



## L'histoire synoptique du cidre au Québec

Alain Boucher

### Résumé

Le cidre a laissé peu de traces dans l'histoire du Québec et son parcours est méconnu. Cette ignorance a donné naissance à plusieurs mythes tenaces: nos ancêtres bretons et normands fabriquaient du cidre dans les chaumières et en buvaient des barriques entières, la prohibition a projeté le cidre dans les retranchements des contrebandiers, le législateur étourdi a oublié d'inclure le vin de pomme dans sa loi, les brasseurs de bière ont mené de perfides tractations pour l'écarter des épicereries, l'ignorance des cidriers a causé de terribles empoisonnements dans les années 1970, et combien d'autres faussetés. La véritable histoire de notre cidre est bien plus digne, à défaut d'être éclatante. Petit à petit, après ses premières apparitions à bord des bateaux, précédant même la colonie, la noble boisson a cheminé aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles dans l'histoire des rares vergers et de la difficile extraction du moût de pomme, sa matière première. Fort apprécié des amateurs britanniques du XIX<sup>e</sup> siècle, il a fièrement résisté, par attachement populaire, aux violentes attaques des ligues de tempérance avant de disparaître bêtement au début du XX<sup>e</sup> siècle dans les labyrinthes législatifs et administratifs de l'État; le mercantilisme débridé des années 1970 finira de l'achever. On doit à la foi inébranlable et à l'inventivité d'irréductibles cidriculteurs la délicieuse renaissance du cidre québécois que l'on connaît aujourd'hui.

### Mots clés

cidre, cidriculture, histoire du cidre québécois, commission Thinel, cidre de glace



Dans

CLOUTIER, L. Martin et A. DÉTOLLE (dir.) (2017) *La transformation du cidre au Québec – Perspective écosystémique*, Québec, Presses de l'Université du Québec, pages 15-33. ISBN 978-2-7605-4698-1

Mai 2017