets du Nord, le club gastronomique Prosper Montagné, les Amis d'Escoffier...).

En 1959 on agrandit considérablement et on refait la salle à manger.

Le départ de Roger Puvilland des fourneaux demande son remplacement en 1958. Jean-Louis Dufresne engage alors Emile « papa » Zeller. Zeller, qui est déjà âgé, prend assez rapidement sa retraite en 1960.



Eberhard Rado à l'accordéon dans la cave à vin. Collection Ebergard Rado



Eberhard Rado en plein travail dans l'ancienne salle à manger, en 1959. Collection Ebergard Rado



Dans l'ancienne salle à manger, le chef Zeller, second à gauche, Rodolphe Therrien et Eberhard Rado à droite.
Collection Ebergard Rado



Souper gastronomique en 1959. Collection Eberhard Rado



Lors d'un « party » d'employés dans la cave à vin. Collection Ebergard Rado



Eberhard Rado avec le chef Puvilland et devant l'ancien bar en 1958. Collection Ebergard Rado

Un sommet culinaire où règne l'accord parfait

par Roger CHAMPOUX

Val David — Notre pauvre monde déboussolé allant tout de travers, ces messieurs du sommet mettant leur chapeau pour rentrer avant de même de s'être rencontrés, nous du groupe des Amis d'Escoffier, avons pensé que ces "grands" ne méritant qu'une petite attention il valait mieux aller dîner. A la campagne. Tout sourire, yeux vifs et clairs, hôte impeccable, Jean-Louis Dufresne nous accueille en son hôtel de La Sapinière, merveille d'ordonnance et de bon goût.

Le triumvirat Dufresne-Zeller-Rado nous attend de pied ferme. Recevoir les Escoffier est une entreprise redoutable puisque tous ces messieurs sont des spécialistes. Tous chefs de cuisine. La plupart sont médaillés sur toutes les coutures et les murs du bureau d'où ils commandent à leur brigade sont décorés de parchemins attestant de leur haut-savoir et compétence. Donc des connaisseurs qui s'y connaissent et auxquels on ne sert pas du blanc de dinde pour un blanc de veau.

Au demeurant, des gens de bon comportement, pas méchants pour deux sous et qui, en troquant la toque blanche pour la serviette au cou, oublient leurs soucis de cuisiniers pour se livrer totalement à la joie du dîner convié dans une maison de qualité.

Je ne suis pas un flatteur, j'appelle une omelette, une omelette et en écrivant maison de qualité, je pense à l'atmosphère de l'élégante (et toute neuve) salle à dîner de l'hôtel, à son solbre décor de bon ton, aux vastes baies vitrées qui nous livrent la splendeur du paysage laurentien, enfin à ces mille et un détails qui constituent la chaude ambiance d'un cadre sympathique.

Au Royaume de Bacchus

Or, nous n'avions rien vu. "Jean-Louis" — qu'il pardonne cette familiarité, nous conduisit à la cave. Ah ! les fûts et les barriques dont le ventre rondlet cerclé de vieux fer sert de reposoir au nectar à couleur de sang... qu'ils sont beaux à voir ! Le bataillon des bouteilles aux étiquettes prestigieuses occupe la place d'honneur d'un cellier où seront reçus les dégustateurs. C'est calme, d'une propreté immaculée et l'on comprend que le sommelier soit heureux de régner sur un monde fragile (si vous pensez à la bouteille) et puisant (si vous pensez au contenu). Une lumière savant-

ment tamisée fait à peine violence à la pénombre et en cet antre dédié à Bacchus notre hôte fait circuler les amuse-bouche cependant que les serveuses à plastron débouchent les flûtes de la dégustation.

Trop de bonnes choses, direz-vous. Bien sûr. Mais la vie est si courte et quel mal il y a-t-il à profiter de l'heure qui passe surtout si on l'accompagne d'une paupiette de saumon de Gaspé, de quelques perles Romanoff, ce caviar divin grâce auquel on est enclin à pardonner pas mal de choses à M. "K", à moins qu'une saucisse en cachette, une allumette aux anchois ou encore un palmier au gruyère, un cornet de jambon de York et quelques feuilletés charcutière soient jugés plus aptes à vous mettre en appétit.

Ne pas faire honneur aux oeuvres du cuisinier c'est le chagriner. Loin de nous une aussi noire disposition. Donc les amuse-bouche vont du grand plat au petit et bientôt ce sera la table rase pour le bon motif. Au fait, le vin ? Notre ami Dufresne a respecté la loi du nombre d'or : sept grands vins. Blancs. Dont une découverte : le "Gumpoldskirchner" qui provient des côtes servant de parure à Vienne la toute belle. Fruité et pourtant sec ; sérieux et pourtant léger ce vin n'atteint jamais la tête car il lui suffit de vous réchauffer le cœur.

A vos fourchettes

Quittons la cave avec regret mais là-haut M. Rado nous attend et "papa" Zeller vient d'activer les fourneaux. M. Lucien Barraud préside au cérimonial sacro-saint de la mise de la serviette au cou. Gare

au convive qui la laissera glisser en dinant. Il lui en cuira.

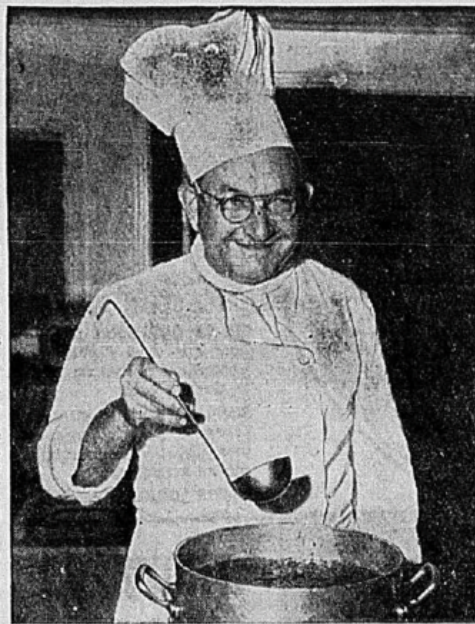
Les épaules couvertes du blanc lin, nous nous donnons des airs de doctes juges assemblés au banc suprême. Me Gérard Delage a fait l'appel des noms : tous présents et M. Marcel Baulu a lu les règlements qui sont sévères. Plein on vide, le verre est retiré avec le plat. L'abus est donc impossible et cette fête entre professionnels, tous maîtres-queux chevronnés, ne sera jamais une boustifaille sans décorum. S'il est des gens qui savent manger et boire avec discernement et modération, ce sont les chefs de cuisine ; le contraire serait à vous désespérer de tout.

Le défilé des splendeurs

Les serveuses dirigées par l'oeil vigilant du maître d'hôtel, Eberhard Rado vont à pas feutrés et nous saluons une torche claire dont l'excès (voulu) de coulant velouté est annihilé par un Xérès raffiné.

Nous allons dévorer, des yeux d'abord et à fines dents ensuite, cette truite de nos ruisseaux qui a été cuite enrobée de parchemin afin de conserver tout le suc de sa chair. Faites un tour du monde gastronomique et nulle part vous trouverez un plat pareil. Avec un doigt de Meursault, le prince blanc de la rouge Bourgogne, la truite laisse l'enchantement s'épanouir au rebord de la levre. Brave petite truite, va on ne t'oubliera pas.

Les rognons d'agneau Turbigo... c'est un plat savant. Aventurons-nous à le décrire. Le rognon est partagé en deux et vivement sauté au beurre puis dressé en turban. Entre chaque moitié vous introduisez deux saucisses "chipolata"



Le sourire du chef ZELLER

également sautées au beurre. Décorez avec une tête de champignon. Surtout n'oubliez pas de déglacer votre fonds de cuisson au vin rouge. Vous étonnez que cela fonde dans la bouche... pas moi. Un Château Talbot Cordier, un 1943 (quelle trouvaille) complète le tableau.

Les tendres asperges dans leur mousseline (à sauc hollandaise et à crème fouettée) vont préparer l'arrivée du plat de résistance, un filet de bœuf Châtellaine. Jamais de problème avec le filet. C'est classique et il faut jouer de malheur pour rater une telle pièce. La sauce Châtellaine se prépare avec des quartiers d'artichauts, des tomates mondées et du céleri braisé. Quant aux pommes

Darphin, il importe de les sauter dans un beurre fromagé. Tout le secret est là. Le Vosne Romanée qui est toujours en tête de liste des hauts vins rouges de Bourgogne ajoute son filet au filet. Que demander de plus ?

Le défilé des fromages flanqués d'un Richebourg 1949 (auquel il faudra bien un jour faire une place parmi nos importations de crus classés) annonce l'apothéose des cerises flamées au Kirsch. Saluons bien bas et le verre bien haut le champagne Louis Roederer dont le piquant demi-sec s'associe au "sucré" du fruit.

De sa plus belle écriture

Le dé de liqueur fine sert de point final à cette page gastro-

nomique qu'Emile Zeller peut avec fierté parapher de sa plus belle écriture. C'est la seconde fois que maître Zeller sert les

LA DEGUSTATION

Pour sa faire le bouche Bernkasteler 1957 (Dainhart) Gewurztraminer 1955 (Jacobert) Gumpoldskirchner 1956 (Schlumberger) Corton Charlemagne 1953 (Theriot) Château Olivier 1955 (Echenauer) Rosé d'Anjou 1957 Etolle du Valais 1956 (Orser) Les Amuse-Bouche Les Saucisses en Coquette Les Allumettes aux Anchois Les Palmiers Miniature au Gruyère Les Feuilletés Charcutière Les Perles Romanoff sur Fantaisie de Glace Les Crêvettes de la Côte Nord Les Paupiettes de Saumon de Gaspé Les Cornets de Jambon d'York farcis au Foie de Strasbourg

L'ESCRITEAU

Première Assiette La Torche Claire Deuxième Assiette La Truite de nos ruisseaux en papillote Troisième Assiette Les Rognons d'Agneau Turbigo Quatrième Assiette Les Asperges Fraîches et leur sauce mousseline Cinquième Assiette Le Filet de Bœuf Châtellaine Les Haricots verts Les Pommes Darphin Sixième Assiette La Solole Caprice Intermédiaire Les odorants de France et du Québec L'Apothéose Les cerises flamées au kirsch Les petits fours secs Le demi-fort

LES VINS

Fine Manuel Farnandes Meursault 1955, Sichel Château Talbot 1943, Cordier Vosne Romanée 1952, Bouchard Richebourg 1949, Theriot Champagne Louis Roederer demi-sec Les liqueurs

EBERHARD RADO EMILE ZELLER
Chef des Banquets Chef des Cuisines

Escoffier et sa réussite est double.

Un diplôme de maîtrise est remis au maître d'hôtel qui l'a brillamment mérité et qui aura la délicatesse de reporter son succès sur l'adroite collaboration de son personnel. Qui est applaudi comme bien l'on pense.

Retournons à la ville car demain c'est le boulot à nouveau. Les Escoffier quittent La Sapinière sur la note de la cordialité, cette note qui tinte merveilleusement entre gens de bonne compagnie et de bonne table.



La presse, 19 mai 1960, BanQ



SPECIAUX

Ces Spéciaux sont chargés en surplus
du prix de la Table d'Hôte de \$ 2.50

½ DOZ. D'ESCARGOTS "BOURGUIGNONNE" ..	0.80
TERRINE DE FOIE GRAS IMPORTE.....	2.50
TERRINE DE FOIE (pour deux pers.)...	4.25
FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS.....	1.35
ENTRECOTE DE BOEUF MAITRE D'HOTEL...	1.00
DEMI-POULET GRILLE MAITRE D'HOTEL...	0.75
COTELETTE D'AGNEAU ANDALOUSE.....	0.60
ASPERGES BLANCHES IMPORTEES.....	0.90
POMMES DE TERRE FRITES.....	0.20
SALADE A L'AIL.....	0.30
TOMATES TRANCHEES.....	0.25
COEUR DE PALMI STE VINAIGRETTE.....	1.10
BAKED ALASKA (pour deux personnes) ..	1.25
CAMEMBERT IMPORTE.....	0.35
FROMAGE VALMEUSE.....	0.35

VINS

CARAFON VIN BLANC OU ROUGE.....	0.60
---------------------------------	------

VOTRE MAITRE D'HOTEL: EBERHARD




TABLE D'HOTE - \$ 2.50

Menu du Jour

HORS D'OEUVRE

CONSOMME ALEXANDRA
SOUPE A L'OIGNON

OMELETTE ARGENTEUIL
PETONCLES FRITES TARTARE
POULE BOUILLIE AU RIZ
ROTI D'AGNEAU SAUCE A LA MENTHE
CARBONADE DE BOEUF
VIANDES FROIDES AVEC COEUR DE LAITUE
SALADE ESPAGNOLE

POMMES DE TERRE SAUTEES OU BOUILLIES

PUREE DE LEGUMES

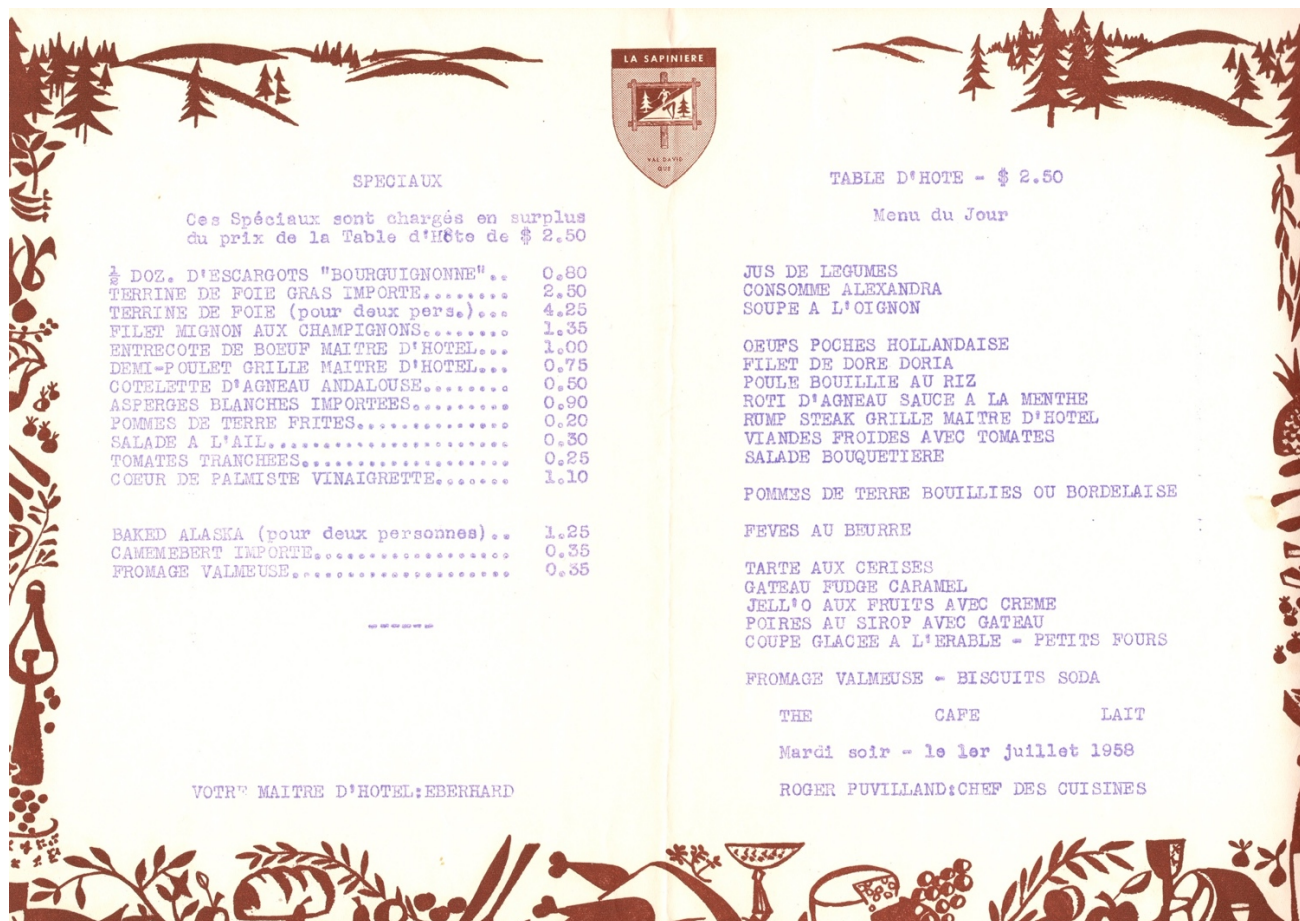
TARTE AUX CERISES
GATEAU FUDGE AU CAMEL
JELL'O AUX FRUITS AVEC CREME
POIRES AU SIROP AVEC GATEAU
COUPE GLACEE A L'ERABLE - PETITS FOURS

FROMAGE RELISH - BISCUITS SODA

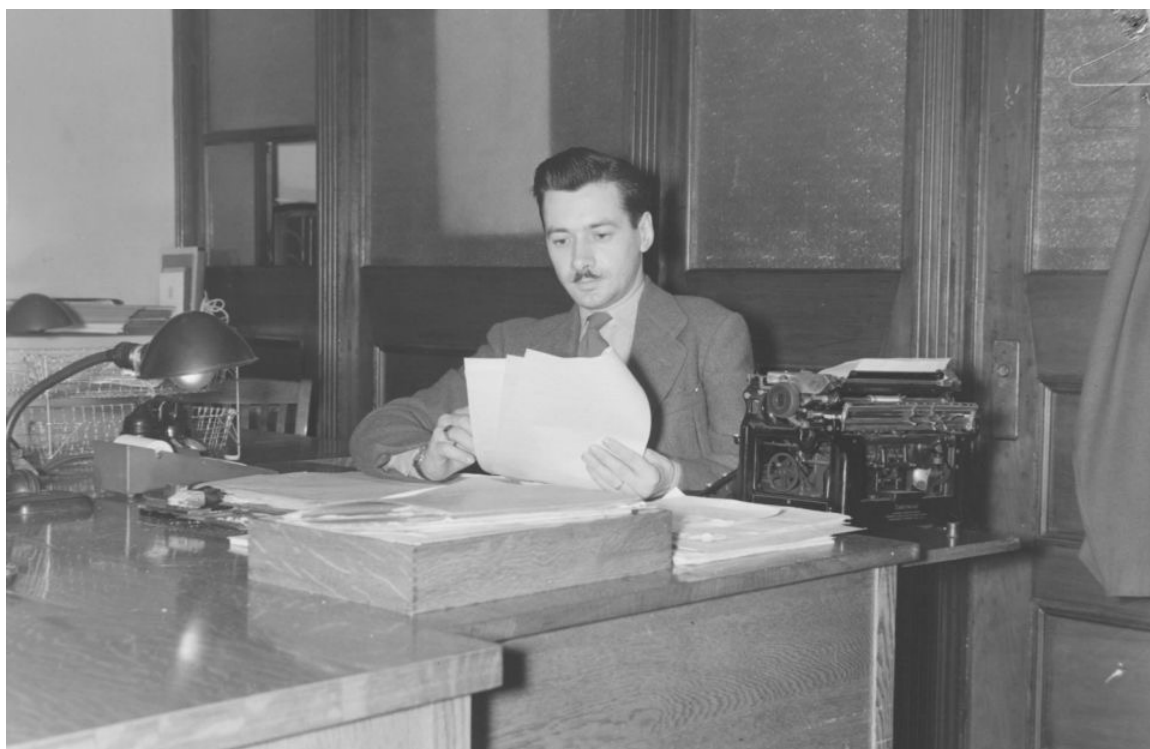
THE CAFE LAIT

Mardi midi - le 1er juillet 1958

ROGER PUVILLAND: CHEF DES CUISINES



Menus pour la journée du 1^{er} juillet 1958, sous la direction d'Eberhard Rado et Roger Puvilland. Collection Paul Laperrière.



Marcel Baulu, (frère de Roger Baulu), un habitué de La Sapinière, ici dans son bureau; il aimait bien s'installer à Val-David, avec sa famille, pendant le temps des fêtes à la fin des années 1950. Fonds Conrad Poirier, BanQ

