

Le secret de la bière d'épinette

Rénald Lessard

Volume 2, Number 4, Winter 1987

Divertissements et sports d'antan

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/6557ac>

[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

Lessard, R. (1987). Le secret de la bière d'épinette. *Cap-aux-Diamants*, 2(4), 45–45.

LE SECRET DE LA BIÈRE D'ÉPINETTE

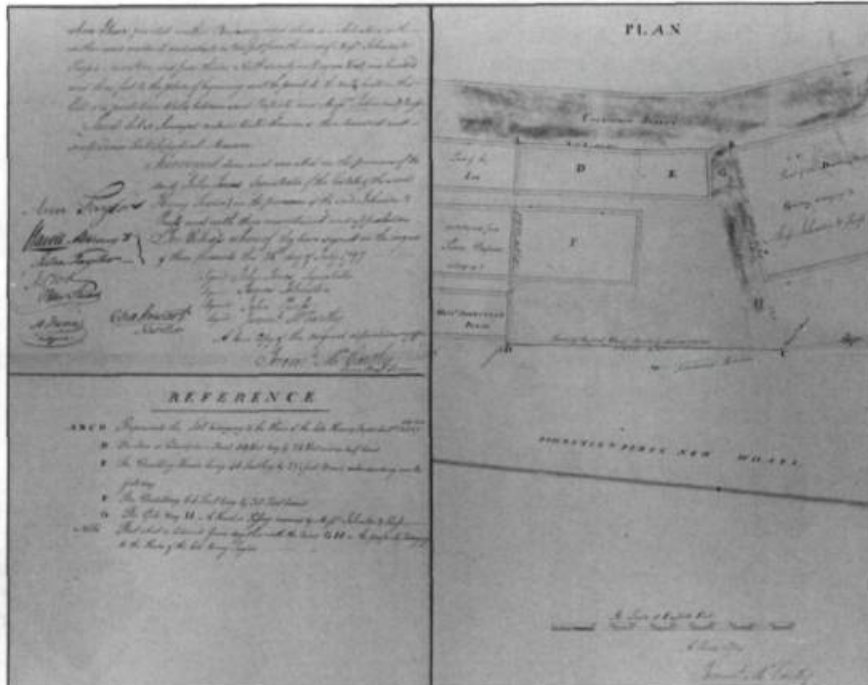
Au dire du voyageur suédois Pehr Kalm, de passage en 1749, la bière d'épinette constitue en Nouvelle-France une boisson fort répandue. Réputée rafraîchissante et saine, elle est, de plus, de fabrication relativement simple et peu coûteuse. Pour obtenir ce breuvage, il suffit de faire bouillir des branches d'épinette, de filtrer l'eau et d'y ajouter, selon les recettes, un ou plusieurs des ingrédients suivants: levain de bière, pain grillé, blé, mélasse ou sirop. Ce procédé, avec ses variantes, demeure en usage tout au long du XVIII^{ème} siècle. Toutefois, la mise au point de l'essence d'épinette, un produit obtenu par distillation, révolutionnera la production de cette bière.

En 1762, James Johnston, un marchand écossais établi à Québec, s'associe à son compatriote John Purss et fonde la compagnie Johnston & Purss. L'année suivante, de passage à Londres, il rencontre le chirurgien Henry Taylor et, sur les instances de ce dernier, lui achète «un parti de drogues et médecines pour lui établir une apothicairerie à Québec». Comme convenu, Taylor s'installe à Québec et, dès 1764, il ouvre son commerce sur la rue du Palais dans une maison appartenant à Johnston & Purss. Le 21 mai 1765, il épouse Ann Johnston, sœur de son protecteur. Taylor, désireux d'accroître ses revenus, s'applique

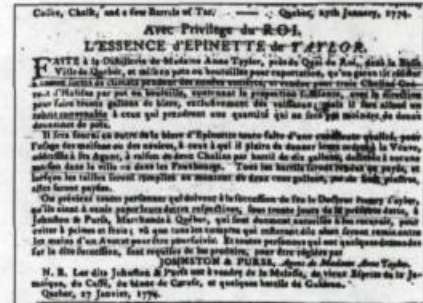
longtemps à faire des expériences sur les plantes du pays et trouve, enfin, «la méthode d'extraire l'essence d'épinette».

Fort de cette découverte, il s'embarque, en mai 1772, pour Londres et obtient, en août suivant, le privilège exclusif de produire et de vendre l'essence d'épinette, et ce, pour 14 ans. Toutefois, étant incapable d'assumer seul les charges financières liées à l'établissement d'une manufacture, Taylor s'associe à l'apothicaire londonien Thomas Bridge. Ce dernier s'avère cependant incapable de satisfaire entièrement aux clauses de l'entente et se voit contraint, dès la fin de 1772, de solliciter l'aide de Johnston & Purss.

La construction de la distillerie débute en 1773, sur un terrain cédé à crédit par John Purss le long de la rue Champlain, près du quai du Roi. À peine amorcée, Henry Taylor meurt le 30 mai d'une «esquinancie gangreneuse». Il laisse alors une succession déficitaire. Toutefois, le privilège obtenu en 1772 vaut, en lui-même, «une très grande fortune». La veuve, sans expérience des affaires confiée à Johnston & Purss le soin d'exploiter la découverte de son mari. Pour cette compagnie, les risques sont considérables. Afin de «porter l'entreprise à quelque succès, il faut investir massivement dans la construction des bâtisses et dans l'achat d'équipements, expédier l'essence d'épinette en Angleterre et en différents «pais éloignés», risquer des



Plan exécuté par Jeremiah McCarthy montrant le site des propriétés de la succession de Henry Taylor. Greffe du notaire Charles Stewart, 20 septembre 1793. Archives Nationales du Québec.



Annonce décrivant l'essence d'épinette et vendue par la distillerie Taylor. La Gazette de Québec. 27 janvier 1774.

avances et des consignations, et attendre les retours et les profits de plusieurs années de travail, d'inquiétude et d'incertitude. Néanmoins, seize ans plus tard, grâce à une saine gestion, le bilan s'avère positif. Des débuts de la production jusqu'au 17 juillet 1790, l'entreprise Johnston & Purss produit de l'essence d'épinette pour une valeur de £ 35 731.

L'essence se vend en pot de 12 onces, à la livre ou au gallon. Un pot permet, avec deux gallons de mélasse, de produire 30 gallons de bière d'épinette double ou 60 gallons de bière d'épinette simple de navire. Bien que la plus grande partie de la production soit exportée en Angleterre, aux Etats-Unis et en Jamaïque, le marché local n'est pas un débouché négligeable. Le marchand James Grant achète pour £ 2 500 d'essence d'épinette pour la seule année 1782. Le brasseur québécois William George, qui fabrique de la bière d'épinette «soit avec la branche ou avec l'essence», s'en procure, quant à lui, pour £ 350 entre mars 1784 et juin 1785, soit de quoi produire 11 200 gallons de bière d'épinette double!

Il va sans dire que les installations nécessaires pour fabriquer une telle quantité d'essence sont imposantes. En 1797, le site comprend une distillerie, un magasin et une maison. La distillerie occupe un bâtiment de deux étages. À l'intérieur se trouvent, entre autres, trois alambics contenant respectivement 1 600, 1 200 et 60 gallons. On peut y apercevoir aussi 4 chaudières évaporantes, deux pompes de cuivre, deux pompes de bois avec des brimbales de cuivre en demicercle et plusieurs autres pièces d'équipement.

On sait que la production de la distillerie se poursuit jusqu'en 1795 au moins. Toutefois, des querelles familiales, ponctuées de coûteuses procédures judiciaires, aboutissent, en 1798, à la vente par licitation des installations. L'aventure de Taylor et de ses associés venait de prendre fin.

Réнал Lessard