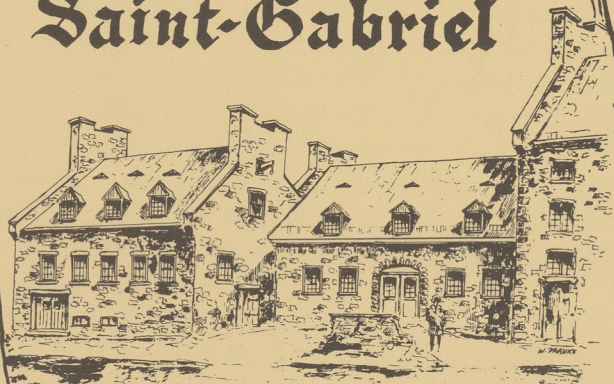


19040
+
25
p11

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel



"Au coeur du Vieux Montréal"

Tél: 878-3561

Place St. Gabriel
(Rue St. Gabriel)
Montreal, Canada



La Grande Dame of Rue St. Gabriel

by Ed. Palmer

Like a proud dowager reluctant to reveal the total of her years, Auberge le vieux Saint Gabriel has so far resisted all efforts to establish its exact age. It has been verified that the "Old St. Gabe" was North America's oldest inn, but apart from that fact, La Grande Dame of rue St. Gabriel has kept her age a closely guarded secret.

This dining room is a successor to the old; much of the old is included in its furnishings and, of course, the atmosphere is the same as its predecessor. The original auberge stood about 100 feet or so north of this one on St. Gabriel St., one of Montreal's oldest thoroughfares - it was laid out in 1672.

Like the old, the new auberge is on property that was originally deeded as a fief (grant) to Lambert Closse, the gallant Indian fighter, in 1658 by Paul Chomedey, Sieur de Maisonneuve, who founded Montreal on May 18, 1642.

The year before receiving the land Closse had married Elizabeth Moyer, daughter of Jean-Baptiste Moyer, sieur des Granges second seigneur of l'Île aux Oies, who had been held captive for two years by the Indians and, in 1662, Closse was himself killed by the same Troquois and Elizabeth, a widow at 22 years of age, gave the property to the kindly nuns of Hotel Dieu.

Researchers, notably Raymond Denault, unearthed a yellowed document which records that one Etienne Truteau bought the land from the Sisters on August 23, 1688. Subsequent searching resulted in the finding of another document which shows that Truteau built a two-storey dwelling on the property.

This is the earliest record of a building being constructed on St. Gabriel St. All findings indicate that the original building is that part of the present auberge which extends south, or beyond the fireplace in the main dining room. It is interesting to note at this point that Etienne Truteau was among the hundred men France sent to Canada as reinforcements for the harrassed colony that was Montreal or, as it was then called, Ville Marie.

Etienne Truteau is also mentioned in Abbé Faillon's "Histoire de la Colonie Française en Canada" as a hero who, on May 6, 1662, with two companions fought against 50 Troquois and distinguished himself by his courage and bravery.

Later Truteau sold the land to Alphonse de Tonty, Baron de Saludy and a brother of the notorious Henry de Tonty. When the Baron died he willed it to his daughter who returned the land to the Sisters of Hotel Dieu. Eustache Prevost a member of the famed Carignan Regiment, bought the land to sell it to Richard Dulong on March 4, 1754. The old Auberge is therefore technically dated from that date for historical purposes. Six years later Richard Dulong built a three storey stone dwelling and a few years later his inn was licensed to sell liquors. There is a copy of a liquor permit issued to Dulong in the federal archives at Ottawa.

This license, dated on the 4th of March 1769, in the British regime, reads that Dulong was licensed "to keep a public Ale-house, or Victualling House, and to utter and sell strong Liquors by Retail for one whole year, to be computed from the 25th of March 1769, in the House he now dwelleth, at the Sign of the Board."

From Dulong the hotel passed to Gabriel Franchère, a major in the third British Division and later a harbor master of Montreal. Franchère who represented John Jacob Astor's Pacific Fur Co., here on St Therese St, near St Gabriel St, and who married, in later years the widow of the first Canadian painter, François Beaucourt who had among his many works a painting of his negro slave, one of the last in Montreal. A reproduction of this very valuable work, hangs on the wall, near the fireplace in Le Vieux St Gabriel

The auberge changed hands over the ensuing years and, in the 19th century, was acquired by Dolly Hart, widow of the legendary Aaron Hart, Canada's first Jewish resident and one of the country's first millionaires. Dorothy Hart, one of the wealthiest women of her era, turned the inn into a

private dwelling and for 24 years held court in it surrounded by servants and negro slaves.

Following her death it changed hands many times and we see names like Francis Perry, lawyer and deputy-sheriff, James Walker, innkeeper, Dr. Michael Mc Culloch, Mc Gill University's renowned surgeon, and others. In 1860, Edouard Dompail Gauthier bought it for \$10,800 and converted the place to Victorian taste. The fireplaces and the wood panelling, now in the private salons date from that period. It changed names many times following Gauthier's period; it was, from time to time, Hotel Franco Canadien, Grand Hotel, Hotel Cecil, Metropolitan Saloon, Hotel Florence.

It became Auberge St. Gabriel in 1914, when Ludger Trudeau (a descendent of Etienne Trudeau) bought it, to sell it in 1926 to his son-in-law, Arsène Depelteau, who in 1942 passed it on to his sons, Maurice and Rosario Depelteau.

Following the demolition of the old Auberge, Maurice opened and operated various restaurants and catering services while Rosario Depelteau moved the old Auberge's dining room to the present location. It presented a challenge. Crews of sandblasters were required to remove 15 layers of paint and plaster from the walls and ceilings. When this was done it was realized that instead of steel girders the building was supported by massive beams of British Columbia fir. It is probably one of the last, if not the last building in Montreal in which B. C. fir was used in the construction. The fireplace was built of fieldstones removed from the centuries-old auberge by staff and customers before the St. Gabe was demolished.

Ironically enough the old inn was demolished to make way for a complex of law courts and offices necessary in the legal profession. Ironical because throughout its history the inn's dining room was, as it is today, a gathering place of those engaged in the practice of law and newspaperman who record the dealings of justice.

The new auberge, again like the old, numbers not only lawyers, judges and scribes among its cli-

entele, but premiers of the provinces, mayors and high-ranking administrators, heads of industry, writers, painters, radio, television, stage and screen stars and in fact, representatives from all levels of society and all walks of life, may be seen daily in the inn.

Many features, of course have been added over the years; the Swiss grandfather's clock with its wooden works, its music box that still plays, the bell which hangs over its entrance which once tolled the hours on a British ship and now tolls at every anniversary, and the gas lights at the entrance, until recently the only gas light, in the city since the Gas light era.

Your host is Rosario Depelteau, whose ancestor Etienne Truteau started it all in 1688 with the original building.

Like the first innkeeper, Richard Dulong, who 210 years ago, extended his "Joyez les Bienvenus," "Make yourself at Home," so does Monsieur Depelteau say: "Joyez bien Chez Vous." Everyone does at l'Auberge le Vieux Saint Gabriel.

La Grande Dame of rue St Gabriel extends her warmest wishes for a pleasant stay.

Banquets / Réceptions

Facilities
for groups of 50 to 200 persons
in Truteau House

Facilités
pour 50 à 200 personnes
dans les salles de la maison Truteau

Closed on Sundays

For dinner
reservations are a must.
Tél: 878-3561

Today is Yesterday's Tomorrow,
...and as time goes by, more and more of the past becomes alive and at the Old St Gabe the recent renovations are bringing us closer to the past. Hence today guests can see the seared timber columns which survived the rash of major fires which plagued much of Montreal's history.

They can see the massive chunks of fieldstone which Truteau used to build his structure. Alterations in the foundation resulted in enough of these stones being available to complete the entire renovation of the building. Therefore a walk through la salle Truteau is, in effect, a walk through a Montreal of the long, long ago: A walk in the footprints of those who made it possible for Montreal to remain alive and grow to the dynamic city it is at present.

The building itself has served as both a residence and a place of business. It it lived Father Gabriel de Queylus of Notre Dame Church and, since its building in 1688, the old structure has housed the Montreal Herald, now defunct, The Desbarats Printing company and, in 1863, Librairie Beauchemin started its occupation which was to last a century.

With its conversion to a restaurant it revives the atmosphere of St Gabriel street of a century ago when the thoroughfare was famed for the number and the excellence of the eating houses which lined it.

The reception hall of la salle Truteau then, revives the old distinction of rue St Gabriel. Passing through the central door at the rear of the reception Room a visitor will find himself on a street which could have existed in Montreal in the years between 1880 and 1900. This is little Beauchemin Street, ~ and it is indoors.

Beauchemin literally means "Nice Street" and it carries the translation well. The windows and stonework are the original and the 60-foot-long thoroughfare is designed for browsing about or, if the occasion requires it, dancing on the street.

The tunnel leading from the street leads to a rear garden and a second entrance to the complex. It is interesting to note that the interior of the tunnel is built with fieldstone from the original foundations.

At the north end of little Beauchemin Street is the Gabriel Franchère Room, named in honor of the man who figures so prominently in the history of an earlier Montreal.

The panelling of this room was removed from the renowned Bodega Restaurant before its demolition. Earlier the panelling had graced the dining room of the now-legendary St. Lawrence Hall a luxurious which once stood at the North west corner of St. James and St. Francis Xavier Streets.

Historians will be interested in the cash register on the bar of this room. It bears the name "Silver Dollars" and was manufactured originally for The Silver Dollar Saloon, another now-legendary Montreal establishment which stood on Place Jacques Cartier. American visitors might possibly be surprised to learn that John Wilkes Booth was a guest of the St. Lawrence Hall during the period he planned the assassination of Abraham Lincoln.

In the Southwestern side of Beauchemin Lane, there is a section designated as "The Poets Corner" and decorated with copies of old and new journals. The nook was so named and designated when it became noted that reporters favored it to compare notes over meals and drinks.

The tunnel leading from little Beauchemin Street has an adventurous tale of history to tell. It is one of the three tunnels there used by Montrealers centuries ago to hide women and children during Indians attacks. Later they were used to store furs and other valuables.

There were, of course, many tunnels in Old Montreal. Of the three mentioned on the premises of The Gruteau House this is the only one restored. Others ran south to St. Paul Street and east to Sainte Thérèse Street. The latter probably extended to John Jacob Astor's warehouse.

The cellar area which is reached via the tunnel is a valuable link with today's Montreal and the fur-rich Montreal of a century or so ago. This is a heavily-fortified portion of the Gruteau House. This is so because of the wealth of furs which

passed through it during the height of the fur trade. A veritable strong box, the space served not only as a vault against marauding Indians and adventurous thieves, but as a meeting place for fur traders and trappers.

The spacious fireplace and the oven above it made it liveable and one can only assume the names of the French, Scottish, English and Indian trappers and merchants who met in this trading post.

It is called "Bois Brûlé" but not, as it would appear because of the flame-scorched pillars "Bois Brûlé" was the name given to young men in the fur trade who took Indian wives and adopted the Indian way of life.

By the way, all drinks served in le Bois Brûlé Post are of Canadian content. Some, particularly those unique to Quebec Province, are unavailable elsewhere except in private homes. And so it is that La Grande Dame of rue St Gabriel has displayed her family album of her ancestors and contemporaries. Her album of her guests, the strong men of many languages and cultures who, together, built Montreal's first fortune on the fur trade and stayed on to make Canada's Metropolis.

Somehow it all seems very right that the second phase of Auberge le Vieux St Gabriel should bring it back to the very building which Etienne Truteau erected himself.

Al Palmer.



Date:

A
de

Que votre passage dans le
Vieux-Montréal en soit un de souvenirs agréa-
bles et que la tradition au Vieux St. Gabriel
ait contribué à rendre mémorable cet
événement, tel est notre désir.

Le plaisir de vous saluer
aujourd'hui est pour nous un privilège
hautement apprécié
Votre hôte

A la Carte

Entrées

<i>Pâté de foie à l'Armagnac</i>	2.00
<i>La demi-douzaine d'escargots</i>	2.75
<i>Cocktail de crevettes</i>	2.75
<i>Saumon fumé du Québec</i>	2.75
<i>Asperges vinaigrette</i>	2.50
<i>La crêpe du chef gratinée, (crevette homard)</i>	3.00

Potages

<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	1.50
<i>Soupe aux pois à la canadienne</i>	.75
<i>Consommé en gelée</i>	1.25
<i>Vichyssoise froide</i>	1.25
<i>Jus de tomates, pommes</i>	.75

Nos plats maison et garnis

<i>Médailon de veau zingara</i>	7.50
<i>Boeuf bourguignon</i>	7.00
<i>Emincé de filet au Gratin</i>	8.00
<i>Tournedos Rossini</i>	9.25
<i>Rôti de boeuf au jus.</i>	7.75

suite page suivante

Nos plats sur la grille

Entrecôte	8.00
Filet mignon et champignons	9.00

Salades

Salade de crevettes	6.75
Salade du Chef	1.00

Volailles

Poussin canadien au miel fondu flamblé au cognac	7.00
Le caneton de Brome à l'orange	7.00

Flambés

Steak au poivre flambé à l'Armagnac	9.50
Médailлон bouguetière flambé à l'Armagnac	10.00
Filet de boeuf sur épice, flambé à l'Armagnac	9.50
Chateaubriand bouguetière flambé (pour deux)	22.00

Fruits de mer

Sole de Douvres maître d'hôtel	7.00
Crevettes au beurre à l'ail	7.00

Cuisses de grenouille au beurre à l'ail	7.00
Coquille St-Jacques	7.00

~ Légumes ~

Choux-fleur au beurre	1.25
Brocoli au beurre	1.25
Asperges au beurre	1.25
Champignons frais au beurre	1.25
Oignons frits à la française	1.25
Pomme de terre au four	.50

~ Sauces ~

Béarnaise ou Hollandaise	1.00
--------------------------	------

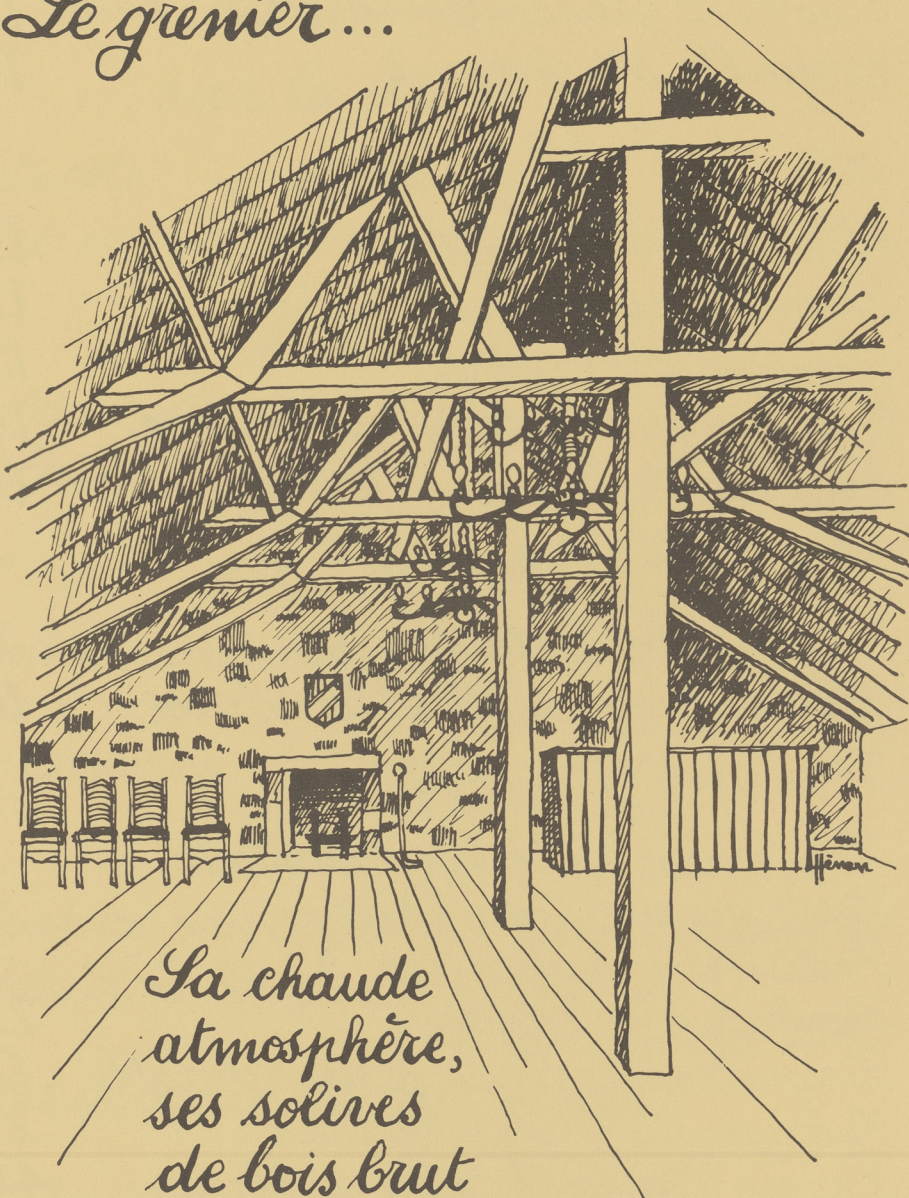
~ Desserts ~

Tarte aux pommes à la mode	.75
Tarte au sucre du Québec	.75
Pâtisseries françaises	.75
Parfaits à la liqueur	2.25
Beignets aux pommes et sirop d'érable	1.00
Labayon au Grand Marnier	2.75
Bombe Alaska flambée au kirsch	4.00
<i>pour 2 ou 4 personnes.</i>	

~ Fromages ~

Canadien doux ou fort	1.00
Trappe d'Oka	1.00
Camembert	1.00

Le grenier...



La chaude
atmosphère,
ses solives
de bois brut
et son vieux foyer
vous enchantent.

Aujourd'hui, c'était hier...

Chaque jour qui file nous fait découvrir de plus en plus la vie d'antan et le Vieux St Gabriel, par ses rénovations récentes, vous en rapproche plus que jamais en rendant vivant un passé où il fait si bon se retrouver.

Voix ces lieux, c'est beaucoup, mais comment bien ils sont plus attachants si vous en connaissez l'histoire. Tous ils rappellent la vie d'autrefois; et si vous voulez bien, retournons en arrière.

La rue St Gabriel, une des premières de Montreal, si petite soit elle, en fut une des plus actives. Les restaurants et hôtels chics, ses bureaux d'avocats et de notaires, ses maisons de commerce ses grands journaux en ont fait une des rues les mieux connues de l'époque; et aujourd'hui, ce vieux coin a repris sa gaieté et sa vie d'antan; tous les jours, des milliers de visiteurs viennent se détendre dans une atmosphère chaude et accueillante, celle-là même que nos ancêtres savaient si bien apprécier.

Maison Truteau

De l'auberge, nous pénétrons dans la maison Truteau. Elle fut probablement l'une des plus belles et des plus riches de l'époque. Rappeler les noms et la vie de ceux qui y ont vécu jusqu'à nos jours serait trop long, mais parmi les noms les plus illustres, il faut mentionner ceux de Gabriel de Queylus, Joseph Probisher, le journal Herald, les Imprimeries Desbarats et Beauchemin.

Elle fut érigée en 1688, par Etienne Truteau jeune homme de 21 ans, qui par sa force, son physique et son courage, fit sa marque dès son arrivée au Canada, en combattant courageusement avec deux compagnons, une bande d'indiens qui menaçaient Ville Marie. Son mariage fut célébré en l'église Notre-Dame, et ses nombreux descendants, dont votre hôte par sa mère, contribuent aujourd'hui à redonner à ce nom, le prestige auquel il a droit.

Petite rue Beauchemin.

Lieu de détente rappelant l'époque riante de 1890. Les pierres, les briques, les poutres de bois, les fenêtres ouvragées sont de l'endroit même; rien n'a été changé afin de conserver, le plus fidèlement possible, le charme d'antan.

Bar-Salon "Gabriel Franchère"

Nommé en l'honneur du deuxième propriétaire de l'Étuberge, ce salon reflète bien l'époque à laquelle cet homme a vécu. Gabriel Franchère, en plus de veiller à la bonne marche de son commerce, était maître du Port de Montréal, officier de régiment, et en charge des transactions de traite des fourrures de l'Américain John Jacob Astor, dont les entrepôts étaient situés à quelques pas de l'Étuberge.

Les panneaux de bois qui ornent le salon, ont été témoins de nombreuses grandes réceptions, et faisaient partie intégrale du St Lawrence Hall, l'hôtel chic de Montréal à cette époque. Pendant que les hauts-officiers Anglais assistaient à toutes les réceptions et aux grands bals, un acteur Américain du nom de John Wilkes Booth, sous le même toit, tramait l'assassinat du Président des États-Unis, Abraham Lincoln.

Poste de traite "Bois Brûlés"

De la rue Beauchemin, un tunnel de 60 pieds de long vous conduit dans une cave que l'on appelait à cette époque "voûte-forte", aménagée en vue de garder et de protéger les fourrures. En ce temps-là, Montréal était la ville la plus riche d'Amérique, et ce, grâce à la traite des fourrures. Cette cave et un édifice en pierre adjacent, maintenant disparu, étaient situés au cœur même des activités de la compagnie du Nord-Ouest. M^c Gill, Frobisher, M^c Carrish et plus tard John Jacob Astor dirigeaient leurs activités financières de cet endroit. Tout ce qui compose ce poste a été gardé fidèlement, afin de rendre une image vivante des méthodes employées pour transiger avec les Indiens et les coureurs de bois, et celle pour protéger et procéder à l'écoulement de ces nombreuses fourrures.

Pourquoi "Bois Brûlés"? En ce temps-là, il fallait des contacts avec les différentes tribus Indiennes, et couvrir le plus grand nombre de territoires de chasse, la compagnie du Nord-Ouest employait des Canadiens mariés à des Indiennes et vivant dans les bois, d'où le nom "Bois Brûlés". Ces employés qui n'avaient pas froid aux yeux et pas trop de scrupules, étaient une arme puissante que la co. N.O. savait exploiter au maximum afin de combattre plus efficacement la Hudson Bay Co.

Votre hôte, Rosario Depelteau.

Au Vieux St Gabriel
un foyer de tradition

Eddy Prévost

Il est à souhaiter que les transformations, les réfections qu'on devra apporter au Vieux Montréal soient aussi heureuses que le réaménagement de l'Auberge Vieux St Gabriel, sur la rue du même nom.

Notre confrère, Rosario Depelteau, mérite nos plus chaleureuses félicitations. Il avait un grave problème et l'a résolu positivement et... historiquement. Pourrait-il en être autrement?...

Il avait tenté en vain, de sauver de la démolition, leur vieil Hôtel St Gabriel, le plus ancien à Montréal, dont la fondation remonte aux environs de 1754. Rosario Depelteau, troisième génération dans l'hôtellerie, devait fermer définitivement l'hôtel ou déménager.

Il décida de s'installer un peu plus bas, sur la même rue, et d'y recréer le plus fidèlement possible, l'ambiance de l'auberge d'autrefois, par d'ingénieuses adaptations de matériaux nouveaux et par l'utilisation des boiseries et décorations de l'ancien hôtel. Lui-même, passablement férù d'histoire, passionné du vieux Montréal, chercheur infatigable et disposant d'amitiés nombreuses parmi les historiens, les archivistés, notre ami Depelteau mena son projet à bien. Que dis-je? C'est une réussite, un exemple éloquent.

Ambiance d'autrefois

L'extérieur lui-même, vous inspire presque la vénération, du moins vous donne l'impression nette d'être en face d'un coin des siècles derniers. Dès l'entrée, l'ambiance est prenante et vous plaît d'emblée - à moins que vous ne soyez entiché à bloc de modernisme avancé.

Le bar dégage un petit air reillot, charmant et propre. La salle à manger vous donne l'illusion du vaste hall de quelque ancien manoir seigneurial. Le mobilier, la décoration, les poutres massives enfumées, les vitraux dans le plomb, le feu qui pétille dans l'âtre, le parquet à carrelages de bois franc, les gravures anciennes, les tentures, les serveuses accortés, aux costumes seyants et gais, tout concourt à votre séduction et

à votre joie. Y'oubliais les salons particuliers, décorés à l'ancienne avec bonheur, dont une couple sont retenus à longueur d'année par ces messieurs de la magistrature.

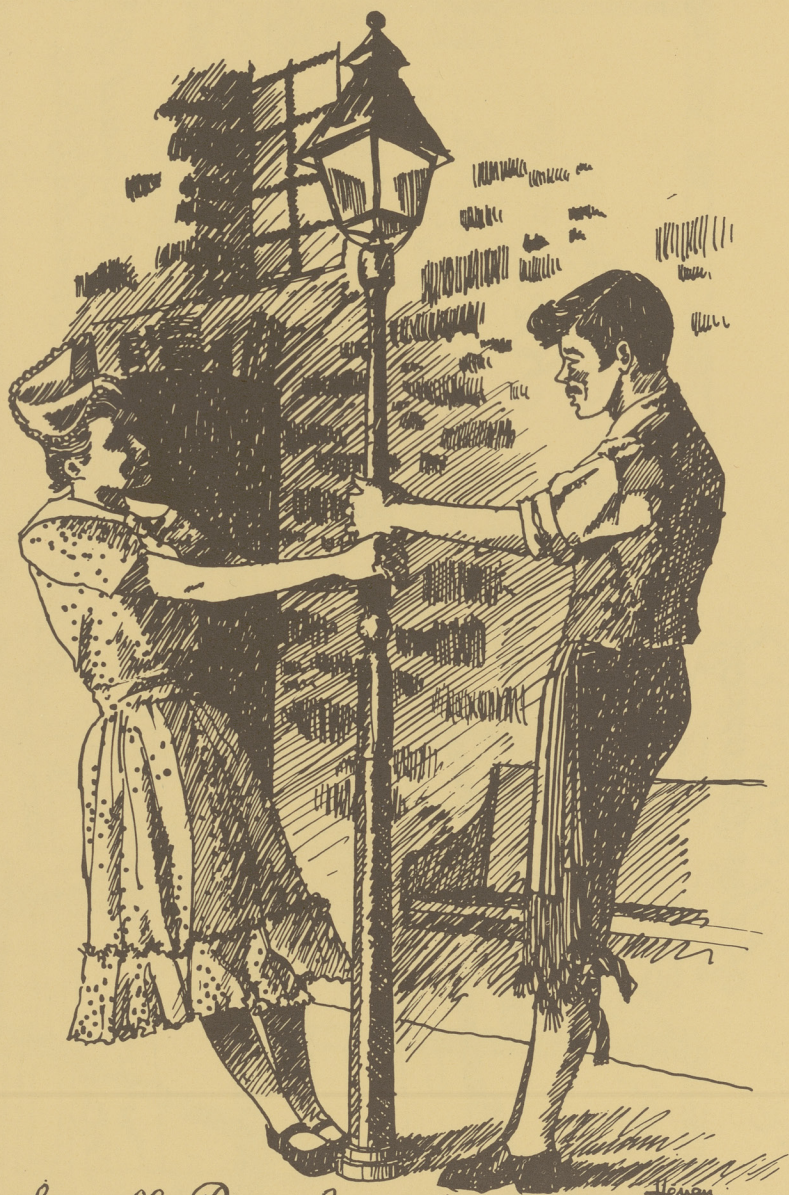
Il ne faut pas se fier cependant à la reproduction d'un menu de 1902, apposé dans le portique d'entrée, où il est question de caviar à 20¢, de la demi-douzaine d'huîtres sur écaillés à 15¢, d'un demi homard à l'Américaine à 50¢, de filet de bœuf aux petits pois à 60¢, de steak pommes frites à 40¢, de poulet grillé entier à \$ 1.00. et comme desserts, omelettes au kirsch à 35¢, ou au rhum à 35¢ et de Roquefort, d'Oka, de Gruyère à 10¢.

Les prix ont évolués depuis, hélas! M^r Rosaire Depelteau nous montre une page encadrée du quotidien de Ludger Durney, "Le Courrier de Montréal", en date du 24 Août 1881, où paraît une annonce de l'Hotel St Louis (un des anciens noms de l'Hotel St Gabriel). On nous dit que le maître-cuisinier, un Français du nom de Duhamel, a présidé aux fourneaux des premiers hôtels de la Puissance (du Canada), que la carte renferme des vins Châteauneuf, Vornay, Hautelance, Pomard que les prix sont modérés, que le lunch est à 15¢ en montant. Cela fait rêver.

Parmi les nombreux documents historiques, M^r Depelteau nous montra un relevé de compte de la Brasserie Molson, en date de Juillet 1799, au nom de Gabriel Franchère, un des anciens propriétaires de l'hôtellerie.

Celle-ci a porté, on le devine, plusieurs noms. D'abord, Dulong (le premier permis pour la vente des boissons, émis au sieur Richard Dulong date de 1769), puis Hotel St Louis, Hotel Riendeau, Hotel Franco-Canadien, The Cecil Hotel, The Grand Hotel, Hotel Florence, puis en 1910, Hotel St Gabriel, alors que Ludger Bru-deau, beau-père de Arsène Depelteau, en faisait l'acquisition. On apprend aussi que le terrain de l'hôtel, faisait partie de la concession de Lambert Cosse, qui fut tué par les Iroquois sur les lieux mêmes, en 1662. Tout respire l'histoire et il faudrait un volume pour tout raconter.

Aujourd'hui, comme hier...



(dans la rue de Beaucechemin)

*... Les Sortilèges
perpétuent la belle tradition
du folklore canadien.*

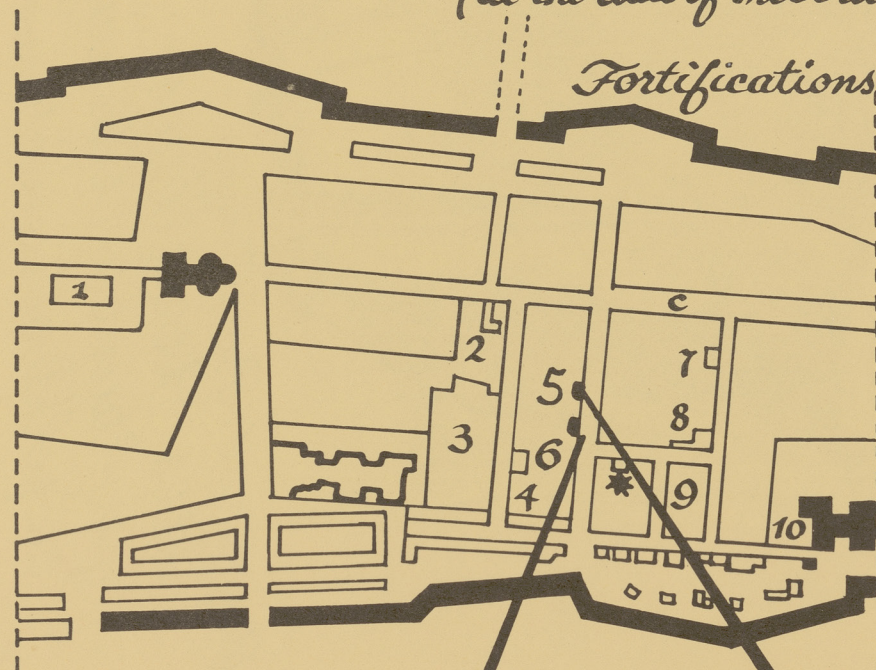
Part of plan of the town of Montréal in Canada

(at the date of the British occupation)

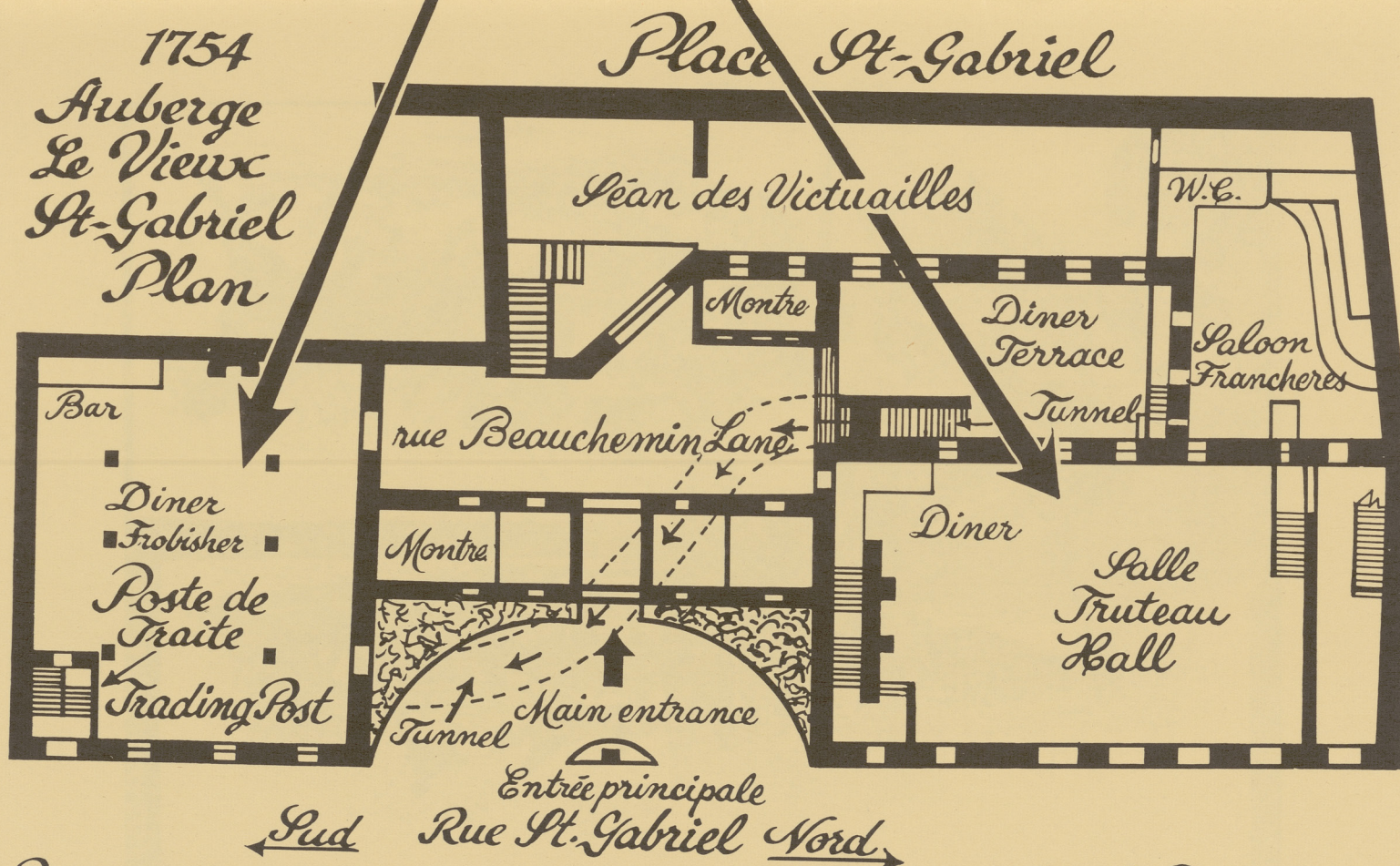
Key

- 1) Seminary of St. Pulpice.
- 2) Notre-Dame des Victoires.
- 3) Convent of N.D. de congregation.
- 4) Residence on St. Jean Baptiste.
- 5) Truteau House, St. Gabriel St.
- 6) Vaulted store.
- 7) De Catalogne house St. Vincent St.
- 8) Paul Agnier house.
- 9) Vaulted store, Vaudreuil St.*
- 10) Governor General's Palace.

* John Astor's Furs storage



1754
Auberge
Le Vieux
St-Gabriel
Plan



Rénovations 1973

Par R. Depelteau

Hier / Yesterday



MARKET SCENES IN JACQUES CARTIER SQUARE.

1083763156
4159295



La plus vieille auberge d'Amérique au service des Canadiens
• 1754 •
The oldest inn in America at the service of Canadians

