Document generated on 07/11/2025 12:04 p.m.

Continuité

CONTINUITÉ

À la santé de Talon !

Iannick Francoeur

Number 169, Summer 2021

Patrimoine et alcool. Boire du pays

URI: https://id.erudit.org/iderudit/96246ac

See table of contents

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)
1923-2543 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Francoeur, I. (2021). À la santé de Talon ! *Continuité*, (169), 28–28.

Tous droits réservés © Éditions Continuité, 2021

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

À la santé de Talon !

Siège du pouvoir colonial sous le Régime français, l'îlot des Palais possède aussi un petit côté épicurien en tant que haut lieu de l'histoire brassicole québécoise. Dans ce quadrilatère du Vieux-Port de Québec, deux fabricants de bière ont prospéré à 200 ans d'intervalle.

IANNICK FRANCŒUR

En 1960, le sous-sol du palais de l'intendant accueillait toujours un salon de dégustation : les Voûtes Talon.

Source : Archives de la Ville de Québec, photo de Photolux Enr., M07-03-18-N025840

En 1668, aux abords de son palais, l'intendant Jean Talon fait construire une brasserie à vocation « industrielle », la première du genre au Canada. La production de bière atteint les 20 000 litres en 1670, soit l'équivalent de 2500 « caisses de 24 » d'aujourd'hui. L'intendant peine toutefois à écouler ses produits et met un terme à l'aventure en 1675.

Près de deux siècles plus tard, l'Irlandais Joseph Knight Boswell installe, sans le savoir, sa propre entreprise sur les ruines de l'ancienne Brasserie du Roy de Talon. Homme d'affaires et brasseur compétent, M. Boswell fabrique bières blanche, porter, india pale ale et autres. Et cette fois, les clients sont au rendez-vous.

Les succès de la brasserie Boswell lui permettent d'intégrer les consortiums pancanadiens National Breweries, en 1911, et Canadian Breweries, en 1952. Cette année-là, la marque Boswell disparaît après 100 ans d'existence pour devenir Dow. Elle aura eu amplement le temps de s'immiscer dans le quotidien des gens, et même dans le langage populaire d'alors avec l'exclamation « Eh Boswell ! » À Montréal, la brasserie Dow prospérait quant à elle depuis 1790.

L'histoire de la Dow à Québec sera beaucoup plus brève, malgré de nombreuses publicités dans les médias et commandites dans le sport professionnel. Au cours des années 1960, on passe du célèbre « Dites donc Dow » à « La bière qui tue » quand un scandale sanitaire survient : 20 Québécois succombent à une mystérieuse maladie qu'un cardiologue de l'époque lie à une importante consommation de bière Dow brassée dans la capitale. Cette maladie, probablement attribuable au sulfate de cobalt utilisé pour augmenter l'effervescence de la bière, entraîne la fermeture de la Dow de Québec en 1968.

Pendant plus d'un siècle, la production des Boswell et Dow a assuré l'emploi à des centaines d'ouvriers de la capitale, dont les témoignages de fierté abondent. Ces travailleurs forment même une partie de la clientèle des Voûtes Talon, un salon de dégustation aménagé en 1935, à même le sous-sol du palais de l'intendant. Les clients viennent y goûter de la bière fraîche dans un décor inspiré de la Nouvelle-France. En effet, après avoir appris l'existence d'une brasserie des débuts de la colonie sur les lieux, la Boswell se targue d'en être l'héritière.

L'enracinement du mythique intendant sur le site de l'îlot refait surface en 2010, au moment où des chercheurs identifient une souche de levure inédite dans les voûtes du palais. Bien que, tout récemment, cette « levure Jean Talon » ait plutôt été associée aux ferments de l'époque Dow, elle a inspiré un regroupement de microbrasseurs. En 2011, ceux-ci ont mis au point la recette d'un style de bière 100 % québécois, où la levure Jean Talon assure la fermentation d'un moût de grains et d'houblon de provenance locale. Plusieurs microbrasseries québécoises proposent désormais leur version de cette annedda, reprenant le nom iroquoien donné au sapin baumier qui entre aussi dans la recette.

Aujourd'hui, les expositions de l'îlot des Palais *Révélations* et *Ici, on brassait la bière !* ainsi que le géorallye *Sur la route de la bière* permettent de pénétrer au cœur de ce riche patrimoine. ◆

Iannick Francœur est historien.