

Saison
2025
2026

Texte
Isabelle
Hubert

Mise en scène
Jean-
Sébastien
Ouellette

LE CHIARD

3 au
28 mars
2026

Coproduction

L
A BORDÉE

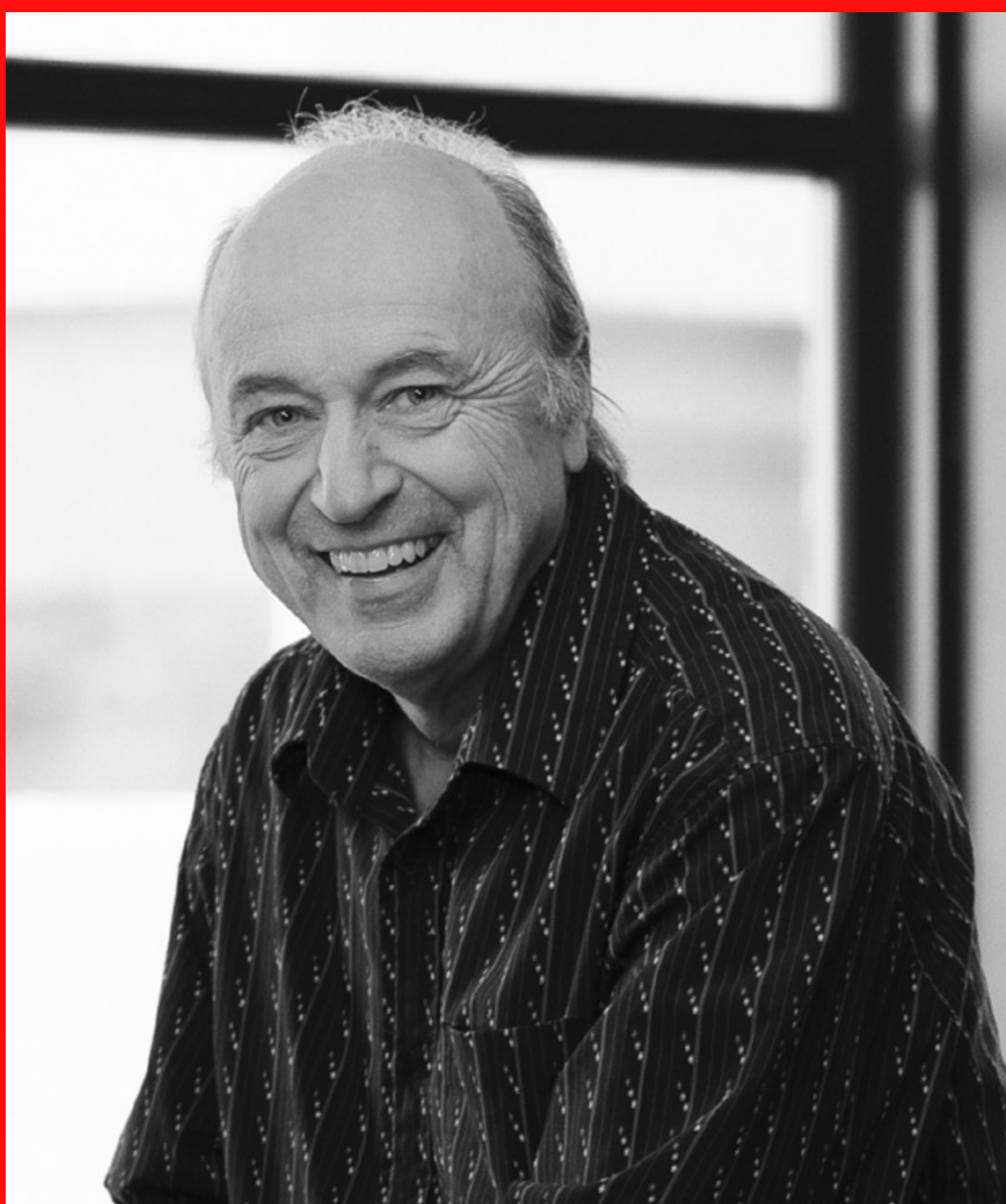
CdQ
La Compagnie
dramatique
du Québec

Grand partenaire

QUÉBECOR

Avec *Le chiard*, nous arrivons
au troisième et dernier
volet du cycle identitaire
de la saison.

Un nouveau jour posait
la question du discours
national québécois,
L'empire du castor s'intéressait
à l'influence de
la Compagnie
de la Baie d'Hudson
dans la création du Canada...



Crédit photo : Atwood

Michel
Nadeau
directeur artistique

... et avec *Le chiard*, Isabelle Hubert se penche sur la condition des Canadiens français, au début du XX^e siècle, dans le contexte des monopoles des grandes compagnies étrangères.

En effet, à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle, le capitalisme prend son essor avec la révolution industrielle et la création des premières multinationales. Au Québec, plusieurs de ces compagnies s'installent pour y exploiter les ressources, qu'on pense à la Canadian International Paper (C.I.P.) en Mauricie et en Abitibi; la Noranda Mines, à Rouyn; la Dominion Corset, à Québec, entre autres. Certaines de ces grandes compagnies sont le fait d'individus comme la compagnie Price, au Saguenay-Lac-St-Jean, dans le domaine de la foresterie, et la famille Robin, dans le domaine des pêcheries, en Gaspésie. C'est autour de cette industrie que se déroulera le drame du *Chiard*, puisque l'autrice est Gaspésienne!

On peut s'étonner du niveau de sujétion de tous ces travailleurs et travailleuses face à ces riches propriétaires, mais on le comprend mieux quand on constate que la plupart étaient analphabètes, donc avaient très peu de recours, que les gouvernements offraient toutes sortes d'avantages à ces grands patrons, que les syndicats n'existaient pas – ou à peine – et que le haut clergé prêchait qu'il valait mieux des travailleurs obéissants pour le maintien de l'ordre social parce que cela était dans l'ordre du plan divin.

Ces situations, ces histoires sont évidemment lointaines : elles ont plus de cent ans. Mais, par un singulier retournement de l'Histoire, nous avons à nouveau des individus, patrons fondateurs de grandes entreprises, mais cette fois-ci, ils sont plus riches que bien des états, donc très puissants. Ils reçoivent toujours de nombreux avantages fiscaux. Le taux d'analphabétisme fonctionnel est de 50 %. Le haut clergé religieux n'a plus d'influence, mais il a été remplacé par le haut clergé financier qui vante les mérites du travailleur autonome non syndiqué.

Ce qu'il y a de bien avec l'Histoire, c'est qu'elle repasse dans sa *trail*. Alors, peut-être qu'on peut voir venir un peu...

Bon
spectacle,

Michel
Nadeau

Je suis née et j'ai
grandi en Gaspésie.

Aujourd'hui, c'est une
région qui a la cote.

Mais, quand j'étais jeune,
il suffisait de passer
Mont-Joli pour se faire dire :

*« La Gaspésie, c'est pauvre.
Les gens sont arriérés.
Ça sent le poisson.
Pis vous êtes vraiment
en retard sur la mode ! »*



Crédit photo : Helene Bouffard

Isabelle
Hubert

autrice

Une fois, des enfants de la ville avec qui je voulais jouer ont pincé leur nez de dégoût en apprenant que j'étais gaspésienne.

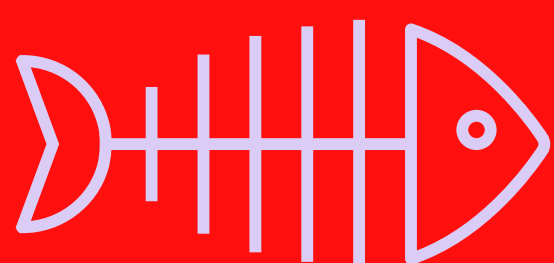
Mon enfance est truffée de ces petites blessures qui m'ont longtemps laissé un goût amer. D'autant que je n'en comprenais pas le fondement.

Ce n'est que récemment que j'ai réalisé que l'histoire du Québec qu'on nous enseigne à l'école ne s'intéresse pas franchement à nous. Du primaire au cégep, on m'a raconté le commerce de la fourrure et les coureurs des bois, mais la tragédie des pêcheurs endettés pendant 250 ans a toujours été ignorée.

C'est une réalité politique qui dépasse le monde scolaire ; quand la population est disséminée sur un territoire trop grand, on devient vite une minorité. Avec tout le désintérêt et la disgrâce qui en découlent.

Or, dans l'histoire du monde, les minorités sont en mouvance. C'est une question mathématique. Un jour, on est dans la bonne gang et, le lendemain, on se retrouve l'intrus.

De colonisé à colonisateur à carrément colon... le pas peut être franchi plus vite qu'on le pense. On n'a qu'à regarder le monde actuel.



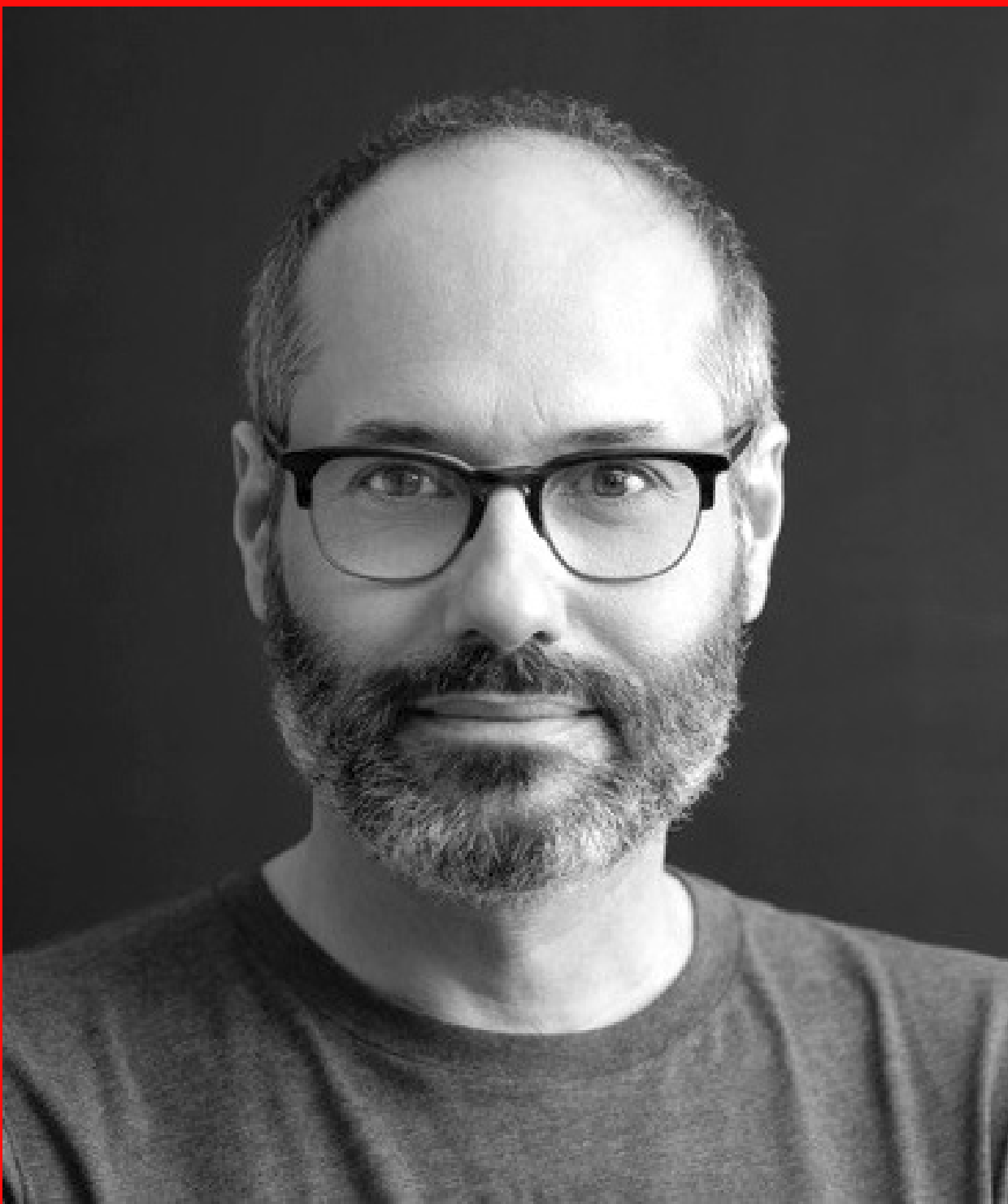
J'ai écrit ce texte avec le soutien du Conseil des Arts et des lettres du Québec, entre les mois d'août 2024 et décembre 2025 sur le bureau en mélanine d'un appartement de la rue Jeanne-Mance à Montréal, sur une petite île au milieu du lac Georges dans le comté de Mékinac, dans une cabane revampée de pêcheur basque à Arichat (Nouvelle-Écosse), dans les impeccables installations de la bibliothèque Gabrielle-Roy et de la Maison de la Littérature à Québec, dans un chalet rouge sur le bord de la Rivière Trois-Pistoles, en pleine canicule, et aussi un peu, chez moi, à Québec, dans mon bureau, en face d'une brassée de lavage qui sèche (mon bureau est un peu aussi la salle de lavage!). Je n'ai pas écrit en Gaspésie, mais la Gaspésie est partout dans ce texte. Comme il est incongru de remercier des lieux, j'aimerais saluer les gens qui les ont traversés en y en laissant un peu de leur lumière, laquelle m'a grandement inspirée.

Cela dit, je remercie Michel Nadeau, par qui l'invitation est arrivée, laquelle m'a permis de matérialiser cette histoire que je portais depuis longtemps. Un merci sincère aussi à Gabriel Cormier qui s'est assuré de la crédibilité historique. Merci aussi à Jean-Sébastien, qui a patiemment suivi toutes les étapes de travail. Merci enfin à ma mère, qui faisait le meilleur chiard de morue salée au monde, et à mon père, qui a refusé de le partager avec un monsieur désagréable et hautain de la ville.

Bonne soirée!
Isabelle Hubert

*«L'été on peut
toujours manger,
mais l'hiver,
je t'assure,
on vit mince!»*

On est au coton
de Denys Arcand.



Crédit photo : Hélène Bouffard

Jean-Sébastien
metteur
en scène

Ouellette

Faire une mise en scène n'est pas un acte solitaire. Quoiqu'on puisse en penser.

On tombe en amour avec un texte – et, dans le cas qui nous occupe, avec l'autrice elle-même. ;)

On se partage, on se relance, pendant des mois, voire des années.

Ensemble.

On s'entoure d'une équipe de concepteurs et conceptrices de talents exceptionnels qui nous questionne, nous enrobe, nous pousse, nous tire.

On se cherche, on se trouve.

Ensemble.

On rêve d'une distribution qui embrassera toutes les propositions en cherchant la vérité de chaque instant. Avec elle, on discute, on creuse, on rit, on s'émeut.

Ensemble, dans un tourbillon d'idées et d'humanité, on sculpte mot par mot, geste par geste, pas à pas. On rature, on efface, on dessine, on valse... on gigue.

Le chiard que vous découvrirez bientôt n'est pas un *one man show*. C'est une collectivité qui se met en branle pour vous raconter une histoire, un bout de Notre Histoire.

Donatienne n'est pas seule elle non plus.
Elle est, oui, une goutte dans l'océan. Mais
un million de gouttes font une vague et,
ensemble, un million de vagues, la mer...

Des entrepôts de bébelles d'Amazon
aux usines de textile de Coaticook, des
plantations de coton de la Louisiane
aux *Data centres* d'entraînement de l'IA,
le temps se replie sur lui-même pour faire
apparaître le vrai visage de l'exploitation:
l'homme est un loup pour l'homme et
l'Entreprise est une meute de chacals
pour l'ouvrier.ère.

Mais, puisque vous êtes là, et que nous
sommes ensemble, je reste convaincu
que tout est possible!

Merci
Jean-Sébastien
Ouellette

La distribution

**Ariane Bellavance-
Fafard dans le rôle
de Lilian**



**Paul Fruteau
De Laclos dans
le rôle de Ed Brixton**



**Danielle Le Saux-
Farmer dans le rôle
de Donatienne**



**Marianne Marceau
dans le rôle de Lucette**



Émile Ouellette
dans le rôle
de Grégoire



Anne Painchaud
dans le rôle
de Jeanne-Alice



À propos
de la
pièce

LE CHIARD



Gaspésie.

Début du
vingtième siècle.

Équinoxe d'automne. Donatienne, 37 ans, femme de pêcheur et mère de deux grands enfants, fait le meilleur chiard de morue salée des environs. Devant la demande aussi pressante et insistante qu'incongrue du grand patron pour lui préparer son fameux plat, Donatienne s'entête à le lui refuser.

Les pauvres, dit-elle, n'ont pour fortune que leur honneur. Le geste, en apparence banal, aura des répercussions politiques sur le système d'exploitation en place depuis 200 ans. La question va diviser l'ensemble du village, tout en plongeant la femme et sa famille dans un tourment existentiel.

JEANNE-ALICE.

— Adélaïde Arsenault
a dit: « Avant de mourir,
tout ce que je demande
c'est de manger
du chiard à Donatienne! »
Ça fait que ma mère
a fait son chiard
spécialement
pour elle.

LUCETTE.

— Toutes les femmes
de par icitte en font du chiard
de morue salée.
Y en a qui appellent
ça du chiard de
goélettes ou de la kiaude,
mais — même si ça se
ressemble — c'est pas pareil
pantoute.





JEANNE-ALICE.

— Morue ou goélette, ma mère,
a fait le meilleur. Pis pour Adélaïde
— croyez-le ou non — a l'a
mangé le chiard, a s'est levée,
a l'a dit au curé de remballer
ses onctions pis
a l'a faite la vaisselle.
De même. A l'a tassé
les plus jeunes, a l'a pris
la guenille pis a l'a toute
faite la vaisselle tout seule.

Aujourd'hui, est rendue
à quatre-ving douze ans
pis a monte la côte
du Cap — LA CÔTE DU CAP! —
plus vite que n'importe qui.

Chiard de morue salée

Ingrédients :

- De la morue fraîche
- Du gros sel
- Des oignons (une partie pour la salaison et une autre partie pour le chiard)
- Des patates
- Du lard salé

Dans un grand récipient, placer des filets de morue fraîche avec du gros sel et des tranches d'oignons. Mettre au frigo pendant deux jours, en redistribuant le sel au besoin pour que le poisson reste complètement recouvert (les filets absorbent beaucoup de sel pendant les 12 premières heures).

Pour dessaler la morue salée, placer les filets dans un grand bol d'eau froide. Mettre au frigo 24 heures et changer l'eau au moins trois fois.

Couper le lard salé en fines tranches. Chauffer une casserole à fond épais et faire revenir les tranches jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Égoutter et réserver. Conserver l'huile du lard.

Éplucher les patates et les couper en gros morceaux. Bien rincer.

Plonger les patates dans un chaudron rempli d'eau salée et porter à ébullition. Faire cuire à feu moyen une vingtaine de minutes jusqu'à tendreté. Égoutter.

Pendant ce temps, dans l'huile chaude du lard, faire revenir les tranches d'oignons une quinzaine de minutes à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient légèrement dorés et transparents.

Faire bouillir de l'eau. Plonger la morue dessalée dans l'eau bouillante et cuire entre 7 et 10 minutes, jusqu'à ce que la chair se défasse facilement. Égoutter.

Pour servir, mettre quatre bols sur la table : l'un avec la morue, un autre avec les patates, le troisième avec les oreilles de crisse et le dernier avec les oignons dans l'huile du lard.

Inviter les convives à monter leur propre assiette selon leurs préférences.



Lexique

Barlicoco : Terme familier utilisé en Gaspésie, aux Îles-de-la-Madeleine et dans les Maritimes pour désigner le bigorneau, un petit escargot de mer comestible que l'on trouve sur les plages.

Bobber : Mot anglais pour désigner un engin de pêche (ligne à la main) qu'on utilise pour la pêche à la morue «en flotte». On dit aussi bob.

Boëtte : Appât servant à attirer le poisson.

Bordée : Route parcourue par un navire (bateau à voile) qui louvoie sans virer de bord. (Petit Robert)

Draft : Mesure de poids équivalant à 238 livres de morue fraîche.

Échafaud : Bâtiment situé sur la grave à proximité de la mer où s'effectuent les opérations de transformation de la morue.

Étendage : Action d'étendre la morue sur les vigneaux ou sur la grave.

Flat : Mot anglais utilisé pour désigner une chaloupe à fond plat servant au transbordement de la morue de la barge à la rive.

Grappin : Petite ancre de barge ou de flat à cinq ou six pointes.

Grave : Vieux mot français qui désigne une plage de galets sur laquelle on fait sécher le poisson. Par extension, désigne un établissement de pêche dans son ensemble, localisé sur une plage ou à proximité.

Jarnigoine : Faculté de réfléchir ; audace, talent, débrouillardise.

Jigger : Mot anglais pour un faux, un leurre utilisé pour pêcher la morue.

Manigot : Bande d'étoffe servant à protéger les mains du pêcheur suite au halage répété de la ligne à la main.

Pilage : Faire des piles de morue au cours des opérations de séchage afin d'abaisser le degré d'humidité du poisson par l'action du pressage.

Ramée : Désigne deux morues prises en même temps avec la ligne à la main.

Trancheur : Celui qui tranche la morue, c'est-à-dire qui ouvre le ventre jusqu'à la queue, et coupe et retire l'arête de la morue. Le trancheur utilise un couteau à trancher qu'on désigne par «couteau croche».

Vigneau : Support de forme rectangulaire et d'environ quatre pieds de haut servant à étendre la morue tranchée et salée pour la faire sécher au soleil et au vent.

La pêche à Grande Grave au début du XX^e siècle

1. La ligne à main : technique principale

La morue était pêchée une ou deux à la fois à l'aide de la ligne à main, un engin simple, économique et accessible à tous les pêcheurs.

Cette méthode demandait toutefois :

- de longues journées en mer, souvent du lever au coucher du soleil ;
- une grande quantité d'appâts (hareng ou lançon).

La ligne à main était composée de plusieurs éléments : la ligne, la cale (plomb), la pinouche, la virole, les avançons, les garnitures et les hameçons. Les pêcheurs utilisaient un dévidoir appelé *carette*.

2. Déroulement d'une journée de pêche

Les pêcheurs partaient au lever du jour après avoir relevé les filets à hareng. Deux hommes se trouvaient dans chaque barge, chacun manipulant deux lignes.

La morue étant un poisson de fond, la ligne était descendue jusqu'au fond, puis remontée d'une brasse.

Les pêcheurs alternaient entre leurs lignes, protégeant leurs mains avec des *manigots* en coton. Un bon pêcheur attendait parfois pour obtenir une «ramée», c'est-à-dire plusieurs morues d'un coup.

Quand la pêche était bonne, deux hommes pouvaient remonter jusqu'à 600 morues en une journée.

3. Une méthode ancienne

La ligne à main était déjà utilisée en Amérique du Nord dès l'arrivée des premiers pêcheurs européens au XVI^e siècle. Sa conception n'a presque pas changé depuis les représentations anciennes des traités de pêche.

4. Le « bob » : une ligne légère en demi-eau

Le *bob* était une version réduite de la ligne à main, utilisée pour pêcher la morue entre deux eaux, en suivant ses migrations verticales.

Il était efficace et rapide : lors des périodes d'abondance, on n'avait même pas besoin de décrocher l'hameçon à la main, la morue se détachait en heurtant le fond de la barge.

5. Le jigger (leurre)

Les pêcheurs utilisaient aussi un leurre en plomb, appelé *jigger* ou *faux*, lorsque les appâts manquaient.

On lui imprimait un mouvement brusque pour accrocher la morue.

Une version moderne existe encore aujourd'hui : le jigger norvégien.

Cette technique existait déjà aux XVIII^e et XIX^e siècles, bien qu'elle ait parfois été interdite parce qu'on craignait qu'elle ne fasse fuir les morues blessées.

Sources :

SAMSON, Roch, *La pêche à Grande Grave au début du XX^e siècle*, 1980, cahier d'archéologie et d'histoire (numéro 41) de Parcs Canada.

Les crédits

Coproduction de La Bordée
et La Compagnie dramatique
de Québec

Texte :
Isabelle Hubert

Mise en scène :
Jean-Sébastien Ouellette

Assistance à la mise en scène :
Caroline Martin

Décor et accessoires :
Ariane Sauvé

Costumes, maquillage
et coiffures :
Émily Wahlman

Musique :
Andrée Bilodeau

Consultant musical :
Frédéric Desroches

Éclairage et vidéo :
Keven Dubois

Régie générale :
Marie-Josée Godin

Habilleuse :
Rose Talbot

Construction des décors :
Bruno Petit et Astuce Décors

Stagiaire en assistance
à la mise en scène :
Valentine Samson

Stagiaire en scénographie :
Hugo Morissette-Paris

Photos du programme
de soirée :
Vincent Champoux

Photo visuel de saison :
Sam Billington

Stylisme, maquillage
et coiffure visuel de saison :
Géraldine Rondeau

Crédits images :
Bibliothèque
et archives Canada
Bibliothèque et archives
nationales du Québec
Musée canadien de l’Histoire
Site historique national
de Paspébiac

Remerciements :
Marie Hubert
Prêt technique : Théâtre
Périscopes, Charpente
des fauves et Ex Machina

L'équipe de la Bordée

Direction artistique
et co-directeur général:
Michel Nadeau

Direction administrative
et co-directeur général:
Maxime Burgoyne-Chartrand

Responsable des
communications:
Élisabeth Dumont

Direction de production:
Christian St-Pierre

Direction technique:
Tatiana Raumel

Adjoint à la direction technique:
Alexandre Goulet

Responsable de la comptabilité
et de l'amélioration continue:
Marie-Pierre Tremblay

Responsable du
développement des publics
et des projets spéciaux:
Élodie Cossette-Plamondon

Service à la clientèle
et opérations:
Sylvie Smith

Responsable de l'expérience
et de la fidélisation du public:
Marie Lachance

Entretien:
Maurice Fortier et Réjean Roy

Billetterie:
Sabrina Angers, Océane
Darveau, Marguerite Dufour,
et Élisabeth Moyart-Soucy

Personnel d'accueil

Anne Painchaud
Blanche Jeannière
Céline Bilodeau
Cloé Arias
Émile Lajeunesse-
Trempe
Hajar Elmoqaddem
Jeanne Théberge

Lisette Brochu
Louca Lefebvre
Louis-Raphaël
Vallée
Luc Allard
Océane Darveau
Breton
Ophélie Lafortune

Pascale Chiasson
Sabrina Angers
Sarah Juneau
Skotty Chasteen
Viviane Lindsay
Yves Potvin

Conseil d'administration

David Chabot,
président, Directeur du bureau
du président chez Trudel

Ariane Robitaille,
vice-présidente, propriétaire
du Tequila Lounge

Cécilia Moyikoua,
trésorière, fiscaliste Groupe
PricewaterhouseCoopers

Amanda Webber,
secrétaire, conseillère en
communication stratégique

Julie Gauthier,
administratrice, avocate,
directrice du contentieux
Québec (Jacques, Boisvert
et Gauthier (SAAQ))

Annie Marcotte,
administratrice,
Gestionnaire à la retraite

Ian Morissette,
sous-ministre associé
aux Mines au ministère
des Ressources naturelles
et des Forêts du Québec

Vincent Nolin-Bouchard,
administrateur, Comédien
et codirecteur de la compagnie
de théâtre Pour pas être
tout seul

Hélène Rheault,
administratrice, consultante
en production

Thomas Royer,
administrateur, Comédien,
assistant à la mise en scène
et régisseur

Équipe

Compagnie dramatique de Québec

Conseil d'administration

Isabelle Hubert,
Présidente, autrice

Laurent Patenaude,
Vice-président, Directeur
général de l'opéra de Québec

Jean-Sébastien Ouellette,
Trésorier, Comédien
et metteur en scène

Joëlle Bond,
Secrétaire, Autrice, comédienne

Lina Bond,
Administratrice,
Juge à la retraite

Équipe

Caroline Martin,
Nuages en pantalon,
Direction administrative

Prochaine
pièce

MÉTHADONE BERTRAND

9 au
27 mars

Texte et mise en scène

Vincent
Paquette

Madame Bertrand, 74 ans, vit seule avec ses cigarettes et ses douleurs. Félix, 26 ans et sans ambition, livre des médicaments pour une pharmacie populaire. Ce jour-là, il cogne chez madame Bertrand pour sa dernière livraison de la journée. Alors qu'il avait simplement hâte de rentrer chez lui, Félix se retrouve à rester bien plus longtemps que prévu.

Ce qui devait être une visite brève et sans histoire prend une tournure inattendue, nous rappelant que certaines rencontres peuvent changer une vie.

Réservez vos places
dès maintenant!



Faire rayonner et rendre
accessible toute la richesse
de notre culture, c'est possible.

Encourageons tout le talent et l'audace
des créateurs et des artisans d'ici.



Merci à nos partenaires de saison

Grand partenaire



Partenaires publics



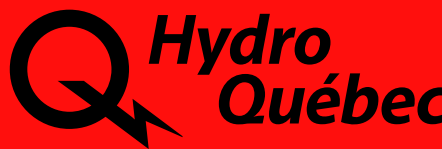
Conseil
des arts
et des lettres
du Québec



Conseil des Arts
du Canada

Canada Council
for the Arts

Partenaires privés



Partenaires de services



Partenaires médias



Dans les autres théâtres

Trident	<i>Hamlet</i> 4 au 28 mars 2026
Périscopes	<i>L'Incroyable et ineffaçable histoire de Sainte-Dignité-de-l'Avenir</i> 10 au 21 mars 2026
Premier Acte	<i>Kotygorochko</i> 4 au 7 mars 2026
La Caserne scène jeune public	<i>Une lune entre deux maisons</i> 10 au 22 mars 2026 <i>Plastique</i> 24 au 27 mars 2026