

Histoire Québec

Taverne Magnan : témoin du changement des mentalités

Sylvain Daignault

Volume 20, numéro 3, 2015

URI : id.erudit.org/iderudit/77876ac

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Histoire Québec and La Fédération Histoire Québec

ISSN 1201-4710 (imprimé)
1923-2101 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Daignault, S. (2015). Taverne Magnan : témoin du changement des mentalités. *Histoire Québec*, 20(3), 51–51.

Tous droits réservés © Les Éditions Histoire Québec, 2015

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne. [<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>]



Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. www.erudit.org

Taverne Magnan : témoin du changement des mentalités

par Sylvain Daignault, auteur

Après un baccalauréat en histoire à l'Université de Montréal, c'est en 1998 que Sylvain Daignault commence sa carrière de journaliste dans la presse hebdomadaire. En 12 ans de carrière, il remportera plusieurs prix de journalisme.

MM. Daignault et le chercheur Paul-Yvon Charlebois ont fondé en 2014 la société S.P.Y. Histo, un fournisseur de contenus à caractère historique et patrimonial. S.P.Y. Histo offre un service de recherche historique et archivistique de qualité, de même qu'un service de rédaction professionnelle.

Au fil des années, Sylvain Daignault a également publié de nombreux ouvrages à caractère historique, dont Histoire de la bière au Québec (Broquet, 2006), et il termine actuellement un ouvrage sur l'île Sainte-Hélène en collaboration avec Paul-Yvon Charlebois. Ce livre sera publié aux Éditions GID à l'automne 2015.

L'annonce de la fermeture de la Taverne Magnan, installée à Pointe-Saint-Charles depuis 82 ans, a suscité l'émoi chez beaucoup de gens. Beaucoup de gens qui – comme moi – n'y étaient pas allés depuis longtemps.

Fondée par Armand Magnan en 1932, elle comptait tout au plus une quinzaine de places à ses débuts, places qui furent très vite occupées – on s'en doute – par les ouvriers travaillant dans les usines installées le long du canal Lachine. Longtemps, plus d'un millier de personnes en moyenne franchissent quotidiennement les portes de l'établissement de la rue Saint-Patrick.

Au cours des années 1960-1970, on dénombrait environ 700 tavernes à Montréal. Lieux par excellence depuis plusieurs décennies pour les hommes qui souhaitent se retrouver entre eux après une dure journée de labeur, on y discute de politique, de sport et pourquoi pas, de femmes, même si ces dernières n'y sont pas admises. La Taverne Magnan figure en bonne place parmi ces lieux de rencontres.



Les tavernes ont longtemps été un lieu privilégié de sociabilité et d'échanges pour les hommes.
(Photo : Société historique de Saint-Henri)

À la mort du père, les trois fils prirent la relève. En 1957, la superficie de la taverne doubla. D'autres agrandissements furent effectués en 1963 et 1976. Au fil des années, il n'était pas rare de croiser certains clients réguliers tels Jean Drapeau, maire de Montréal, Jeanne Sauvé, gouverneure générale du Canada, Gary Carter, vedette des Expos, et Jean Béliveau, légende du Canadien de Montréal.

En 1978, les frères Magnan sentent le vent de modernité qui souffle sur le Québec. Depuis la Révolution tranquille, la société a changé tant sur le plan social, économique que culturel. Le sexisme et la morale publique, qui interdisaient jusqu'alors aux femmes de fréquenter les tavernes, avaient une fois pour toutes disparu. La Taverne Magnan s'est adaptée à cette nouvelle réalité pour devenir un établissement s'ouvrant désormais aux femmes, en plus de se transformer en restaurant familial, tout en réussissant à conserver son âme et sa recette de rôti de bœuf, la spécialité de la maison.

En entrevue à Radio-Canada, le PDG de l'établissement, Alain Gauthier, attribue la fermeture à plusieurs facteurs : les travaux de construction qui n'en finissent plus et qui découragent les automobilistes, la gentrification du quartier, les changements d'habitudes des consommateurs en matière de restauration, etc.

M. Gauthier a raison. Depuis plusieurs années maintenant, les brasseries et les bars sportifs comme La Cage aux Sports ont remplacé les tavernes. Les messieurs aux tempes grisonnantes ont cédé leur place à une clientèle plus jeune qui fréquente les nouveaux restos à la mode. Ajoutons à cela les lois sur l'alcool au volant qui font en sorte que bien des gens préfèrent aujourd'hui se cuisiner un bon plat à la maison, accompagné d'une bonne bouteille de vin, plutôt qu'aller au restaurant.

Oui, Magnan, même au moment de sa fermeture, est encore un témoin du changement des mentalités dans la belle province.