

La bière à l'époque de Jean-Talon

Marcel Moussette

Numéro 28, hiver 1992

À votre santé!

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/7982ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Moussette, M. (1992). La bière à l'époque de Jean-Talon. *Cap-aux-Diamants*, (28), 18–20.

LA BIÈRE À L'ÉPOQUE DE JEAN TALON

Des Sumériens à Jean Talon, en passant par «Nos ancêtres les Gaulois», la bière connaît une popularité qui n'a jamais cessé de croître. L'habitant, se méfiant de l'eau polluée, se concocte son propre breuvage. En tuant ainsi les microbes, il court la chance de devenir... alcoolique.

par Marcel Moussette*

Jean Talon (Chalon-sur-Marne en Champagne, 1625-1694), intendant de la Nouvelle-France de 1665 à 1668 et de 1670 à 1672. (Portrait attribué à Claude François dit le frère Luc, Musée de l'Hôtel-Dieu, Québec).

LA BIÈRE EST UN BREUVAGE FERMENTÉ ANCIEN. ON retrouve des traces de sa fabrication il y a 3 700 ans chez les Sumériens, à l'époque d'Hamourabi, et aussi chez les anciens Égyptiens. Les Gaulois ont produit une simple bière à base d'orge, mais ce n'est qu'au Moyen-Âge que, parmi d'autres substances aromatisantes, l'on trouvera du houblon dont l'usage se répandra de

plus en plus durant les siècles suivants pour nous donner la bière telle que nous la connaissons maintenant. Pendant longtemps, la brasserie va garder un caractère exclusivement domestique et ce n'est qu'au XIII^e siècle qu'apparaissent les corporations de brasseurs.

Un peu de «bouillon» peut-être?

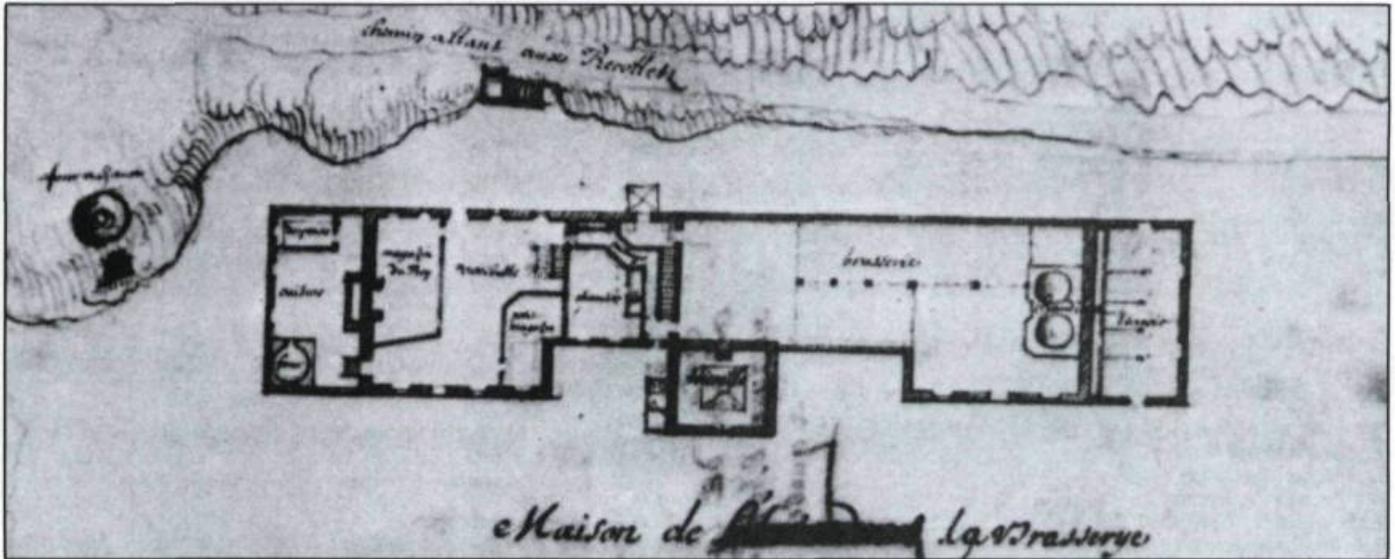
En Nouvelle-France, les colons buvaient une boisson fermentée, espèce de bière primitive, que l'on appelait «bouillon». Elle était fabriquée à partir d'un morceau de pâte crue de la grosseur d'un œuf, contenant du levain – donc essentiellement un morceau de pâte à pain – que l'on mettait à tremper dans l'eau. La pâte provoquait une fermentation qui donnait un breuvage suffisamment alcoolisé pour que le Conseil souverain en défende la vente en 1665. Selon Pierre Boucher, l'usage du «bouillon» était général dans la colonie, dans la deuxième moitié du XVII^e siècle: «Quelle boisson boit-on à l'ordinaire? Du vin dans les meilleures maisons, de la bière dans d'autres: un breuvage qu'on appelle du bouillon, qui se boit communément dans toutes les maisons; les plus pauvres boivent de l'eau, qu'est fort bonne et commune en ce pays icy.»

L'alcool comme remède

La référence que fait Boucher à l'eau comme breuvage est intéressante, car l'on sait qu'à l'époque en Europe on se méfiait de l'eau qui était souvent polluée et cause de maladies. Pour remplacer cette eau de mauvaise qualité, on avait recours à la fermentation alcoolique qui assurait non seulement la conservation mais l'asepsie des breuvages tout en provoquant, si on les prenait en quantité plus grande que celle nécessaire pour étancher la soif, des effets bien connus!

Cependant, il faut dire que, malgré l'excellente qualité de l'eau, les nouveaux venus français dans la vallée du Saint-Laurent se sont mis très





tôt à la fabrication de la bière. Robert-Lionel Séguin rapporte que les récollets faisaient probablement leur bière dès 1620 et que les héritiers de Louis Hébert ont convenu de partager une brasserie et une chaudière à bière en 1634. Et, selon Joseph-Noël Fauteux, il aurait existé à Québec, durant les années 1640, une brasserie de l'Habitation. Il s'agit peut-être de celle qui est louée à la Compagnie des Habitants par un nommé Boisdon en 1648 et qui sera achetée, en 1655, du Conseil de la traite par Pierre Denys de La Ronde.

La brasserie de Jean Talon

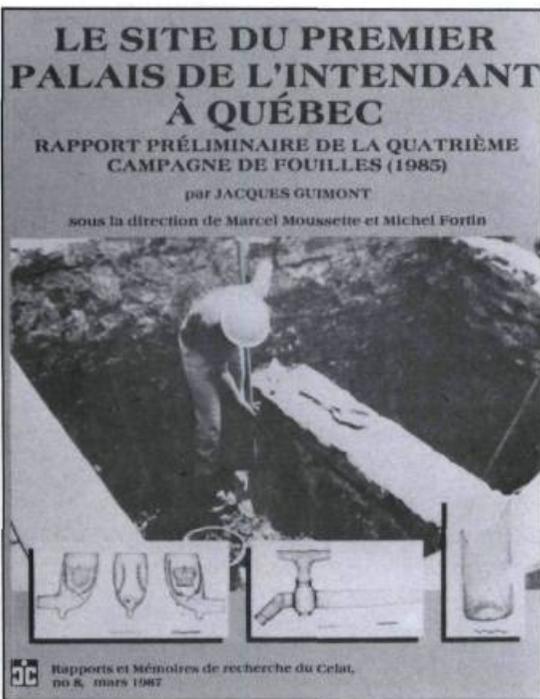
À cette époque, la production de la bière est donc domestique et artisanale tout au plus. Ce n'est qu'en 1668 que l'intendant Jean Talon décide d'ériger à Québec, sur les rives de la Saint-Charles, dans ce qui devait devenir plus tard le quartier du Palais, une vaste brasserie dont la production annuelle devait être de 4 000 barriques, soit 2 000 pour le marché des Antilles et 2 000 pour le marché local. Cet établissement de 45 mètres de longueur comportait les meilleures facilités connues à l'époque pour effectuer toutes les étapes de la fabrication de la bière: de la germination des grains d'orge à leur séchage au touraillage, jusqu'à leur broyage, brassage et fermentation. Des fouilles archéologiques menées par l'université Laval et dirigées par l'auteur, de 1982 à 1990, sur le site de cette brasserie ont permis de retrouver le tracé des fondations du bâtiment et de mettre au jour le plancher dallé de pierres du germe, la citerne ou réserve d'eau, et la touraille du four servant à sécher l'orge germé pour en faire du malt. Dans un drain abandonné servant à évacuer les eaux usées de cette brasserie, les archéologues ont même identifié quelques grains de houblon, sans doute cultivé pour Talon sur sa ferme des Islets.



Plan au sol de la brasserie créée par l'intendant Jean Talon en 1671. Situé près de la rivière Saint-Charles, le bâtiment servira, après 1688, de résidence pour l'intendant de la Nouvelle-France. (Archives nationales du Canada).

La brasserie de Talon connaîtra une production annuelle de 4 000 barriques dont 2 000 pour le marché des Antilles, l'autre moitié étant destinée au marché local. (History of the Talon Vaults, Québec, Dow Brewery, p. 7).

Les raisons de Talon, pour construire un établissement de cette envergure, sont obscures, même s'il avait en vue le marché des Antilles, car en 1666, la ville de Québec et sa banlieue ne comptaient que 737 habitants. Mais toujours est-il que, bien que la bière qu'on y produise, à partir de 1671, soit bonne, on la trouve encore trop chère. Les habitants se tournent alors vers le vin et l'eau-de-vie importés qu'ils aiment mieux et peut-être continuent-ils aussi à produire leur propre bière ou leur «bouillon» comme ils l'avaient toujours fait. C'est ainsi que la brasserie



Des fouilles archéologiques menées par l'université Laval et dirigées par l'auteur, de 1982 à 1990, sur le site de cette brasserie ont permis, en plus de retrouver le tracé des fondations du bâtiment, de mettre au jour le plancher dallé de pierres... etc.
(Archives de l'auteur)

gime français et il faudra attendre l'arrivée des Britanniques pour voir l'établissement de véritables brasseries industrielles. ♦

Pour en savoir plus:

Boucher, Pierre. *Histoire véritable et naturelle [...]*, Société historique de Boucherville, Boucherville, 1964, p. 140.

Fauteux, Joseph-Noël. *Essai sur l'industrie au Canada sous le Régime français*, volume II, Ls-A. Proulx, Québec, 1927, p.p. 379-380.

Hare, John, Marc Lafrance et David-Thierry Ruddel, *Histoire de la ville de Québec, 1608-1871*, Boréal, Montréal, 1987, p.p. 39.

Larue-Langlois, Jacques. «Les origines de la bière à travers les âges», *La bière, boisson noble*, cahier n° 1, Service de transcription et dérivés de la Radio, Maison de Radio-Canada, Montréal, 1983, 13 p.

Larousse de l'industrie et des arts et métiers, Librairie Larousse, Paris, 1935, s.v. Brasserie.

Séguin, Robert-Lionel. *La civilisation traditionnelle de l'habitant aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Fides, Montréal, 1967, pp. 522-523.

de Talon, après seulement quelques années de production, ferme ses portes, en 1675.

La fabrication artisanale et domestique de la bière se continuera pendant tout le reste du Ré-

*CÉLAT, université Laval

37, RUE SAINT-ANDRÉ, VIEUX-PORT DE QUÉBEC

DERNIER REMPART DE LA TRADITION BRASSICOLE À QUÉBEC

LINOX
MAÎTRES BRASSEURS

