

Boissons de nos aïeux

Robert Germain

Number 28, Winter 1992

À votre santé!

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/7980ac>

[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

Germain, R. (1992). Boissons de nos aïeux. *Cap-aux-Diamants*, (28), 10–13.

BOISSONS DE NOS AÏEUX

On boit d'abord par nécessité, ensuite par plaisir. Dans certains cas, il arrive que le plaisir soit presque imposé. Les marins, par exemple, buvaient de l'eau. Lorsque celle-ci manquait, on devait la remplacer par du rhum. Et vive le capitaine Haddock!

par Robert Germain*



«On en bannit les boissons». Cette illustration de 1686 du jésuite Claude Chauchetière (1645-1709) nous rappelle l'affrontement du clergé et de certains administrateurs coloniaux au sujet de l'eau-de-vie et des Amérindiens à l'époque de la Nouvelle-France. (Le grand héritage. L'Église catholique et les arts au Québec, 1984, p. 39).

AU SUJET DES BREUVAGES ALCOOLISÉS, BEAUCOUP DE Québécois n'ont retenu de leurs manuels d'histoire que l'affrontement entre monseigneur François de Laval et l'administration coloniale du temps sur l'eau-de-vie donnée aux Indiens, ou l'aventure quelque peu mythique de la brasserie de l'intendant Jean Talon. Or dans ce Nouveau Monde ouvert aux colonisateurs européens, qu'en fut-il de l'usage des boissons, aspect crucial de la subsistance dans un pays neuf?

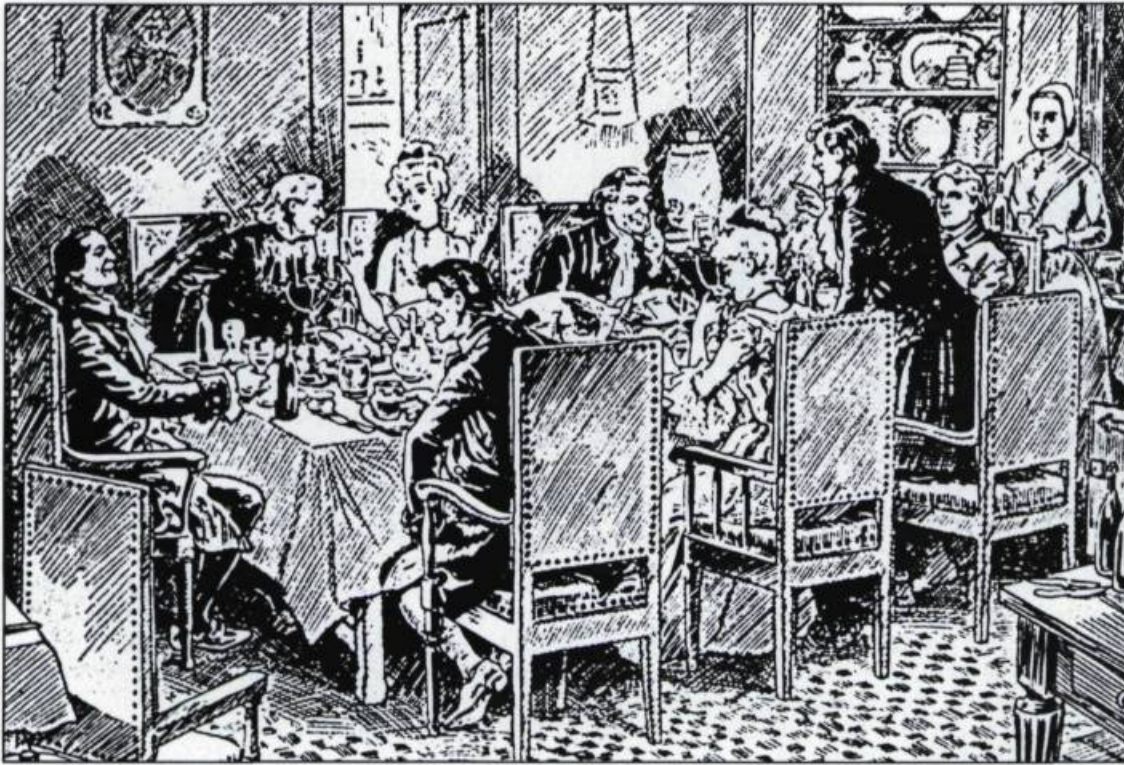
Obligés de boire du rhum!

A-t-on bien souligné que les traversées d'Europe en Amérique connaissaient l'épineux problème de l'eau potable? Après une quinzaine de jours ou plus, que devait-on boire lorsque les voyages duraient entre un mois et demi et trois ou quatre mois? Sans excuser la mauvaise réputation de certains marins, il faut reconnaître qu'on devait souvent se rabattre sur l'eau-de-vie, le rhum, les bières fortes et certains vins qui soutenaient au cours des voyages. Chaque capitaine sensibilisé à cette nécessité pour lui-même, son équipage ou ses passagers, devait préalablement en faire ample provision.

Pour le colon: eau de source et eau d'érable

Colons et immigrants, s'ils le pouvaient, apportaient une ou deux bonnes barriques au moins, en souvenir de la mère-patrie. Et les armées, peu importe le drapeau qu'elles défendaient, comptaient sur l'ordonnance pour se désaltérer. Naturellement, en Nouvelle-France, l'humble colon puisait aux sources, aux lacs et aux rivières. À l'exemple des Amérindiens, il pouvait recueillir la sève du hêtre, tel le Huron, ou celle de l'érable, à l'invitation du Montagnais. L'Autochtone lui révélera d'autres ressources.

Le colon français, privé d'eau-de-vie, de cidre ou de vin, se fabrique le «bouillon», comme en Picardie ou en Haute-Normandie, et il le compose avec de la pâte crue, levée et fermentée dans une eau épicée. Certains repèrent des vignes sauvages à l'île d'Orléans (l'île de Bacchus, comme l'avait surnommée Jacques Cartier en 1535) ou aux îles de Batiscan, dans la seigneurie des jésuites: ces derniers en tireront le «vin Saint-Éloi» qu'ils destineront particulièrement à leurs engagés. Le voyageur suédois Pehr Kalm qualifiera plus tard ces vins de «liqueurs insipides». Il n'a point alors visé tous les vins domestiques tirés des fruits ou des plantes indigènes. Notamment en Acadie, on prépare certains vins avec du blé, de la betterave et même avec la patate, plus précisément le topinambour, que Samuel de Champlain avait cultivé dès 1604.



«Souper chez un seigneur canadien». En Nouvelle-France, les colons sauront rapidement tirer parti des ressources de la flore locale pour créer des boissons, car les alcools et les vins venus d'Europe coûtent cher et seuls les bien nantis peuvent se payer de tels luxes.

(Illustration de Henri Julien pour Les Anciens Canadiens de Philippe Aubert de Gaspé).

Des fruits à boire

Quant aux vins de fruits, on en fit avec le bleuet, la framboise, la cerise, le cerisier à grappes ou cerisier de Virginie étant le plus connu des cerisiers sauvages. Le vin de cenelles – extrait des fruits du cenellier, dont on connaît au Québec au moins 45 variétés assez spécifiques, parmi les *cratægus* ou aubépines – fit les délices de nos ancêtres. Comme en France, on connaissait également des vins cuits épicés avec de l'absinthe, de l'anis, de la verveine, et on buvait encore des vins de miel, de framboises, de groseilles, de mûres, de merises, etc.

Presque au seuil de la Conquête, monseigneur Jean-Olivier Briand fera observer à son vicaire général en France, l'abbé de l'Isle-Dieu, «qu'en Canada il n'y a pas d'autre boisson que le vin...». Pehr Kalm observe que les buveurs de vin avaient généralement du Bordeaux, particulièrement du Claret. Les jésuites fabriquaient un vin dit d'hypocras, c'est-à-dire une boisson tonique que l'on préparait avec du vin sucré, en y laissant infuser des épices importées: cannelle, girofle, vanille... Pour des boissons chaudes, des grogs ou des infusions, on recourra à la muscade, au poivre, au sel ou au vinaigre.

Du thé pour les riches

On avait encore certaines façons d'infuser le thé, bien qu'on n'en buvait que dans les familles aisées. Bien avant, on fit une tisane chaude de rameaux de pruche ou d'épinette, tout comme

on sut recourir aux extrémités des branches de mélèze et de tamarin (tamarack?) que l'on faisait bouillir, comme en Acadie.

La «petite histoire» du temps des Fêtes dans la colonie nous révèle ces cadeaux qu'on se faisait réciproquement entre gens de robe. Ainsi les jésuites acceptent volontiers deux bouteilles de vin d'Espagne que leur fait venir le gouverneur Louis d'Ailleboust. Le père Barthélemy Vimont adresse au père Paul Le Jeune semblable envoi et ces bons pères reçoivent avec gratitude ce petit baril du même vin que leur livrent les hospitalières de l'Hôtel-Dieu. Au jour de l'An, Abraham Martin ne dédaigne pas une bouteille d'eau-de-vie que les jésuites ont l'amabilité de lui offrir.

Les autorités se préoccupaient beaucoup des conditions d'existence et des usages dans la colonie. Dans la *Relation* de 1636, Paul Le Jeune détaille l'alimentation hebdomadaire de chacun:

«On donne à chacun pour son vivre, deux pains d'environ six à sept livres par semaine (c'est-à-dire qu'il faut un poinçon de farine par an), deux livres de lard, deux onces de beurre, une petite mesure d'huile et de vinaigre, un peu de morue sèche (environ une livre), une écuelle de pois (environ une chopine), et cela par semaine. Pour la boisson, on leur donne une chopine de cidre par jour, ou un pot de bière, et parfois un coup de vin, comme aux bonnes fêtes. L'hiver, on leur donne une prise d'eau-de-vie le matin, s'il y en a».



En 1962 le ministère des Postes rendait hommage à l'intendant Jean Talon, fondateur en 1668 de la première brasserie de la Nouvelle-France. (Collection: Cap-aux-Diamants).



Relais et taverne en Nouvelle-Angleterre au XVIII^e siècle. (One Hundred Years of Brewing, New York, Arno Press, 1974, p. 168).

À Montréal, le jésuite Claude Chauchetière, fixé là en 1694, écrira qu'on avait tenté de faire du vin de France: «On prétend faire du vin, car il y a ici une vigne appartenant aux Messieurs... Plusieurs sulpiciens ont de la vigne dans leurs jardins et le raisin est fort bon». Jusque-là, ceux-ci n'avaient à leur disposition que des vignes sauvages et le vin domestique de table fut peu abondant. Grâce à la fortune du richissime sulpicien François Vachon de Belmont, on fit au domaine de la Montagne la plantation d'une vigne, en 1681, et l'aménagement d'un verger. Cependant son supérieur à Paris, Louis de Tronson, lui avait

exprimé le peu d'espoir qu'il entretenait sur la productivité: «Ceux qui connaissent les sauvages ne croient pas que vous tirerez beaucoup d'avantages de votre vigne, à moins que vous n'y fassiez une bonne clôture...».

Boissons américaines

L'histoire des boissons dans les colonies britanniques n'en est pas moins instructive qu'en Nouvelle-France, malgré les différences de climat et d'origine. Que les colons viennent des îles britanniques pour immigrer en Caroline du Nord ou en Nouvelle-Angleterre, ou viennent de Hollande, à Manhattan, ou de Suède, dans le Delaware ou le New Jersey, ils ne se distinguent guère des colons français.

Lors d'un premier essai de colonisation à l'île Roanoke (Caroline du Nord), Thomas Harriot écrit, à son retour en Angleterre, qu'une graine locale fut utilisée pour faire du très bon pain et qu'on en fit également du malt pour en brasser une bière jugée convenable pour le temps et qui, avec du houblon, aurait été meilleure. Aussi la Commission qui examina les besoins de la colonie en 1623 avait recommandé que les émigrants apportent une bonne quantité de malt pour fabriquer leur propre bière. En effet, à cause du climat, les grains cultivés dans le sud ne donnaient pas beaucoup de rendement. Aussi ces colonies sudistes consommeront les cidres du New Jersey, les vins d'Europe (particulièrement ceux de



«A colonial ale-house». La colonie du Massachusetts se soumet à ces lois rigides de sobriété jusqu'en 1675. Par la suite, Boston multiplia ses points de vente et bientôt on déclara que chaque maison était devenue un lieu où consommer de l'ale. (One Hundred Years of Brewing, New York, Arno Press, 1974, p. 161).

Madère), le rhum de Nouvelle-Angleterre et du brandy distillé de leurs propres fruits locaux.

Nous voulons de la bière!

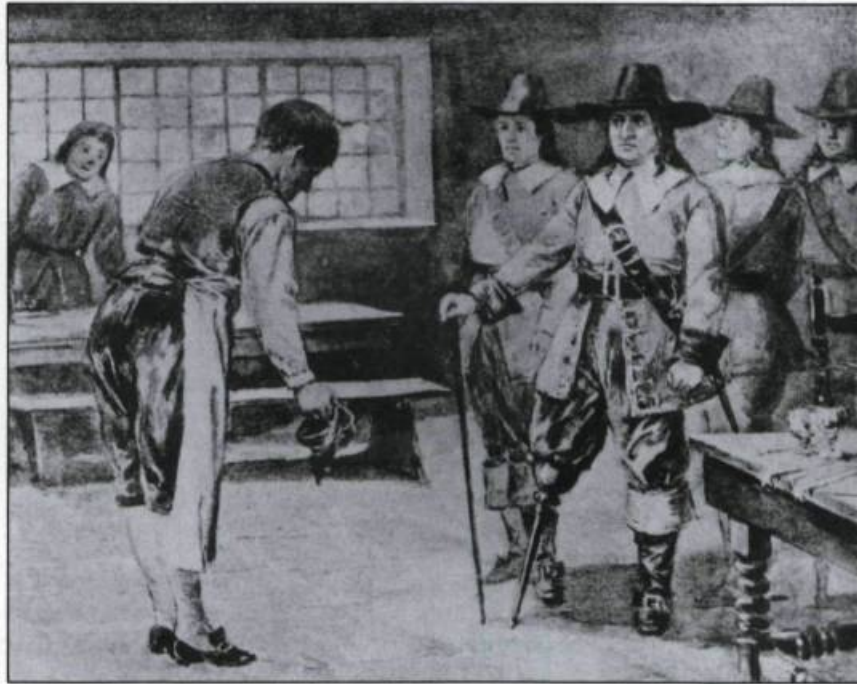
En Nouvelle-Angleterre, les «pèlerins» débarqués à Plymouth, étant par ascendance des amateurs de bière et d'ale, déplorèrent l'absence de ces boissons aux premiers jours de la colonie. Ils importèrent donc bière et malt mais apprirent rapidement à brasser à partir du maïs indigène, établirent leurs brasseries, firent des lois pour régulariser et contrôler la fabrication de l'ale et des bières. Bien que pieux et austères, des puritains surent introduire dans la recette, mélasse et sucre brut, pour obtenir des bières de mélasse. Alors qu'en 1634, on ne payait légalement que douze sous pour un repas, le litre de bière ne coûtait que deux sous et tout hôtelier recevait une amende de dix shillings s'il facturait davantage ou servait une bière inférieure. Le législateur prévenait ainsi qu'on tire des bénéfices d'une boisson si utile à tous. D'une part, il réglementait les points de vente et, d'autre part, la quantité à boire hors des repas, soit pas plus d'un litre à la fois (ici, un quart de gallon ou une pinte près). Au Connecticut, la loi était encore plus restrictive: personne ne pouvait boire plus d'une demi-heure, ou boire quoi que ce soit après neuf heures du soir.

La colonie du Massachusetts se soumit à ces lois rigides de sobriété jusqu'en 1675. Par la suite, Boston multiplia ses points de vente et bientôt on déclara que chaque maison était devenue un lieu où consommer de l'ale. Vers 1670, l'importation de mélasse permit de fabriquer à volonté du rhum; même les pauvres en consommèrent de grandes quantités car, vers 1760, il ne coûtait que trois shillings le gallon (environ 60 sous).

Vers une pléthore de mélanges

Vers 1612, chez les colons hollandais de Manhattan, le fortin primitif fut converti en brasserie par Jean Vigne; par la suite, ce dernier établit son entreprise sur Brouwer Straat (aujourd'hui Wall Street et Maiden Lane). Auteur de *l'Histoire de New Sweden, ou des établissements sur la rivière Delaware*, l'écrivain Israël Acrelius énumère ce qu'on buvait dans ces régions: le *manathan* (petite bière avec rhum et sucre), le *tiff* ou *flipp* (petite bière avec rhum et sucre mais bue avec une tranche de pain grillé et beurré), le *hotch pot* (bière chaude avec rhum), le *sillibub* (mélange de lait chaud et de bière). À cela s'ajoutaient la bière locale, réputée brune, épaisse et peu savoureuse, boisson du bas-peuple; la petite bière de mélasse (dans de l'eau chaude on verse un peu de malt ou du son et de la mélasse, auxquels on ajoute un soupçon de houblon et de levure: le lendemain, elle est plus savoureuse au

goût et plus douce à digérer que toute autre bière maltée). La bière d'épinette locale était aussi appréciée et une autre bière de table était faite à partir du plaqueminiér, appelé aussi *kaki*. On y fit aussi des boissons plus douces tirées de l'écorce et des racines du sassafras, du melon d'eau et de la citrouille. Quant aux pauvres, ils produisaient leur bière à partir de mélasse, son ou maïs séché, de tiges de maïs écrasées ou même de topinambour.



Les boissons fortes étaient constituées de vins de Madère, de rhum des Antilles et de brandies distillés à partir de pommes ou de pêches, et les bières fortes provenaient d'Angleterre. Beaucoup de colonies n'implantèrent des brasseries qu'après les débuts du XVIII^e siècle, (pas avant 1740 en Georgie). Au Massachusetts, un peu comme en Nouvelle-Suède, le juge Sewell énumère en 1686 les boissons consommées ici et là: ale, bière, hydromel (à base de miel), thé, chocolat, cidre, vin claret, vin des Canaries, eau-de-vie de cerises bien mûres et quelques boissons bien spéciales: *punch* ou *pauch*, mot indigène signifiant *cinq* et comprenant majoritairement du jus de canne à sucre auquel on ajoute des jus de lime, citron, orange.); *sack* et *sack-posset* (une boisson du temps de Shakespeare, doublée occasionnellement de bière); enfin du *metheglin*, fait d'eau, de miel et de levure...

Voilà tracé à grands traits un tableau succinct des boissons consommées au XVII^e siècle en Amérique du Nord. ♦

*Écrivain

Le gouverneur Peter Stuyvesant de la Nouvelle-Hollande va, dès 1647, entreprendre une croisade pour surveiller la moralité publique. Les débits de boissons alcoolisées sont alors soumis à des règlements sévères et font l'objet de nombreuses vérifications. (One Hundred Years of Brewing, New York, Arno Press, 1974, p. 160).