

L'Œuvre de la Soupe : une œuvre d'hier toujours actuelle

par Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras

Rose-Hélène Coulombe est experte-conseil en agroalimentaire et en tourisme gourmand. Michel Jutras est expert-conseil en gestion culturelle et touristique. Les deux auteurs sont des coauteurs d'une collection de trois livres édités par GID. La trilogie comprend : Femmes engagées à nourrir le Québec, 2012, Histoires de gourmands / Culture culinaire, 2014, ainsi que Histoires de gourmands / Des produits et des hommes (titre provisoire) dont la parution devrait avoir lieu en mai 2017.

Les auteurs ont tiré le texte de cet article du premier livre de leur trilogie et sont fiers de contribuer à préserver et à faire rayonner le patrimoine agricole, alimentaire et culinaire du Québec, ainsi que leurs artisans!

Marie-Charles Le Moyne, Baronne de Longueuil, est l'instigatrice de l'Œuvre de la Soupe. Elle est la fille du baron Charles-Jacques Le Moyne, dernier baron de la lignée ayant vécu sous le régime français. Sa mère, Marie-Anne-Catherine Fleury Deschambault, déjà veuve à la naissance de sa fille en 1755, se remarie en secret avec William Grant, homme d'affaires écossais. Cette union permet d'assurer la descendance du titre à sa fille sous le nouveau régime anglais. Marie-Charles épouse à son tour, en 1781, David Alexander Grant, neveu de son beau-père. Elle sera la seule femme à porter le titre de la baronnie de Longueuil. Aujourd'hui, leurs *descendants, aînés de famille*, portent toujours le titre de Baron de Longueuil.

Très impliquée dans les œuvres de charité, Marie-Charles fonde l'Œuvre de la Soupe en 1827 en raison de l'hiver très rude qui sévit cette année-là. Dès 1830, Émilie Gamelin et ses Dames de la charité hébergent l'organisme dans leur refuge d'indigents pour finalement l'installer dans les nouveaux bâtiments de l'Asile de la Providence en 1843.

En 1889, de 100 à 200 pauvres par jour utilisent les services de l'Œuvre de la Soupe. En 1927, plus de 45 000 repas sont offerts dans l'année. Le journal montréalais *La Minerve* du 29 octobre 1832 nous renseigne sur les quantités de produits nécessaires chaque jour : 200 livres de bœuf, 6 pains, 2 minots de pois et 200 gallons d'eau. On dépense 25 « cheling » par jour pour les provisions, le combustible et le salaire des domestiques. La soupe a toujours été servie à tous, sept jours sur sept, sans discrimination de race ou de religion. Chaque personne a droit à une pinte de soupe par jour, trois fois par semaine, accompagnée de viande et de pommes de terre. Les Sœurs de la Providence y possèdent aussi un dépôt où elles donnent des vêtements, des chaussures et des emplois pour « les chômeurs de bonne volonté ».

Parmi les sœurs de la congrégation qui se sont investies dans cette œuvre, on reconnaît le travail exceptionnel de sœur Jean-du-Crucifix (Augustine Blagdon). Elle en est la directrice pendant 32 ans, de 1931 à 1963. Fille de médecin, bien éduquée, Augustine entre chez les Sœurs de la Providence en 1915. Elle enseigne à l'Institution des Sourdes-Muettes, s'occupe des finances de certains établissements de la congrégation ainsi que des quêtes pour les œuvres des Sœurs, puis fait les visites à domicile aux pauvres et aux malades. Elle travaille aussi, dès 1927, pour l'œuvre des camps d'été pour enfants défavorisés et, après 1963, pour l'œuvre des Foyers pour personnes âgées nécessiteuses.

Les installations de l'Œuvre de la Soupe rue Saint-Hubert, près de la rue Sainte-Catherine, ferment leurs portes en 1963 avec la fermeture de l'Asile de la Providence. Les bâtiments sont tous démolis pour permettre la construction de la station de métro Berri-de Montigny (Berri-UQAM) en prévision de la grande exposition internationale Expo 67. Aujourd'hui, les œuvres de soupe populaire existent sous plusieurs formes et dans plusieurs pays. À la place Émilie-Gamelin, sur l'ancien site de l'Œuvre de la Soupe, les itinérants sont toujours présents.



File de gens à l'entrée de l'Œuvre de la soupe populaire, rue Saint-Hubert, coin Sainte-Catherine, Montréal, année inconnue. (Photo : Archives Providence Montréal)