

## « Les p'tites bières »

Robert Germain

Numéro 28, hiver 1992

À votre santé!

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/7986ac>

[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

Germain, R. (1992). « Les p'tites bières ». *Cap-aux-Diamants*, (28), 36–39.

# «LES P'TITES BIÈRES»

«C'est pas de la p'tite bière!», dit-on au Québec, pour décrire un objet de qualité supérieure. Pourtant cette «p'tite bière» – si souvent décriée – possédait jadis certaines propriétés quasiment magiques. On raconte, par exemple, que les marins de Jacques Cartier furent sauvés du scorbut par nulle autre que la bonne vieille bière d'épinette (!).

par Robert Germain\*



Deux exemples de bouteilles contenant des bières dites de «tempérance».  
(Collection: Pierre Lesard – Jocelyne Mathieu, Québec).

EST-CE PAR RESPECT POUR LA BIÈRE MALTÉE QUE LES gens du peuple qualifient de «p'tites bières» les autres bières, ou par recours à cette figure de langage par laquelle on qualifie les choses d'inférieures par pudeur de pensée? Nonobstant l'épithète, ces boissons connaissent leur heure de gloire en dehors des périodes strictes de pauvreté, de tempérance ou de non-alcoolisme.

## Boisson de conifères

La plus commune, la plus pétillante et certes la plus renommée des petites bières est sans conteste la bière d'épinette. Peu d'ouvrages ou de monographies la célèbrent encore. Réduite de nos jours à une recette de boisson gazeuse, cette décadente «liqueur» se compare difficilement à celle d'autrefois. Si certains déplorent aujourd'hui l'abandon de son authenticité de jadis, maintenant perdue, elle ne perd pas pour autant son étiquette de «bière d'épinette».

Considérée à l'époque comme une bière de soldat ou de marin, le statut de grande boisson lui échappe encore de nos jours. Les origines de cette industrie remontent aux premières décennies du Régime français. Selon l'historien Benjamin Sulte, l'apothicaire Louis Hébert en fabriquait dès 1617 à Québec. L'historien Sulte attribue à la bière d'épinette le fait que l'équipage de Jacques Cartier ait été épargné du scorbut.

Dans le *Voyage fait à l'Isle Royale ou du Cap Breton en Canada 1716, sur la frégate L'Atalante*, l'auteur expose qu'outre le vin et les eaux-de-vie, «la boisson ordinaire du pays est une sorte de bière faite avec de l'eau et du levain bouillis parmi lesquels on infuse des branches et le fruit fort gommeux ou pomme d'un arbre sauvage appelé du *purse* (pruche?) ou de la sapinette; ils y mettent quelques livres de mélasse ou cassonade noire qui reste des distilleries...». Sur le même sujet, le voyageur suédois Pehr Kalm note, en 1749, que «la bière d'épinette est aussi très en vogue», et qu'«on fait, pour l'été, avec la tête de l'épinette blanche, un breuvage qui s'appelle bière d'épinette; mais l'usage [constate-t-il] n'en est pas général, et chez les gens de qualité il est rare qu'on en offre». La manière de brasser cette bière est décrite au long dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, de l'année 1751. C'est d'ailleurs à Louisbourg une industrie mineure que celle de la bière d'épinette, autant pour ses vertus antiscorbutiques que pour le commerce local et sa consommation par les militaires.



## Le bien-être croit avec l'usage

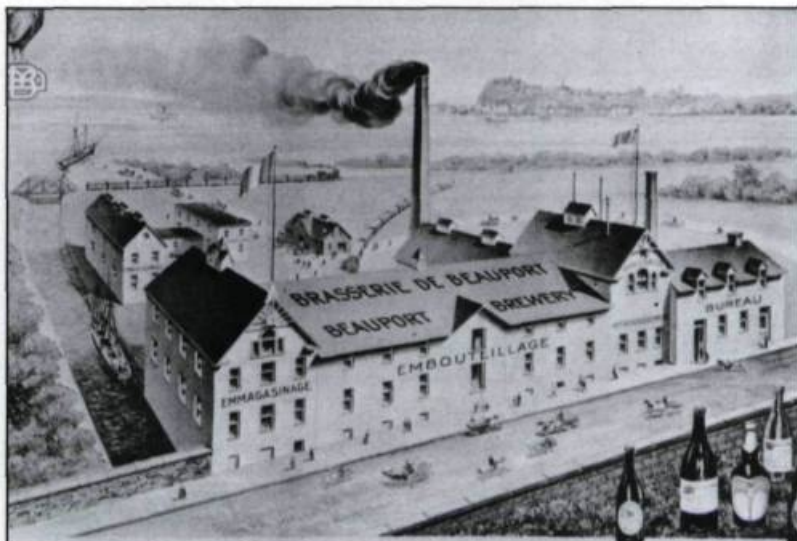
Cette note du 11 juin 1759 se retrouve à l'ordre du jour du régiment Royal Highland posté en Amérique du Nord: «On brassera de la bière d'épinette pour la santé et le bien-être des troupes et on la servira au prix coûtant. Cinq pintes de mélasse seront ajoutées dans chaque barrique de bière d'épinette. Chaque gallon coûtera au moins trois pennies». À l'hiver de 1759-1760, chaque quartier de l'armée britannique devait posséder suffisamment d'approvisionnement en mélasse pour «fournir deux pintes de bières chaque jour pour chaque soldat».

## De la bière d'épinette pour tout le monde!

Au lendemain du traité de Paris, le chirurgien et apothicaire Henry Taylor s'installe à Québec, en 1764, rue du Palais. Logeant d'abord dans la maison de son protecteur, le marchand James Johnston, il poursuit des recherches sur les plantes du pays. Découvreur de l'«essence d'épinette», il entend exploiter son secret. En 1772, il retourne en Angleterre pour faire breveter sa méthode et obtenir l'exclusivité de la production et de la vente d'essence d'épinette. Ces privilèges obtenus pour une période de quatorze années, il édifie une distillerie rue Champlain en 1773. Hélas, peu de temps après, Taylor succombe aux suites d'une infection de la gorge, «esquinancie gangraineuse», qui laisse inachevé le projet et entraîne une succession difficile. Dès 1774, la veuve de Taylor (Ann Johnston), assistée de ses agents, tente de rentabiliser le brevet de son mari. À l'échéance des privilèges, en 1788, la firme Johnston & Purss a livré aux brasseurs de nombreux contenants d'essence d'épinette, chacun pouvant produire 30 gallons de bière double d'épinette, ou 60 gallons de bière «d'équipage». Jusqu'en 1790, Johnston & Purss en produit pour plus de 35 000 livres.

## Un produit que l'on exporte

Parmi les brasseurs et marchands de Québec engagés dans la vente de bière d'épinette, se trouvent les William George, John Chisholm, Hugh Rose & Angus McDonald. En 1792, la *Brasserie de Québec* offre, en plus de la bière maltée, de la «petite bière». Après les décès de Johnston et de Purss, George Bramley établit un laboratoire à William-Henry (Sorel) et ouvre des succursales à Montréal, Saint-Jean, L'Assomption, Berthier et Trois-Rivières. Vers 1818, William Hardie engage Jean-Baptiste Marcot de Trois-Rivières pour produire de l'essence d'épinette: «couper, charroyer le bois d'épinette et à la faire bouillir...». Là encore, les brasseurs et distillateurs Hart expédieront de l'essence d'épinette à la firme anglaise Risdale, Hamilton & Coltman en 1807.



## De la «sabinette» Molson

À Montréal, John Molson évalue en 1791 – cinq ans après la fondation de sa brasserie – sa production d'ale, de bière de table et de *sabinette* (c'est nous qui soulignons) à 30 000 gallons. Une décennie plus tard, il recourt au brasseur William Hullett, de Sillery, pour dépannage en bière et fourniture de bouteilles. F. Baggley, marchand, annonce de la bière d'épinette en 1797, plusieurs années après que Provan & Symes eurent servi le public grâce aux pots qu'ils se procuraient certainement chez Johnston & Purss, vers 1791. De nombreux brasseurs de «petite bière» apparaissent au cours des décennies suivantes: Joseph Nadeau, au faubourg Saint-Joseph et à la Pointe-à-Callière; François Jobin, rue Saint-Joseph, qui énumère ses ingrédients: épinette, mélasse, eau de pompe exclusive; Jean-Louis de Launay, faubourg Québec, fabricant de bière d'épinette et de cidre, et combien d'autres.

*La Brasserie de Beauport met sur le marché, à la fin du xix<sup>e</sup> siècle et au début du xx<sup>e</sup>, une bière sans alcool, Malt-hop ou Hop Tonic. (Notre Histoire. Québec. Canada. Tome 9: Indépendance du Canada, 1908-1926, p. 808).*

*Étiquette d'une bouteille de bière d'épinette «La Canadienne» de la compagnie F.A. Fluet Enr. Québec. (Collection: Yves Beauregard).*





**GENUINE ESSENCE OF SPRUCE**  
 Warranted equal in Quality to the best ever manufactured in the  
 Province, and to stand all Climates,  
*WHOLESALE and RETAIL,*  
 By **GEORGE BRAMLEY & Co.**  
 At their Elaboratory, William Henry, Lower Canada :  
 With 0000 allowance to those who buy to sell again.

To be had also at the following Places, at fifteen pence per pot, retail:

Mr. John Shuter,	Montreal,
Mr. Henry Hardy	St. Jean,
Mr. Alex. Mabbet	L'Assomption,
Mr. Louis Aimé	Berthier,
Mr. Cuthbert Grant	Trois Rivières,
Mrs. George	Québec.

William Henry, May 20, 1801.

---

**ESSENCE REELLE D'ÉPINETTE,**  
 Qui n'en cède en qualité à aucune de celles qui se foyent manufacturées  
 dans cette Province, & qui peut se préserver dans tous les climats,  
*En GROS & en DETAIL,*  
 Chez **GEORGE BRAMLEY & Co.**  
 A leur Laboratoire à William Henry, Bas Canada,  
 A un prix avantageux à ceux qui achèteront pour revendre.

On peut aussi s'en procurer à 30 fois le pot en détail dans les lieux suivants.

Mr. John Shuter,	Montreal,
Mr. Henry Hardy,	St. Jean,
Mr. Alex. Mabbet,	L'Assomption,
Mr. Louis Aimé,	Berthier,
Mr. Cuthbert Grant,	Trois Rivières,
Madame George,	Québec.

William Henry, 30 Mai 1801.

Publicité pour l'essence d'épinette de la compagnie George Bramley et Co. parue dans *Montreal Gazette*, le 28 janvier 1802, p. 12. (Archives de l'auteur).

La mélasse ajoutée dans la composition n'en fait pas une liqueur dite «gazeuse»: c'est véritablement une bière assez forte. La bière destinée aux équipages n'est plus «double» et semble satisfaire les marins, qui peuvent ainsi multiplier les rasades. Ayant eu l'expérience des troupes britanniques à Québec, James Johnston la déclarait de bonne qualité et en estimait la vente rapide et profitable autant pour l'exportation que pour les familles.

Différents modèles de bouteilles contenant de la bière de gingembre. (Collections privées).



## Quatre alambics pour un million de gallons

Chez Johnston & Purss, cette industrie de la bière d'épinette occupe une place considérable: la distillerie de deux étages comprenait quatre alambics de 1 600, 1 200, 400 et 60 gallons de capacité, quatre cuves de séjour et huit cuves d'évaporation. Au cours des quatorze années que dure son privilège d'exclusivité, un estimé approximatif établit à un million de gallons la production de bière double. Au détail, le brasseur Louis Boucher écoulait son essence de bière d'épinette à 12 \$ la douzaine de pots.

## Autres «petites bières»

Vers 1820, des marchands annoncent l'introduction de la bière de gingembre (*ginger beer*) sur le marché. En 1804, la maison Goodhall Backhouse et Cie propose la recette suivante: eau bouillante, cassonade, une tasse de levure de bière, auxquelles on additionne un sachet de poudre de gingembre. Le 4 août 1831, le *Gennessee Farmer* publiait dans *The British Colonist* une recette plus précise: pour chaque gallon d'eau, ajouter une livre de sucre ou une pinte de mélasse, une once de crème de tartre, une demi-once de gingembre et une cuillerée pleine de levure. Laisser fermenter et clore aussitôt que cesse la fermentation. Prête à boire dans deux ou trois jours.

## Ginger beer ou ginger ale?

En 1824, les importateurs de vins et de liqueurs, Dalrymple, Gairdner et Cie, installés sur la rue Saint-Paul à Montréal, offrent de la bière de gingembre en même temps que du porter de Londres, de l'ale d'Écosse ou de Taunton. Les bières d'épinette et de gingembre se consomment surtout l'été. Mais en 1844-1845, au plus fort de la croisade de tempérance, la bière de gingembre est offerte rue Saint-Jean, à Québec, comme bière de tempérance. Trente ans plus tard, un fabricant de la rue Sainte-Marguerite en fait la réclame dans *l'Annuaire du Commerce et de l'Industrie*. Le journaliste Louis-Nazaire LeVasseur se souvient en 1926 de «deux fabricants de boissons rafraîchissantes, les pères Rhéaume et Doyle, fabricants de bière de gingembre», connus dans sa jeunesse. LeVasseur ajoute cette observation: «[...] depuis la bière de gingembre a eu un concurrent dans la *ginger ale*, mots qui ne sont que la traduction anglaise de bière de gingembre; mais comme finesse de goût la bière de gingembre n'a pas été remplacée et tient ferme sa supériorité».

C'est l'époque des préparateurs d'eau de soude (ainsi que chez les apothicaires), de cidre «champanisé», de sirops de fruits, de nectars. Depuis, que de regrets bien justifiés même si on



importe de la *ginger beer Old English* à saveur améliorée.

### Tempérance et salsepareille

La tempérance des années 1840 engendre, semble-t-il, une autre production à base de salsepareille. C'est grâce au journal médical *The Lancet*, publié en Angleterre, et à une étude médicale que la salsepareille – la *Flore laurentienne* de Marie-Victorin en décrit trois espèces – entre dans la composition de sirops, de pilules et de vins, dont la faveur parvint jusqu'aux premières décennies du xx<sup>e</sup> siècle. En 1843, surgit rue Saint-Jean, à Québec, une bière de tempérance extraite de racines. L'annonce parue dans *Castor* du 12 décembre, ne fournit pas de preuve mais on peut raisonnablement supposer qu'elle contenait de l'extrait de salsepareille. À Montréal, le produit est annoncé principalement sous forme de sirop concentré. Aussi Thomas O'Sullivan affirme que des centaines de familles s'approvisionnent chez lui et se déclarent entièrement satisfaites. Il a, semble-t-il, le mérite d'être le premier brasseur à produire cette bière. Les annonces de ses concurrents nous apprennent qu'il utilise de la salsepareille et de la gaulthérie (pyrole ou thé de bois). Les propriétés de cette bière sont à la fois toniques et purificatrices du sang.

Installé depuis quatre ans dans le quartier Mount Pleasant (ou faubourg Guénette, c1850), O'Sullivan voit un concurrent s'installer à Québec: la firme T. White & Co. qui succède à la compagnie Sargent & White, en poste depuis 1844. Fabriquée à base de salsepareille, cette bière est aussi connue sous l'étiquette de *root beer*, appellation familière de nos jours, mais inférieure en qualité et en saveur. Voilà les «petites bières» les plus connues.

Les bières désalcoolisées d'aujourd'hui appartiennent à l'industrie des brasseries. Dans l'histoire générale de la bière au Québec, elles s'identifient aux «no-beers» de la prohibition américaine, aux bières de moins de 2,5 % de la croisade prohibitionniste, de 1905 à 1919, au Québec et surtout aux bières sans alcool que les brasseries mettent en marché à la fin du xix<sup>e</sup> siècle et au début du xx<sup>e</sup> sous les noms de: *Malthop* ou *Hop Tonic* de la Brasserie de Beauport, le *Non-Alcoholic Hay Beverage* de la Brasserie Reinhardt de Montréal (des extraits de malt).

Jadis, nos «petites bières» firent la joie de nos ancêtres, et elles connaîtront peut-être une nouvelle vogue dans l'avenir. ♦

\*Écrivain

# HISTOIRE

Philippe Sylvain  
Nive Voisine

HISTOIRE DIRIGÉE PAR  
NIVE VOISINE  
DU CATHOLICISME  
QUÉBÉCOIS VOLUME II

Philippe Sylvain  
Nive Voisine

Réveil  
et  
consolidation

Tome 2  
1840-1898

BORÉAL

Ce nouveau tome de l'Histoire du catholicisme québécois complète l'étude sur les XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Il montre comment le «réveil religieux» tant attendu éclate en 1840-1841 et achemine le Québec «vers un régime de chrétienté».

### de nouveau disponible:

Volume II - Tome I :  
Les XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles  
Les années difficiles — 1760-1839

Volume III - Tome I :  
Le XX<sup>e</sup> siècle — 1898-1940

Volume III - Tome II :  
Le XX<sup>e</sup> siècle — de 1940 à nos jours

512 pages, 29,95\$

Boréal

