

L'apprenti Boulanger

Le métier



George Weston, vers 1889

George Weston n'est encore qu'un garçon de douze ans lorsqu'il devient l'apprenti d'un boulanger de Toronto. Les journées commencent tôt et se terminent tard pour le jeune George. Mais il s'applique et apprend tout ce qu'il peut sur son métier.

Deux décennies plus tard, George Weston devient le plus important boulanger du Canada, connu partout à Toronto pour son « vrai pain maison » et, quelques années plus tard, comme le fabricant des « biscuits Weston ». Homme d'affaires local très en vue engagé dans la vie civique et religieuse de la ville, il jette les assises d'une entreprise qui, les générations se succédant, prendra de l'expansion au-delà de la scène nationale et des frontières continentales, pour devenir influente à l'échelle internationale.

Nés en 1864 à Oswego, dans l'État de New York, George et son frère jumeau, Joseph, ont quatre ans lorsque leurs parents, William et Ann Weston, retournent en Ontario avec leur famille. Ils avaient immigré de l'Angleterre vers le Canada une décennie plus tôt mais avaient continué à éprouver des difficultés. Le père de George, qui a occupé divers emplois, n'est pas particulièrement réputé pour son ambition. Si George tient sa volonté de quelqu'un, ce serait plutôt de sa mère, qui fait ce qu'elle peut pour que sa famille garde la tête hors de l'eau.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Comme il se doit



George Weston, debout à l'extrême droite, en compagnie de son père et de ses frères, vers 1890.

Dès son jeune âge, George Weston aspire à devenir un « ministre de l'Évangile » – il demeurera d'ailleurs un fervent méthodiste toute sa vie – mais sa famille n'a pas les moyens de financer des études supérieures. Après avoir fréquenté l'école publique, le jeune George est envoyé sur le marché du travail pour augmenter le revenu familial.

George devient d'abord l'apprenti d'un monteur de conduites de vapeur, mais il semble que le travail ne lui convienne pas. Il devient alors l'apprenti d'un boulanger du nom de C. J. Frogley situé au 497, rue Yonge, au nord de la rue College, à Toronto. C'est là que George apprend l'art de faire du pain. Son travail lui rapporte 1,75 \$ par semaine. George se révèle sans doute doté d'un talent prometteur, car de nouvelles responsabilités lui sont dévolues, la tenue des comptes, par exemple. Il travaille avec Frogley pendant plusieurs années, et le suit lorsque le boulanger déménage ses quartiers dans de plus grands locaux, plus au nord de la rue Yonge, vers la rue Bloor.

Un autre boulanger, Gilbert H. Bowen, s'établit alors à l'emplacement d'origine de Frogley, mais déménagera un an plus tard au 1, rue Sullivan, près de l'actuel Musée des beaux-arts de l'Ontario. Bowen embauche George et s'intéresse assez au garçon pour constater qu'il « a appris le métier comme il se doit ». En tant que vendeur pour Bowen, George, qui se promène de porte en porte avec un chargement complet de pain, en vient à connaître encore mieux l'aspect vente au détail du métier.

Au cours de sa jeune carrière, George touche à tout, de l'attelage des chevaux, en passant par la cuisson et la livraison du pain jusqu'à la vérification des reçus et la tenue des livres. Il est maintenant prêt à voler de ses propres ailes.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Visiter chaque client



Livreurs et boulangers devant la boulangerie de George Weston sur la rue Sullivan, Toronto, vers 1895.

En 1882, George Weston se lance en affaires en achetant une route de pain à son employeur. Son affaire prospère et, deux ans plus tard, il achète la boulangerie de Bowen. Bien des années plus tard, George Weston se rappelle ces premiers temps.

« J'ai cuit 250 pains le premier jour. Je les ai livrés, conduisant ma propre voiture, visitant chaque client moi-même. »

Weston embauche bientôt son premier employé, puis un deuxième. C'est sur la rue Sullivan que George, assisté de deux jeunes apprentis boulangers et travaillant à l'aide d'un ancien four à bois, conçoit son « vrai pain maison ». Il utilise les meilleurs ingrédients, à savoir le blé de force de première qualité du Manitoba et le blé d'automne de l'Ontario, combinés « en proportions à peu près égales ». Devant la popularité grandissante de son pain, il éprouve au moins à quatre reprises le besoin d'agrandir ses locaux.

Afin de moderniser le processus de fabrication du pain, George Weston commence également à adopter l'équipement le plus récent, des pétrins mécaniques pour préparer la pâte, par exemple. Dans les années 1890, il rebaptise sa boulangerie « G. Weston's Bread Factory ». Bien que la machinerie moderne et l'agrandissement de la boulangerie aient contribué à rendre les opérations plus efficaces, George n'attribue le succès de son entreprise qu'à une chose. Tout est une question de mérite : le mérite de mon pain. Vous ne trouverez pas de meilleur pain que le mien. Tout le monde l'aime. Chaque année voit sont lot de nouveaux clients.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

La boulangerie modèle



La Model Bakery de George Weston à l'angle des rues Soho et Phoebe, Toronto, vers 1897.

Lorsque ses affaires deviennent trop importantes pour la petite boulangerie de la rue Sullivan, George Weston dresse les plans d'une nouvelle boulangerie industrielle, beaucoup plus grande et très moderne, qu'il appelle sa Model Bakery, ou boulangerie modèle.

À l'automne 1897, la Model Bakery entreprend ses activités, avec une production initiale de 20 000 pains par semaine et la capacité de doubler cette production. Bientôt, la nouvelle boulangerie de George Weston produit plus de pain que toute autre boulangerie au Canada. On y fabrique pas moins de 30 différentes sortes de pain, bien que son « vrai pain maison » demeure le plus populaire.

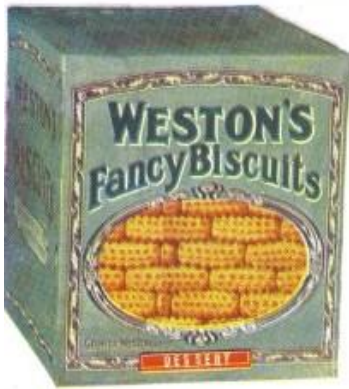
En plus de sa capacité de produire des milliers de pains, la Model Bakery est rapidement réputée pour sa propreté impeccable. La boulangerie, la salle des voitures de livraison et les écuries se trouvent toutes sous un même toit, mais chacune est isolée des autres de façon à garantir un produit exempt de contamination. The Evening Telegram parle à ses lecteurs de « la propreté et de l'hygiène parfaites » de l'endroit, ajoutant qu'il « est possible d'étendre un drap blanc n'importe où sans le salir le moindrement ». La Model Bakery de George Weston fait une impression si forte que le journal va jusqu'à écrire qu'elle « devrait servir d'exemple à tout jeune homme qui commence sa vie avec pour tout capital de l'intelligence et de la détermination ».

Les autres boulangers réservent cependant un moins bon accueil à la Model Bakery. Lorsqu'ils tentent secrètement de baisser leurs prix, contrevenant ainsi à une entente entre les boulangers de la région, George Weston quitte leur association et abaisse le prix de sa grosse miche de pain de 12 à 10 cents. Malgré la guerre des prix qui s'ensuit, la Model Bakery prospère. En quelques années, en plus de fabriquer le pain le plus populaire de la ville, elle expédie le pain maison Weston dans pas moins de 38 villes en Ontario.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Supérieur à la plupart



Emballages, vers 1920.

C'est son pain qui a bâti la réputation de George Weston, mais il commence très tôt au début du nouveau siècle à passer de la fabrication du pain à celle de biscuits. Les gâteaux et les sucreries se sont avérés des produits d'appoint rentables pour un certain temps mais voilà que la Model Bakery Co. se met en effet à fabriquer des biscuits. Offerts dans des boîtes aux couleurs vives qui servent également de présentoirs en magasin, ces biscuits sont même vendus au-delà de Toronto. En 1904, 35 magasins d'Ottawa reçoivent régulièrement des chargements de gâteaux et de biscuits de fantaisie de Weston. L'entreprise commence également à vendre des biscuits soda. Une publicité pour les biscuits soda Royal Cream de Weston décrit ce produit comme étant « supérieur à la plupart des autres biscuits » et fait remarquer qu'ils sont les seuls biscuits soda « emballés hermétiquement » offerts au Canada.

Entre-temps, le secteur du pain demeure toujours aussi concurrentiel, et les marges de profit sont toujours aussi minces. Des économies sont néanmoins envisageables, les circuits de livraison des diverses boulangeries se croisant et se chevauchant les uns, les autres. C'est sans doute ce qui pousse un certain nombre de fabricants, dont George Weston, à fusionner pour former, en 1911, la Canada Bread Company Limited.

Dans le cadre de cette entente, Weston et ses confrères boulangers consentent à se retirer du secteur du pain pour les dix prochaines années afin de ne pas concurrencer la nouvelle société. George Weston limitée se concentre plutôt sur les biscuits, un secteur qui offre de meilleures marges. Alors que la Model Bakery se joint à la Canada Bread, une nouvelle biscuiterie Weston ouvre ses portes au coin des rues Peter et Richmond, à Toronto.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Le conseiller municipal Weston



Le conseiller municipal Weston lors de l'assemblée inaugurale du Conseil de la ville de Toronto, le 9 janvier 1911.

D'abord apprenti boulanger et vendeur de pain, puis homme d'affaires et fabricant local, George Weston s'essaie ensuite à la politique municipale et gagne un siège au conseil municipal de Toronto en 1910. Pendant sa campagne électorale, il témoigne son soutien aux « tubes », une proposition visant à construire un réseau de métro pour la ville. À l'occasion de sa première élection, The Toronto Daily Star dit ceci du nouveau conseiller municipal : « George Weston a si bien réussi à "faire lever la pâte" de son entreprise que ses amis ont insisté pour qu'il tente de faire de même pour la ville. Il affirme que ce n'est pas un parti politique qui l'a fait élire, mais bien que, dans le district quatre, où il fait des affaires depuis trente ans, tous ceux qui mangent son pain ont voté pour Weston. »

Weston est élu au conseil pour quatre mandats consécutifs d'un an. Décrit comme un « législateur progressiste », il obtient la faveur des journaux de la ville. En soutien à sa réélection, The Toronto Daily Star fait remarquer que « le conseiller municipal Weston n'est pas un membre bruyant du conseil, mais il en est un efficace ». On l'incite même à se présenter comme maire, mais il rejette l'idée pour remplir un dernier mandat en tant que conseiller municipal. À la fin de 1913, George Weston quitte la politique municipale pour recommencer à se consacrer à temps plein à son entreprise, qui a souffert de son absence.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Nos soldats



Envoi outremer destiné aux troupes canadiennes, usine des Biscuits Weston, Toronto, 1915.

Au mois d'août 1914, la guerre éclate en Europe et des milliers de Canadiens s'engagent pour combattre pour le pays et pour le roi. La Grande Guerre traîne en longueur, des pénuries s'installent et certaines gammes de biscuits doivent être abandonnées, mais George Weston limitée réussit à s'en sortir et à demeurer rentable. Les Biscuits Weston participent aussi à l'effort de guerre. Un chargement envoyé aux troupes canadiennes outre-mer porte la mention « Pour nos soldats qui combattent en France ».

George Weston et sa famille sont par ailleurs touchés personnellement par la guerre. C'est non sans inquiétude que George et sa femme, Emma Maud, voient leur fils aîné, Garfield, s'engager comme volontaire dans le Corps expéditionnaire canadien. Garfield avait en effet quitté l'école en jurant de ne jamais y retourner après que le directeur eut réprimandé les garçons de sa classe qui n'avaient pas endossé l'uniforme. George refuse toutefois de donner à son fils la permission de s'engager. Garfield n'a pas encore atteint 19 ans, l'âge légal pour l'engagement, et son père insiste pour qu'il attende encore un an avant de partir pour la guerre. Entre-temps, il est engagé à la biscuiterie de son père pour nettoyer et réparer l'équipement.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Travailler très fort



Le soldat du génie Garfield Weston, Corps expéditionnaire canadien, mars 1917.

En février 1917, quelques semaines avant son 19^e anniversaire, Garfield s'engage dans l'armée canadienne et se retrouve bientôt sur un transport de troupes en route vers l'Angleterre. Jeune soldat sur les lignes de front en France, il connaît son lot d'atrocités, mais revient indemne de la guerre.

C'est toutefois chez lui, au Canada, que la tragédie frappe. Le plus jeune frère de Garfield, Grant Clifford Weston, meurt de brûlures infligées dans un terrible accident qui survient lorsque sa chemise de nuit prend feu, un matin, alors qu'il s'habille près d'une grille à gaz.

Bouleversé par la mort de son fils et par la terrible souffrance de sa femme, qui a subi de graves brûlures en essayant de sauver la vie de son fils, George Weston envisage à présent de vendre son entreprise. Un concurrent, Christie, Brown & Co., a offert d'acheter George Weston limitée. Ne sachant quoi faire, George écrit à son fils outre-mer pour lui apprendre la mort de son petit frère et lui demander conseil.

Garfield répond depuis les tranchées d'une France déchirée par la guerre. Il demande à son père de ne pas vendre et lui promet son aide à son retour de la guerre. « Je sais que je vous en demande beaucoup, mais pouvez-vous tenir jusqu'à mon retour? Si je reviens fort et en santé, je ferai tout ce qui peut être fait et je vais travailler très fort pour trouver des solutions. »

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Prends ton temps



Un exemplaire de la boîte métallique de biscuits *Weston's English Quality Biscuits*, qui est devenue la boîte de biscuits la plus vendue au Canada.

En 1919, une fois la guerre terminée, Garfield revient chez lui et a droit à l'accueil réservé aux soldats. George Weston ayant décidé de conserver l'entreprise, Garfield se joint à la société de son père. Comme il assume de plus en plus de tâches administratives, Garfield est éventuellement nommé vice-président. Désireux de faire progresser l'entreprise, il suggère que celle-ci importe d'Angleterre de l'équipement pour la fabrication de biscuits. Pendant son service, Garfield a visité les célèbres biscuiteries britanniques et acquis la certitude que ce genre de produit pourrait être fabriqué et vendu au Canada. C'est ainsi que sont lancés avec succès les biscuits English Quality de Weston en 1922.

Si George Weston entérine bien des idées de son fils, parfois avec appréhension, il lui recommande souvent d'être prudent : « Prends ton temps, Garfield, prends ton temps. Il oppose son veto à d'autres idées qu'il juge trop risquées. Alors que George refuse de mettre en péril l'entreprise qu'il a passé sa vie à construire, Garfield, quant à lui, est plus enclin à prendre des risques. Selon ce qu'on raconte, son père aurait été fort mécontent de constater que le solde en banque de l'entreprise a été réduit à presque rien, résultat de la décision de Garfield d'investir de l'argent dans une grande campagne publicitaire pour faire la promotion de la nouvelle gamme de biscuits English Quality de Weston.

Néanmoins, il semble que Garfield obtienne l'assentiment de son père, puisqu'il assume des responsabilités toujours plus grandes. Lors du 25^e anniversaire de son fils, George lui écrit pour lui présenter ses félicitations. Il se souvient de ses premiers temps en affaires et assure à son fils « qu'un avenir plus brillant que le sien » l'attend au même âge.

[\[prochain\]](#)

L'apprenti Boulanger

Une vie bien remplie



George Weston, vers 1911.

En février 1924, à son retour en train d'un voyage d'affaires hors de la ville, George Weston arrive à la Union Station alors que la pire tempête de neige de la saison paralyse Toronto. Puisque aucun tramway ni aucun taxi n'est en service, il décide de marcher tant bien que mal dans la neige jusque chez lui, sur le boulevard Palmerston. À son arrivée, il s'écroule et sa famille s'empresse de le conduire dans son lit. Des semaines plus tard, George Weston meurt d'un accident cérébrovasculaire à l'âge de 60 ans. Dans sa nécrologie, The Toronto Daily Star souligne sa carrière comptant de nombreuses réalisations, non seulement en tant qu'homme d'affaires, mais aussi comme homme politique et homme d'Église : « George Weston, boulanger, meurt après une vie bien remplie ».

Aux funérailles de son père, Garfield Weston se jure de faire connaître le nom de George Weston dans le monde entier. Il entreprend de transformer la boulangerie torontoise de son père en une entreprise multinationale de transformation et de distribution alimentaire.