

- 1 Nous autres quand on a travaillé c'était chez Fred Barry mais c'était justement dans la morue,
2 nous autres, qu'on travaillait. C'était la morue, dans la plie, c'est ça qu'on faisait. Le poisson
3 était lavé, il passait à la table à *paqueter* (empaqueter), puis c'était mis dans des boîtes, ils
4 faisaient... ils *paquetaient* ça dans des boîtes de treize livres et demie. Ils préparaient le poisson
5 comme il faut puis ils mettaient ça à geler, puis après ça, ils envoyaient ça sur le marché. (R.R.)
- 6 On a commencé... moi j'ai commencé en 1958 puis j'ai travaillé jusqu'à 1995. Premièrement il y
7 avait des maisons, des résidents qui étaient là, puis nous autres, bien je veux dire, on était amis
8 avec tous ceux qui étaient là. Quand on avait des *breaks* (pauses) on allait dans les maisons
9 visiter le monde, jaser avec eux autres. Des fois Fred Barry n'était pas content parce qu'on
10 arrivait en retard, ha, ha, ha! Puis c'est ça, après ça le feu, il y a eu un feu sur la Pointe qui a
11 détruit pas mal les maisons qu'il y avait là, ça fait que c'est là que la Pointe a commencé à
12 changer. Le feu c'était en 1980. Puis il n'y avait plus rien qu'un résident sur la Pointe puis il a
13 monté sa maison plus haut où est-ce que il y avait du monde. (P.C.)
- 14 Du côté gauche il y avait l'usine à Fred Barry, pas loin du quai. Ensuite après ça il y avait des
15 magasins, le magasin à *Chum à Burke* qu'ils appellent. (R.R.)
- 16 C'est juste à la sortie du chenal, l'usine à Fred Barry. À la sortie du chenal quand les bateaux
17 rentrent, c'est la première bâtisse qu'ils voient, qui est l'usine à Fred Barry, qui est le vivier
18 aujourd'hui. (P.C.)
- 19 Une salle de pool aussi, il y avait un restaurant. Quand c'était l'heure de nos quinze minutes,
20 quand on travaillait on avait quinze minutes l'avant-midi puis quinze minutes dans l'après-midi,
21 bien là on allait se chercher quelque chose à manger dans les magasins qu'il y avait là. C'était
22 notre quinze minutes de *break* qu'on appelait. Puis il y avait des maisons aussi, des gens qui
23 habitaient là. (R.R.)
- 24 Edmond Lapierre (M-C.R.)
- 25 Edmond Lapierre, Jules Lapierre, il y avait Elphège... (R.R.)
- 26 Ernest Richard. (P.C.)
- 27 Ernest Richard, Elphège Pealey. (R.R.)
- 28 Jim Pealey. (M-C.R.)
- 29 Jim Pealey. (R.R.)
- 30 Antoine Richard, l'avez-vous nommé? François Richard. (P.C.)
- 31 ... Pealey (R.R.)
- 32 Les McPhail, les Médore (P.C.)
- 33 Les Leslie. (R.R.)

- 1 Les Leslie, il y en a beaucoup, mais... Quand les Caraquet arrivaient, je peux te dire qu'on était
2 sur notre trente-six. On s'enlignait pour les Caraquet! Là il n'y avait plus de morue qui comptait,
3 il n'y avait plus rien, ha, ha, ha! Puis ils venaient livrer, je pense que c'était deux fois par
4 semaine. Il y avait aussi une hôtellerie sur la Pointe, chez Georges Déraspe. Ça c'était... elle, elle
5 avait des chambres, elle louait des chambres puis il y avait toujours du va-et-vient là-dedans, là.
6 Puis c'était le restaurant et tout là-dedans, là. Il y avait de la vie sur la Pointe, beaucoup de vie.
7 Moi c'est un travail que j'ai bien aimé. C'était très dur parce que quand tu élèves une famille à
8 travers de ça, là, ça demande beaucoup de travail, mais seulement que c'était le fun mais disons
9 que tu viens un moment donné que l'usine, c'est comme une force que il faut que tu aies
10 spéciale. Aujourd'hui l'usine c'est moins pire parce que il y a du feu, mais avant ce n'était pas
11 chauffé, puis tu travaillais nues-mains dans l'eau froide. Bien aujourd'hui ce n'est plus la même
12 chose, ça s'est beaucoup amélioré. Puis il y avait beaucoup d'humidité dans les usines, ça fait
13 qu'on est encore chanceux d'être en vie aujourd'hui. (P.C.)
- 14 Quand elle parlait des conditions de travail, c'était des poêles à bois. Il y avait un gros poêle à
15 bois pour réchauffer une usine, tu n'avais pas tellement, tellement chaud, là. Puis le matin
16 quand les femmes commençaient à laver le poisson, là, bien c'était nues-mains, pas de gants
17 dans les mains, puis il y avait des petits morceaux de glace, pour laver le poisson, là, avec de
18 l'eau. Ça fait que ce n'était pas chaud sur les mains. (R.R.)
- 19 Aujourd'hui on trouve que c'est une époque dure mais dans ce temps-là, je veux dire, ils ne
20 connaissaient pas mieux hein. (P.C.)