

De la coupe aux lèvres

Catherine Ferland

Number 169, Summer 2021

Patrimoine et alcool. Boire du pays

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/96244ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Ferland, C. (2021). De la coupe aux lèvres. *Continuité*, (169), 20–23.

DOSSIER
PATRIMOINE ET ALCOOL
HISTOIRE

De la au



coupe x lèvres

Au Québec, la production et la consommation d'alcool se sont transformées à travers le temps. Mais elles n'ont jamais cessé de faire partie de notre identité.

CATHERINE FERLAND

Depuis la première bière locale jusqu'au gin de la toute dernière microdistillerie, en passant par la bagosse des alambics, l'alcool arrose les gosiers depuis quatre siècles, au Québec. Brève incursion dans une histoire enivrante.

Jusqu'à l'arrivée des Européens, aucun alcool ne figure au menu des Premières Nations d'Amérique du Nord. Apparemment, avant la colonisation, les Autochtones d'ici ne connaissent pas le principe de fermentation, bien que plusieurs matières premières soient disponibles (eau d'érable, maïs, fruits, etc.).

À l'inverse, en France, l'alcool est bien ancré dans les mœurs : par conséquent, les premiers voyageurs en apportent des provisions lorsqu'ils entreprennent la traversée de l'Atlantique. Le site de la première habitation de Champlain, à Québec, a d'ailleurs révélé de nombreux artefacts liés à sa consommation. Dans la strate associée aux années 1608-1624, les archéologues ont découvert gobelets et récipients, dont des gourdes de terre cuite normandes. Ces témoins matériels, joints aux écrits des premiers explorateurs et missionnaires du Canada mentionnant le vin et l'eau-de-vie, ne laissent aucun doute : la présence de boissons alcooliques est précoce dans la vallée du Saint-Laurent.

Outre ces produits venus d'Europe, une modeste production locale s'instaure pendant le Régime français. Ainsi, les

premières mentions de production brassicole remontent à pratiquement 400 ans ! Qu'ils travaillent pour les Récollets ou les Jésuites ou qu'ils soient à leur compte, des brasseurs de bière sont actifs à Trois-Rivières, à Québec et à Montréal, aux XVII^e et XVIII^e siècles. La bière demeure toutefois assez peu populaire, les colons lui préférant le vin. À cet effet, des essais vinicoles sont menés avec des vignes indigènes, puis avec des cépages importés de France. Les projets s'avèrent cependant trop complexes, et le vin local décevant. Il apparaît finalement plus simple de s'approvisionner en vins européens. Quant au cidre, beaucoup plus rare, il est surtout produit à l'échelle domestique.

Nouveaux alcools, nouvelles pratiques

En 1763, l'encre du Traité de Paris n'est pas encore sèche que des entrepreneurs britanniques s'installent dans la nouvelle colonie anglaise et y flairent un intéressant marché pour les alcools. Sans disparaître totalement, le vin y est progressivement détrôné par la bière (ale, porter, stout et autres) et par les spiritueux, dont l'incontournable gin. Ainsi, plusieurs brasseries et distilleries surgissent dans les principales villes bordant le fleuve. Par exemple, James Grant et Colin Drummond fondent des distilleries à Québec dès la fin des années 1760 tandis que John Molson ouvre sa brasserie à Montréal en 1786. Certaines installations se comparent avantageusement à ce qui existe en Angleterre, tant en superficie que sur le plan technologique.

Le contexte socioéconomique est alors particulièrement propice à ce type d'établissements. Villes et villages représentent un vaste marché de buveurs, ce qui assure une belle rentabilité aux producteurs de cidre, de bière et de spiritueux. Dans leur sillage, les tonnelleres, bouteilleries, entreprises de livraison et cabarets génèrent aussi des revenus appréciables ! Il faut dire que la proximité du fleuve facilite grandement l'importation des matières premières, notamment de la mélasse pour faire du rhum local. Elle simplifie également le transport des barriques et des bouteilles, de l'estuaire jusqu'à l'Outaouais. Ayant pour concurrentes les onéreuses boissons importées, les alcools locaux sont populaires. La production des différents types de breuvages alcooliques,

Illustration créée par Jean-Michel Girard pour le livre *Bacchus en Canada. Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France* de Catherine Ferland, paru aux éditions du Septentrion.

Source : Catherine Ferland

Au cours du XIX^e siècle, les distilleries périclitent en raison des croisades de tempérance et de la hausse des taxes sur les spiritueux.



Réalisée par John Henry Walker, entre 1850 et 1885, cette publicité a été diffusée lors d'une campagne en faveur de la tempérance.
Source : Musée McCord, M930.51.1.163



En page 519 de *L'Opinion publique* du 30 octobre 1879, on pouvait voir cette illustration de la récolte et de l'emmagasinage du raisin au vignoble de Beaconsfield.
Source : Catherine Ferland

tout particulièrement l'eau-de-vie, représente donc un levier économique important au tournant du XIX^e siècle.

De quelles boissons parle-t-on exactement ? Comme le révèle une annonce parue dans *La Gazette de Québec* au milieu des années 1780, le marchand François Giratty vend « de l'usqueba [whisky], du ratafia [liqueur] et du genièvre [gin], des eaux d'anis, de carvi, de citron, de clous de girofle rouge et blanc, de menthe, de *peppermint*, de baume, de noix muscade et d'absinthe ». Son magasin, établi sur la rue Saint-Jean à Québec, propose également de « l'eau de vie de France » (il s'agit sans doute de cognac ou d'un autre type de brandy, le calvados étant rarement exporté) et de « l'esprit de la Jamaïque » (du rhum). D'autres publicités de l'époque montrent qu'on peut aussi acheter des bières importées d'Angleterre, des scotchs et même, pour ceux qui en ont les moyens, du champagne !

Tempérance, prohibition et bootleggers

Le marché des boissons alcooliques au Québec change beaucoup au cours du siècle suivant. Les distilleries périclitent en raison des croisades de tempérance des années 1830 et de la hausse des taxes sur les spiritueux. Pendant ce temps, la bière et le cidre connaissent de belles heures. La viticulture fait



Ce chariot à bière de la brasserie Molson a été immortalisé par Wm. Notman & Son vers 1908.

Source : Musée McCord, VIEW-8755

aussi une étonnante percée. Elle est stimulée par les expérimentations alors en cours aux États-Unis et sur le territoire de l'actuelle province de l'Ontario, notamment le développement de vignes hybrides mieux adaptées au climat nord-américain. Entre 1870 et 1890, une bonne trentaine de vignobles apparaissent dans la vallée du Saint-Laurent, entre autres dans la région de Montréal. Le domaine de Beaconsfield, à Pointe-Claire, se démarque : en 1879, il s'étend sur une dizaine d'hectares où s'alignent 12 000 plants de vigne sur treillis. Ses principaux marchés sont le vin de messe et les vins médicinaux, vendus comme toniques.

Le terrain laissé vacant par la fermeture de distilleries locales permet à de grands industriels de s'implanter à la fin du XIX^e siècle. Ainsi, la compagnie hollandaise De Kuyper choisit Montréal pour développer son marché nord-américain. Mais au début du XX^e siècle, les mouvements prohibitionnistes, qui poussent à criminaliser la fabrication, la vente et la consommation d'alcool, se répandent en Amérique du Nord. On devient plus intolérant face aux spiritueux, taxés de bien des maux et accusés d'encourager les vices ! Chez nos voisins étatsuniens, la loi Volstead (1920-1933), qui interdit la circulation d'alcool dans tout le pays, fait naître un lucratif marché noir. C'est la belle époque des *speakeasies* (débits clandestins) et des *bootleggers* (contrebandiers).

Certains Québécois deviennent des spécialistes de cette contrebande. Les alambics artisanaux sont alimentés d'un mélange d'eau, de mélasse brute, dite *blackstrap*, et de céréales comme l'orge ou le blé, parfois de patates et de sucre blanc. Ces installations rudimentaires permettent de produire moult boissons fortes, connues sous les noms pittoresques de *chien*, *miquelon*, *moonshine*, *bagosse* ou *p'tit blanc*. Des milliers de litres d'alcool, des spiritueux mais aussi du vin St-Georges (vin fortifié), passent illégalement aux États-Unis... La Police des liqueurs, force de l'ordre provinciale créée en 1921, a pour mission de veiller à l'application des lois sur la fabrication et la vente d'alcool partout au Québec. Avec une telle éten-

due de territoire à surveiller, pas facile d'épingler tous les contrevenants !

Renouveau de la production locale

Pendant une bonne partie du XX^e siècle, les gosiers québécois sont essentiellement arrosés de bière commerciale, de vin bas de gamme et de spiritueux. Le marché de la bière est monopolisé par quelques grandes brasseries industrielles, qui assurent aux clients des tavernes un approvisionnement régulier de « *drafts* à cinq cennes ». Il faut attendre l'Expo 67 pour voir s'élargir les horizons gustatifs des Québécois : on découvre alors des saveurs différentes, liées à des traditions venues d'ailleurs. Plus exigeants, les consommateurs vont désormais réclamer davantage de qualité et de diversité.

À partir du dernier quart du XX^e siècle, on assiste à d'intéressantes explorations en matière de production alcoolique. S'y mêlent la redécouverte de procédés artisanaux, les inspirations multiculturelles et le développement du terroir québécois. De nombreuses initiatives viticoles naissent au tournant du millénaire tandis que les microbrasseurs et les microdistillateurs québécois se montrent novateurs. N'étant pas assujettis à des cahiers de charge s'inscrivant dans des traditions ancestrales comme en Europe, les producteurs peuvent jouer d'audace. Et le public répond présent, comme le démontre la popularité de l'œnologie, des dégustations et de la création de cocktails.

Tant au Québec qu'ailleurs dans le monde, on observe aujourd'hui un intérêt marqué pour les spiritueux artisanaux haut de gamme, où interviennent divers ingrédients issus du terroir. Ancrée dans l'histoire et le patrimoine gourmand, cette production locale est devenue un fleuron de la culture et de l'agrotourisme québécois. ♦

Catherine Ferland est historienne spécialisée dans les questions liées à l'alimentation et à l'alcool.