

FERLAND, CATHERINE. *Bacchus en Canada. Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France*. Québec, Éditions du Septentrion, 2010, 418 p. ISBN (livre) 978-2-89448-603-0 / ISBN (pdf) 978-2-8964-560-2

Francine Brunel-Reeves

Volume 8, 2010

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/045275ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/045275ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)

1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Brunel-Reeves, F. (2010). Review of [FERLAND, CATHERINE. *Bacchus en Canada. Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France*. Québec, Éditions du Septentrion, 2010, 418 p. ISBN (livre) 978-2-89448-603-0 / ISBN (pdf) 978-2-8964-560-2]. *Rabaska*, 8, 193–197. <https://doi.org/10.7202/045275ar>

légende malécite du rat musqué qui guérit des malades venus lui demander secours suite à un songe.

Les légendes amérindiennes nous plongent vraiment dans un monde de mystère. Qu'il s'agisse du menaçant windigo, qui mange sept fois la grosseur de son corps chaque jour, du géant Glooscap qui embarque sur le dos d'une baleine pour y finir ses jours dans la terre des trépassés, ou encore des petits hommes semblables à des lutins qui vivent dans des grottes. Un certain fatalisme ressort aussi des légendes, mais marqué par des rapports étroits entretenus avec la nature. On y trouve un vieil Attikamek qui, sentant l'approche de la fin, s'en va rencontrer l'esprit de la mort dans la forêt et aussi l'arpenteur noyé dans la Matapédia dont le corps ne peut pas être déplacé puisqu'il a été « adopté » par la montagne au pied de laquelle il est enterré. Jean-Claude Dupont a trouvé d'abondantes sources d'inspiration dans les récits émouvants et poétiques rapportés chez les peuples amérindiens et il nous fait ce double cadeau composé d'images et de paroles. Quelle belle réalisation !

RONALD LABELLE
Université de Moncton

FERLAND, CATHERINE. *Bacchus en Canada. Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France*. Québec, Éditions du Septentrion, 2010, 418 p. ISBN (livre) 978-2-89448-603-0 / ISBN (pdf) 978-2-8964-560-2.

Depuis son lancement, en janvier 2010, ce livre de l'historienne Catherine Ferland a bénéficié d'une large et louangeuse couverture médiatique, aussi bien journalistique et radiophonique que sur la toile, et l'auteur a donné à plusieurs reprises des entrevues sur son ouvrage, tous documents écrits et sonores consultables en ligne¹. En décembre 2009, la revue *Rabaska*, vol. 7, en avait déjà mentionné la parution à venir, avant même son lancement officiel.

Sa présentation fort soignée et joyeusement colorée ne peut qu'attirer l'œil du client, avec en couverture un superbe tableau intitulé « La cuite », de l'artiste Sophie Moisan, qui en signe d'ailleurs une douzaine d'autres, en

1. Voir les sites suivants : • Le 1^{er} février 2010 : Manouane, « Brèves », <http://lelecteur.ca/?p=1247>
• *Le Devoir*, 6 février 2010 Caroline Montpetit, <http://www.ledevoir.com/culture/livres/282517/pour-quelques-pots-d-eau-de-vie> • Mardi 23 février 2010 - Chez Christiane Charette, trame sonore de l'émission : *La Nouvelle-France et l'alcool* : http://www.radio-canada.ca/emissions/christiane_charette/2008-2009/chronique.asp?idChronique=104522 • France Québec vin 8 avril, 2010 : <http://achacunsabouteille.wordpress.com/2010/04/08/ivresses-dantan-bacchus-en-canada-de-catherine-ferland/> • Dimanche 6 juin 2010, Serge Bouchard, Les chemins de traverse, « Art de vivre - Bien boire et bien manger en Nouvelle-France », trame sonore : http://www.radio-canada.ca/emissions/les_chemins_de_travers/2009-2010/chronique.asp?idChronique=112287.

quadrichromie d'aussi belle qualité, insérés à l'intérieur du livre, dont les chapitres sont de plus illustrés par une vingtaine de reproductions en noir et blanc.

L'ouvrage de Catherine Ferland est issu de la thèse de doctorat qu'elle a soutenue en 2004, à l'Université Laval sous la direction de Laurier Turgeon et d'Alain Laberge, après plus de quatre ans de recherches minutieuses. En quatrième de couverture, dans le texte de présentation signé Manouane Beauchamp, on peut lire que l'auteur y « [...] reconstitue toute la chaîne de consommation de l'alcool en Nouvelle-France ». Il y aurait lieu d'ajouter ici que cette minutieuse reconstitution n'englobe pas uniquement cette chaîne, mais presque toute l'histoire de la Nouvelle-France, dans le détail et sous un angle absolument nouveau. Par le biais du commerce de l'alcool sont mentionnés tous les conflits, toutes les guerres, alliances et concurrences, toutes les nations impliquées, toutes les dates de cette période, et presque tous les personnages d'importance à côté d'autres acteurs plus ou moins obscurs.

Entre la fondation et la conquête de la Nouvelle-France, l'itinéraire de l'alcool et son influence y sont retracés, depuis son introduction dans un territoire où les habitants ignoraient tout des boissons fermentées, puis son utilisation et ses effets positifs ou négatifs dans toutes les couches de la société coloniale.

Présent partout, l'alcool avait sa place dans les activités quotidiennes, ouvrières ou paysannes (l'eau-de-vie donne du cœur à l'ouvrage...) et religieuses (on ne peut dire la messe sans vin...), ou encore migratoires (l'immigration des normands buveurs de bière était recommandée, plutôt que celles des buveurs de vin du sud de la Loire, la bière étant plus facile à fabriquer sur place et moins chère à obtenir que le vin, qu'il fallait importer... [p.44]). Il était de toute importance dans les activités commerciales, administratives et diplomatiques (importation, fabrication locale, traite de fourrures avec les autochtones, troc, trafics, lois, traités divers). On en faisait grand usage dans les activités hospitalières (l'eau-de-vie a des vertus médicinales...). Il était de nécessité vitale dans les activités militaires et guerrières (l'eau-de-vie donne du cœur au ventre...). Enfin, l'alcool présidait à toutes les activités de simple divertissement (cabarets, auberges, fêtes familiales, populaires et calendaires, ou belles soirées du « beau monde » et des gouvernants où les vins consommés sont d'une autre qualité que chez les gens des classes populaires...).

Divisé en trois parties suivies d'un important appareil de notes, cet ouvrage abondamment documenté nous offre, en première partie un tour d'horizon complet de la production, l'importation, l'approvisionnement et la circulation des boissons alcooliques dans la colonie, plusieurs tableaux venant

appuyer le texte, le tout agrémenté de multiples anecdotes. Le mode de consommation d'alcools divers dans la colonie « traduit un net transfert des goûts de la France à la Nouvelle-France » (p. 302), nécessitant bien sûr une adaptation au nouvel environnement.

Ainsi, après quelques tentatives infructueuses, les nouveaux habitants, constatant que le pays n'était pas la « terre de Bacchus » décrite avec enthousiasme par les premiers explorateurs, abandonnèrent la production locale du vin et choisirent d'importer vins et alcools des vieux pays ou des Antilles. Ce ne fut pas de tout repos, l'importation se heurtant tout au long à de nombreux obstacles : caprices météorologiques, guerres et conflits divers, corsaires, fraude, d'où des périodes de pénurie et une fluctuation constante des prix. On commença très tôt cependant à brasser de la bière, boisson nordique par excellence dont certains archéologues font remonter la découverte au néolithique. Ceci nous vaut un bel historique du brassage de la bière et des brasseries « privées, étatiques, ecclésiastiques » (p. 38), d'abord en Europe puis dans la colonie, du commerce qui en découla, et des pratiques cabaretières. Boissons de moindre importance, mais appréciées pendant les périodes de pénurie, la bière d'épinette et plus curieusement le cidre restèrent longtemps de fabrication domestique ; quant à l'eau-de-vie, malgré l'absence d'attestations écrites, il semble s'en être aussi fabriqué au pays, du matériel distillatoire étant mentionné dans quelques inventaires notariés. Très tôt au xvii^e siècle, l'État préleva des droits pour l'importation des boissons. Cent ans plus tard, juste avant la conquête, ces droits servirent à financer les fortifications de la colonie. En terminant cette première partie, le lecteur aventureux pourra même tenter de brasser sa propre bière, tous les ingrédients et les étapes de la recette lui ayant été fournis.

La deuxième partie intitulée « Buveurs canadiens » se penche sur les manières et occasions de boire des différentes classes de la société, en gros le bon peuple, les clercs, les élites, les aventuriers et les marginaux, les marins et les militaires, un chapitre étant consacré au boire féminin, attesté mais nettement moins important. Qu'il soit question ici du boire « canadien », du boire « des élites coloniales », ou du boire des marins et des militaires, en tenant compte des différences inhérentes à chacun de ces groupes, il en ressort – je cite l'auteur – qu'il « sert entre autres à bien renforcer l'identité masculine et à favoriser l'intégration professionnelle » (p. 148) (on se regroupe par métiers dans les débits de boisson avoisinants les lieux de travail), que les lieux où l'on boit « jouent un rôle indéniable de transition, de plateforme de sociabilité » (p. 166), et que « la consommation d'alcool se conjugue donc préférablement au masculin pluriel, et ce, il faut le rappeler, chez la plupart des groupes sociaux » (p. 159) – un fait flagrant moult fois confirmé dans les couplets de nos chansons traditionnelles !

Dans la troisième et dernière partie intitulée « Buveurs amérindiens », l'auteur étudie d'abord les multiples interactions entre les autochtones et les trois groupes de Français les plus importants dans cette affaire, soit les ecclésiastiques, l'État, et ces fameux intermédiaires que furent les coureurs de bois. Puis elle recense et discute quelques-unes des nombreuses théories en cours ou qui ont eu cours sur les effets délétères de l'introduction de l'alcool chez les Amérindiens, avec tous les abus, aléas et problèmes qui en ont découlé sans arrêt, tout au long du régime français au point que certains ont pu en prévoir « la perte du pays » (p. 247).

Y sont ainsi évaluées la théorie d'une prédisposition génétique, en faveur chez les biologistes ; puis celle d'une faiblesse socioculturelle due à une organisation sociale différente, les autochtones étant essentiellement des peuples sans État et sans hiérarchie. Aussi celle d'une résistance au modèle catholique : « [...] puisque l'abstinence des boissons alcooliques est l'une des marques de piété attendues de la part des convertis, la consommation d'alcool devient une façon de refuser le modèle catholique » (p. 286). Une autre théorie serait celle d'une tentative d'affranchissement non seulement du modèle catholique, mais aussi des normes sociales, des leurs propres comme de celles des Européens, ainsi que de toute autorité extérieure, l'abus d'alcool résultant en la levée de tous les interdits. Enfin elle se questionne sur les fonctions et les bénéfices que pouvaient tirer les Amérindiens de leurs enivres et demande « en quoi l'alcool pourrait être pour eux une solution » (p. 291), faisant entrer en ligne de compte leur culture de la possession, du chamanisme, de la puissance des songes et des états altérés de la conscience.

Dans la conclusion de son chapitre 7, l'auteur revient sur cette possibilité de « la perte du pays », posant la question en ces termes : « En dernière analyse, il est possible de se demander dans quelle mesure les choix politiques en matière de boissons enivrantes ont influencé le sort des guerres coloniales en Amérique du Nord. [...] Que se serait-il passé si les préoccupations religieuses ou "humanistes" avaient ouvertement supplanté les préoccupations commerciales des dirigeants coloniaux, si l'alcool avait été totalement éradiqué du territoire ? Il est permis de supposer que les relations diplomatiques avec les Amérindiens auraient été fort différentes, et peut-être même le destin politique et social des colonies d'Amérique. [...] » (p. 268).

La question qui vient immédiatement à l'esprit – en tout cas au mien – à la lecture de ce livre, est la suivante : en 2010, que sait le grand public québécois de la présence de « l'alcool en Nouvelle-France » ? Qu'a-t-il appris là-dessus à l'école dans ses cours d'histoire du Canada et de quoi se souvient-il ? Mes fort lointains souvenirs de petite école – c.-à-d. avant que je n'aie

accès à une meilleure information – se réduisant en gros à deux minces éléments, n’ayant trait de plus, qu’aux Amérindiens, à savoir que 1) ils ne tenaient pas bien l’alcool et en abusait, ce qui les rendait violents, et 2) M^{gr} de Laval fulminait et lançait des interdictions contre ceux qui leur en fournissaient. J’ai procédé à un mini-sondage parmi mon entourage, auprès de gens de plusieurs générations. Il s’avère que les souvenirs de chacun sont aussi succincts que les miens, parfois même absolument nuls, sauf pour quelques collègues ayant plus tard fouillé un peu le sujet une fois adultes, qui se souvenaient de la brasserie de l’intendant Talon, ou que les petits déjeuners des militaires comportaient obligatoirement des rations d’eau-de-vie !

Au tout début de son ouvrage, l’auteur observe que « le boire au Canada n’a bénéficié à ce jour que d’une historiographie très discrète », et que « peu de chercheurs se sont intéressés au boire canadien des XVII^e et XVIII^e siècles » (p. 18). On pourrait ajouter qu’en conséquence, l’enseignement d’un tel sujet et de l’histoire du pays dans les cursus scolaires a toujours été et reste de nos jours particulièrement déficient. Son livre fort accrocheur, rédigé d’une plume sûre et alerte, remédie magistralement à ce problème, et il est à souhaiter qu’il atteigne la plus grande partie du lectorat francophone, aussi bien universitaire que grand public, en insistant sur celui des étudiants de niveau collégial... ce qui inverserait radicalement les résultats d’un nouveau mini-sondage ! L’influence de ce livre sur un tel lectorat se répercuterait sûrement sur nos plus jeunes qui devraient sans contredit connaître mieux leur histoire. La leur présenter en toute objectivité – et non pas négativement, comme le faisaient autrefois les ordres religieux – par le biais d’un sujet, disons plus ludique comme celui de l’alcool, ne pourrait-il pas être gagnant ?

Dans sa conclusion finale, Catherine Ferland suggère aux chercheurs que son travail aurait stimulés plusieurs fort intéressantes pistes de recherches, en souhaitant qu’ils saisissent la balle au bond... À vrai dire, en refermant son livre, et sachant qu’elle continue à travailler sur les drogues dures et les substances psychotropes, on ne doute pas une minute qu’elle ait déjà entraîné quelques chercheurs dans son sillage et que son souhait ait déjà commencé à être exaucé !

FRANCINE BRUNEL-REEVES

Chercheuse indépendante, Montréal