

XAVIER « LE COOK » ALLARD, CUISINIER



Par Mireille Allard, fille de Xavier Allard

Mon père, Xavier Allard, est né en 1909 à Nouvelle en Gaspésie dans une famille de 10 enfants. Il a complété sa sixième année d'école et a travaillé à la ferme de son père plusieurs années par la suite.

Après son mariage en 1937 avec Jeanne Gauvreau, le couple s'installe à Saint-Jean-de-Brébeuf afin de participer à la colonisation de ce village pendant 12 ans. Ils y ont exploité la terre et la forêt. Ils ont été des défricheurs, des bâtisseurs et des cultivateurs gaspésiens.

En 1949, notre famille redéménage à Nouvelle avec ses cinq enfants et mon père changea de métier. Deux autres enfants, ma sœur et moi, se sont ajoutés à la famille.

Cette même année, papa commence à travailler en tant que cuisinier sur le traversier *Roméo et Annette* qui effectuait la traversée entre Miguasha au Québec et Dalhousie au Nouveau-Brunswick. Il y travaillait du printemps à l'automne et dormait dans la cale avec les autres hommes d'équipage qui n'avaient pas d'auto pour retourner à domicile. On me raconte que lors

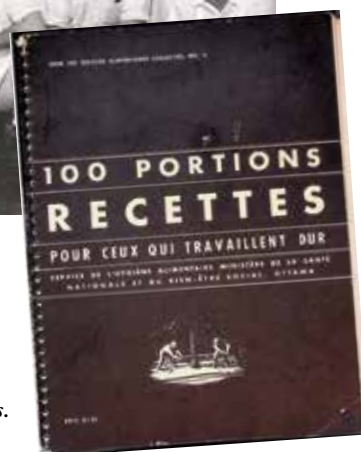
de ses congés à la maison, il amenait parfois de la mélasse et des galettes à la mélasse.

Autour de 1952, mon père travaille alors à la « cook house » de la scierie de la famille Paradis à Nouvelle-Ouest. Le camp engageait une quarantaine de travailleurs et fonctionnait du lundi au samedi

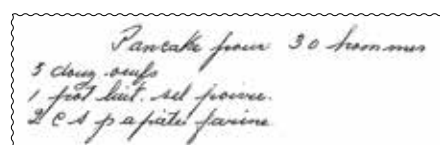
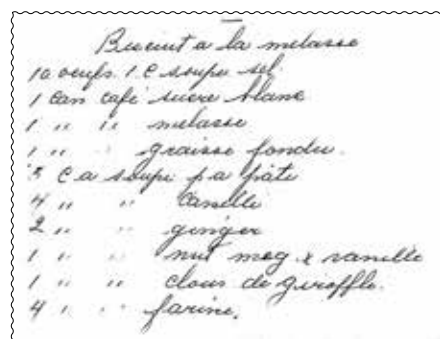
après-midi. Il s'y produisait d'excellents repas et une grande quantité de pains et de desserts. À cette même époque, il aurait aussi travaillé pour d'autres entrepreneurs forestiers dans les forêts autour de Nouvelle, mais nous n'avons pas de données précises à ce sujet.



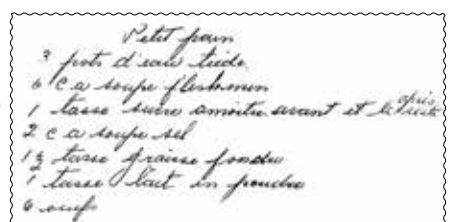
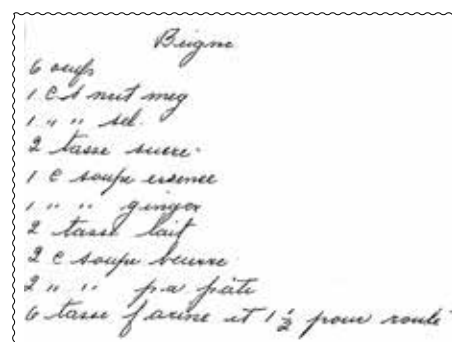
En 1965, du 28 février au 7 mars, mon père participe à une formation à Fredericton au Nouveau-Brunswick, la Course of Cooking Instruction à la Maritime Forest Ranger School. Il avait été délégué par son employeur, la Bathurst Power and Paper, avec deux collègues. La formation en français était offerte par deux personnes au groupe d'étudiants qui utilisaient le livre *100 portions. Recettes pour ceux qui travaillent dur*. Mon père est dans la rangée arrière, le 5^e à partir de la gauche.



Le Québec se développait et des travailleurs étaient requis un peu partout. De 1958 à une partie des années 1960, mon père a travaillé sur la Côte Nord à Labrieville, Forestville et l'île d'Anticosti pour la Consolidated Bathurst. Mon père m'écrivait de courtes lettres, glissées dans celles de maman. Je sais qu'il y a appris à conduire une camionnette, faisait un peu d'ébénisterie dont deux coffrets en bois pour ma sœur et moi, ainsi que quelques bijoux en acier inoxydable. Ces activités meublaient ses heures de repos. Il venait rarement à la maison, car le moyen de transport était l'avion. La compagnie offrait quelques billets, mais papa n'avait pas l'argent pour s'en procurer d'avantage.



Par la suite, il travaille jusqu'à sa retraite en 1972 dans le Parc de la Gaspésie pour différents entrepreneurs dans les camps de bûcherons, d'une centaine d'hommes parfois. Dans les chantiers, papa se levait à 4 heures du matin et se couchait tôt. En après-midi, il faisait une sieste. Papa aimait faire le pain et les pâtisseries très variées. Il devenait meilleur et on l'appelait «Xavier le cook». Il venait plus souvent à la maison, au mois ou aux deux semaines. Les chantiers étaient ouverts du printemps à Noël. Durant l'été, maman, ma sœur et moi lui rendions visite en taxi pour une journée. Nous étions tellement bien accueillies avec un copieux dîner et quelques gâteries. Avant Noël, il y avait toujours un souper



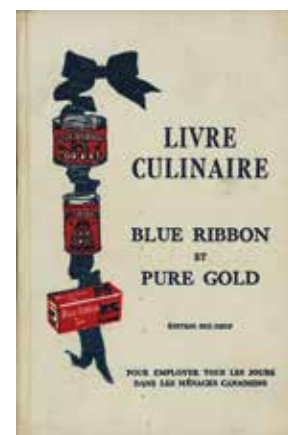
Mon père possédait un cahier personnel de recettes manuscrites originales qu'il semble avoir utilisé entre 1950 et 1970. Il y a rarement le mode de préparation, le temps de cuisson et la température du four. Les mesures sont d'époque.

élaboré de plats traditionnels afin de souligner l'effort des bûcherons. Il arrivait que papa ramène des surplus à la maison pour le temps des Fêtes, puisque le chantier fermait.

Mon père a pris sa retraite en 1973 après une longue et difficile carrière en cuisine de 23 ans. Sa personnalité joviale et son tempérament calme font qu'il a été toujours apprécié par son entourage. À Nouvelle, affectueusement, les gens l'appelaient «Xavier le cook». Il nous a quittés en 2003.



Il semble avoir beaucoup utilisé le livre *Robin Hood Flour Mills* de 1938, livre réimprimé en 1941. Comme il était «cook» assigné à la préparation des pains, gâteaux, biscuits et déjeuners, ce livre a dû lui servir beaucoup en début de carrière.



Il utilisait, de même que ma mère, le *Livre culinaire Blue Ribbon et Pure Gold*.