

L'héritage des communautés religieuses masculines

L'héritage des communautés religieuses masculines est particulièrement présent dans deux secteurs de notre patrimoine, soit la formation en agriculture et les produits alimentaires.

Au Québec, les moines ont joué un rôle très important pour la mise en place des écoles de formation des futurs professionnels de la production agricole. On reconnaît leur expertise car ils sont devenus des références, des spécialistes de l'agriculture et de l'élevage. On n'a qu'à penser à la Poule Chantecler, aux fromages, au cidre, au miel, au caramel, aux confitures, aux gelées, aux marinades, aux bleuets enrobés de chocolat et depuis quelques années aux pâtisseries telles les tartes, gâteaux aux fruits ou autres. Ils ont aussi été à l'avant-scène de l'amélioration des techniques de culture (légumes, pommes...), l'élevage des animaux et la transformation alimentaire.

Ces communautés religieuses masculines se sont établies dès le départ en milieu rural. Si elles se sont tournées vers la transformation alimentaire c'était pour mieux subvenir à leurs besoins financiers et nourriciers.

TRAPPE D'OKA

Les moines trappistes du monastère de Bellefontaine en France font face à des menaces d'expulsion d'un gouvernement antireligieux en 1881. C'est ainsi qu'ils décident de s'établir à Oka, dans la région des Basses-Laurentides, près du Lac des Deux-Montagnes. Les premiers arrivants sont l'abbé de Bellefontaine, Dom Jean-Marie Chouteau et le Père Jean-Baptiste Gaudin. Forts de leur réputation de moines agriculteurs, ils fondent une ferme-école. Cette institution devient en 1893 l'école d'agriculture devenue ensuite une faculté universitaire en 1908, l'Institut agricole d'Oka. Elle a formé un grand nombre d'agronomes. Les trappistes se retirent de l'enseignement agricole en 1962, suite à l'expiration d'une entente de 1930 qu'ils avaient conclue avec le gouvernement provincial selon laquelle ils s'engageaient à dispenser un enseignement universitaire en agriculture pour les trente prochaines années en échange d'une subvention de 300 000\$. Les activités de l'Institut sont alors transférées à la faculté d'agronomie de l'Université Laval.



Monastère d'Oka et trappistes dans le potager, Oka, Basses-Laurentides, vers 1885
(Collection de l'abbaye Val Notre-Dame)

Le monastère connu sous le nom de La Trappe d'Oka, atteint une apogée dans les années 1950. On dénombre 177 moines et ils deviennent célèbres grâce au fromage d'Oka. En 1974, les moines d'Oka ont vendu la fromagerie et la coopérative Agropur l'acquiert un peu plus tard, de là, la nouvelle approche de la boutique de vente de produits transformés.



Au tournant des années 2000, la communauté comptant à peine une trentaine de moines songe à se relocaliser car le monastère est trop grand et l'environnement est devenu plus bruyant. Ils choisissent de s'installer ailleurs dans un endroit respectant davantage leurs valeurs monastiques. C'est dans la région de Lanaudière, au pied de la Montagne coupée, qu'ils établiront l'Abbaye Val Notre-Dame en 2009. (photo Michel Jutras, 2015)

Abbaye Saint-Benoît

L'obligation de vivre du travail de leurs mains est une règle de Saint Benoît, le fondateur de la communauté. La communauté religieuse de Saint-Wandrille, originaire de France, et en exil en Belgique, projette de s'établir au Canada. Dom Paul Vannier y est donc envoyé en 1912 avec l'approbation de l'évêque de Sherbrooke et avec mission de préparer la venue de la communauté en sol québécois. Ces Bénédictins y ont donc élevé à partir de 1938 un monastère dominant le lac Memphrémagog. En 1935, l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac est élevée au rang de prieuré conventuel, c'est-à-dire de maison autonome. Dom Léonce Crenier, moine de Saint-Wandrille, en devient le premier prieur conventuel. La communauté compte alors 24 moines profès.



À Saint-Benoît-du-Lac, les moines assurent leur subsistance surtout grâce à une fromagerie, un verger, une cidrerie et une boutique où sont vendus les produits de l'abbaye. (photo de Michel Jutras, 2016)



Le père Dominique Minier a été directeur de la fromagerie durant 20 ans. Il s'est retiré il y a quelques années pour se consacrer davantage au chant grégorien mais il n'est jamais bien loin de la production fromagère. C'est lui qui a élargi la gamme de fromages, dans les années 1990. Il en a créé certains plus audacieux pour répondre aux nouvelles attentes du marché. On pense au fromage ricotta pressé alors peu connu des consommateurs, c'était plutôt un produit prisé par les chefs cuisiniers. Les moines se devaient de diversifier leur production afin de conserver leur part de marché, malgré la soudaine multiplication des fromageries québécoises. Il y a aujourd'hui neuf fromages provenant de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac dont le Bleu bénédictin, consacré le meilleur fromage canadien en 2000. Ils ont aussi pensé à répondre aux attentes contemporaines en développant un fromage en grains pour la poutine.

Sur cette photo : Dom Dominique Minier dans la fromagerie, Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, Cantons-de-l'Est, vers 1984 (Photo Jacques Côté)

Actuellement, il ne reste qu'une trentaine de moines pour veiller à cette magnifique propriété au caractère monastique et à vocation agricole. À l'abbaye Saint-Benoît-du-Lac, les fromages sont maintenant fabriqués surtout par des employés laïcs. Les moines offrent une grande variété de produits fabriqués de façon artisanale : fromages, compotes, cidres mousseux, gelée et beurre de pommes. Les achats à la boutique permettent à la communauté de poursuivre sa vie monastique et de nous offrir un patrimoine exceptionnel.

Les religieux

Au 19^e siècle, c'est grâce aux communautés religieuses masculines que l'on voit s'ouvrir les écoles d'agriculture pour les garçons dans le milieu francophone. Sainte-Anne-de-la-Pocatière (1859), Oka (1893) et Saint-Hyacinthe (1898) se sont alors démarqués comme les grands pôles de la formation agricole au Québec. Les formations universitaires francophones d'agronomes et de vétérinaire, que nous connaissons aujourd'hui, découlent de ces institutions. Suite à la réforme de l'éducation, à la fin des années 1960, tous les centres de formation deviendront laïcs et les religieux, désireux de poursuivre leur travail, seront intégrés aux équipes d'enseignants. En héritage, ils nous ont légué des traditions dans la culture des potagers et des arbres fruitiers. Leur influence est réelle dans l'enseignement agricole, maraîcher et horticole.



Ils ont contribué à notre patrimoine agricole, alimentaire et culturel, ce qui permet, de nos jours, d'avoir une diversité des saveurs qui qualifie les territoires et caractérise notre gastronomie. On n'a qu'à penser au cidre de pommes, au fromage Oka ou aux bleuets enrobés de chocolat.

Sur cette photo : Fabrique de chocolat, Abbaye Val-Notre-Dame, Montagne Coupée à Saint-Jean-de-Matha, Lanaudière, 2015. De gauche à droite : frère Jean-Marc, frère Damien, frère Dominique (photo M. Jutras)

Note : Du côté anglophone, Sir William Macdonald et James W. Robertson fondent en 1890 le Campus Macdonald de l'Université McGill, à Sainte-Anne-de-Bellevue, dédié à la formation agricole universitaire.

Traditions culinaires transmises de génération en génération

Le cappuccino

Cette boisson bien présente dans nos habitudes alimentaires est l'invention d'un frère capucin italien, Marco d'Aviano, au XVIIe siècle.

Le Dom Pérignon

Ce vin de méthode champenoise est la création d'un moine bénédictin, Pierre Pérignon, qui a mis au point la technique de la double fermentation.

Fromage Oka

Le Port-Salut français est devenu le fromage Oka du Québec.

