



Alain BOUCHER
Écrivain

Communiqué

Pour diffusion immédiate
et circulation sans contraintes

Histoire synoptique du cidre au Québec, un article signé BOUCHER
publié aux Presses de l'Université du Québec (PUQ)

Québec, le 17 avril 2017 – Les Presses de l'Université du Québec publient un ouvrage collectif sur les origines, le présent et l'avenir de la transformation du cidre québécois. Alors que le sujet est parfaitement ancré dans notre identité nationale, il n'en reste pas moins inusité, et de ce fait méconnu, tel qu'en témoigne également son histoire.

Voyons nos bons aïeux, joyeuses Normandes et hardis Bretons : dès les premiers jours de la France Nouvelle, ces savants fabriquent et ingurgitent ce cidre par barriquées, hardiment et joyeusement. Puis, pleurons sous les Britanniques, ces austères Anglois qui boudent la boisson dorée des terroirs de l'ennemi et ne boivent plus que du thé tiède. Pire encore : la triste et interminable prohibition en Amérique rendra le cidre illégal, après que le gouvernement du Québec ait omis de l'inclure dans sa législation, sous la pression (!) des brasseurs de bière. Et c'est tant mieux, puisque la mixture maudite est bourrée de produits chimiques et rend malade quiconque s'y aventure. Je me souviens... Voilà pour l'histoire du cidre au pays ? TOUT ce qui précède est faux.

L'article *Histoire synoptique du cidre au Québec* s'emploie à démolir cette mythologie populaire du vin de pomme, forgée autour d'un produit timide, difficile d'accès et peu répandu. Le cidre québécois a laissé peu de traces et son histoire est méconnue.

.../2





Communiqué

Le parcours de notre cidre est bien plus digne, à défaut d'être éclatant. Après ses premières apparitions en Canada à bord des bateaux basques, précédant même la colonie, la noble boisson a cheminé aux XVII^e et XVIII^e siècles, des rares vergers du pays neuf à la difficile extraction du mout de pomme, sa matière première. Très apprécié par les Britanniques du XIX^e, notre cidre a fièrement résisté, par attachement populaire, aux virulentes attaques des ligues de tempérance. Il disparaît bêtement au début du XX^e siècle dans les labyrinthes d'abord du vocabulaire, puis législatifs et administratifs de l'État. Le mercantilisme débridé des années 1970 finira de l'anéantir. On doit la délicieuse renaissance du cidre québécois que l'on connaît aujourd'hui à la foi inébranlable et à l'inventivité d'irréductibles cidriculteurs, depuis maintenant trente ans.

L'article *Histoire synoptique du cidre au Québec* est le premier chapitre du collectif universitaire *La transformation du cidre au Québec – Perspective écosystémique*, dirigé par Anaïs Détolle et Martin Cloutier. L'ouvrage rassemble les communications présentées à ce même colloque tenu en mai 2016, dans le cadre du 84^e congrès de l'ACFAS. *L'Histoire synoptique* est un résumé de l'essai *La petite histoire du cidre*, publié en 2011 par BOUCHER l'écrivain (toujours en librairie). L'ouvrage collectif *La transformation du cidre au Québec* est disponible en librairie et en ligne, aux formats papier, ePub ou PDF, par les sites des PUQ et des Libraires : <http://www.puq.ca/> et <http://www.leslibraires.ca/>

30

Source : BOUCHER l'écrivain mustela.mustel@laposte.net
alain.boucher.phare.uneq.qc.ca/ 581 741 42 84

Écrivain et rédacteur technique, Alain BOUCHER est spécialisé en toutes choses de la mer, mais il navigue également en autres eaux, dont celles peu fréquentées du cidre québécois. Il a signé en 2011 *La petite histoire du cidre au Québec suivi de La fabrication du cidre maison* aux Trois-Pistoles et la même année, chez Isabelle Quentin éditeur, le carnet de recettes *Cidres à l'apéro – La pomme est dans le verre*, en collaboration avec Dominique Labrecque.

