

REVUE DE PRESSE (ARCHIVES)¹

¹ Sous cette rubrique, nous nous proposons de publier, parfois avec commentaires, des extraits de journaux ayant trait aux Frigon

Ferdinand Frigon de Upton, pionnier de la fabrication de la crème glacée.

Pierre Frigon (#4*)

Marie-Berthe Frigon (#82*) de Saint-Hyacinthe, nous a fait parvenir un article du journal *Contact* à propos de la fabrique de crème glacée fondée par son père, **Ferdinand Frigon**². L'article daterait des années cinquante. Nous ne pouvons malheureusement pas reproduire les photos accompagnant l'article qui montrent Ferdinand en plein travail dans sa fabrique. Toutefois nous vous invitons à partager le texte intégral de cet article au savoureux style si typique des années qui ont précédé la révolution tranquille.

“ Un rafraîchissement idéal

Il existe à Upton, petite place du comté de Bagot, située à mi-chemin entre St-Hyacinthe et Acton Vale, une fabrique de crème glacée dont les produits exquis sont recherchés par des milliers de connaisseurs demeurant dans 31 paroisses, s'étendant jusqu'aux confins de Montréal.

L'usine de M. Ferdinand Frigon a accompli tellement de chemin depuis sa fondation, en 1937, que son village a déjà acquis la réputation d'un important centre de l'industrie alimentaire de la Province.

Aidé par deux de ses garçons et deux de ses filles - M. et Mme Frigon ont eu 13 enfants dont 11 sont encore en vie - cet industriel avait commencé petitement mais courageusement par une beurrerie qu'il vendit dès 1942, lorsque l'activité de sa division de crème glacée absorba toute son attention. ☺

“ L'âge héroïque

M. Frigon a en effet connu l'âge héroïque de la crème glacée, celui où tout refroidissement devait se faire au moyen de glace et de gros sel. Ce n'est que vers 1939 qu'il pût se permettre l'acquisition de l'équipement réfrigérateur à l'électricité, de marque Kelvinator, dont il avait besoin pour pouvoir étendre son commerce. ☺

“ Le froid par Reddy Kilowatt

Et on peut dire que, grâce à Reddy Kilowatt, ce brave homme a pu transformer complètement sa petite entreprise jusqu'à desservir actuellement un marché couvrant quelque 1,200 milles carrés et englobant 30 paroisses et une centaine de détaillants possédant, à leur tour, quelque 95 réfrigérateurs.

Sous sa marque réputée de Crème glacée IDÉALE, M. Frigon écoule toute la gamme des différentes essences de crème glacée et cela dans des emballages allant de la grosse cannistré de 5 livres (un gallon) jusqu'aux petits cartons de sundaes, pour la vente au détail.

“ Une fabrication soignée

Grâce à sa longue expérience dans la beurrerie et la production de la crème glacée, M. Ferdinand Frigon est parvenu à mettre au point un processus de fabrication des plus soigné garantissant au consommateur, non seulement un goût et une saveur tout simplement "idéale", mais aussi un dessert composé de la façon la plus hygiénique possible et dans un état de conservation toujours parfait

N'utilisant que les meilleures matières premières telles le lait et la crème de la région, le jaune d'œuf et la poudre de lait, le sucre et la plus fine qualité de gélatine pure - cette dernière lui revenant à plus de \$1.50 la livre, la crèmerie Frigon possède également un équipement des plus moderne. Ainsi son pasteurisateur d'une contenance de 200 gallons vient d'être installé l'année dernière. Son congélateur est une unité de 9½ forces.

“ La crème glacée mûrit

La fabrication de la crème glacée selon les méthodes modernes comprend quelques aspects inattendus. Sait-on, par exemple, qu'elle doit "mûrir" pendant environ 24 heures?

Dès son arrivée à l'usine, le lait est pasteurisé - en lots de 200 gallons environ - puis on y ajoute les différents ingrédients mentionnés plus haut, après quoi le mélange est homogénéisé avant d'être refroidi progressivement de 160° F à 45° F, 38° F, 32° F et finalement à moins 10 degrés, température à laquelle la crème glacée est ensuite conservée jusqu'au prochain envoi aux clients. ☺

² Note généalogique: **Ferdinand Frigon** est né le 13 août 1889 à St-Prospér. Le 9 avril 1918, il maria à St-Liboire, **Claire Gauttier**, née le 25 août 1899. De ce mariage naquirent 13 enfants dont **Marie-Berthe** (#82*) est la quatrième. Elle est née le 15 juin 1923 à St-Valérien. Elle maria le 4 septembre 1944 à Upton, **Guilles Fredette**, né le 11 mars 1919 à St-Liboire. Ils ont deux enfants: **Diane**, née le 10 juin 1945 et **Pierre**, né le 24 février 1949, tous les deux nés à Upton. Source: Marie-Berthe Frigon

* Numéro de membre

