

Un p'tit verre de bagosse?

Marie-Josée Lemaire-Caplette

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

Histoires enivrantes

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/89496ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (imprimé)

2561-410X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Lemaire-Caplette, M.-J. (2018). Un p'tit verre de bagosse? *Magazine Gaspésie*, 55(3), 35–36.



Bouteille de vin St-Georges.
Musée de la Gaspésie

UN P'TIT VERRE DE BAGOSSE?

À l'origine, le terme « bagosse » réfère à l'alcool issu de fabrication clandestine. Avec le temps, cette appellation devient commune et s'étend à tout alcool fait maison. Cette fabrication artisanale est une pratique qui remonte à fort longtemps. Au-delà du commerce, plusieurs ont tenté l'expérience, surtout pour épargner quelques dollars, mais aussi pour le plaisir. Les résultats sont très variables, le risque est plutôt du côté des goûteurs!

Marie-Josée Lemaire-Caplette
Rédactrice en chef

Vin de pissenlits, de cerises, de cassis, de rhubarbe, de betteraves, et même vin d'orge ou de croûtes de pain! Au début du 20^e siècle, il est courant pour les familles de fabriquer leur propre alcool maison, surtout le vin. À partir des fruits de saison ou des herbes et fleurs sauvages qu'on cueille soi-même, on prépare son vin. Suivant la même logique que pour les conserves, les confitures et les marinades, on utilise les récoltes pour faire des réserves à faible coût. Cette pratique est courante au Québec et les familles gaspésiennes n'y échappent pas. Dans plusieurs livres de recettes anciens, une section entière est consacrée aux vins, au même titre que les poissons et les viandes. Ainsi, plusieurs recettes existent, il suffit de suivre les instructions!

UNE ACTIVITÉ SOCIALE

Cette pratique permet aussi de fraterniser, d'alimenter les conversations et donne lieu à une belle

activité : la dégustation. Dans le livre *99 recettes gaspésiennes*, qui recensent les recettes d'autrefois, il est même mentionné que c'est un privilège pour les invités de pouvoir goûter aux divers vins. On y ajoute : « On se recevait à de véritables dégustations de vins ; chacun vantant son cru, fabriqué selon les saisons de fruits sauvages ou d'écorces diverses. ». Selon les souvenirs évoqués, il s'agissait surtout d'offrir son vin à ses invités, ce qui ne manquait pas toutefois de provoquer des discussions selon les préférences de chacun. Il y a sans doute eu aussi quelques fêtes où l'on partageait et comparait les boissons, mais les souvenirs se font lointains...

Bien qu'ayant fortement perfectionné leur méthode de fabrication, les distillateurs et brasseurs d'aujourd'hui retournent à cet esprit en s'inspirant de la nature. Pensons au gin Radoune réalisé à partir de champignons sauvages ou Les herbes folles aromatisé aux herbes, deux produits entièrement gaspésiens.

« Caribou »

Cette boisson traditionnelle canadienne-française est composée de vin rouge et d'alcool fort. L'origine du terme est incertaine, mais viendrait du micmac et signifierait « celui qui creuse la neige ». Certains diront que les coureurs des bois buvaient du sang de caribou auquel ils mélangeaient de l'alcool. Avec le temps, le sang aurait été remplacé par le vin rouge. D'autres diront que cette légende est purement issue du folklore! Dans tous les cas, ce cocktail a, entre autres, été popularisé lors des carnivals et des festivals. Le breuvage, qui se boit chaud ou froid, comporte des différences et des variations d'arômes selon les familles et selon les régions. À la page suivante, vous trouverez une recette gaspésienne d'autrefois.

Champagne gaspésien

Dissoudre 4 à 6 livres de sucre dans 5 pintes d'eau chaude. Laissez tiédir et ajoutez 3 citrons et 6 oranges non pelés et tranchés, 2 bananes et 2 livres de raisins secs hachés finement.

Saupoudrez 2 paquets de levure sèche. Placez dans un endroit chaud et laissez fermenter durant un mois. Brassez souvent durant la fermentation. Coulez et embouteillez.

« Petit caribou »

Mélangez un gallon de vin sucré (Branvin) à 40 onces d'alcool à 40 %.

Ou mélangez 40 onces de vin blanc à 4 onces d'alcool à 94 %.

Ou encore, mélangez 1 gallon de vin de pissenlits à 10 onces d'alcool à 94 %.

Recettes tirées du livre 99 recettes gaspésiennes, sous la responsabilité de Jovette Côté, 1973.



Bouteille de whisky « habillé » de la Commission des liqueurs.

Archives Société des alcools du Québec

Fier brasseur gaspésien depuis 2007

Pit Caribou



www.pitcaribou.com



Photo: «Bootleg beach», Perce