

La boulangerie Grahame Kemptville (Ontario)

Rick Grahame, boulanger de troisième génération, se démarque par son amour des produits de boulangerie tout-droit-sortis-du-four. Dès 1930, son grand-père et son père Ken exploitent la boulangerie Grahame sur la rue Clothier à Kemptville. À la mort de leur père en 2005, Rick et sa sœur Debbie reprennent l'entreprise.

La boulangerie est située dans un quartier du centre-ville où l'on trouve de prospères vieilles constructions de pierre, certaines âgées de plus de 150 ans.

L'acte de vente original de l'édifice qui abrite la boulangerie remonte à 1885. D'autres documents témoignent de l'exploitation d'une boulangerie dès 1917. Ceci fait de la boulangerie Grahame non seulement une tradition familiale, mais aussi une tradition pour toute la communauté.

La boulangerie occupe l'annexe d'une grande structure de deux niveaux coiffée d'un toit à quatre versants. Avec son revêtement de bardage en vinyle blanc, le bâtiment ressemble aux édifices commerciaux et résidentiels que l'on trouve dans bien des villes canadiennes.

Une journée typique commence très tôt pour Rick, quand il empile des bûches de cèdre fendues au fond du vieux four mural Marsh et y allume un feu.

Le cèdre fait le meilleur feu parce que le bois brûle rapidement et à haute température, explique Rick.



Vue extérieure de la boulangerie Grahame

Photo : La fondation Héritage Canada



Four encastré, intérieur de la boulangerie Grahame

Photo : La fondation Héritage Canada



Rick Grahame et Debbie Wilson

Photo : La fondation Héritage Canada

La technologie moderne ne peut faire mieux que le vieux poêle Marsh, qui conserve une chaleur constante tout au long de la journée de cuisson.

Chaque jour, les clients défilent, pour les pains, brioches et tartelettes au beurre tout frais qui ont assuré à la boulangerie Grahame une clientèle fidèle de par la vallée de l'Outaouais. Rick est fier de souligner que tous les produits de boulangerie sont confectionnés sans agents de conservation.

Déjà la génération montante de Grahame a commencé à apprendre le métier de boulanger. Le fils de Rick, Wesley, vient donner un coup de main à son père après l'école et les fins de semaine.