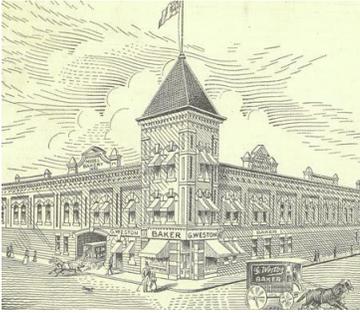


# Une boulangerie modèle

## Ne pas lésiner sur les moyens



La Model Bakery, à l'angle des rues Soho et Phoebe, Toronto, vers 1899.

Lorsque la Model Bakery de George Weston ouvre ses portes à l'automne 1897, elle fait une forte impression. La plus grande et la plus moderne boulangerie industrielle du Canada fait l'objet d'une importante couverture médiatique et d'au moins un article de journal au sud de la frontière. Son ouverture déclenche aussi une guerre de prix parmi les boulangers de Toronto.

La presse de la ville rapporte avec enthousiasme comment M. George Weston « n'a pas lésiné sur les moyens » lors de la construction de sa Model Bakery et s'émerveille devant la capacité de son usine de produire des milliers de pains chaque jour. Si, au tournant du siècle, Toronto compte des dizaines de boulangeries, la plupart d'entre elles sont de petites usines qui ne produisent que quelques centaines de pains par jour. La nouvelle boulangerie industrielle de George Weston en produit quant à elle 3 200 par jour et a la capacité de doubler cette production. Après quelques mois, la Model Bakery produit plus de 6 000 pains quotidiennement.

The Evening Star est si impressionné par l'usine et par son propriétaire, étant donné ses débuts modestes comme apprenti boulanger, qu'il va jusqu'à écrire ceci : « La persévérance et le cran, combinés avec l'intelligence, ont conduit bien des hommes à sortir des sentiers battus. George Weston est l'un de ces hommes. »

[\[prochain\]](#)

# Une boulangerie modèle

## Ne pas en souffrir



Boulangers avec leur attirail dans la salle des voitures de la Model Bakery, vers 1897.

Ce n'est toutefois pas seulement la capacité de la Model Bakery à fabriquer le pain en série qui attire l'attention, mais aussi les normes élevées de propreté et d'hygiène qui y sont appliquées.

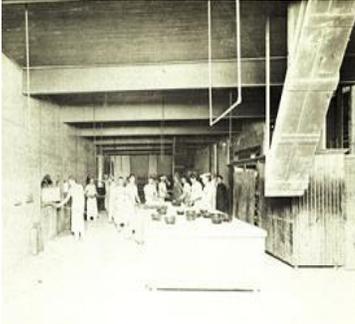
« Le défaut de bon nombre de boulangers était que leur environnement n'était pas assez propre et M. Weston a décidé que la renommée de son authentique pain maison ne devrait souffrir d'aucun manque de propreté », écrit The Evening Star. Bien que la boulangerie, la salle des voitures de livraison et les écuries se trouvent toutes sous un même toit, l'édifice est construit de façon qu'aucune ne nuise aux autres.

Tout immaculés que soient ses locaux, George Weston se trouve aussi exigeant pour ce qui est de son personnel, qui doit se plier à des normes élevées d'hygiène personnelle. Les salles de bain et les vestiaires y sont séparés et les employés doivent se laver soigneusement avant et après chaque quart de travail.

[\[prochain\]](#)

# Une boulangerie modèle

## Les meilleures idées



Boulangers à l'œuvre à la Model Bakery, vers 1897.

Pour concevoir sa Model Bakery, George Weston visite divers pays pour y étudier la machinerie et les procédés de fabrication les plus récents. The Evening Telegram souligne que « son nouvel établissement est un amalgame des meilleures idées qu'il a réussi à rassembler. » Le résultat final est un procédé de fabrication élaboré avec soin et permettant d'optimiser l'efficacité.

L'usine comprend deux étages; le pain est fabriqué au premier, dans huit fours en brique émaillée, et le second étage est celui du pétrissage, où la pâte est préparée. Dix grandes cuves, toutes sur rouleaux, sont utilisées pour mélanger la farine, l'eau et la levure. La pâte est alors placée dans un grand pétrin mécanique. La cuve se trouve dans la machine. Lorsque la machine est mise en marche, la cuve est soulevée, et à ce moment, deux batteurs à bride se mettent à tourner à l'intérieur pour bien pétrir la pâte. Puis, la pâte est glissée le long d'une des deux goulottes qui donnent sur une grande table à l'étage inférieur.

La pâte est ensuite façonnée et déposée dans des moules à cuisson, qui eux sont placés sur des chariots situés sous les tables, eux aussi sur rouleaux. Ces chariots sont alors dirigés dans les fours. Après la cuisson, les moules sont retirés des fours et placés sur des chariots mobiles, qui sont roulés jusqu'à une autre salle où les pains refroidiront. C'est alors que les boulangers prennent la relève et exécutent les commandes. Enfin, les vendeurs avancent leurs voitures de livraison près d'un quai couvert pour y recevoir leur chargement quotidien de pain Weston fraîchement préparé.

[\[prochain\]](#)

# Une boulangerie modèle

## Brouillés



Livreurs de pain de la Model Bakery, située à l'angle des rues Soho et Phoebe, Toronto, vers 1900.

Avec sa Model Bakery maintenant en marche et ses voitures de livraison, plus nombreuses que jamais sillonnant les routes de Toronto et de ses banlieues, tout semble aller à merveille pour George Weston. Mais, bien vite, il entend des nouvelles dérangeantes de la bouche de ses vendeurs de pain à domicile. Il semble que la concurrence ait décidé de baisser ses prix.

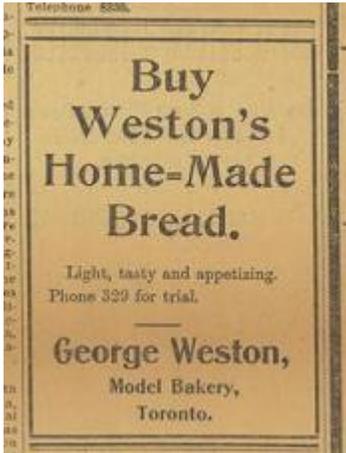
Ses clients demandent de pouvoir acheter le « vrai pain maison de Weston » au même prix réduit auquel les autres boulangers offrent leur pain. C'est un signal d'alarme pour George; ce n'est pas que la concurrence l'effraie, mais ces nouvelles vont à l'encontre de l'entente passée par l'association des boulangers de la région pour établir un prix commun pour le pain.

Lorsqu'il constate que l'entente a été brisée, George Weston abaisse le prix de sa grosse miche de pain de 12 à 10 cents. « Les boulangers se sont brouillés depuis que M. George Weston a quitté leur association, avec pour résultat des pertes pour les boulangers et des gains pour les citoyens », écrit-il dans une publicité publiée dans les journaux en 1897.

[\[prochain\]](#)

# Une boulangerie modèle

## Une seule et même qualité



Annonce journal de la Model Bakery, *Toronto World*, 25 juin 1900.

Les concurrents de George ne sont toutefois pas près de jeter l'éponge. Ils baissent leur prix de gros de 11 à 6 cents le pain dans une apparente tentative de remplir les tablettes des magasins de Toronto avec leur pain. Weston remercie ses clients de lui être « noblement fidèles » et prédit qu'il sera impossible pour les boulangers ayant réduit aussi radicalement le prix de leur pain, « ceux à la tête de la coalition », de continuer de réaliser des profits. Entre-temps, George Weston déclare qu'il s'en tiendra à ses propres affaires.

« À l'avenir, M. Weston n'entend être gouverné par aucun cercle ni aucune association et ne s'occupera que de ses propres affaires, grâce auxquelles le nom de G. WESTON s'est fait connaître de tous les citoyens de Toronto pour son PAIN MAISON DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Il promet de traiter toutes les classes sociales de la même façon, d'offrir une seule et même qualité pour les riches comme pour les plus démunis. Et M. Weston ne vous l'offre qu'à un seul prix. Pas de prix à la demi-douzaine pour G. Weston. »

Bien que le prix du pain produit par la Model Bakery fluctue au cours des années qui suivirent selon le prix courant du blé, les affaires sont florissantes. Moins de deux ans plus tard, George Weston vend trois fois plus de pain. Et ce n'est pas tout : le pain Weston est maintenant expédié dans pas moins de 38 villes en Ontario.

[\[prochain\]](#)

# Une boulangerie modèle

## Dans l'odeur du pain



George Weston et sa famille,  
Model Bakery, vers 1897.

Non seulement la Model Bakery est-elle la boulangerie industrielle la plus importante au Canada, c'est aussi là que vivent George et Emma Maud Weston, avec leur benjamine, Pearl. À une époque où les propriétaires vivent souvent au-dessus de leur magasin, le fait de vivre dans un appartement situé dans la tour de coin de la boulangerie n'a rien d'inhabituel. D'un point de vue pratique, cela permet à George de voir à son entreprise « en tout temps ».

C'est aussi dans le petit appartement au-dessus de la boulangerie que naît le premier fils du couple, Willard Garfield Weston, en 1898. Pour que l'enfant naisse sous les drapeaux des patries de ses deux parents, George place un drapeau anglais et un drapeau américain au-dessus de leur lit. Peu après la naissance, George amène le bébé dans la boulangerie pour le plonger « dans l'odeur du pain », comme le racontera Garfield bien des années plus tard.

[\[prochain\]](#)

# Une boulangerie modèle

## Si vous les aimez



Voiture de livraison décorée de la Model Bakery bread, carte postale coloriée à la main, Toronto, vers 1908.

Au début du nouveau siècle, alors qu'il est renommé dans toute la ville pour son pain, George Weston se met à fabriquer des biscuits. Le secteur du pain a toujours été très concurrentiel, mais le commerce des biscuits l'est aussi, avec la présence du grand fabricant de biscuits canadien Christie, Brown & Co. Plutôt que de dépenser en publicité, George opte pour d'autres approches plus innovatrices, comme le rapporte une version de l'histoire de l'entreprise :

« La promotion des ventes des gaufrettes à la vanille a été faite par trois hommes dans une voiture de livraison spéciale ornée de banderoles aux couleurs vives et de miroirs décorés. Ils parcouraient les rues en distribuant des échantillons de porte en porte et disaient aux ménagères. « Si vous les aimez, courez les acheter chez votre épicier. » En 1908, ce type de promotion était considéré comme une approche vigoureuse. »

En effet, les ventes de biscuits de l'entreprise augmentent et, avec elles, le nombre de « représentants de biscuits », c'est-à-dire de voyageurs de commerce. Bientôt, ce sont plus d'une dizaine de représentants qui rendent visite aux marchands de l'Ontario. Si un vendeur est cloué au lit par un rhume ou une autre maladie, une lettre d'excuse est immédiatement envoyée à ses clients, accompagnée d'un bon de commande pour des biscuits Weston.

[\[prochain\]](#)

# Une boulangerie modèle

## La biscuiterie



Usine de la rue Peter,  
Toronto, 1910.

En 1911, George Weston fait quelque chose de presque impensable. Il vend sa Model Bakery et cesse de fabriquer son pain.

Weston se joint à d'autres fabricants de Toronto, de Montréal et de Winnipeg pour former la Canada Bread Company limitée. Le secteur du pain a toujours présenté de faibles marges et cette fusion semble non seulement souhaitable, mais inévitable pour parvenir à réduire les coûts et à augmenter les efficacités. George entend également explorer de nouvelles avenues, soit le secteur des biscuits, qui offre de meilleures marges. La Model Bakery, qui a produit des millions de pains Weston, fait maintenant partie des actifs de la nouvelle société. George Weston en devient un administrateur.

Pour les dix prochaines années, la société George Weston limitée, de même que les autres partenaires de la Canada Bread, se voient exclus du secteur du pain. Entre-temps, une toute nouvelle « biscuiterie Weston » ouvre ses portes à l'angle des rues Peter et Richmond, à Toronto.

Ce ne sera toutefois pas la dernière fois que les Torontois mangeront le pain de George Weston. À force d'entendre d'anciens clients se plaindre de la qualité du pain qu'on trouve dans la ville et lui demander quand il compte reprendre ses activités, il finit par le faire. En 1921, année à laquelle se termine l'entente, George Weston recommence à fabriquer du pain.