

Liberté

LIBERTÉ
ART & POLITIQUE

Du cabaret à la SAQ

Catherine Ferland

Number 308, Summer 2015

Seul ou avec d'autres, Culture et économie de l'alcool

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/77942ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Ferland, C. (2015). Du cabaret à la SAQ. *Liberté*, (308), 29–30.

Du cabaret à la SAQ

HISTOIRE. Le fructueux parcours d'une société d'État.

PAR CATHERINE FERLAND

EN NOUVELLE-FRANCE, les boissons alcooliques font partie du paysage culturel et alimentaire de la vallée du Saint-Laurent. Les habitants de Québec, de Trois-Rivières et de Montréal peuvent se procurer du vin chez les marchands généraux, mais il leur semble plus simple de se rendre au cabaret le plus proche. Sous l'Ancien Régime, le cabaret est en effet un lieu multifonctionnel : à la fois taverne, restaurant et, bien souvent, auberge, on peut aussi s'y procurer de l'alcool « à la pinte ou au pot » pour emporter, comme prévu par la Coutume de Paris. Dans la mesure où l'on recourt abondamment à l'alcool pour se soigner, le cabaret sert aussi à acheter du vin ou de l'eau-de-vie pour soulager divers maux. Consommées telles quelles ou servant d'excipients, ces boissons feront partie de la pharmacopée courante au Canada jusqu'au milieu du xx^e siècle et même au-delà.

Aller au cabaret se procurer une mesure de vin implique d'apporter son propre récipient, que le cabaretier remplira à même le tonneau pour 20 sols le pot. On trouve des vins de différentes qualités, et si certains en offrent des plus coûteux, comme le Frontignan, la plupart proposent des vins bon marché. Mais le rouge est le favori du peuple, car le Canadien aime le vin qui « tache la nappe ». Pour le même prix, il est aussi possible d'acheter de l'eau-de-vie de vin et de l'eau-de-vie de canne (ou rhum, qui porte alors le nom de guildive) ainsi que, à moitié moins cher, de la bière ou du cidre.

L'État réglemente étroitement la circulation de l'alcool puisqu'il en retire d'importantes taxes. Les boissons alcooliques importées font l'objet d'une grande attention de la part des dirigeants de la colonie. Le fonctionnement des cabarets est encadré en raison des dérèglements sociaux susceptibles de survenir avec l'ivresse, mais l'alcool

préoccupe surtout parce que cette dernière génère des revenus substantiels pour le budget colonial. Une partie du coût des fortifications de Québec sera même payée grâce aux taxes sur le vin et l'eau-de-vie acquittées par les « anciens Canadiens ».

Avec le Régime anglais, les choses changent, mais pas tant que cela. Un système de « licences pour tenir cabaret » est mis sur pied par les administrateurs britanniques pour gérer la vente d'alcool au détail. Le vin est progressivement détrôné par la bière (ale, porter et autres) et les spiritueux comme le gin. Les tenanciers doivent collaborer avec les autorités pour avoir la permission de vendre de l'alcool et les fortes têtes ne sont pas les bienvenues dans cette économie de la Bouteille. C'est toujours l'État qui tire les ficelles, mais il ne se commet pas encore. Les débits de boissons alcooliques demeureront en effet aux mains des particuliers pratiquement jusqu'au tournant du xx^e siècle.

La Prohibition vient bouleverser les choses. Les autorités du Canada et des États-Unis, dépassées par les gros problèmes de santé publique liés à la surconsommation de spiritueux, envisagent purement et simplement d'interdire la production, l'importation et la vente d'alcool. S'il y a toujours eu, au cours de l'histoire, des individus présentant une tendance à abuser de la bouteille, le problème prend une ampleur nouvelle avec l'industrialisation. On passe de l'ivrognerie, phénomène individuel relativement gérable, à l'alcoolisme, phénomène social destructeur. Il y a bien eu des croisades de tempérance dans les années 1830 à 1850, mais leurs effets se sont avérés limités. Des mesures plus musclées s'imposent et le mot prohibition tombe. À l'instar des États-Unis et du reste du Canada, le gouvernement du Québec prévoit appliquer dès 1919 une prohibition totale,

c'est-à-dire que toutes les boissons alcooliques seront frappées d'interdit. Or, un référendum populaire change la donne puisqu'une majorité de Québécois exprime le souhait que la bière, le vin et le cidre soient exclus de la Loi sur la prohibition. En d'autres termes, seuls les alcools forts et spiritueux sont visés. Mais les alambics illégaux foisonnent et il est difficile d'exiger la pleine collaboration des Québécois qui aiment bien leur petit verre de « fort ».

Mieux vaut légiférer qu'interdire en vain... et s'assurer de rentabiliser l'opération. En 1921 est adoptée la Loi sur les boissons alcooliques, qui crée du même coup la Commission des liqueurs de Québec. Cette nouvelle institution, forte de sa soixantaine de magasins aux allures de confessionnaux, comptoirs grillagés à l'avenant, sera désormais la gardienne de la qualité des vins et spiritueux vendus dans la province. Seul État d'Amérique du Nord à vendre légalement de l'alcool, le Québec devient dans les années 1930 une destination de choix pour les Américains assoiffés. Une génération plus tard, en 1961, la Commission devient la Régie des alcools du Québec. Au fil des ans, on fait progressivement tomber les « barrières » entre le buveur et les bouteilles, phénomène qui culmine avec Expo 67, où les Québécois découvrent des boissons de partout dans le monde. Nouvelle mutation, la Régie devient la Société des alcools du Québec (SAQ) en 1971, nom sous lequel elle opère encore de nos jours ses succursales.

Depuis quarante ans, les choses ont changé. Bien sûr, des phénomènes de mode affectent nos manières de consommer la bière, le vin, le cidre et les spiritueux. La culture du « bien boire » qui s'est développée depuis les années quatre-vingt et s'est accélérée au tournant du xxi^e siècle a contribué à influencer la direction de la société d'État. Mais tant et aussi longtemps que les Québécois apprécieront une bonne bouteille, le commerce de l'alcool continuera d'être une formidable machine à générer des profits. **L**

Catherine Ferland est historienne.

De l'alcoolisme en Amérique

DOCUMENT. Dans la foulée de Tocqueville, J.-E. Vignes, voyageur français, narre son voyage dans le Canada de 1909. Il est sidéré de découvrir le rapport à l'alcool de ses cousins canadiens.

LA BOISSON ORDINAIRE de tous les Canadiens est le thé, le cidre, la bière et souvent l'eau naturelle, quelquefois l'eau minérale. Le thé est principalement la boisson des Anglais, il est d'importation chinoise, pour la meilleure qualité, son prix par livre varie de 1 fr. 25 à 2 fr. 50. Dans la classe ouvrière, le thé est fait le dimanche dans un grand chaudron, et toute la semaine, au fur et à mesure qu'on le consomme, on remet dans le chaudron de l'eau en même quantité : vers la fin de la semaine ce n'est plus guère du thé, mais enfin on a l'illusion !

La bière est plutôt légère et coûte minimum 40 centimes la petite bouteille. Le cidre, assez sucré et mousseux, agréable à boire et auquel il est facile de s'habituer, revient à 50 centimes la bouteille. L'eau naturelle est peut-être bonne dans les campagnes, mais dans certaines villes, surtout à Montréal, elle est absolument impure et contaminée, et il est extraordinaire que sa consommation n'engendre pas de plus fréquentes épidémies de fièvres typhoïdes.

Le vin se vend relativement peu. Le vin canadien fabriqué surtout à Toronto est une mixture épouvantable qu'un gosier et un estomac européens ne peuvent supporter; il se vend au gallon (capacité canadienne de 4 litres 54); son prix moyen est de 3 francs le gallon.

Les vins d'importation française ne sont ni appréciés, ni achetés comme ils devraient l'être. Cela tient à ce que les importateurs la plupart du temps font des coupages et des mélanges impossibles avec ces vins et qu'ils ne savent ni les garder ni les soigner. Enfin les vins français arrivant au Canada en bouteilles d'origine sont vendus à un prix trop

élevé pour que la consommation puisse en être considérable.

Les vins d'importation française les plus ordinaires vendus au gallon ne peuvent guère être livrés, à cause du transport, des droits et de la manutention, à moins de 4 francs le gallon. Les vins ordinaires de Bordeaux ou de Bourgogne en bouteilles d'origine reviennent à 1 fr. 30 et 2 fr minimum la bouteille.

Les eaux minérales, Vichy de différentes sources et Apollinaris, ont bien pris au Canada, grâce, il faut le reconnaître, à une énorme publicité. Les eaux de Vichy de la source des Célestins sont vendues 1 franc 25 la bouteille. L'amour de la falsification, qui est inné chez les Canadiens, les a conduits à créer l'eau de Vichy Canadienne au prix de 75 centimes la bouteille.

Les liquides qui font l'objet d'une consommation fabuleuse au Canada sont : les eaux-de-vie (brandy), le gin et le whisky. Leur qualité est ordinairement très secondaire; et leur prix de débit dans les bars et les hôtels est à la portée de toutes les bourses.

La passion de l'alcool règne en maîtresse absolue sur tout le peuple canadien et il y a peu de pays, si même il en existe, où l'alcoolisme soit plus répandu et fasse plus de victimes; et, véritable ironie!, ils sont nombreux les Canadiens, buveurs de gin et de whisky, qui ne veulent pas, disent-ils, consommer de vins français, parce qu'ils contiennent de l'alcool! **L**

J.-E. Vignes, *La vérité sur le Canada*, Paris, Union internationale d'éditions, 1909, 318 p.