

Et une bouteille de rhum!

Jeannot Bourdages

Volume 55, numéro 3 (193), décembre 2018, mars 2019

Histoires enivrantes

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/89495ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (imprimé)

2561-410X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Bourdages, J. (2018). Et une bouteille de rhum! *Magazine Gaspésie*, 55(3), 33–34.



ET UNE BOUTEILLE DE RHUM!

En Gaspésie, l'histoire du rhum est étroitement liée au commerce de la morue. Dès l'époque de la Nouvelle-France, des navires remplis de poisson séché ou salé se rendent aux Antilles pour y échanger divers produits issus de la culture de la canne à sucre.

Jeannot Bourdages

Archiviste et chargé de projet, Musée de la Gaspésie

Originaire de l'Océanie, la canne à sucre est introduite en Amérique par nul autre que l'explorateur Christophe Colomb. Principalement pour produire du sucre, la plante est cultivée dans plusieurs colonies de l'Amérique centrale et du Sud. Pour sa culture, les propriétaires de plantation recherchent une main-d'œuvre abondante et bon marché. Cela va donner naissance à un autre commerce, beaucoup moins reluisant, soit celui des esclaves en provenance de l'Afrique.

BOISSON DES MARINS ET DES PIRATES

Apparu au 17^e siècle, le rhum est issu de la fermentation et de la distillation des produits de la canne à

sucre. Méprisé par les Européens, il est d'abord considéré comme l'alcool des pauvres et des esclaves. Il va cependant gagner en popularité, jusqu'à devenir l'une des boissons les plus consommées en Amérique du Nord.

Chez les marins, il fait partie de l'alimentation quotidienne, chacun ayant sa propre ration de rhum. À bord des bateaux, il est difficile de conserver adéquatement l'eau douce. Celle-ci croupit rapidement et, pour en améliorer le goût, on y mélange ainsi du rhum.

C'est donc pour ses qualités de conservation, et probablement aussi pour sa forte teneur en alcool, que le rhum est adopté par les marins de l'Atlantique. Il est consommé autant

par les soldats de la Royal Navy, que par les pirates des Caraïbes! Il occupe d'ailleurs une place centrale dans l'imaginaire de la piraterie : pensons, par exemple, à la chanson du roman *L'île au trésor*, « nous étions quinze hommes sur le coffre du mort, hisse et ho! – Et une bouteille de rhum! »

RHUM CONTRE MORUE

Amorcé à l'époque française, le commerce avec les Antilles se poursuit après la Conquête (1760). Favorisé par le retour à la paix, le commerce de la morue gaspésienne se structure et prend de l'expansion. Le rhum fait partie des produits échangés couramment dans les différents ports euro-

péens et américains. On y trouve d'ailleurs de nombreuses références dans la correspondance de la compagnie Robin.

Au 19^e siècle, le rhum est aussi bien présent dans la région gaspésienne, comme en attestent les registres du port de Gaspé. Le produit ne semble toutefois pas être de consommation courante chez les pêcheurs. Nous pouvons penser qu'il demeure encore un produit de luxe, réservé à ceux qui en ont les « moyens ». Cela n'empêche toutefois pas certains habitants d'en abuser, comme le déplore le curé de Douglastown en 1849 : « Voici l'histoire de James O'Grady, alias Holly ; car il déguise son nom. Pendant tout l'été de 1849, nous ne pûmes tenir d'école ici faute de maître. Dans l'automne arrive au milieu de nous cet individu, alors matelot déserteur d'une frégate qui venait naviguer dans le golfe. À la demande de quelques habitants, vu que nous n'avions aucun autre, malgré mes légitimes soupçons, j'ai consenti à

ce qu'on eu fit [*sic*] un essai. Je ne tardai pas à m'en repentir. Il était et est encore un ivrogne public. Pendant l'école, il envoyait les enfants acheter du rhum, mettait la bouteille sur la table et buvait devant eux. Hors de l'école, il traînait les chemins, ivre, et s'absentait des semaines entières par la boisson. »¹.

LE FAUX RHUM

Au 20^e siècle, avec la prohibition, le véritable produit n'est pas toujours disponible. Les contrebandiers fabriquent alors un semblant de rhum en mélangeant du whisky blanc et de la mélasse brûlée! Heureusement, les amateurs gaspésiens peuvent aujourd'hui déguster librement des produits plus raffinés. Mentionnons d'ailleurs l'existence d'un rhum fabriqué par une distillerie québécoise, avec des épices boréales provenant des Chic-Chocs.

Note

¹ Olivier Nollet, *L'encadrement religieux de la population de la région de Gaspé de 1767 à 1867*, Sherbrooke, mémoire de maîtrise, mai 2000, p. 74.



Bouteille de rhum de la Commission des liqueurs. Archives Société des alcools du Québec

Abonnez-vous

ou offrez-le en cadeau!



3 NUMÉROS

seulement

28 \$

taxes incluses

En ligne : magazinegaspesie.ca | Par téléphone : 418 368-1534 poste 102