








BISTRO *La* **DRAVE**



ENTRÉES • STARTERS


Potage du moment 9.50 
Soup of the day

Salade verte : mesclun croquant, concombre, poivrons, tomates et radis, vinaigrette balsamique au sirop d'érable 9.50  
Green salad: crisp mesclun, cucumber, peppers, tomatoes and radishes, maple balsamic vinaigrette

Salade grecque : tomates, oignons rouges, poivrons, olives noires, concombre, fromage feta, vinaigrette au miel et cidre de pomme 12 
Greek salad: tomatoes, red onions, bell peppers, black olives, cucumber, feta cheese, honey and apple cider vinaigrette


Croque-jambon, sauce style gros Mac : pain brioché grillé, jambon, fromage cheddar, laitue iceberg et sauce mayonnaise style gros Mac, servi avec petite verdure 12 
Ham croque with Big Mac-style sauce: toasted brioche bun, ham, cheddar cheese, iceberg lettuce and Big Mac-style mayonnaise, served with mixed greens


Brie fondant aux fraises, noix de Grenoble, filet de sirop d'érable, balsamique et basilic, servi avec pain baguette et petite verdure 16  
Warm brie with strawberries, walnuts, maple syrup, balsamic and basil, served with bread and mixed greens


Tartare de bœuf 2oz au wasabi et sésame, servi avec petite verdure et croûtons 18 
Beef tartare 2oz with wasabi and sesame, served with mixed greens and croutons





GRIGNOTINES • SNACKS



Patatas Bravas : casserole de pommes de terre avec mayonnaise à l'ail et tomates 7.50 
Patatas Bravas: potatoes served with garlic mayonnaise and tomatoes


Frites de cornichons épicées, servies avec sauce tartare et réduction de grenade 8.50 
Spicy pickle fries, served with tartar sauce and a pomegranate reduction

Bâtonnets de fromage (6), sauce marinara, servis avec petite verdure 14 
Cheese sticks (6), marinara sauce, served with mixed greens

Nachos : chips de maïs, salsa, légumes, olives noires, mozzarella et crème sure 15.50  
Nachos: tortilla chips, salsa, vegetables, black olives, mozzarella and sour cream


Pique-assiette : frites épicées spirales, 6 ailes de poulet, 6 bâtonnets de fromage et 6 jalapeños farcis, servie avec sauce BBQ, Red Hot ou fromage bleu 45
Sharing Platter: spicy spiral fries, 6 chicken wings, 6 cheese sticks and 6 stuffed jalapeños, served with BBQ, Red Hot or blue cheese sauce

 **FRITES / FRENCH FRIES** 
 Petite / Small 6.50
 Grande / Large 10.50

POUTINE 
 Petite / Small 9.50
 Grande / Large 15.50

AILES DE POULET / CHICKEN WINGS
 6 ailes / 6 wings 12
 12 ailes / 12 wings 20
 24 ailes / 24 wings 34

avec choix de sauce BBQ, Redhot ou Fromage bleu
with choice of BBQ, Redhot or Blue Cheese sauce

 Option sans gluten
Gluten-free option

 Option végétarienne
Vegetarian option

Nos plats sont fièrement conçus avec des aliments du Québec, dont la majorité avec des produits Lanaudois.
Our dishes are proudly made with Québec foods, the majority of which are from Lanaudière.

Vous avez des allergies ou restrictions alimentaires? Avisez votre serveur avant de commander.
Do you have allergies or dietary restrictions? Please inform your waiter before ordering.

Taxes et service en sus.
 Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.



PLATS • MAIN COURSES

Sandwich au jambon, pain baguette, beurre et cornichon, servi avec frites et salade 20
Ham sandwich on a baguette bread with butter and pickle, served with fries and salad



Hamburger Taureau :
galette de bœuf, sauce burger, laitue, tomate, oignons et cornichon, servi avec frites et salade 22
Taureau Burger: beef patty, burger sauce, lettuce, tomato, onions and pickle, served with fries and salad
(Double galette / Double patty: + 5)



Hamburger du draveur : galette de bœuf, fromage cheddar, tombée d'oignons caramélisés au flanc de porc et whiskey canadien, sauce BBQ, servi avec frites et salade 24
Draveur Burger: beef patty, cheddar cheese, pork belly and canadian whisky onion marmalade, BBQ sauce, served with fries and salad
(Double galette / Double patty: + 5)



Brochette de poulet et légumes, servie avec riz jasmin, petite verdure, sur pain pita avec crème sure à la lime 24
Chicken and vegetable skewer, served with jasmine rice, mixed greens, on pita bread with lime sour cream
(Double brochette / Double skewer: + 9)

Guédille aux fruits de mer : pain brioché, crevettes, goberge et homard, servie avec frites et salade 24
Seafood roll: brioche bun, shrimp, imitation crab and lobster, served with fries and salad

Fish and chips, servi avec frites et salade 24
Fish and chips, served with fries and salad

Tartare de bœuf 5oz au wasabi et sésame, servi avec petite verdure, frites et croûtons 36
Beef tartare 5oz with wasabi and sesame, served with mixed greens, fries and croutons



NOS BOLS • OUR BOWLS

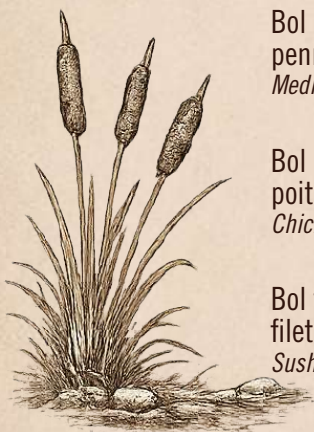
Bol méditerranéen :
penne au pesto, légumes, tomates séchées, olives et bocconcini 18
Mediterranean bowl: penne with pesto, vegetables, sun-dried tomatoes, olives and bocconcini



Bol César au poulet :
poitrine de poulet, laitue romaine, sauce César spéciale Taureau, parmesan, bacon et croûtons à l'ail 20
Chicken Caesar Bowl: chicken breast, romaine lettuce, Taureau Caesar dressing, parmesan, bacon and garlic croutons



Bol façon sushi :
filet de saumon frais, riz, mangue, légumes, demi-avocat et sauce spéciale (wasabi, soya, gingembre) 22
Sushi-style bowl: fresh salmon fillet, rice, mango, vegetables, half avocado and special sauce (wasabi, soy, ginger)



Option **sans gluten**
Gluten-free option



Option **végétarienne**
Vegetarian option







Nos plats sont fièrement conçus avec des aliments du **Québec**, dont la majorité avec des produits lanauois.
Our dishes are proudly made with Québec foods, the majority of which are from Lanaudière.



Vous avez des **allergies** ou **restrictions alimentaires**? Avisez votre serveur avant de commander.
Do you have allergies or dietary restrictions? Please inform your waiter before ordering.

Taxes et service en sus.
Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

DESSERTS

Salade de fruits 7  
Fruit salad

Panna cotta, lait de coco et fruits rouges 9  
Panna cotta, coconut milk with red berries

Gâteau au chocolat ou à l'érable 12  
Chocolate or maple cake

Dessert du jour 12
Dessert of the day

SUPLÉMENTS • EXTRAS

Supplément de bacon (2 tranches) 4
Extra bacon (2 slices)

Supplément de fromage
(1 tranche de Cheddar ou 100g en grains) 4
Extra cheese (1 slice of Cheddar or 100g of cheese curds)

Supplément d'un demi-avocat 4
Extra half avocado

Frites en poutine 5
French fries into a poutine

Supplément de poitrine de poulet émincé 6
Extra sliced chicken breast



ENFANTS • KIDS

Table d'hôte 3 services 18
3-course menu

Entrées :

Soupe du jour / **ou** Salade verte
Starters: Soup of the day / or Green salad

Plats :

Fish and chips (1) servi avec frites et salade
/ **ou** Filets de poulet panés (3) servis avec frites et salade
/ **ou** Demi-sandwich au jambon servi avec frites et salade
/ **ou** Mini Pique-assiette : ailes de poulet (2)
et bâtonnets de fromage (2), servis avec frites


Mains: Fish and chips (1) served with fries and salad
/ or Breaded chicken tenders (3) served with fries and salad
/ or Half ham sandwich served with fries and salad
/ or Mini sampler plate: chicken wings (2), mozzarella sticks (2), served with fries


Desserts :

Salade de fruits
/ **ou** Gâteau au chocolat
/ **ou** Panna cotta, lait de coco et fruits rouges
Desserts: Fruit salad / or Chocolate cake
/ or Panna cotta, coconut milk with red berries

Boissons :

Lait / **ou** Jus / **ou** Eau avec sirop aromatisé
Drinks: Milk / or Juice / or Water with flavored syrup

 **Option sans gluten** : Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires, un risque de contamination croisée demeure. Veuillez en informer votre serveur afin que notre cuisine puisse adapter votre plat.
Gluten-free option: Although we take every precaution, there is still a risk of cross-contamination. Please inform your waiter so that our kitchen can adapt your dish.

 **Option végétarienne** : Disponible sur demande. Veuillez en informer votre serveur afin que notre cuisine procède aux ajustements nécessaires.
Vegetarian option: Available on request. Please inform your waiter so that our kitchen can make the necessary adjustments.



Nos plats sont fièrement conçus avec des aliments du **Québec**, dont la majorité avec des produits lanaudois.
Our dishes are proudly made with Québec foods, the majority of which are from Lanaudière.



Vous avez des **allergies** ou **restrictions alimentaires**? Avisez votre serveur avant de commander.
Do you have allergies or dietary restrictions? Please inform your waiter before ordering.

Taxes et service en sus.
Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.



Pour que vous puissiez savourer pleinement la richesse des arômes et la finesse de la Stella Artois, nous avons conçu le verre Stella Artois, bien plus qu'un simple récipient. Chaque courbe de ce verre a été pensée avec soin pour sublimer votre expérience de dégustation et vous permettre de profiter de la bière dans les meilleures conditions.

La forme unique de ce verre optimise l'équilibre entre le CO2 et le liquide, favorisant ainsi une rétention parfaite de la mousse et rehaussant la saveur de la Stella Artois. De plus, les angles de la base créent une légère ondulation qui facilite l'alchimie entre les éléments du breuvage.

Enfin, le pied décoré d'une étoile rend hommage à l'histoire de la bière et permet de tenir le verre de manière à ce que la Stella Artois reste froide plus longtemps, vous offrant une expérience gustative d'exception, de la première à la dernière gorgée.

To fully enjoy the rich aromas and fine taste of Stella Artois, we designed the Stella Artois glass, a true masterpiece rather than just a simple vessel. Every curve of this glass has been meticulously crafted to enhance your tasting experience and ensure you enjoy the beer as it should be.

The unique shape of the glass promotes a perfect balance between CO2 and liquid, improving foam retention and enhancing the flavor of Stella Artois. Additionally, the angles of the base create a subtle wave, allowing the magic of the brew to unfold.

Finally, the stem, adorned with a star to honor the history of the beer, allows you to hold the glass in such a way that Stella Artois stays colder longer, offering an exceptional tasting experience from the first sip to the last.



BIÈRES EN FÛT • DRAFT BEERS

Verre
Glass
12 oz

Pinte
Pint
20 oz



MATANTE ARCHIBALD

Bière légère et onctueuse, équilibrant douceur du malt et légère amertume.
A light and creamy beer, balancing malt sweetness with mild bitterness.

6 9.75



CHIPIE ARCHIBALD

Une bière maltée cuivrée, équilibrant amertume et saveurs de malt et houblon.
A malty copper beer balancing bitterness with malt and hop flavors.

6 9.75



JOUFFLUE ARCHIBALD

Une bière trouble et rafraîchissante, aux arômes d'agrumes avec une légère amertume.
A hazy, refreshing beer with citrus and coriander aromas, and mild bitterness.

6 9.75



BELLE MER ARCHIBALD

Une blonde voilée aux arômes tropicaux, au goût franc et une amertume marquée.
A hazy blonde with tropical aromas, bold flavor, and sharp bitterness.

6 9.75



STELLA ARTOIS

Brassée selon les normes belges, cette lager offre un goût rond et un arôme riche.
Brewed to the highest Belgian standards, this lager delivers a smooth taste and rich aroma.

7.50 11.25



HOEGAARDEN

Witbier belge épicée à la coriandre et à l'orange, alliant douceur et caractère.
A Belgian Witbier spiced with coriander and orange peel, blending smoothness and character.

7.50 11.25



BUDWEISER

Une lager américaine classique au corps moyen et savoureuse.
A medium-bodied, flavorful, and crisp American-style lager.

6 9



MICHELOB ULTRA

Une bière ultra-légère, faible en calories, avec un goût rafraîchissant et équilibré.
A hazy blonde with tropical aromas, bold flavor, and sharp bitterness.

6.75 10.50

BIÈRES EN BOUTEILLE • BOTTLED BEERS

330 ml 710 ml

330 ml



BUDWEISER

6 12.75



LABATT BLEUE

6



LABATT 50

6 12.75



CORONA

8.25



BUD LIGHT

6



CORONA ZERO

6.75



Taxes et service en sus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

BIÈRES EN CANETTE • CANNED BEERS



MICROBRASSERIE DU TAUREAU

Découvrez notre sélection de bières locales, brassées à Saint-Michel-des-Saints.

Discover our selection of local beers, brewed in Saint-Michel-des-Saints.



BISTRO LA DRAVE

Une blonde classique américaine (5.5%) tout en fraîcheur.
A classic American blonde full of freshness.

10^{.50}



LA 1863

Une blonde douce et aromatique à la fraise et au basilic (5%).
A smooth and aromatic blonde ale with strawberry and basil (5%).

10^{.50}



LA MATAWIN

Une blanche fruitée à l'ananas (5%), fraîche et désaltérante.
A fruity pineapple wheat beer, crisp and refreshing.

10^{.50}



ST-MAURICE

Une bière IPA forte (8%) aux arômes d'agrumes et de raisin.
A strong ale with citrus and grape aromas.

10^{.50}



CANOT ROUGE

Une rousse de style scotch ale (4.5%), boisée et finale caramélisée.
A smooth scotch-style red ale with woody notes and a subtle caramel finish.

10^{.50}



CLUB DE MOTONEIGE DE SAINT-MICHEL-DES-SAINTS - Une blonde légère (4%).

A light blonde ale brewed especially for the Saint-Michel-des-Saints Snowmobile Club.

10^{.50}

LES INCONTOURNABLES

Des classiques qu'on aime toujours autant, froides et prêtes à être savourées.

Classics we still love, served cold and ready to enjoy.



CORONA

473 ml

11^{.25}



CORONA ZERO

355 ml

8^{.25}



BUDWEISER

473 ml

9^{.75}



ÉNERGIE • ENERGY

RED BULL ENERGY DRINK 5^{.25}

RED BULL RED EDITION 5^{.25}

RED BULL SUGARFREE 5^{.25}

RED BULL WINTER EDITION 5^{.25}

RED BULL YELLOW EDITION 5^{.25}

Taxes et service en sus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

COCKTAILS VEDETTES • FEATURED COCKTAILS



Red Bull®

BRISE DU LAC

Vodka – curaçao – jus de citron – canneberge rouge – limonade – Red Bull Classic 11.25

NESPRESSO®

L'ESPRESSO TROPICAL

Un espresso de Nespresso – jus de mangue – rhum blanc – 7up 11.25



COCKTAILS CRÉATIONS • SPECIAL COCKTAILS

APPLE MARK

Tequila – Triple sec – cidre – jus de lime – thym 10.50

ÉRABLES & BULLES

Coureur des bois whisky – mousseux 10.50

LE DOGGY-GUN

Rhum – ginger beer – jus de pomme – jus de lime 10.50

APPLE MARTINI

Vodka – Triple sec – sirop simple – sirop de pomme verte – jus de lime 10.50

MARTINI DES BOIS

Crème d'érable Coureur des bois – Vodka – liqueur de cacao – espresso 10.50

LE TORO GIVRÉ

Gin Bombay – Midori – Curaçao – jus de citron – canneberge blanc – 7up 10.50

GIN DETOX

Gin – jus de pomme – citron – concombre – soda – sirop de sureau 10.50

LE VICTORIA

Gin – concombre – feuilles de menthe – sirop de sureau – jus de citron 12

SANGRIA TAURQUOISE

Curaçao – Vodka – vin blanc – 7up – jus de pomme 12

TIKI BOUM

Rhum Bumbu – Disaronno – Angostura – jus de citron – jus d'ananas 15.75



Taxes et service en sus.
Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

COCKTAILS CLASSIQUES • CLASSIC COCKTAILS

BLOODY CAESAR	9	KIR	9	OLD FASHIONED	9
BLOODY MARY	9	STINGER	9	PINA COLADA	9
BLUE LAGOON	9	MAITAI	9	SEX ON THE BEACH	9
COSMOPOLITAIN	9	MANHATTAN	9	MOSCOW MULE	9
DAIQUIRI	9	MARGARITA	9	LONG ISLAND	12
GIN TONIC	9	MOJITO	9	SANGRIA ROUGE OU BLANCHE	
				Verre / Glass 9.75	Pichet / Pitcher 30

SHOOTERS

AMARETTO LEMON DROP Vodka – amaretto – jus de citron	5.62	CANNE DE BONBON Crème de menthe (verte ou blanche) – Baileys – vodka	6
BL*WJOB Amaretto – Baileys – crème fouettée	5.62	GRASS HOPPER Crème de menthe verte – crème de cacao – crème ou lait	6
BONBON AU MELON Vodka – liqueur de melon – jus citron	5.62	GREEN TEA SHOT Jameson – schnapps à la pêche – jus de citron – sirop simple	6
CACTUS Vodka – liqueur de melon – jus d'orange	5.62	KOOL-AID Vodka – Amaretto – liqueur de melon – jus de canneberge rouge	6
GAZ D'AVION Whisky (bourbon ou whiskey) – sambuca	5.62	ORGASME Liqueur de café – amaretto – Baileys	6
KAMIKAZ Vodka – triple sec – jus de lime	5.62	PLAYA Rhum Malibu – liqueur de banane – liqueur de melon	6
LEMON DROP Vodka – jus de citron – sirop simple	5.62	RED HEADED LADY Jägermeister – schnapps aux pêches – jus de canneberge rouge	6
LITCHI BOMB / VIETNAMIENNE Liqueur de litchi Soho – schnapps aux pêches – Tabasco – jus de lime	5.62	ROULETTE RUSSE Vodka – liqueur de café – sambuca – citron – sucre	6
PAIN D'ÉPICE Baileys – Fireball – lait ou crème 35%	5.62	CERVELLE DE SINGE Vodka – grenadine – Baileys	6.37
PRAIRIE FIRE Tequila – Tabasco	5.62	COFFEE CRISP Lqueur de café – crème de cacao – Frangelico – Baileys	6.37
SHOOTER LIMONCELLO Limoncello – tour de sucre	5.62	HOT SHOT Liqueur de vanille (Galliano) – café chaud – crème fouettée	6.37
VAGIN Brandy à l'abricot – jus de lime – cerise au marasquin	5.62	JÄGER BOMB Jägermeister – Red Bull	7.50
B52 Kahlúa – Baileys – Grand Marnier	6	UPPERCUT Amaretto – vodka – jus d'orange	7.50
BAZOOKA JOE Baileys – liqueur de banane – Curaçao bleu	6	FEU DE SIGNALISATION Vodka – liqueur de melon – jus d'orange – jus de canneberge rouge	15.75

Taxes et service en sus.

Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

COGNACS, SCOTCHS, BOURBONS

JAMESON	7.50	GLENLIVET 15 ANS	13.50
STOCK 84	7.50	BOWMORE 12 ANS SINGLE MALT WHISKY	14.25
BARIL CACHÉ	8.25	TALISKER 10 ANS SINGLE MALT	18
CHIVAS REGAL	8.25	GLENLIVET 18 ANS	19.50
GLENLIVET 12 ANS	11.25	OBAN 14 ANS HIGHLAND SINGLE MALT	19.50
ST. LAURENT WHISKY RYE	11.25	HENNESSY VSOP	20.25
JURA 10 ANS SINGLE MALT	12	DALWHINNIE 15 ANS	21
HENNESSY VS	12.75	HENNESSY XO	30

CAFÉS COMIQUES • *COMIC COFFEES*

LE BAILEY'S QUÉBÉCOIS Bailey's	9
L'ESPAGNOL Tia Maria	9
LE CUBAIN Rhum brun – Triple sec	9
LE BÛCHERON Coureur des bois crème – Coureur des bois whisky	9
LE BRÉSILIEN Grand Marnier – Tia Maria – Brandy	9
L'IRLANDAIS Jameson – Irish Mist	9



Taxes et service en sus.
Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

VINS AU VERRE • WINE BY THE GLASS

BLANC *WHITE*

	5 oz	9 oz
Fronterra, Cabernet Sauvignon - Chili	8	13
El Petit Bonhomme, Verdejo - Espagne	12	18
Dolce Vita, Pinot Grigio - Italie	10	16
Orpailleur, Seyval-Vida - Québec	11	17
Fontamara Trebbiano d'Abruzzo - Italie	12	18

ROUGE *RED*

Fronterra, Cabernet Sauvignon - Chili	8	13
Cecchi Chianti, Sangiovese - Toscane	11	17
Orpailleur, Frontenac - Québec	11	17
Fontamara Montepulciano d'Abruzzo - Italie	13	20
El Petit Bonhomme, Monastrel - Espagne	12	18

ROSÉ

	5 oz	9 oz
Blush d'Été, Pinot Noir - France	10	16
Orpailleur, Seyval - Québec	11	17



MOCKTAILS

TIKI

Jus d'ananas – jus de goyave – sirop de pomme verte – menthe 6

DETOX

Jus de pomme – citron – concombre – sirop de sureau – soda 6

COCO-CHANEL

Jus de goyave – sirop de jasmin – crème de coco – jus de citron 6

ÉRABLIÈRE

Jus de canneberge – jus de pomme – club soda – jus de citron – sirop d'érable 6



BOISSONS • BEVERAGES

BOISSON GAZEUSE	3
CHOCOLAT CHAUD	3
EAU GAZÉIFIÉE MONTELLIER	3
JUS DE FRUITS	3
THÉ	2. ²⁵



CAFÉS • COFFEES

ESPRESSO	3
CAPPUCINO	3. ⁷⁵
LATTÉ	3. ⁷⁵
CAFÉ GLACÉ	3. ⁷⁵



Taxes et service en sus.
Un pourboire de 14% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.
Taxes and service not included. A tip of 14% and a 2% administration fee are automatically added to your bill.

HISTOIRE DE LA DRAVE • HISTORY OF LOG DRIVING

Au début du XXe siècle, les papetières ont fait des forêts québécoises une richesse naturelle essentielle. Les rivières, véritables autoroutes de l'époque, servaient souvent de seul moyen pour acheminer le bois jusqu'aux usines, en le faisant flotter sur des eaux agitées. Cette tâche périlleuse incombait aux draveurs, qui, malgré les dangers, s'y consacraient pour gagner leur vie. Certains y ont perdu la leur, mais tous ont marqué cette époque de leur courage.

Dans les années 1940, le papier du Québec s'exportait massivement en Europe et aux États-Unis. Pour répondre à cette demande croissante, les papetières recherchaient activement des essences résineuses. L'épinette et le sapin, abondants en Mauricie et dans Lanaudière, devenaient prisés, après avoir longtemps été éclipsés par le pin et le chêne.

Chaque année, plus de 30 000 bûcherons montaient au bois pour répondre aux besoins des papetières. À Saint-Michel-des-Saints, pas moins de trois millions de billots de 16 pieds étaient abattus annuellement. Les cours d'eau jouaient un rôle crucial, offrant une voie naturelle pour transporter ces immenses quantités de bois vers les usines.

Au printemps, les draveurs entraient en action, munis de perches, de gaffes et de tourne-billes. Debout sur les « pitounes » ou immergés jusqu'à la taille, ils guidaient les billots à travers des centaines de kilomètres de rivières, de rapides et de lacs. Du lac Taureau à la rivière Saint-Maurice, en passant par la rivière Mattawin, ils affrontaient un parcours exigeant de 200 kilomètres.

Née avec les premières papetières en 1888, la drave a constitué une activité essentielle pendant près d'un siècle, avant de disparaître progressivement dans les années 1980. Témoignage d'une époque révolue, elle incarne encore aujourd'hui l'histoire et la résilience des travailleurs de nos forêts québécoises.

At the beginning of the 20th century, paper mills elevated Quebec's forests to the status of a vital natural resource. Rivers, serving as the highways of the era, were often the only way to transport logs to the mills, floating them down turbulent waters. This perilous task fell to the log drivers, who, despite the risks, embraced it to earn their living. Some lost their lives, but all left a legacy of courage and determination.

By the 1940s, Quebec paper was being exported extensively to Europe and the United States. To meet the growing demand, paper mills sought softwood species. Spruce and fir, abundant in the Mauricie and Lanaudière regions, became highly valued after years of being overshadowed by pine and oak.

Each year, more than 30,000 lumberjacks headed into the forests to meet the mills' needs. In Saint-Michel-des-Saints alone, an impressive three million 16-foot logs were cut annually. Rivers played a crucial role, acting as natural pathways to transport these immense quantities of wood to the paper mills.

In spring, the log drivers sprang into action, equipped with poles, peaveys, and cant hooks. Standing on the logs or wading waist-deep in water, they guided the timber across hundreds of kilometers of rivers, rapids, and lakes. From Lake Taureau to the Saint-Maurice River and through the Mattawin River, they faced a grueling 200-kilometer journey.

Emerging with the first paper mills in 1888, log driving was an essential activity for nearly a century before gradually disappearing in the 1980s. A testament to a bygone era, it remains a symbol of the history and resilience of Quebec's forest workers.

