Document generated on 06/04/2025 6:39 p.m.

Cap-aux-Diamants
La revue d'histoire du Québec

La taverne québécoise
Histoire d'un commerce en voie de disparition

François Drouin and Yves Lille

Volume 1, Number 2, Summer 1985

URI: https://id.erudit.org/iderudit/6356ac

See table of contents

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)
1923-0923 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Drouin, F. & Lille, Y. (1985). La taverne québécoise : histoire d'un commerce en voie de disparition. *Cap-aux-Diamants*, *1*(2), 32–34.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc., 1985

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

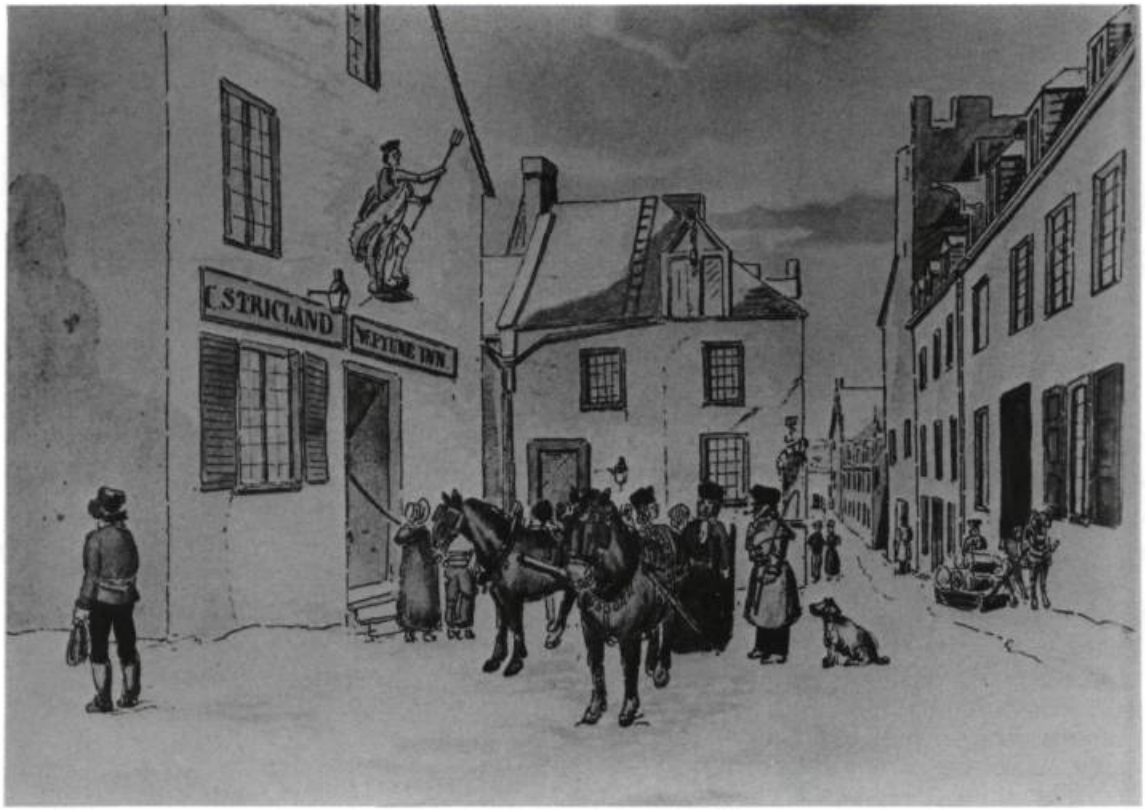
This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

La taverne québécoise

Histoire d'un commerce en voie de disparition

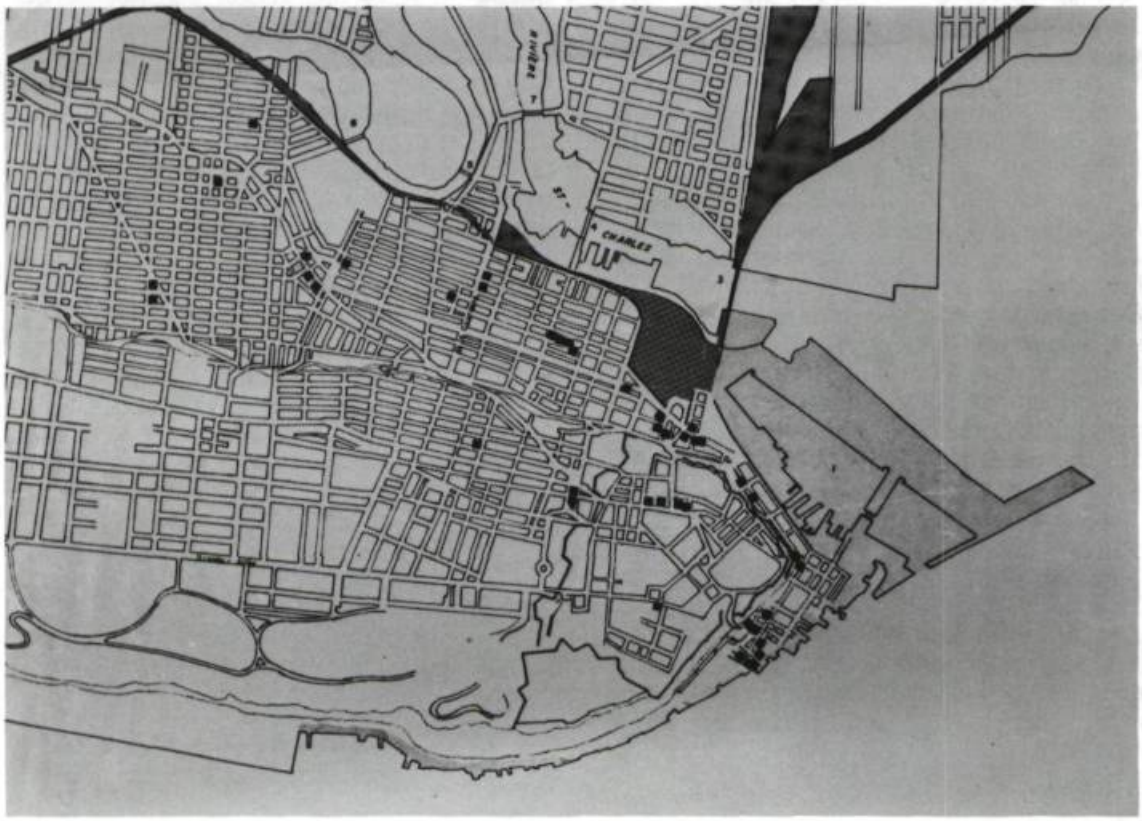


Une taverne de Québec sous le régime anglais: Le Neptune Inn. Gravure de James P. Cockburn.

Dring! Dring! Dring! Le téléphone sonne. Une main gesticule, une voix résonne du fond de la salle: *«Si c'est ma femme, tu ne m'as pas vu»*. Cette scène cocasse se répète fréquemment dans un seul endroit: la taverne. Certes, l'exclusion des femmes caractérise la taverne mais, légalement, celle-ci constitue un «établissement spécialement approprié à la vente au verre et à la consommation sur place de bières». Jusqu'à l'avènement des brasseries, au milieu des années 1960, nul autre débit de boissons alcooliques ne vend de la bière en fût, communément appelée «draft». Vendue au pot ou au verre, la bière d'enfûtage diffère de celle qui est embouteillée. Destinée à une vente rapide, la bière en fût n'est pas pasteurisée mais mise dans des barils d'acier inoxydable, refermés à la main avec un marteau pour enfoncer la bonde.

Les tavernes de Québec

L'aménagement et l'ameublement des tavernes de Québec témoignent d'une grande simplicité. Chaises à bras ronds et tables en bois meublent la pièce, réfrigérateurs et comptoir du serveur complètent le tout. En 1954, la taverne Eldorado de la rue Saint-Joseph innove et acquiert un permis pour exploiter une télévision à grand écran. Depuis, la majorité des tavernes possèdent leur propre écran géant. La seule véritable distinction entre les tavernes de la ville se situe au plan immobilier. Certaines occupent la totalité d'une bâtisse. D'autres se trouvent dans une pièce aménagée et spécifiquement identifiée à cette fin à l'intérieur d'un hôtel. Ceci s'explique par l'évolution historique des tavernes de Québec.



Répartition spatiale des tavernes dans la ville en 1922.

Évolution du phénomène

Depuis la permission accordée à Jacques Boisdon en 1648 «de tenir boutique de patisserie à Québec, et hostellerie pour tout allans et venans», et, jusqu'à la fin du XIXe siècle, la consommation d'alcool dans un lieu public se fait chez les aubergistes et les hôteliers. L'existence légale de la taverne actuelle remonte à la création de la Commission des liqueurs de Québec en 1921. La taverne devient alors une entité distincte de l'auberge. Vestige de cette tradition hôtelière à laquelle la taverne est associée, Québec compte, en 1922, 25 pour cent de ses tavernes à l'intérieur des hôtels. Plusieurs de celles-ci possèdent une longue renommée à Québec. Songeons au Neptune Inn de la Côte de la Montagne ouvert en 1809. Mentionnons aussi les célèbres hôtels Saint-Roch de la rue Saint-Joseph et Victoria de la Côte du Palais dont les tavernes ont fermé leurs portes il y a une quinzaine d'années.

La prospérité des tavernes se remarque par celles souscrivant au guide des annonceurs de l'*Annuaire Marcotte*. Alors que 21 d'entre elles s'annoncent en 1922, ce nombre chute à 7 en 1935, résultat de la crise économique. À partir des années 1940, la taverne connaît un regain de popularité à Québec. Dans le même guide des annonceurs, on dénombre 23 tavernes en 1948, 45 en 1955 et 62 en 1965. Cette croissance s'accompagne d'une prolifération des commerçants opérant leur propre taverne dans un seul local. De plus en plus, ces tavernes prennent le nom de leur propriétaire. Pendant ce temps, le nombre de tavernes dans les hôtels

diminue considérablement.

Phénomène exclusivement urbain, la taverne doit être «située dans une cité ou une ville». Une mémoire de 1953 de l'Association des taverniers de Québec décrit la situation. «La visite de plusieurs tavernes de la ville de Québec nous a fait d'abord et surtout remarquer qu'elles sont toutes localisées dans un discrict très restreint. Il n'y en a aucune du côté nord de la rivière Saint-Charles, et, en suivant la rive nord du Saint-Laurent, il faudrait se rendre à Forestville pour en trouver une autre qui soit légale, car, on le sait, les tavernes se concentrent dans certains quartiers de Québec et même, dans certaines rues. En 1922, dans le quartier Champlain, la quasi-totalité des tavernes se situe au bas du cap, dans l'actuel secteur de la Place Royale et du Vieux-Port. Ces tavernes sont issues des auberges qu'on retrouvaient là, à l'époque du commerce du bois. Pendant la première moitié du XXe siècle, ces tavernes disparaissent du quartier. Un grand nombre de tavernes ouvrent alors leurs portes dans Saint-Roch et dans Saint-Sauveur et quelques-unes dans Limoilou. Ailleurs, à la Haute-Ville, on en retrouve un petit nombre dans Saint-Jean-Baptiste, tandis qu'elles sont absentes dans Montcalm. De 1921 à 1985, les rues Saint-Joseph, Saint-Paul et Saint-Vallier regroupent le plus de tavernes. Ainsi, les tavernes de la Basse-Ville se déplacent vers l'ouest en même temps que le centre commercial de Québec.

L'absence des tavernes des zones résidentielles bourgeoises représente-t-elle une question d'exclusion spatiale? Aucune preuve n'en fournit l'évidence. Pourtant, la réputation sociale de la taverne, à Québec comme ailleurs, est parfois mise en doute. Les cas d'ivresse sont souvent reliés à leur présence. En 1953, encore, l'Association des taverniers affirme que cette renommée provient du fait «*qu'on ne peut voir de la rue ce qui s'y passe à l'intérieur*». Bien que cette impression a disparu aujourd'hui, les plus vieilles tavernes de Québec en conservent une marque matérielle. En plus de la porte principale, l'accès à ces établissement peut se faire par une entrée secondaire. Celle-ci donne sur une rue adjacente à l'abri des regards. De telles entrées caractérisent la Taverne Le Racoin anciennement nommée Taverne Jos Clark et la Taverne Canada connue aussi sous le nom de Jos Dion.

La levée de l'interdit

En 1979, la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques met fin à une longue tradition. Au grand déplaisir de plusieurs phallocrates, les taverniers obtiennent le droit de servir de la bière aux dames. Cette législation entraîne plusieurs commerçants québécois à se diriger vers le modèle des brasseries. Seules les tavernes ayant une clientèle bien établie conservent leur vocation première de servir la bière exclusivement aux hommes. Aujourd'hui, le nombre de tavernes a grandement diminué. Il en reste quatorze dans la cité de Québec. Symbole de cette disparition, le Chien d'Or, une des plus anciennes tavernes de la ville, a fermé ses portes. La taverne, bastion de la tranquilité mâle, constitue-t-elle un anachronisme en cette époque de lutte pour l'égalité des sexes?

François Drouin
et Yves Lille