Parc national
des Îles-de-Boucherville
Conserver. Protéger. Découvrir.

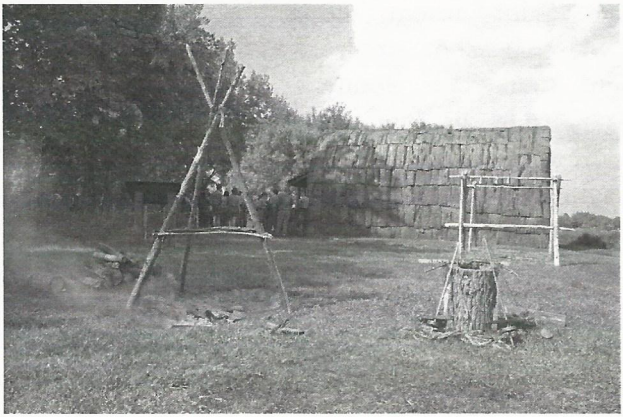


Photo : Philippe Quesnel

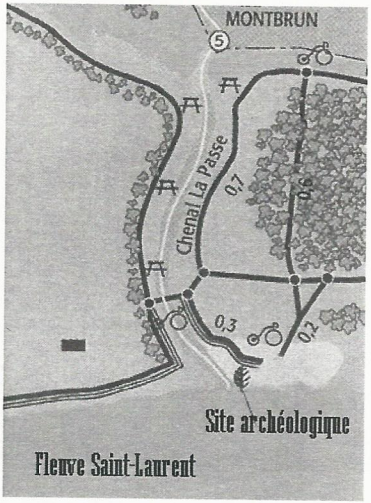
À PROPOS DU SITE ARCHÉOLOGIQUE BOUCHER-DE-GROSBOIS…

RÉSEAU Sépaq

Parcs Québec
Conserver. Protéger. Découvrir.

À propos du site archéologique Boucher-de-Grosbois...

Bienvenue sur le site Boucher-de-Grosbois.



Localisé sur un replat surélevé, à la confluence du chenal La Passe et du Fleuve Saint-Laurent, ce site, de par son emplacement stratégique, donne accès à une gamme de ressources (poissons, gibier, sauvagine, végétaux) recherchées par tous les groupes humains s'y étant établis. Ici, sous vos pieds, les fouilles archéologiques réalisées entre 1995 et 2001 révèlent que différentes populations amérindiennes ont périodiquement fréquenté ce lieu durant plus de 2000 ans (principalement entre les années 500 et 1000). Des milliers de vestiges y ont été retrouvés et permettent de connaître le mode de vie des premiers occupants de l'archipel des îles-de-Boucherville.

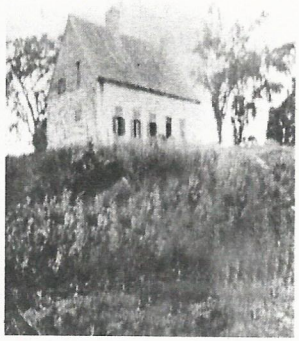
C'est à partir de ces objets et de ces structures tels que des fragments de vases céramiques, des outils en pierre, des traces de piquets et un foyer, qu'un campement amérindien a pu être reconstitué. Il est comparable à ceux qui existaient ici au cours de la période dite préhistorique, c'est-à-dire avant l'arrivée des premiers Européens au XVIe siècle.

Par ailleurs, les informations archéologiques et les archives recueillies confirment aussi que l'occupation euro-québécoise (coloniale) s'est implantée dès le début du XVIIIe siècle avec la famille du Seigneur Pierre Boucher.

L'occupation historique du site s'est poursuivie de façon continue jusqu'au milieu du XXe siècle. Outre les centaines d'artefacts attribuables à la période historique (vaisselles, clous, pièces d'armes à feu, pipes, monnaies, perles de verre, médailles religieuses), des vestiges de maçonnerie ont également été mis au jour et les ruines de la maison Boucher-de-Grosbois en sont un exemple encore visible en surface.

Le site présente donc différents éléments qui retracent les grands épisodes de l'occupation humaine de ce lieu. On remarque dans un premier temps les ruines d'une maison de pierres (A) illustrant la présence euro-québécoise du début de la colonie. Puis, la reconstitution d'un campement amérindien permet de visualiser l'allure du site au cours des deux millénaires de réoccupations amérindiennes préhistoriques précédant l'arrivée des premiers colons. Ce chapitre ancien de la présence humaine est illustré par diverses structures rappelant le mode de vie des Amérindiens : une hutte amérindienne (B), un tendeur à peau (C), un séchoir à viande et à poissons (D), un fumoir à viande et à poissons (E) et un foyer en plein air (F).

A) Les ruines de la maison Boucher-de-Grosbois



À travers un bosquet d'arbres et les débris de maçonnerie, le visiteur attentif peut apercevoir les décombres de l'ancienne maison Boucher-de-Grosbois. Bâtie vers 1700 et incendiée en 1944, cette majestueuse habitation de pierre du régime français occupe un rectangle aux dimensions d'environ 14 mètres. Cette maison fut initialement habitée par l'un des fils du seigneur Pierre Boucher, soit Ignace Boucher de Grosbois. La lignée familiale Boucher allait se poursuivre dans les îles de Boucherville jusqu'à la fin du XIXe siècle. La maison est alors vendue aux membres de la famille Savaria qui l'habitèrent jusqu'en 1944.

B) La hutte amérindienne

Le principal élément d'attraction reconstitué sur le campement amérindien est la hutte d'habitation de type *maison-longue*. Il s'agit d'une maison construite selon les techniques traditionnelles à partir des traces de piquets retrouvées durant les fouilles archéologiques.

Cette habitation, prenant la forme d'un dôme allongé, est fabriquée d'une infrastructure de perches de thuya occidental (cèdre) garnie d'un recouvrement extérieur en panneaux d'écorces de pin et d'épinette. À l'origine, les Amérindiens effectuaient tous les assemblages à l'aide de cordages d'origine végétale. Mais, pour une solidité accrue, notre reconstitution moderne comprend également des vis d'acier.

Une ouverture est pratiquée à chacune des extrémités dans le but d'en faciliter l'accès et l'aération. Deux foyers et des banquettes sont aussi aménagés à l'intérieur de la maison. Les foyers occupent l'allée centrale alors que les banquettes, servant de couchettes et d'espaces de rangement, bordent les deux côtés de l'aire d'habitation. Les couchettes occupent le niveau inférieur alors que les supports de rangement se trouvent plutôt au niveau supérieur.

Notons également que des espaces d'entreposage sont aussi réservés dans la hutte, particulièrement aux deux extrémités et dans le plafond où des vivres étaient suspendus. Environ quatre familles, soit une vingtaine d'individus, pouvaient se partager une telle hutte. En général, un foyer était utilisé par deux familles.

C) Le tendeur à peau

Ce cadre de bois, de forme rectangulaire (il pourrait aussi être carré) et de dimensions variables, est fabriqué à l'aide de quatre perches de bois solidement jointes et appuyées de façon inclinée sur un arbre ou sur une grosse perche verticale. Il est utilisé pour étendre la peau d'un animal dans le but de la préparer pour en faire du cuir.

La peau brute y est d'abord fixée à l'aide de lacets (en cuir ou en fibres végétales) enfilés à travers des trous percés sur tout le pourtour de la peau. Celle-ci est alors étirée et solidement tendue. Ainsi, l'artisan peut la gratter pour y enlever les poils, le gras et les matières organiques résiduelles avant de la faire sécher au soleil et au vent. Une fois la peau tendue, épilée, grattée et séchée, elle est ensuite retirée du tendeur pour être plongée dans une solution de tannage.

Notons que le tendeur carré ou rectangulaire est utilisé pour y traiter la peau d'un gros animal tel que l'ours, l'orignal ou le cerf de Virginie. Dans le cas d'une plus petite bête (castor, renard ou vison), on fabrique alors un cerceau avec une perche de bois flexible qui est recourbée et dont les extrémités sont attachées entre elles.

D) Le séchoir à viande et à poissons

Le séchoir est employé pour y suspendre des poissons ou des lanières de viande dans le but de les aérer pour la conservation. Il est fabriqué à l'aide de deux paires de perches plantées à angles dans le sol, avec l'extrémité supérieure en forme de « Y », afin de supporter une perche horizontale sur laquelle la nourriture est placée pour y être séchée au vent et au soleil.

Pour éviter le développement de moisissures ou d'asticots, un foyer est généralement aménagé sous le séchoir pour y entretenir un feu qui dégage une épaisse fumée produite avec du bois humide.

E) Le fumoir à viande et à poissons

À l'instar du séchage, le fumage est une méthode pour préserver les aliments périssables durant une longue période. Toutefois il existe deux méthodes de fumage : le fumage à froid, véritable méthode de conservation, et la technique présentée ici : le fumage à chaud. Ce dernier type de fumage constitue davantage une méthode de préparation des aliments que de conservation. Le fumoir reconstitué sur le site est fabriqué en forme de boîte. Il s'agit d'une infrastructure de perches qui est recouverte de morceaux d'écorces fixés sur le toit et sur ses quatre côtés. L'un des côtés est muni d'un panneau à battant afin d'accéder à l'intérieur du fumoir où se trouvent une tablette horizontale et un foyer.

La tablette, fabriquée à l'aide de branches entrecroisées, permet de recevoir les pièces à fumer à plat au-dessus d'un foyer aménagé dans une cuvette. Ce dernier doit être alimenté avec du bois humide (des écorces mouillées et/ou des herbes aromatiques) placé sur des braises dans le but de produire une fumée épaisse et exempte de flamme.

F) Le foyer en plein air

La reconstitution du foyer en plein air est inspirée par les vestiges archéologiques retrouvés lors des fouilles sur le site. Cette structure de combustion est composée d'une cuvette, de forme ovale creusée dans le sol sur environ 30 cm, dont les dimensions approximatives sont de

1,5 m de longueur sur 1,0 m de largeur. Des pierres sont disposées sur le fond pour bien conserver et diffuser la chaleur.

En plus d'être utilisé pour la cuisson des aliments (viandes, maïs, pain) et des poteries, le foyer sert à produire de la chaleur et de la fumée. Il devient aussi une zone de rejet où l'on retrouve des pièces de bois carbonisées, de la cendre, des restes osseux, des fragments de céramique et d'outils en pierre. Ces objets témoignent des différentes activités pratiquées autour du feu.