

INDUSTRIES & COMMERCE

BRASSERIES



archives
municipales

VOUS NOUS OBLIGERIEZ EN NOUS RETOURNANT

LE DOSSIER DANS LE PLUS BREF DÉLAI.

**CE DOSSIER
CONTIENT
DES
DOCUMENTS
ORIGINAUX**

**ILS SONT CONSERVÉS
DANS
LE FONDS DU SERVICE
DU
GREFFE (VM6)**

**CE DOSSIER CONTIENT
PLUSIEURS DOCUMENTS
ILLISIBLES**

qu'il y eut plusieurs personnes d'homme présents (*) à la passation du dit contrat, entre autres Jean-Baptiste Le Gardeur, écuyer, sieur de Repentigny et le sieur Jacques Sevestre, lesquels étant, comme ils sont, en bonne santé, en pourroient rendre bon témoignage; cependant le dit Duquet a fait refus d'en délivrer la grosse, disant que la minute étant imparfaite, la grosse en seroit inutile, à ce qu'il plût à la cour lui permettre faire appeler les dits sieurs de Repentigny et Sevestre, ensemble le dit notaire, pour, eux ouïs, être ordonné que la dite minute vaudra tout ainsi que si elle étoit signée du notaire et des témoins :

force et va-
leur.
31 oct. 1667.
Rég. des Jug.
et Délib. du
Conc. Sup.
Lettre A, Fol.
89 Vo.

Où sur ce les dits sieurs de Repentigny et Sevestre pour ce mandés, lesquels, après serment, ont nommément dit avoir été présents à la passation du dit contrat de mariage, et que la raison pour laquelle la minute n'a été signée que du dit défunt Grounel procède de ce que le dit Audouart, notaire, dit qu'il falloit que M^{sr}. l'évêque signât le premier, et lui le procureur-général :

Le conseil a ordonné que la dite minute de contrat de mariage aura pareille force et même effet que si elle avoit été signée des assistants, du dit notaire et témoins y dénommés, et qu'à cet effet il sera mis une expédition du présent arrêt au pied de la dite minute par le greffier de ce conseil, auquel il est mandé ce faire en lui payant ses salaires.

Signé : COURCELLES,
" ROUER DE VILLERAY,
" GORRIBON,
" DAMOURS,
" TESSERIE.

— Arrêt du Conseil Supérieur de Québec qui défend, après qu'il y aura des Brasseries d'Indies pour faire de la bière, d'importer aucun vins ni eaux-de-vie, sans congé du Roi ou de ce Conseil, à peine de confiscation et de 500 lbs. d'amende, du lundi cinquième mars, mil six cent soixante-huit.

Le conseil assemblé où présidoit Messire Daniel de Remy, etc., auquel assistoient Messire François de Laval, etc., Messire Jean Talon, etc., Messieurs de Villeray, de Gorribon, de Tilly, Damours et de la Tesserie, le substitut du procureur-général, présent.

QU'et qu'il a été remarqué que la trop grande quantité de vins et eaux-de-vie qui sont annuellement apportés de France et qui se consomment en ce pays est un moyen qui nourrit la débauche de plusieurs de ses habitants, qui les divertit du travail et ruine leur santé par de fréquentes ivresses, et par lequel d'ailleurs les plus purs deniers et effets en sont extraits par les marchands forains, entre que si par le retranchement de ces matières on faisoit celui des matières de faire force dépenses inutiles et inutiles. L'emploi des dits deniers et effets se feroit en choses utiles ou nécessaires qui contribueroient à l'avancement de la colonie, lequel retien-
drait et se pourroit faire sans inconvénient si l'on établissoit des brasseries pour faire, par la bière, supplément aux boissons ci-devant dites, dont

Arrêt qui défend, après qu'il y aura des Brasseries d'Indies, d'importer aucun vins ni eaux-de-vie.
30. Mars 1668.
Rég. des Jug. et Délib. du Conc. Sup.
Lettre A, Fol. 85 Vo.

(*) Il va à présumer que c'est une erreur dans le Régistre, et qu'on devrait dire d'homme présentes.

on retrancheroit la trop grande abondance, d'où résulteroient deux biens à l'avantage des colons, l'un, que le surabondant de leurs grains se consomméroit, par où le laboureur seroit bénéficié de son travail par la vente certaine de ce surabondant par laquelle il pourroit aisément pourvoir à ses besoins et se donner et à sa famille les vêtements nécessaires; l'autre, que par cette vente assurée plusieurs personnes peu employées seroient excitées à prendre et faire valoir des habitations, connaissant que l'application à la culture de la terre leur donneroit non seulement le gros vivre, mais encore le moyen d'acheter les autres choses nécessaires que le pays ne produit pas; mais que pour avoir par ceux qui entreprennent de faire la dépense de l'établissement des brasseries, de justes moyens de s'en racheter, il seroit à propos de leur accorder le pouvoir et la faculté d'en vendre seuls, à l'exclusion de toutes personnes pendant un certain temps compétent, sur le pied de la taxe qui peut présentement en être faite par année commune, sans toutefois exclure aucun habitant de brasser pour son usage particulier et de ses domestiques seulement, et de faire défenses à tous marchands forains d'apporter de France ou d'ailleurs en ce pays des vins et eaux-de-vie au-delà de ce qui leur en sera permis à peine de confiscation et de l'amende qui seroit arbitrée par ce conseil; sur quoi ont le syndic des habitans de ce pays, et le substitut du procureur-général:

Le conseil mettant en considération et pesant sur les avis donnés sur cette matière à Messire Jean Talon, conseiller du roi en ses conseils d'état et privé, intendant de justice, police et finances de la Nouvelle-France, de la part du roi, par Monseigneur Colbert, lesquels ont été vus et lus en ce dit conseil, jugeront cet établissement non seulement favorable à la colonie pour les raisons exposées ci-devant, mais nécessaire à la conservation de ses colons: la bière étant de soi une boisson nourrissante et saine, a ordonné et ordonne qu'après qu'il y aura des brasseries établies, il ne sera passé de l'Ancienne en la Nouvelle-France ou d'ailleurs aucuns vins ni eaux-de-vie sans en avoir obtenu congé du roi, de celui qui aura pouvoir de Sa Majesté de le donner, ou de ce conseil, à peine de confiscation des dites liqueurs et de cinq cents livres d'amende, le tout applicable par tiers aux seigneurs de ce pays, à l'Hôtel-Dieu, et à celui qui aura fait le premier établissement de cette brasserie pour son dédommagement; lesquels congés ne pourront de la part de ce dit conseil, excéder la quantité de douze cents barriques de l'une et l'autre des liqueurs, deux tiers de vin et un tiers d'eau-de-vie; et au surplus, a requis le dit sieur intendant de se donner la peine de concevoir, prendre les mesures et employer les moyens nécessaires à la bâtisse, construction et fourniture d'une ou plusieurs brasseries; voulant et ordonnant que celui ou ceux, sous les noms desquels elles seront bâties, aient et jouissent seuls de la permission et liberté de faire faire de la bière pour vendre ou échanger durant le temps de dix années, si par lui ou par eux cette même permission n'est transférée à d'autres, ce qu'il pourra faire par retrocession du tout ou de partie de son droit; réglant dès à présent le prix de la barrique de bière vendue en gros, à vingt livres, le fût non compris, qui se payera séparément, et en détail, à six sols le pot, sur le pied de trois livres le minot d'orge sans baisser, et au cas que l'orge aille au-dessus du dit prix, il sera fait augmentation à proportion sur la requête qui sera à cet effet présentée à ce conseil par l'intéressé en la chose; et pour que la présente ordonnance ait son plein et entier effet tant en l'Ancienne qu'en la Nouvelle-France:

Le conseil a pareillement requis et prié le dit sieur intendant d'agir auprès du roi et de nos seigneurs ses ministres à ce qu'après les dites brasseries établies la défense soit faite à tous sujets de Sa Majesté de transporter des vins et eaux-de-vie en ce pays sans la permission ci-devant dite;

laquelle a été
et lue, publiée

Le conseil
par

Le conseil
ministres et de la

YNTER M
En ce con
ses conseils d'
pays, en date
celas Roussia,

Après que
à ce que le dit
requis de quel
certaines, et
de M. de Lamoignon
pays, norisiss
notre Saint-É
qu'on luy
au dit sieur qu'il
c'est ou racheté
dit pour pay
me la dite tax
de ce qui est
type a bail ce

Le conseil
tout les d'au
not en argen
celles sur ce
bail ou par ra

laquelle ordonnance sera enregistrée aux greffes des juridictions de ce pays, et lue, publiée et affichée partout où besoin est à ce qu'aucun n'en ignore.

Signé : COURCELLES,
 " FRANÇOIS, évêque de Pétrée.
 " TALON,
 " ROUER DE VILLERAY,
 " GORRIBON,
 " LEGARDEUR DE TILLY,
 " DAMOURS,
 " TESSERIE,
 " FILLION, Substit.

Règlement du Conseil Supérieur pour le Paiement des Dîmes par le propriétaire et par le fermier, du 20e. mars 1668.

Le conseil assésé où présidoit M^{re}. Daniel de Rémy, etc., et où assistoient M^{re}. Jean Talon, etc., Messieurs de Villaray, de Tilly, Damours et de la Tesserie, le substitué présent.

ENTRE Michel Esnault, présent en sa personne, en requête renvoyée en ce conseil par ordonnance de M^{re}. Jean Talon, conseiller du roi en ses conseils d'état et privé, intendant de justice, police et finances de ce pays, en date du quinziesme du présent mois de mars, d'une part; et Nicolas Roussin, défendeur, présent en sa personne, d'autre.

Règlement pour le paiement des dîmes par le propriétaire et par le fermier, 20 mars 1668. Rég. des Jur. et Délib. du Cons. Sup. Lettre A, Fol. 87 Ro.

Après que le demandeur a exposé, conformément à sa dite requête, à ce que le dit Roussin soit condamné à acquiescer de la dime de cinquante minots de grain qu'il lui doit de terme d'un habitacion au dit Roussin appartenante, au paiement de laquelle dime il est poursuivi par les officiers de M^{re}. François de La val, évêque de Pétrée, vicaire apostolique en ce pays, nommé par Sa Majesté premier évêque d'icelui, lorsqu'il aura plu à notre Saint-Père le Pape d'y en établir un, et de laquelle dime il n'étoit question lors de la passacion de leur bail, dont le demandeur que s'il avoit su qu'il li lui eût fallu payer, il n'auroit pris la dite dime qu'il n'en eût eu meilleure composition; et que par le défendeur a été dit qu'il ne doit point payer ni tout ni partie des dîmes dues sur les grades recueillis sur la dite terre, et que le dit demandeur doit demeurer chargé aussi bien de ce qui est onéreux que de ce qui lui est avantageux, ayant pris la dite terre à bail et partant à forfait:

Le conseil a ordonné et ordonne que le propriétaire et le fermier payeront les dîmes à proportion de ce que chacun d'eux retiendra, soit en grain soit en argent, et qu'à l'avenir les différends en pareille matière seront réglés sur ce pied, s'il n'en étoit autrement convenu par les contrats de bail ou par autre convention entre les intéressés.

Signé : COURCELLES,
 " TALON,
 " ROUER DE VILLERAY,
 " DAMOURS,
 " TESSERIE.

et deux biens
 mais se con-
 par la vente
 au coir à ses
 l'autre, que
 soient excitées
 application à la
 mais, encore
 ne produit
 la dépense
 seroit
 s, à l'ex-
 tent, sur le
 commune,
 particulier
 marchands
 et excois-de-
 et de
 le syndic des

avis donnés sur
 conseils d'état
 lle-France, de
 us et lus en ce
 à la colonie
 conservation de
 et saige, a
 bles, il ne sera
 aucuns vins ni
 avoir pouvoir de
 lication des dîtes
 par tiers aux
 fait le premier
 ment; lesquels
 la quantité de
 six tiers de vin et
 intentant de se
 plier les moyens
 plusieurs bras-
 les noms desquels
 on et liberté de
 le temps de dix
 est transférée à
 de partie de son
 être vendue en gros,
 ent, et en détail, à
 sans baisser, et au
 augmentation à pro-
 conseil par l'in-
 ait son plein et
 de:

intendant d'agir au-
 les dîtes bras-
 esté de transpor-
 en ci-devant dite;

SECTION II.

BREWING INDUSTRY OF THE DOMINION OF CANADA.

CHAPTER I.

Statistics of the Trade in General—Breweries of the Province of Quebec.

EXCISE LEGISLATION.

PREVIOUS to the confederation of the provinces embraced in the Dominion of Canada, in 1867, the excise duties were collected under the customs department; they were entered as a part of the whole, and the issue of bill stamps was conducted by a board of stamps and excise, which was abolished by the confederation. But as a means of comparison, it may be stated that the revenues from beer and liquor excise, including bill stamps, in 1859 amounted to \$90,388; in 1860, \$312,630, and in 1869-'70, \$3,800,745. After confederation, the department of inland revenue was created and given charge of all excise collections, and since that time the brewing and malting statistics have been more readily obtainable.

An excise duty was first imposed on malt liquors in 1859. The rate of duty was then 1 cent per gallon, which in 1860 yielded for duty and brewers' licenses a revenue of \$43,031. The statistics of this branch of the revenue show a steady increase from 1859 to 1867-'68, and thereafter a considerable decline, owing principally to decreased consumption caused by the withdrawal of the British troops from Canada, although in the latter year the maritime provinces joined the confederation.

In 1862 the duty on malt liquors was increased to 3 cents per gallon. In 1868 it was transferred to malt, thereby bringing under operation of the tax all the malt used by distillers as well as by brewers. The rate imposed was intended to be equivalent to the duty previously collected on the beer. Nevertheless there was a decrease in the revenue in 1870 as compared with 1867-'68, of \$34,712, while the decrease

in the quantity of the malt liquor made was only 143,145 gallons. The change of the duty from beer to malt had the effect of materially reducing the rate of duty borne by lager beer and light ales, and gave the skillful brewer the benefit due to his ability to obtain good extracts from the malt used.

Computed with regard to population, the consumption of beer was, in 1860, 1.68 gallons per head, and in 1870, 1.70 gallons per head, being a slight increase. The number of licensed establishments in Canada from which excise was collected in 1869-'70, was: Breweries, 143; malt-houses, 112; distilleries, 27.

Arranged in tabular form, the excise duties on malt and beer in Canada since 1867 have been as follows:

MALT.

1867	The duty was	1c per pound.
1877	" " "	increased to 2c per pound.
1879	" " "	reduced to 1c per pound.
1894	" " "	raised again to 2c per pound.
1894	" " "	reduced to 1½c per pound, at which it remains at present.

MALT LIQUOR.

1867	Inter. Rev. Tax	was 3¼c per wine gallon.
1877	" " "	increased to 2c per Imperial gal.
1883	" " "	reduced to 4c per Imperial gal.
1891	" " "	raised to 10c per Imperial gallon, which is the present tax.

IMPORT DUTIES AND IMPORTS.

The following are the rates of Canadian import duties imposed on ale, beer and porter, as furnished by the United States Consul-General at Montreal, J. L. Bettinger:

1. Ale, beer and porter, when imported in casks or otherwise than in bottles, 16 cents per gallon.
2. Ale, beer and porter, when imported in bottles (six quart or twelve pint bottles to be held to contain one gallon), 24 cents per gallon.

During the year ending June 30, 1901, the quantity of malt liquor imported into Canada for consumption was 25,108,254 gallons, valued at \$183,024. The value of British imports was \$97,929; of the United States, \$85,095.

PRODUCTION OF MALT LIQUOR, 1859-1902.

The number of breweries in Canada, with the production of malt liquor, from 1859 to 1902, is given below:

YEAR.	NO. OF BREWERIES.	MALT LIQUOR, GALLONS.	YEARS.	NO. OF BREWERIES.	MALT LIQUOR, GALLONS.
1859-60	105	3,250,854	1880-81	125	9,031,176
1860-61	110	4,237,130	1881-82	120	12,010,979
1861-62	112	4,805,973	1882-83	122	12,757,444
1862-63	115	5,250,277	1883-84	123	13,008,700
1863-64	118	5,500,610	1884-85	122	12,071,732
1864-65	120	(*)	1885-86	126	13,282,261
1865-66	127	5,520,601	1886-87	129	14,786,283
1866-67	132	5,422,254	1887-88	128	15,044,002
1867-68	137	6,241,000	1888-89	131	16,364,340
1868-69	141	7,684,309	1889-90	129	17,109,133
1869-70	147	7,904,118	1890-91	130	18,069,103
1870-71	143	7,200,540	1891-92	134	19,646,233
1871-72	149	8,457,046	1892-93	125	17,178,330
1872-73	149	9,557,328	1893-94	122	18,200,116
1873-74	151	11,060,321	1894-95	128	17,628,815
1874-75	160	10,771,319	1895-96	134	18,014,714
1875-76	162	11,584,226	1896-97	134	17,888,210
1876-77	160	10,310,190	1897-98	138	19,871,738
1877-78	163	9,115,216	1898-99	139	21,161,873
1878-79	164	8,578,075	1899-1900	135	23,400,172
1879-80	161	8,848,208	1900-01	131	25,108,254
1880-81	167	9,201,213	1901-02	133	27,623,767

*Change from April year to June year.
†Change from imperial gallons.

According to the report of the commissioner of inland revenue for the year ending June 30, 1902, following is the present status of the brewing industry:

DIVISIONS.	NUMBER LICENSED BREWERIES.	MALT LIQUOR MANUFACTURED.	
		POUNDS.	GALLONS.
Belleville.....Ont.	1	1,10,946	87,400
Burlington.....	3	791,280	310,955
Canby.....	7	4,789,770	1,902,114
Hamilton.....	3	3,378,278	1,508,653
London.....	2	547,927	174,025
Montreal.....	6	5,024,332	1,924,280
Ottawa.....	3	901,218	384,070
Peterborough.....	0	1,140,680	455,029
Port Arthur.....	3	837,687	290,290
St. Catharines.....	1	1,17,770	60,560
St. John's.....	2	1,117,047	380,190
St. Louis.....	2	1,188,140	416,810
Parsonsfield.....	5	572,662	275,100
Truro.....	14	13,220,119	5,014,125
Windsor.....	3	2,161,093	1,026,400
Totals.....	61	36,058,856	14,961,140
Belleville.....Que.	1	4,480	1,460
Montreal.....	11	15,062,720	6,276,430
Quebec.....	4	4,050,858	1,534,025
St. Hyacinthe.....	1	10,090	8,940
Sherbrooke.....	1	1,660,522	708,300
Totals.....	18	21,607,670	8,529,155
St. John.....N. B.	2	1,456,032	555,475
Halifax.....N. S.	4	2,808,193	947,500
Charlottetown.....P. E. I.	1	263,004	91,450
Winnipeg.....Man.	7	2,048,448	780,667
Calgary.....N. W. T.	4	739,725	276,840
Vancouver.....B. C.	29	2,234,335	901,906
Victoria.....	7	1,701,444	585,544
Totals.....	36	3,033,779	1,487,540
Grand Totals.....	133	69,633,917	27,623,767

MALTING IN CANADA.

The following official returns indicate the transactions in malt (in pounds) which have taken place in Canada for the past eleven years:

FISCAL YEAR.	DE. RECEIVED BY BREWERS AT BEGINNING OF YEAR.	MANUFACTURED DURING THE YEAR.	INCREASE BY ADDITION.	TAKEN FOR CONSUMPTION.	EXPORTED.	STOCK AT END OF YEAR.	IN HAND AT END OF YEAR.
1890-91	40,991,994	52,000,000	11,008,006	52,000,000	1,321,000	1,321,000	12,331,000
1891-92	47,100,000	52,000,000	5,900,000	52,000,000	60,000	72,000	27,714,000
1892-93	47,740,000	52,000,000	4,260,000	50,982,751	307,249	1,000,000	12,000,000
1893-94	47,000,000	52,000,000	5,000,000	51,311,000	689,000	470,000	26,112,752
1894-95	49,112,000	52,000,000	2,888,000	50,750,000	470,000	60,000	23,070,272
1895-96	49,000,000	52,000,000	3,000,000	50,750,000	470,000	60,000	26,112,752
1896-97	49,112,000	52,000,000	2,888,000	50,750,000	470,000	60,000	26,112,752
1897-98	49,112,000	52,000,000	2,888,000	50,750,000	470,000	60,000	26,112,752
1898-99	49,112,000	52,000,000	2,888,000	50,750,000	470,000	60,000	26,112,752
1899-00	49,112,000	52,000,000	2,888,000	50,750,000	470,000	60,000	26,112,752
1900-01	49,112,000	52,000,000	2,888,000	50,750,000	470,000	60,000	26,112,752
1901-02	49,112,000	52,000,000	2,888,000	50,750,000	470,000	60,000	26,112,752

*Imported.

Ontario supplies nearly three-fifths of the malt used for brewing throughout the Dominion, the center of the industry being Galt. In fact, outside of Ontario there is only one malt-house not connected with a brewery in Canada.

CONSUMPTION OF BEER AND SPIRITS FOR THIRTY-FOUR YEARS.

YEARS.	PER CAPITA GALLONS.		YEARS.	PER CAPITA GALLONS.	
	BEER.	SPIRITS.		BEER.	SPIRITS.
1869	2,200	1,124	1880	2,820	711
1870	2,193	1,414	1881	3,084	746
1871	2,490	1,575	1882	3,247	642
1872	2,774	1,723	1883	3,293	770
1873	3,188	1,682	1884	3,360	881
1874	3,012	1,904	1885	3,700	745
1875	3,091	1,304	1886	3,516	701
1876	2,454	1,204	1887	3,285	740
1877	2,422	975	1888	3,722	711
1878	2,170	1,060	1889	3,471	606
1879	2,200	1,111	1890	3,328	611
1880	2,248	715	1891	3,470	721
1881	2,261	622	1892	3,808	510
1882	2,747	1,009	1893	3,601	601
1883	2,884	1,000	1894	4,301	701
1884	2,924	905	1901	4,787	705
1885	2,929	1,120	1902	5,102	709

The consumption of alcoholic beverages in Canada per capita is smaller than in any other country from which statistical data are available. Little wine is produced and little imported, and the same may be said, in general, of beer and spirits.

PROHIBITION IN CANADA.

The agitation of prohibition has had a decided effect upon the consumption of malt liquors in the Dominion of Canada. It commenced early; its first decisive result being the passage of the Scott local option act, in 1878. Within a few years (seven or eight) this form of sectional prohibition had spread to portions of Quebec, about one-half of Ontario, nearly all of New Brunswick and Nova Scotia, and to Prince Edward Island as a whole. Within the past few years the movement has taken even a broader range, taking

the form of the plebiscite, or submission of the question to the people of the entire Dominion. At the last plebiscite, September, 1898, the total vote in favor of prohibition was less than twenty-three per cent of the total electorate. The percentages of the electorate voting for prohibition in the different provinces were as follows: Ontario, twenty-two per cent; Quebec, eight per cent; Nova Scotia, thirty-four per cent; New Brunswick, twenty-nine per cent; Prince Edward, thirty-seven and one-half per cent; Manitoba, twenty-five per cent; British Columbia, sixteen per cent; Northwest Territories, twenty-seven per cent.

In view of the above figures the demand of the prohibitionists that a prohibition law be enacted was ignored by the government, it being generally understood that a clear majority of the entire electoral vote would be required in its favor before prohibition legislation would be introduced.

The prohibition bill, known as the "Manitoba

to erect a brewery. On February 20, 1668, Minister Colbert writes to the Intendant in a strain which indicates that he warmly supports his position — in fact, as if he had originated the movement — enforcing the necessity of substituting beer for wine and brandy. "The vice of drunkenness," the great minister says, "would thereafter cause no more scandal by reason of the cold nature of beer, the vapors whereof rarely deprive men of the use of judgment." The historian (Parkman) adds: "The brewery was accordingly built, to the great satisfaction of the poorer colonists."

In 1672 Frontenac arrived at Quebec to commence his term as governor of New France, and shortly afterward converted the brewery into a prison. Twelve years thereafter it became necessary to provide suitable quarters for the Intendant and the court of justice. M. de Meulles, then the incumbent of the office, therefore submitted his plan to the French minister, which was to purchase the large stone building which



INTENDANT'S PALACE, QUEBEC.

The portion of the Palace in the right, showing archway and entrance to the underground vaults, was a part of the original brewery — the first to be built in America outside of New-Netherland. The site is now occupied by the brewery of Howell & Brother, Quebec.

Act," was submitted to the voters of Ontario, December 5, 1902, it being in the nature of a referendum with the result that it lacked nearly fifteen thousand votes of receiving their sanction. As intimated above the constant agitation of this question by the extremists of the Dominion has operated seriously against the general prosperity of the brewing industry.

BREWING IN THE PROVINCE OF QUEBEC.

Although, in present importance as a brewing center, far behind Ontario, the Province of Quebec from a historical standpoint is in the lead. In 1664 the Intendant of New France, Jean Talon, landed at the city of that name, and proved a most enlightened incumbent of that office. He quickly saw the necessity of doing something to check the general use of ardent spirits, then imported in large quantities from the West Indies, and applied to Louis XIV. for funds

Talon had erected for a brewery and which for several years had remained unoccupied. It stood in an advantageous position, on the shore of the river St. Charles — only a few steps from the Upper Town. The structure, with repairs and additions, furnished not only a suitable mansion for the Intendant, but also offices and a public meeting-room for the Sovereign Council, for the courts of justice, vaults for the public archives and a jail for criminals. Close to the old brewery, M. Talon owned about seventeen acres of land in area not used. M. de Meulles intended to reserve them in his plan for the garden and grounds of the Intendant's palace.

Thus, not long after, did the Intendant's palace come into being, or, as it has been described "a large structure of mingled timbers and masonry, on the bank of the St. Charles, at an easy distance from the

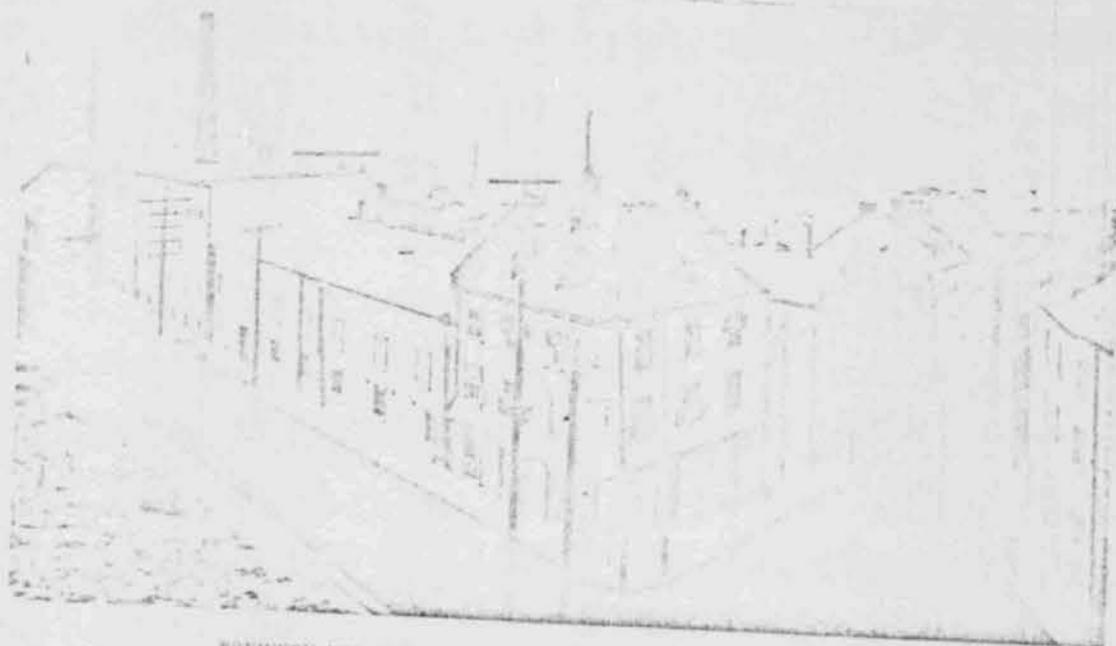
**CE DOSSIER CONTIENT
PLUSIEURS DOCUMENTS
ILLISIBLES**

château. Passing the Hotel Dieu and descending the Rock, here the Council continued long to hold their sessions." In connection with the palace were also the French government stores, wherein were housed the supplies for the colonists.

It is not within our province to trace the history of the rise and fall of the Intendant's palace; but, for our purpose (which is to connect it with the present

right of the picture, showing the old arched entrance, represents a section of the original Talon brewery.

Boswell & Brother, Quebec.—John Racey founded a brewery at Beauport early in the century. He afterward removed the business to Quebec and established the plant on St. Paul street. This brewery was purchased by J. K. Boswell in 1844. In 1853



BREWERY PREMISES OF BOSWELL & BROTHER, QUEBEC, CANADA.

brewing industry of Canada), it is sufficient to say that the malt-house of Boswell & Brother now stands on the site of that palace and that their brewery is built where the government stores of New France originally



One of the original vaults of the Intendant's Brewery located under present plant of Boswell & Brother, Quebec, Canada.

flourished. The engraving, which is here reproduced, shows the appearance of the antique structure under English domination, although few changes had been made since it had been occupied as the Intendant's palace. That portion of the main structure, to the

he moved to the present site, corner St. Valier and St. Nicholas streets. Stock ales have been the principal product of the plant, and some of the vaults of the Intendant's palace, the walls of which are eight feet thick and absolutely frost-proof, are still used for storage purposes. The annual output is six hundred and fifty thousand imperial gallons. In 1887 was erected the malt-house, with a capacity of thirty-two thousand bushels, which is mentioned above.

Union Brewery, Limited, Montreal.—The plant operated by the corporation above named is one of the oldest in the Dominion, being founded in 1808 by Miles Williams, Sr. His son, Miles Williams, Jr., subsequently became the proprietor. While the establishment was being conducted by Miles Williams, Jr., in 1869, John Atkin, a native of Burton-on-Trent, England, who had just come to America, entered his employ and later acquired an interest in the business. Mr. Atkin became the sole owner of the plant in 1885, moving in that year to the Taylor Brewery, corner of Main and Ontario streets. The building was subsequently demolished to make way for the widening of the latter thoroughfare, and as Mr. Atkin had already purchased thirty thousand feet of land opening on Cadieux, St. Dominique and St. Hypolite streets, the business was transferred to that locality and housed in a large modern brewery—the present plant. Mr. Atkin died at his home in Montreal, February 6, 1896, where he was highly respected as a

most liberal, upright, popular and charitable citizen. In 1898 the business was incorporated under the name of the Union Brewery. The present officers are as follows: Dr. T. Roddick, president; J. K. Lannigan, secretary and treasurer, and A. H. Winfindale, manager. The directorate includes in addition, William Wainwright, Joseph Cooper and John Hyle.

John H. R. Molson & Brother, Montreal.—The oldest brewery, whose operations have been virtually continuous, either in the province of Quebec or the Dominion of Canada, is that founded in the city of



JOHN H. R. MOLSON, MONTREAL, CANADA.

Montreal by John Molson, in 1786. The plant is now operated under the firm name of John H. R. Molson & Brother. John H. R. Molson died May, 1897.

William Dow & Company, Montreal.—In 1809 William Dow established a small plant for the manufacture of ale and stout, which was the foundation of the business conducted by the firm above named. The business was finally organized into a stock company, under the same name, the officers of which, in 1902, were as follows: Angus W. Hooper, president; George R. Hooper, vice-president, and M. S. Baxter, secretary. The company make the malt used in the manufacture of their products and also bottle them.

Montreal Brewing Company, Montreal.—The original business at Montreal which has been conducted since 1876 by the Montreal Brewing Company, was founded in 1840. The plant has made lager beer exclusively since 1899. Thomas Cushing is president and manager.

G. Reinhardt & Sons, Montreal.—In 1852 G. Reinhardt entered the brewing business in Montreal in the plant now owned by the Montreal Brewing Company. In 1866 he built a new brewery on the present site and the firm became G. Reinhardt & Sons. The sons, C. S. and George, afterward purchased their father's interest. George Reinhardt dying in 1880, C. S. Reinhardt became the sole proprietor, the business still being conducted under the name of G. Reinhardt & Sons.

The Canadian Breweries, Limited, Montreal.—The Canadian Breweries, Limited, of Montreal, was formed in 1899 by the consolidation of the Canadian Brewing Company and the H. A. Ekers brewery. The former was founded by Percy Scott and Charles Strangman in 1891, but the Ekers brewery dates back over half a century, having been erected in 1845 by G. Bowes and A. Ellis, the firm becoming Bowes & Ekers in 1853. T. A. Ekers assumed the sole proprietorship in 1865 and operated the plant until succeeded by his son, H. A. Ekers, in 1881. The latter installed a refrigerating machine in 1886 (an early date for Quebec) and also introduced the first beer filter and the first carbonator in the province. He is president of the Canadian Breweries, Limited. T. A. Ekers died in 1889.

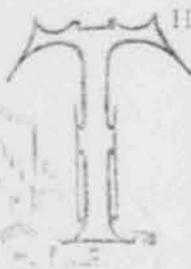
Beauport (Quebec) Brewing Company.—The Beauport plant, operated by the Beauport Brewing Company, was built in 1895 and its products put upon the market in the following year. Pilsener beer, ale, porter, stout and malt extract are manufactured. The brewery is modern and has an annual brewing capacity of thirty-five thousand barrels. N. E. Rousseau is manager and A. Graf, superintendent. An interesting feature in connection with this plant is that it lies on the Beauport river, which falls into the St. Lawrence, and that the natural power of the stream is utilized in the brewing operations. The fall of the water amounts to forty-five feet, which furnishes all the power required to operate the machinery in the brew-house proper, as well as in the bottling-works.

1892 1893 1894 1895 1896 1897 1898 1899 1900 1901 1902 1903 1904 1905 1906 1907 1908 1909 1910 1911 1912 1913 1914 1915 1916 1917 1918 1919 1920 1921 1922 1923 1924 1925 1926 1927 1928 1929 1930 1931 1932 1933 1934 1935 1936 1937 1938 1939 1940 1941 1942 1943 1944 1945 1946 1947 1948 1949 1950 1951 1952 1953 1954 1955 1956 1957 1958 1959 1960 1961 1962 1963 1964 1965 1966 1967 1968 1969 1970 1971 1972 1973 1974 1975 1976 1977 1978 1979 1980 1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100

CHAPTER II.

Breweries and Malt-Houses in the Province of Ontario.

BREWERIES IN THE PROVINCE OF ONTARIO.



HE output of Ontario (nearly twelve million gallons) is about twice that of Quebec. Comparatively few refrigerating plants are in use, even in the larger breweries, one of the latest and most complete consisting of a fifty-ton ice machine, with water tower, introduced by the O'Keefe Brewing Company. The brewery mentioned also installed a complete electric outfit (comprising six motors), bottle-washing, corking and labeling machines, etc.

John Cornell's Brewery, Toronto.

In 1822 John Farr established a brewery in Toronto, which passed into the hands of John Moss in 1840, Wallace & Moss in 1855 and John Cornell in 1866. From 1866 until about 1890 it bore Mr. Cornell's name, being usually spoken of as John Cornell's brewery.

Mr. Cornell, the elder, died in 1879, when the plant passed into the hands of his son, John, retaining as stated the name John Cornell's Brewery until 1890, when it was closed.

Davies Brewing and Malting Company, Toronto.

In 1830 T. and H. Davies founded a brewery in that city, they being the father and uncle of the Davies brothers (Thomas and Robert), who in after years operated the Don Brewery, established also by their father, in 1840. In 1871 he received his brother Robert into partnership. In 1876 the brewing of lager beer was commenced; two years later the partnership between the brothers was dissolved and in 1883 the business was converted into a limited liability company, known until 1901 as the Davies Brewing and Malting Company, although Thomas Davies sold out to an English syndicate some twelve years before.

Copland Brewing Company, Toronto.—In 1832 William Copland founded the business in Toronto which was the origin of the Copland Brewing Company. The founder retired in 1882, and since that time various proprietors have continued the business. In 1894 Thomas B. Taylor purchased the plant and remodelled it throughout, among other new features adopting the Pfaueller vacuum system of fermentation.

James A. Roy, Belleville.—In 1832 an ale and porter brewery was established at Belleville, Ontario, by the father and uncle of the present proprietor, James A. Roy. Malting has always been conducted on the premises, and bottling since 1875.



JOHN CORNELL BREWERY, TORONTO, ONTARIO, 1902.
(Building on the left is original brewery built in 1822.)

Taylor & Bate, St. Catharines.—James Taylor founded a brewery at this place in 1834, which is now owned and conducted by Taylor & Bate, the members of the firm being L. A. Taylor, H. J. Taylor and W. T. Bate. The present products of the plant are ale, porter and lager beer. Both bottling and malting are conducted on the premises.

The O'Keefe Brewery Company, of Toronto, Limited.— In 1840 Charles Hanneth founded a brewery in Toronto having possibly an annual output of one thousand barrels, the firm subsequently becoming Hanneth & Hart.

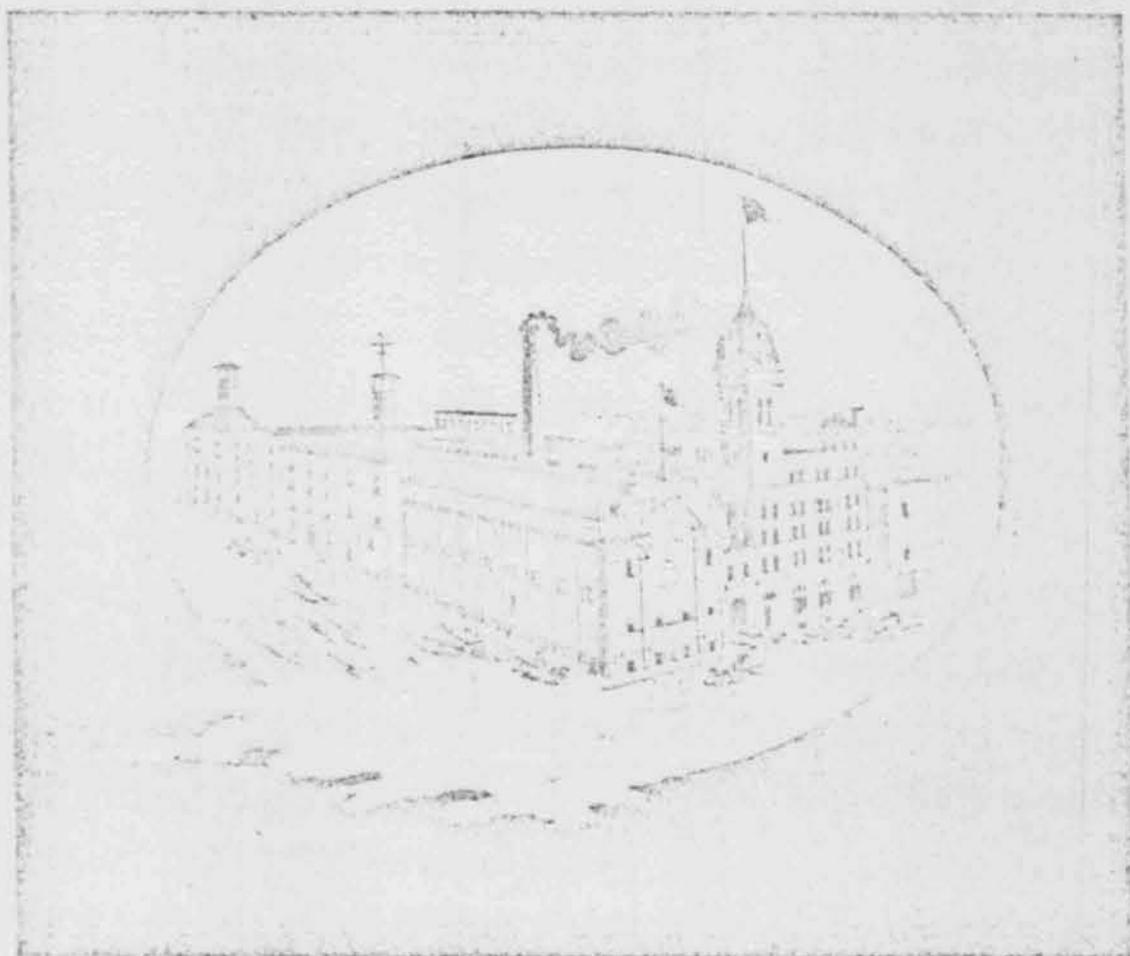
In 1862, Eugene O'Keefe, in partnership with Patrick Cosgrave, took over the business and soon admitted George M. Hawke into partnership, the firm name being O'Keefe & Company. They erected the nucleus of the present plant. Mr. Cosgrave retired from the firm in 1863 and started the brewery which still bears his name. Mr. O'Keefe was one of the first to recognize the fact that a field existed in Canada for a big beer trade, and in 1879 erected a complete plant for its manufacture, the sales reaching five thousand barrels the first year, thus proving the wisdom of the venture. The plant has been added to and improved from time to time, until to-day it is second to none in the Dominion. During the past year a new modern mal-house was erected adjoining the old one, the capacity being sixty thousand bushels. The old ale brewery was torn down and rebuilt in 1892 and the original lager beer plant has been doubled in capacity. In 1891 the stock company was formed, known as the O'Keefe Brewery Company, of Toronto, Limited.

forty years. He is one of the old-school brewers, and loves his art. Though he has acquired a fortune in building up the large business which bears his name, he still takes an active interest in personally superintending and directing the brewing operations of his



THE O'KEEFE BREWERY, TORONTO, 1896.

great plant. He has always taken a great interest in everything pertaining to the advancement of Canada and the city of Toronto in particular.



PREMISES OF THE O'KEEFE BREWERY COMPANY, OF TORONTO, LIMITED.

Mr. O'Keefe was born at Cork, Ireland, in 1827, but came to Canada in 1832. As shown above, he has been connected with the brewing business for over

Besides his interest in the brewery, he is also president of the Home Savings and Loan Company, one of the best-managed corporations in Toronto. He is also



Chap

secretary-treasurer of the Brewers and Maltsters Association of Ontario.

Mr. O'Keefe is ably assisted in the management of the company by Widmer Hawke, vice-president, and W. T. Kernahan, secretary and treasurer. The former is a son of Mr. O'Keefe's old partner, George M. Hawke, and has been connected with the company since 1881. Mr. Kernahan, who has been its secretary since 1897, is the acting secretary of the Brewers and Maltsters Association of Ontario and vice-president of the Institute of Chartered Accountants of Ontario.



JOHN LABATT, LONDON, ONTARIO, CANADA.

John Labatt, London, Ontario.—The original brewery of the John Labatt plant was built in 1832 by John Balkwell. It was burned and rebuilt, being sold to Labatt & Eccles in 1847. In 1857 Mr. Eccles retired, Mr. Labatt operating the brewery until 1866, when he died, and was succeeded by his son John. The brewery was again destroyed by fire in 1874 and rebuilt on a larger and more modern scale. It was burned a third time in July, 1893, and again rebuilt. The malt-house has a capacity of about eighty thousand bushels, the output of the brewery being twenty-six thousand barrels of ale and porter per annum. The products of the plant have secured medals at the Centennial Exhibition, Philadelphia, in 1876; the World's Fair, at Sydney, in 1877; Paris Exposition of 1878, and the World's Columbian Exposition, Chicago, in 1893.

John Severn, Pioneer of Ontario.—When the Canada Brewers and Maltsters Association was formed, in 1878, Mr. Severn was chosen its president. He was a native of Derbyshire, England, and in 1830, when

twenty-three years of age, came to Canada, locating at Yorkville, a suburb of Toronto. There he commenced brewing in 1835, and in time developed a large business. In 1850, during the boom in the West, he established a brewery in California and placed it under the management of his son, at whose death it was abandoned. He erected a third brewery, at Davenport, Iowa, in 1859, which he conducted for six years. The plant which he founded at Belleville, Ontario, in 1874, he also passed over to another son, William, who operated the establishment for about eight years. It will thus be seen that John Severn was an important factor, not only in the brewing industry of Ontario, but of the far West in the United States. He died in 1880.

Grant's Spring Brewery Company, Limited, Hamilton.—In 1842 P. Grant and a Mr. Middlewood founded a brewery at Hamilton, Ontario, on Bay street, which subsequently was operated by P. Grant & Son. Mr. Grant died in 1872, but the name was retained until 1892, when it was changed to the Grant-Loutridge Brewing Company. On the retirement of Mr. Loutridge from the firm in 1889, the present name was assumed, namely, Grant's Spring Brewery Company, Limited. The plant is the oldest in Hamilton. It was an ale and porter brewery until 1879, when the manufacture of lager beer was added.



JOHN SEVERN.

(First President Canada Brewers and Maltsters Association.)

* *Carling Brewing and Maltting Company, Limited, London.*—The business of the Carling Brewing and Maltting Company, Limited, of London, Ontario, was started in the year 1840 by the late Thomas Carling. He was succeeded by his sons, Sir John and William, who continued the business in their names until 1870, when the style of the firm became Carling & Company. At this time T. H. Carling and Joshua Dalton were admitted to the partnership. In 1879 a fire consumed nearly the entire building and plant, which had but

recently been erected. In that year William Carling died. Joshua Dalton died in 1882. In 1883 was formed the joint stock company which still conducts the business, under the name of the Carling Brewing and Malting Company, Limited. Its products are ale, porter and lager, and amount to about fifty thousand barrels per annum. Sir John Carling who is the head of the company has for many years represented London



SIR JOHN CARLING, LONDON, ONTARIO, CANADA.

to the Canadian Parliament and is one of the best-known public men in the Dominion of Canada.

The Toronto Brewing and Malting Company, Limited, Toronto.—The original brewery of the plant now operated by this company was erected by John Abtwell in the year 1849. In 1874 the Toronto Brewing and Malting Company, Limited, was incorporated, with a paid-up capital of \$100,000, and since that year the old premises have been almost entirely rebuilt, the plant now operated being equipped throughout with modern machinery and appliances.

As it stands to-day, the plant has a frontage on three streets of 360, 180 and 120 feet, respectively. The brew-house is a four-story structure, with a large storage capacity, in which an extensive stock of ale and porter, both in wood and bottles, is constantly kept on hand. The malt-house, a six-story brick building, has an annual capacity of one hundred and fifty thousand bushels.

The officers of the company are as follows: Alex. Manning, president; Hume Blake, vice-president; W. I. Thompson, manager, and H. E. Reed, secretary and treasurer. J. S. G. Cornell, son of the Canadian pioneer brewer of that name, is head brewmaster.

Peter Bernhardt & Son (Rock Brewery), Preston. Henry Bernhardt established the original business of the brewery now conducted by the firm mentioned, in 1845. In 1848 he commenced to make malt. The present proprietors of the plant, known as the Rock Brewery, are Peter Bernhardt & Son.

The Sleeman Brewing and Malting Company, Limited, Guelph.—This business originated in the brewery founded by John Sleeman in 1847 and operated by him for three years as the Guelph Brewery, which afterward became the Holliday Brewery. The present plant, known as the Silver Creek Brewery, was built by Mr. Sleeman in 1851, who operated it under his own name until 1859. In that year the firm became Sleeman & Son, George Sleeman having been admitted into partnership. John Sleeman retired about 1873 and died in 1893, at the age of eighty-eight. For the past twenty-seven years, therefore, the business has been conducted by George Sleeman, who in 1880 added a too-barrel lager beer plant.

Rau Brewery, New Hamburg.—About 1850 a Mr. Frank founded a brewery at New Hamburg, Ontario, and from it has developed the plant conducted by the Rau Brewery of that place. For many years the business has been in the hands of the Rau family, the successive proprietors being Stephan Rau & Sons, J. & J. Rau, Joseph Rau and the Rau Brewery. The corpora-



THOMAS TODD GALT, ONTARIO, CANADA.

tion last named consists of Mary and J. F. Rau. The product of the plant is lager beer, bottling-works being established about 1892.

Canada's First Malt-house (Thomas Todd & Son), Galt.—The first malt-house in Canada was built in Galt in 1836, by Thomas Peck and John G. Dykes, English-

men, who had come to Canada in the preceding year. The building was of the most substantial structure, being made of field granite stone, with two malting floors and one large kiln, its capacity being about twenty thousand bushels. There was also a large barley chamber and a stone pump-house containing a well of spring water, which was pumped to the cistern and the malt floors. The pumping and barley elevating from the hopper to the chamber were done by two horses. In 1868 an additional kiln, large malt chamber and malt floor were added, and a few years later two small kilns, making the total capacity sixty thousand bushels.

In December, 1859, Peck & Dykes dissolved partnership, and the business was afterward carried on for years by Thomas Peck alone; from 1875 to 1883 Thomas Peck and Thomas Todd conducted it on joint account, and then the building was purchased by Thomas Todd & Son, the business still being carried on under that name, although the senior partner died January 11, 1899. After Thomas Todd & Son took possession, steam power was added, together with considerable barley-cleaning machinery and other modern appliances.

At the time the original malt-house was built there was very little beer consumed, but a very much larger production of whiskey, there being six or seven small distilleries in the neighborhood within a radius of five miles, all of which, with the exception of one, have ceased to exist.

In addition to the Galt malt-house, Thomas Todd & Son operate one at Port Hope, with a capacity of sixty thousand bushels. The Port Hope plant was added to the business in 1898 and this, together with the original plant, is operated under the old firm name, by Martin N. Todd.

Thomas Todd, the founder of the firm Thomas Todd & Son, was born in Thurlstone, Scotland, October 14, 1831. At the age of three he came with his parents to Canada. His career as a maltster and brewer commenced in 1864, when he leased the Harris Brewery at Galt, which he conducted but a few years and sold because of ill health. He then entered the grain business and in 1875, as stated, formed a partnership with Col. Thomas Peck in the malting trade. The firm of Thomas Todd & Son dates from Colonel Peck's death in 1888.

Cosgrave Brewery Company, of Toronto, Limited. In 1813 the late Patrick Cosgrave founded the business at Toronto which eventually brought into existence the plant of the company above named. Mr. Cosgrave was a native of Ireland, having been born at Wexford in 1814. He located at Toronto in 1849 and later entered the brewing business in partnership with Mr. Eugene O'Keefe. When in 1863 he decided to enter the business for himself, he purchased what was known as the West Toronto Brewery. John Cosgrave, the eldest son, was admitted to partnership in 1871, and L. J. Cosgrave, the youngest, in 1886. The founder of the business, who had taken hold of a failing enterprise and, with the assistance of his sons, placed it upon a firm and prosperous footing, died on the 6th of Sep-

tember, 1881. In 1882 a joint stock company was formed. John Cosgrave died in 1894 and in 1895 the name was changed from Cosgrave & Company to the Cosgrave Brewery Company, of Toronto, Limited, of which L. J. Cosgrave has since been president and the active manager. An excellent portrait of this regular brewer is presented herewith. James Cosgrave, another brother, is secretary and treasurer.

In 1877, on account of the continued increase of the business, the old West Toronto Brewery gave place to the capacious structure which was opened the following year and became the nucleus of the present large and modern plant of the Cosgrave Brewery Company. It was partially burned in 1879, but at once rebuilt. This constitutes the main building of the present establishment, which is six stories in height and comprises a large bottling department, to which the ale and porter are pumped from the racking cellars.

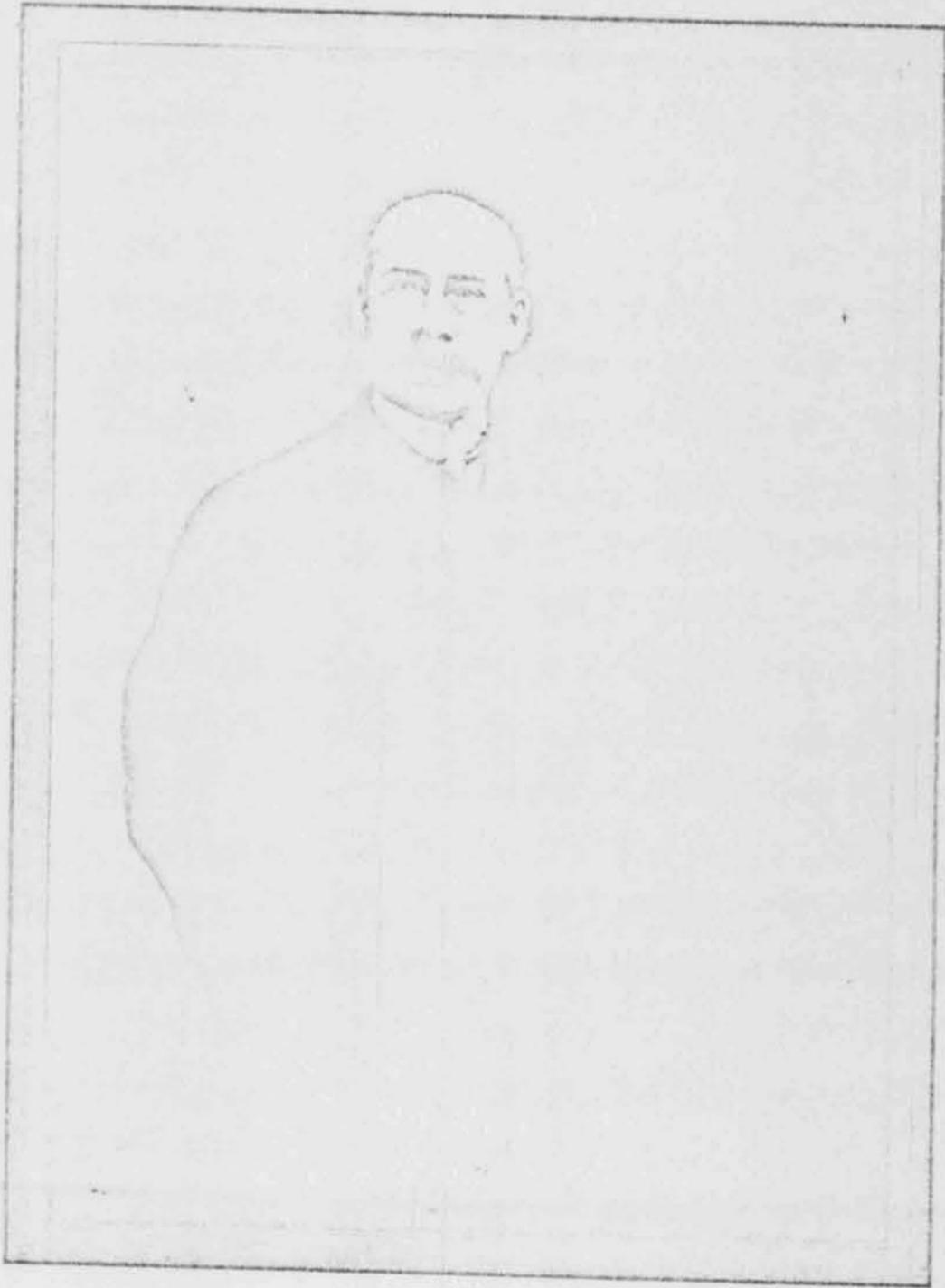


PATRICK COSGRAVE, TORONTO, ONTARIO, CANADA.

A four-story addition to the malt-house was erected in 1902, increasing the annual malting capacity to seventy-five thousand bushels. The basement of the new malt-house is used for bottling purposes. The main stock cellar, for ale and porter in casks, is 150 feet long, 18 feet high and 35 feet wide and is capable of holding one hundred and fifty thousand gallons. This cellar extends under the brewery yard, leading to still another which is located under the ice-house, wherein is stored, on an average, one thousand tons of ice. This burden is supported by an iron and steel framework, resting on stone foundations and passing through walls three feet thick.

John Gompf, Ontario Brewery, Hamilton.—The Ontario Brewery, at Hamilton, of which John Gompf is the proprietor, was founded at an early date by Leopold Bauer, but the plant was located some distance from the present site. The present brewery was erected by Mr. Gompf in 1880, and lager beer is made exclusively.

**CE DOSSIER CONTIENT
PLUSIEURS DOCUMENTS
ILLISIBLES**



L. P. Lyman

Thomas Holliday, Guelph.—Of the pioneer brewers of Canada perhaps none were better known than the late Thomas Holliday, of Guelph, Ontario. He was born near York, England, in 1817. His ancestors having been brewers and some of his relatives being engaged in that business, he decided at the age of eighteen to follow in their footsteps, and accordingly learned the art and science as well as the business of the brewer. He came to Canada in 1854 and located at Hamilton, where he found employment in the Spring Brewery, then owned by Snowden, Grant & Middlewood, but now by Grant's Spring Brewery Company, Limited. Two years later he went to Guelph, Ontario, where he operated a brewery under his own name until his death in 1902. It will thus be seen that Mr. Holli-



THOMAS HOLLIDAY, GUELPH, ONTARIO, CANADA.

day's connection with the brewing industry in Canada extended over a period of nearly fifty years. Soon after settling down at Guelph, he leased a brewery from James Hodgert, which the latter had built in 1840. In 1857 Mr. Holliday bought this brewery and through his industry and ability brought the business to a point where it yielded him a comfortable fortune and gave his ales an international reputation. Of late years the active management of the plant had been turned over to his two sons, William and Tindale Holliday. The death of his wife in 1896 left Mr. Holliday with seven small children: five daughters and the sons mentioned above, who are all still living. Mr. Holliday was a man of strict integrity; bluff, outspoken, honest and independent. He held strong convictions that drunkenness is a disease, to be treated as such, and not fought

by penal or religious agencies, and that beer and ale were powerful factors in decreasing immorality, because they displaced the more ardent spirits. He served several terms in the Guelph city council, as well as on all of the municipal committees at various times. He resided in a beautiful home, surrounded by gardens and trees, adjoining his brewery, his death occurring after a prolonged illness on the 14th of October, 1902.

Kornmann Brewing Company, Toronto.—John Walz founded a brewery, in 1860, at Toronto, which in 1882 was purchased by Lothar Reinhardt. Mr. Reinhardt sold the establishment to Joseph Kornmann in 1887, and in 1894 the Kornmann Brewing Company was organized as above. The plant has always produced lager beer.

Cronmiller & White Brewing and Malting Company, Limited, Port Colborne.—About 1865 J. North started a small brewery at Port Colborne and after conducting it for ten years sold it to H. Cronmiller and the latter's son-in-law, T. F. White. The Cronmiller & White Brewing and Malting Company, Limited, was formed in May, 1901, and now owns and conducts the enterprise. The officers of the company are H. Cronmiller, president; T. F. White, manager, and Otto C. N. Kanold, secretary. Mr. Cronmiller has held several local offices at Port Colborne, such as town, county councillor and warden, and in 1902 was put forth by the Conservatives as a Parliamentary candidate.

Henry Fisher Brading, Ottawa.—The business conducted by Mr. Brading under the name of the Union Brewery was established by the firm of Israel, Brading & Attwood in 1865. Two years thereafter Mr. Israel sold his one-third interest to B. Fisher, the latter gentleman also buying out Mr. Attwood in 1868. The present proprietor became sole owner of the business by purchase from Mr. Fisher in 1886. He has since operated the plant on his own account. A portion of the products of the brewery—ale, porter and lager beer—is bottled on the premises.

Wilson-Steele Malting Company, Dundas.—The original business of this company was established in 1870, the present name being assumed in 1897. One of the two malt-houses operated by the company was formerly a distillery; the other a huge warehouse. Their combined capacity is one hundred and twenty-five thousand bushels, the floor system being in use.

Port Hope Brewing and Malting Company, Limited, Port Hope.—In 1872 Thomas H. Ambrose originated the industry now represented by the Port Hope Brewing and Malting Company. Ambrose & Winslow took possession in 1882 and the present company was formed and became proprietors of the plant in 1895. Its officers (1902) were as follows: Thomas H. Ambrose, president; H. M. Allen, vice-president; R. W. Smart, secretary and treasurer. Ale and stout, the products of the plant, were first bottled in 1865, malting on the premises having been conducted since 1885.

Dominion Brewery Company, Limited, Toronto.—In 1878 Robert Davies founded the Dominion Brewery, of Toronto, which he operated until 1889, when it was

purchased by an English syndicate, Dominion Brewery Company, Limited, Mr. Davies remaining until 1899 as manager. The plant made some lager prior to 1889, but has brewed ale only since that year. William Ross is now manager of the business.

British-American Brewing Company, Windsor.—A lager beer brewery was started by Louis Griesinger at this point in 1885. Mr. Griesinger was a native of Detroit, Michigan, where he was born in 1856, learning the brewing business with the Christian Moerlein Brewing Company, of Cincinnati. After founding the British-American Brewing Company at Windsor in 1885, he developed and successfully conducted its business alone until 1893, when he formed a partnership with A. L. Brown, continuing that association until 1898. On account of ill health he was then forced to retire from active business, and since the year named Mr. Brown has been the sole owner of the plant. The founder of the business and the company, Mr. Griesinger, died on the 6th of October, 1932. Both lager beer and porter are now manufactured.

Parquharson & Grainger, Walkerton.—In 1889 William Parquharson and John Grainger commenced to manufacture lager beer at Walkerton, and as the firm of Parquharson & Grainger, have continued to conduct a conservative business ever since. They have bottled their product from the first.

Reinhardt & Company, Toronto.—In 1887 Lothar Reinhardt, who for five years previously had been operating the Walz Brewery, founded a new lager beer plant. Later the business was incorporated as the Reinhardt Brewing Company, and in 1890 assumed its present style. In 1900 Reinhardt & Company erected an ale, porter and lager beer plant in Montreal, Quebec, which is now (1903) known as the Salvador Brewery.

The Eaton Brothers Brewing Company, of Owen Sound, Limited, Owen Sound.—The above is one of the well-known breweries of Canada. The business was founded by Messrs. Christopher and Frank Eaton in the year 1863, and operated as Eaton Brothers. It was incorporated in 1895 as the Eaton Brothers Brewing Company of Owen Sound, Limited. Mr. C. Eaton

is president and Philip Eaton secretary and treasurer of the company.

The products of the brewery are ale, porter and malt extract, the annual capacity of the plant being twelve thousand barrels. The company also own and operate a pneumatic malt-house, the first to be installed in the Dominion, with an annual capacity of two hundred and forty thousand bushels.

Henry Kuntz Estate (Dominion Brewery), Hamilton.—The original business of this concern was founded by Jacob Kuntz and subsequently conducted by his son, the late Henry Kuntz. Upon the death of the latter June 4, 1932, the Henry Kuntz Brewing Company was incorporated with a capital of \$100,000 and with the following directors: Mrs. Elizabeth A. Kuntz, Hamilton; M. S. Wilson, Dundas; A. C. Beasley, Dr. J. C. McCabe and S. E. Cunningham, Hamilton. The business is conducted by the estate of the deceased.

Walkerville Brewing Company, Limited, Walkerville.—The Walkerville Brewing Company was founded as a stock corporation in 1899. The officers are as follows, there having been no change since the formation of the company: E. Chandler Walker, president; William Aikman, Jr., vice-president; S. A. Griggs, managing director; E. W. Bauslaugh, secretary. When the brewery was established the management installed an "F.F." vacuum plant, furnished by the Pfaunder Company, Rochester, New York, and lager beer only was brewed. Ale, porter and stout have since been added to the output.

The Capital Brewing Company, Limited, Ottawa. Organized in 1900, the company above named manufactures lager beer, ale and porter. A. Klopfer was president, in 1902; James Naismith, secretary and treasurer, and H. Kuntz, manager.

Soo Falls Brewing Company, Sault Ste. Marie.—In November, 1901, Andrew J. Short and Casimir Kocot established a lager beer and porter plant at this place, forming the company above named, of which they are still proprietors. In 1902 they commenced to brew ales, and modernized their plant, increasing it to a capacity of fifteen thousand barrels per annum.



Elle fut établie en 1671 par l'intendant Jean Talon, à Québec. — Sur le même emplacement, s'élève aujourd'hui une autre brasserie. — Une visite dans les voûtes de la "Brasserie du Roi". — Découvertes précieuses.

Le Petit Journal 9 août 1936
De Talon à Boswell

Reportage par ALBERT DUC

Saviez-vous qu'il y plus de deux siècles et demi on faisait de la bière dans la Nouvelle-France? Et que cette bière était fabriquée à Québec, et que sur l'emplacement de la première brasserie du Canada s'élève aujourd'hui une brasserie moderne très considérable? C'est en 1671, en effet, que l'intendant Jean Talon annonçait à Colbert que la construction d'une brasserie, commencée à ses frais 3 ans plus tôt, était terminée. Malgré les années qui se sont écoulées depuis, on peut visiter les sept voûtes du sous-sol de ces vastes bâtiments, grâce aux propriétaires de la brasserie Boswell établie en 1844 sur le site de celle du grand intendant.

Depuis quatre ans, en effet, les brasseurs québécois bien connus ont réparé d'une très intelligente manière ces reliques du passé. Les travaux qu'ils ont fait leur ont permis de découvrir en quantité considérable un grand nombre d'objets du plus haut intérêt.

UN MUSÉE TYPIQUE

Ces objets, trouvés au cours des excavations, ont été préservés avec soin et peuvent être vus dans l'une des voûtes en question. On y remarque, entre autres choses, des projectiles de toute description, des balonnettes, des boulets armés, des boutons d'uniformes de soldats, des tomahawks, des lames de sabre, des tronçons de chandeliers, des piques, et une foule de débris intéressants qui se rattachent à notre petite et grande histoire.

DE LA BIÈRE POUR REMPLACER L'ALCOOL.

Pour revenir à la première brasserie du Canada, disons que Talon l'établit pour diminuer les ravages que causait, parmi la population, l'alcool. Il espérait aussi que les habitants pourraient également écouler de cette manière leur grain à des prix plus avantageux, et se livreraient, comme résultat, à l'agriculture d'une manière plus intensive.

Nous trouvons dans le livre de Thomas Chapais, "Jean Talon, intendant de la Nouvelle-France", les détails suivants:

"Mû par toutes ces considérations, le Conseil rendit un arrêt par lequel il fut ordonné qu'après l'établissement des brasseries on ne pourrait importer de l'ancienne France dans la nouvelle aucuns vins ni eau-de-vie sans avoir obtenu congé du roi, de celui qui aurait pouvoir de Sa Majesté ou du Conseil, à peine de cinq cent livres d'amende applicable par tiers aux seigneurs du pays, à l'Hôtel-Dieu et à celui qui aurait établi la première brasserie. Les permis d'importer,

de la part du Conseil, ne pourraient excéder douze cents barriques de boissons alcooliques en tout, dont deux-tiers de vin et un tiers d'eau-de-vie."

Cette ordonnance est datée du 5

mars 1668. La même année Talon commençaient sa brasserie. La construction, interrompue pendant les deux années de son séjour en France, fut reprise et terminée en 1671. Le 2 novembre, il écrivait la lettre suivante au ministre:

"Elle (la brasserie) est achevée, de manière qu'outre le logement qu'elle peut donner aux charpentiers de l'atelier (de marine) duquel elle est proche, en attendant qu'il lui en soit bâti, elle peut fournir deux mille barriques de bière pour les Antilles, si elles en peuvent consommer autant, et en travailler autres deux milles pour l'usage du Canada, ce qui donnera lieu à la consommation de plus de 12.000 minots de grains par chaque année, les quatre minots faisant le septier de Paris, au bénéfice et au soulagement des laboureurs."

INSUCCES

La brasserie, malheureusement, ne fut en opération que cinq années, les habitants ayant réussi à importer de l'eau-de-vie, qu'ils préféraient à la bière. En 1672, Frontenac convertissait la brasserie en prison militaire. En 1686, la prison fut transformée en Palais des Intendants. Encore aujourd'hui, on désigne le quartier sous le nom de "quartier du palais". Cet édifice, réparé et agrandi par M. de Meulles, fut non seulement une habitation convenable pour les intendants, mais fournit aussi de salles publiques et des bureaux pour le conseil souverain qui y tint pendant longtemps ses séances. Il y avait aussi des cours de justice, des voûtes pour les archives publiques et une prison pour les criminels. Au Palais attenaient les magasins du gouvernement français où l'on emmagasinait les provisions des colons. En 1775, lorsque les Américains tentèrent de s'emparer de Québec, la mitraille détruisit complètement ces imposantes bâtisses. Enfin, il y a près d'un siècle, en 1844 exactement, un M. Boswell établit, sur l'emplacement même de la "brasserie" du roi, une modeste brasserie devenue aujourd'hui, sous la direction de M. Allan Boswell, un établissement très considérable. Talon

avait rêvé de pouvoir fabriquer quatre mille barriques de bière. Plus de deux siècles et demi plus tard, au même endroit, on en fabrique plus de soixante-dix mille par année.

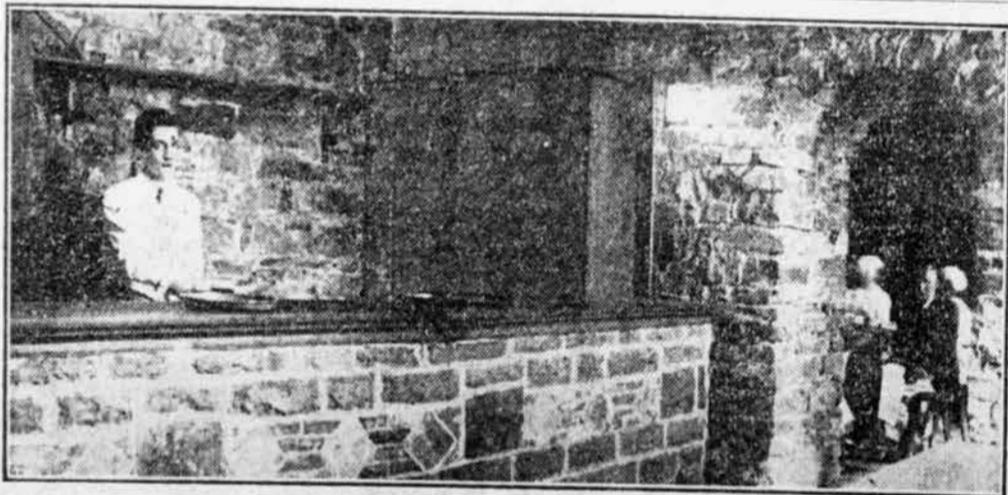
Albert DUC.



Jean Talon, le premier intendant de la Nouvelle-France. Il fut aussi le premier "brasseur" du Canada.



La brasserie Boswell, au pied de la côte du Palais, à Québec. Des bâtisses modernes ont remplacé celles de Jean Talon. (Photo "Petit Journal".)



DANS LES VOUTES DE LA PREMIERE BRASSERIE DU CANADA. — Treize mille touristes, l'an dernier, ont visité les voutes de la brasserie Talon. Il y en a sept en excellent état, deux grandes et cinq petites. Les murs ont plus de quatre pieds d'épaisseur. Ci-haut, l'une d'elles que l'on a transformée en bar où la brasserie Boswell, située sur l'emplacement de la brasserie Talon, sert de ses produits aux visiteurs. On peut voir quelques touristes, à l'extrême droite, attablés dans une autre voute. (Photo "Petit Journal".)

La bière, son histoire et ses qualités

La Presse

Conférence de M. C.-Hugh
Hanson devant le Rotary
Club de Montréal.

19 février 1936

(De notre extra d'hier)

"J'ai intitulé ma conférence "Bière et brasserie" et sans être trop technique, j'essaierai de vous donner quelque idée de cette industrie qui tient une place si importante dans plusieurs pays, produisant, comme elle le fait, d'énormes revenus par le moyen de taxes aux gouvernements et fournissant de l'emploi à ces milliers de personnes par ses ramifications variées, et qui contribue si grandement à la santé et au bonheur du public en général", a dit ce midi M. C.-Hugh Hanson, au lunch hebdomadaire du Rotary Club de Montréal.

L'histoire de la bière est aussi ancienne que l'histoire elle-même. Il est prouvé que ce breuvage existait cinq mille ans avant l'ère chrétienne. Les Romains ont appris l'art de brasser des Egyptiens. L'usage de la bière était également connu des Gaulois et des Germains, et les Indiens d'Amérique brassaient une sorte de bière.

La liqueur de malt était connue en Angleterre dès le cinquième siècle, parait-il, et il est presque certain qu'il y avait des brasseries en Angleterre avant la conquête normande.

La bière au Canada

Ici, au Canada, Jean Talon, le premier intendant de la Nouvelle-France, grandement ennuyé par le mal que faisait aux premiers colons leur grande consommation de vin et d'alcool, et cherchant le moyen de remédier à ce mal, commença en 1663 la construction d'une brasserie qui s'appelait "La Brasserie du Roi".

Cette brasserie était située à Québec, sur le bord de la rivière S.-Charles, au pied de la Côte du Palais.

Ici, au Canada, les seuls ingrédients dont on se sert dans les brasseries, c'est de l'eau, du malt et du houblon.

L'eau est très importante. Elle doit contenir certains éléments minéraux et être exempte d'autres.

Le malt, c'est de l'orge germée jusqu'à un certain point et séchée par une série de procédés. L'orge contient un fort pourcentage d'amidon et d'enzymes importants.

L'orge et le houblon

L'orge qui sert dans les brasseries au Canada est une orge à six rangs, choisie par le collège d'agriculture d'Ontario, après plusieurs années d'essais et approuvée par les experts en orge et les brasseurs.

Depuis des années les brasseurs ont conseillé aux fermiers de la province de cultiver cette sorte d'orge et ces derniers en sèment et en vendent maintenant de grandes quantités. La récolte, qui était de 12,000 boisseaux en 1932, est passée à 150,000 boisseaux en 1935 et est de bonne qualité.

On se sert encore du houblon qu'on récolte en grande quantité en Colombie-Britannique et dont la propriété est de donner à la bière un léger goût amer, une odeur agréable et certaines qualités tonifiantes.

La levure cause la fermentation au cours de laquelle se forment l'alcool et des gaz carboniques.

Après avoir expliqué ensuite les différents procédés en cours à la brasserie, M. Hanson déclara que le but des brasseurs était de produire un breuvage rafraîchissant qui possède quelque peu les qualités stimulantes de l'alcool; les qualités tonifiantes du houblon; les qualités désaltérantes de l'eau stérilisée; les qualités appétissantes du houblon amer et les qualités nourrissantes des protéines et des carbohydrates qui rescent dans la bière.

Lebanada

2 sept

La bière

1937

Brillat-Savarin a écrit que l'invention de la bière "remontait jusqu'aux temps au delà desquels il n'y a rien de certain". La mythologie en attribuait le mérite à Cérès, sous prétexte que cette déesse avait donné aux hommes les produits de la terre avec l'un desquels cette boisson était fabriquée. Les Egyptiens en faisaient honneur à Osiris. Mais, comme cela se passait vingt siècles avant Jésus-Christ, nous ne croyons pas utile d'insister.

Le plus vraisemblable c'est, qu'en effet, la bière fut inventée par les Egyptiens. On l'appela, d'abord, "boisson pélusiaque", du nom de la ville de Péluze, située à l'embouchure du Nil, où elle était née. Il y eut deux sortes : l'une, douce, appelée *zithum* et l'autre, plus forte, nommée *corni*, correspondant quelque peu à nos bières blondes et brunes. Certains auteurs prétendent qu'elle aurait été une boisson courante chez les Hébreux, mais d'autres soutiennent que ce n'était là qu'une simple infusion, dite aussi "vin d'orge".

Les Grecs connurent et apprécièrent la bière. Les Latins également, qui la nommaient *Cervitia* ou *Cervoise*. Elle fit ensuite son apparition dans les Gaules où, d'après Chateaubriand, l'empereur Julien l'Apostat fit contre elle "une jolie épigramme". Au premier siècle de l'ère chrétienne, elle était déjà la boisson favorite des pays septentrionaux. En France, une des plus anciennes corporations fut celle des brasseurs-cervoisiers qui date du treizième siècle et qui avait ses statuts et ses armoiries.

Au Moyen âge, l'Ecole de Salerne, qui rédigeait un recueil collectif de préceptes hygiéniques, vantait les propriétés de cette boisson et la recommandait hautement aux malades :

La bière qui me plaît n'a point un goût acide.

La liqueur offre à l'oeil une clarté limpide.

Faite de grains bien mûrs, meilleure en vieillissant,

Elle ne charge pas l'estomac faiblissant...

C'est vers cette époque également que naquit la légende de Gambrinus ou Cambrinus, sorte de bon géant ou de magicien fabuleux regardé comme le fondateur de Cambrai, l'inventeur et le roi de la bière. Par la suite, on l'identifia avec "Jan primus", Jean Ier duc de Brabant, président de la gilde des brasseurs de Bruxelles au treizième siècle et, par généralisation, patron de tous les buveurs de bière.

En général, la bière est la boisson des pays où il n'y a pas de vigne. Les Lapons boivent le *braga* et le *quass*, sortes de bières faites de seigle et de champignons. Les peuples scandinaves, germaniques, belges, hollandais, anglais et américains du nord sont les plus grands buveurs de bière du monde.

En France, pays vignoble par excellence, la bière n'a jamais été qu'une boisson occasionnelle et, en quelque sorte, supplémentaire, utilisée surtout pendant les fortes chaleurs. Cela n'empêcha pas, du reste, l'industrie de la bière d'y prospérer. Au dix-septième siècle, il y avait à Paris, des visiteurs, contrôleurs et essayeurs de bières. Sous la Révolution, maints établissements publics affichaient cet avis : "Ici, on boit de la bière (sic), on fume, on chique et on jure." On sait que le fameux Santerre, commandant de la garde nationale, était aussi brasseur. On composa par anticipation son épithète ironique en ces termes :

Ci-git Santerre

Qui de Mars ne connut que la bière

A la fin du dix-huitième siècle, on comptait près d'une centaine de brasseurs à Paris. Sous Louis-Philippe, au Cercle des Etrangers et à Frascati, on essaya de mettre la bière à la mode. Au Café Turc, on la buvait en grignotant des échaudés. Mais c'est seulement en 1852 qu'elle obtint vraiment droit de

4. Dans ses souvenirs de vie littéraire, Philibert Audebrand a raconté comment elle fut lancée à la Brasserie des Martyrs, au pied de la Butte Montmartre : "Un inconnu, correctement vêtu d'un habit noir, bien cravaté, d'une politesse rare, qu'on disait être médecin, y faisait chaque soir de la réclame pour la bière d'Outre-Rhin : "Ah ! s'écriait-il, on a calomnié la bière. Elle est digestive, diurétique. Elle nourrit, solidifie et embellit. C'est une panacée !" Et, soit à cause de cette propagande, soit par amour de la nouveauté, les Parisiens accoururent en foule à la brasserie des Martyrs, que d'autres brasseries s'empressèrent d'imiter, en copiant jusqu'au décor des sombres brasseries-tabagies allemandes, aux boiseries sévères, aux vitraux clinquants qui, trop longtemps, firent concurrence à nos cafés clairs, gais et bien français.

Monselet a raconté quelque part que Gérard de Nerval "lui faisait faire une lieue pour aller boire de la bière sous une tonnelle de la barrière du Trône, en lui affirmant que ce n'était que là qu'on en buvait de bonne".

Dans une des lettres qu'il écrivait, en 1837, de Bruxelles, à sa chère Adèle, Victor Hugo notait plaisamment : "Je bois de la bière comme un Allemand. La bière de Louvain a un arrière-goût douceâtre qui sent la souris crevée. C'est fort bien". A Anvers, disait-il dans une autre lettre, "on respire comme une vapeur de bière." Toutefois, il avouait préférer la bière de Bordeaux au "faro" et au "lambic".

La bière coule à flots en Belgique, où l'on organise parfois des concours de buveurs qui durent souvent plusieurs jours et s'appellent des "neuvaines", toujours célébrées avec solennité. Mais c'est quand même à Berlin et à Vienne que l'on trouve les plus nombreux et les plus fervents disciples de Gambrius.

En France, la société fondée en 1875, sous le vocable du Bon Bock, comprenait d'illustres membres : Daumier, Carjat, Feytaud, Feytaud-Perrin, Charles Garnier (l'architecte de l'Opéra), Octave Pradels, etc. Mais, en dépit de son enseigne, cette association de bons vivants, sans cracher sur la bière, ne dédaignait pas, à l'occasion, caresser le goulot de vieilles bouteilles du meilleur vin.

Quand elle n'est pas falsifiée, quand elle est réellement faite d'orge et de houblon, la bière est une boisson saine et agréable, surtout en été. On en fait maintenant une grande consommation en France, principalement dans les régions du Nord, à Paris et dans toutes les grandes villes. Malgré tout, le vin reste heureusement encore la boisson favorite et vraiment nationale des Français.

Henri NICOLLE

Bière recommandée par le Pape
2 oct 1952 un journal du Vatican

Rome, 2 (BUP) — "L'Osservatore della Domenica", hebdomadaire du Vatican, publiera dimanche prochain un article illustré sur la bière. L'auteur considère cette boisson comme un "aliment", un excellent rafraîchissement en été. Il rappelle que Charlemagne (742-814), empereur d'Occident, buvait déjà de la bière, et que ce breuvage gagne en popularité en Italie.

L'auteur écrit : "C'est certainement un plaisir de déguster de la bière alors que, par la chaleur d'été, on cherche un peu de fraîcheur, à l'ombre. D'après l'auteur, beaucoup de buveurs de vin prennent maintenant de la bière "parce que celle-ci est plus nourrissante et, contenant moins d'alcool, ne cause aucun tort au corps".

Au temps jadis *Rière*
La Crosse 8 février 1943
(Service spécial de M. FLENNK)

QUEBEC, 8.—Avec le rationnement des boissons, il est permis de tenter une petite excursion dans l'histoire et de nous demander, par exemple, ce que buvaient nos ancêtres, les premiers colons du Saint-Laurent, ceux qui vivaient dans la période relativement tranquille de la fondation de notre pays. De l'eau, sans doute, s'empressera-t-on de répondre. Ils ne devaient pas en manquer. Les premiers colons laudientiens, comme ceux qui vinrent après eux, pouvaient bien boire de l'eau, mais ils buvaient aussi de la "cervoise". Mais la "cervoise" qu'est-ce?... De la bière, quoi! Même si l'on aime mieux : de la "grosse bière" tout simplement. On fabriquait la "cervoise" avec du blé, de l'orge et du houblon mouillé rendu humide puis fermenté. Ce n'était pas là, d'ailleurs, une innovation ou, si l'on veut, une recette exclusive aux aspirants Canadiens, un produit spécifique du pays. Sous différents noms, on fabriquait depuis longtemps ce breuvage en Egypte, en Espagne, en Turquie, en Asie et chez les Romains qui n'y prirent cependant pas goût, leurs médecins en ayant, du reste, prohibé l'usage. Les Germains, d'après Tacite, fabriquaient la cervoise en grande quantité et l'on sait que leurs descendants, les Allemands de nos jours, en sont très sensiblement friands. Les Gaulois raffolaient aussi de la cervoise mais ils ne réussissaient pas à la brasser comme les Germains.

Disons, en passant, que la vin obtenu des vignes de l'empereur Phobus plantées dans les Gaules, ne mit pas moins de deux siècles à détrôner la cervoise et qu'il fut loin, ensuite, d'être aussi populaire. Mais il serait assurément trop long de faire l'histoire du vin et de la bière dans les vieux pays d'Europe. Cela dura des siècles et on pourrait dire que la lutte n'est pas finie. Quelqu'il en soit, nos ancêtres, pour en revenir à eux, n'étaient pas adonnés au vin quand ils vinrent s'établir sur les bords du Saint-Laurent. On a prétendu qu'ils commencèrent par boire du cidre, mais rien n'est moins sûr... D'abord, on manquait de pommes. Nos premiers pionniers furent envoyés de la Normandie par le Sieur de Monts et ne purent fructifier que plusieurs années après le premier établissement de Champlain et du Dr Giffard.

D'après Benjamin Sulte, il est probable que l'on commença, au Canada, par la fabrication de la bière d'épinette dont le procédé était connu en France. Louis Hébert, qui était apothicaire, possédait une "chaudière à bière" qu'il prêta, dit-on, à Champlain un jour que celui-ci voulut faire une "tabagie" aux sauvages. Cette bière d'épinette était, disait-on, un excellent antiscorbutique.

Au début de la colonie, il y eut aussi ce breuvage que l'on appelait le "bouillon" qui était particulièrement connu en Picardie et dans la Haute Normandie. Le "bouillon" se fabriquait avec de la pâte crue, lavée et fermentée dans une eau épicée. On en fabriquait sûrement à l'origine de la colonie lanréptienne et pendant même assez longtemps puisque dans les inventaires faits en 1650 et en 1670 on mentionne des "barils de bouillon".

Les premières boissons donc que burent nos ancêtres furent la bière d'épinette, la "cervoise", le "bouillon", et aussi le cidre, quand on eut des pommes, et chez les plus fortunés, le vin. C'est, d'ailleurs, ce que rapporte Pierre Boucher en 1663.

SAINTE-FOY

Le Canada 29 oct
La bière 1952
dans l'histoire

Les archéologues sont d'avis qu'il se buvait de la bière il y a 12,000 ans. Ils croient qu'on la faisait de grains fermentés et d'herbages.

En l'an 7,000 avant J.-C., les brasseries étaient répandues chez les peuples de la vallée du Tigre et de l'Euphrate.

Les documents indiquent qu'on distribuait des rations quotidiennes de bière aux ouvriers, en quantités variables selon le genre d'industries dans lesquelles ils travaillaient.

On croit que la bière a été faite plus tôt que le pain.

On a détérré des céramiques montrant des ouvriers de brasserie au travail dans les cuves. Ces céramiques remonteraient à 3,000 ans avant J.-C.

Durant les excavations faites en Irak en 1933, on a découvert un tube en cuivre du genre de ceux dont on se servait pour la consommation de la bière dans les banquets et les cérémonies rituelles. Cet objet aurait été fabriqué en l'an 2,500 avant J.-C.

Des documents historiques de Chine affirment que la bière a été inventée en Chine au 33e siècle avant J.-C. par Yi Ti, un ministre du gouvernement sous le règne de Yu le Grand, le premier empereur et le fondateur de la première dynastie héréditaire. Cette bière était faite de riz.

Les Babyloniens étaient d'habiles brasseurs. On a découvert des tablettes cylindriques qui montrent comment la bière était faite et vendue sur le marché.

En 2,000 avant J.-C., les Egyptiens considéraient la bière comme un besoin essentiel du corps humain. On y mêlait des herbes amères. On ne sait pas cependant, s'ils se servaient de houblon ou de carthame. Leur bière s'appelait "Hekit".

Dans l'ouest du Texas, on a découvert une caverne large de 60 pieds et profonde de 40 pieds. Son contenu indique que les plus anciennes tribus d'Amérique faisaient de la bière avec la plante sotol du désert. La plante était d'abord chauffée et pressée puis brassée, après quoi on la faisait fermenter.

(Le Journal Dow)

BRASSERIES A MONTREAL

Voir: Cahiers des Dix
volumes ci-après:

- Vol. 2; 1937; page 135
Ruelle des Fortifications, no: 22. L'ancienne "Maison dorée" transformée en brasserie après 1874, par George Brakert.
- " 6; 1941; page 168
L'ancien "Hangar des Habitants" situé sur la Place du Marché, ci-après la Place Royale mis en vente pour être converti en brasserie, en 1676. On ne sait si cet immeuble fut par la suite acheté pour cette fin.
- " 10; 1945, page 88
Fondateur de l'institut de Frères Hospitaliers, à Montréal, François Charon de la Barre se consacre à l'hospitalisation des hommes infirmes ou âgés ainsi qu'à l'enseignement des garçons. Afin d'assurer la subsistance de ces deux oeuvres, il ouvrit une brasserie, organisa des pêcheries, etc.
- En 1786, John Molson fondait, au-delà de l'enceinte fortifiée de Montréal une brasserie qui existe encore entre la rue Notre-Dame et le fleuve, au pied de la rue Papineau. (page 208)
- " 11; 1946, page 220
Plaque commémorative, à Lachine, sur l'emplacement où Thomas Dawes avait construit une brasserie en 1811.

But for Beer the British Race Might Have Perished

History is repeating itself over the beer question. During the last war the manufacture of beer was suspended over a large portion of Canada. In this war beer is now being rationed. Only the reasons are different. In the last war the idea was to save grain to be shipped to starving Britain. In this war the idea is to save gasoline or tires, or something. Great indignation was expressed in Canada during the last war at the fact that while Canada saved grain by not brewing beer, the British went on right through the war brewing beer from grain imported from Canada! Dr. Robertson, former principal of Macdonald College, was sent to Britain by the government to inquire into this, among other things, and he came back with the information that the British got more food value out of grain by brewing beer from it, and with the startling conclusion that beer actually saved the British race from extinction! The following article giving Dr. Robertson's findings was published in the New York Times Magazine in 1930.

L'Hôtelierie

Montreal

juin 1943

DID BEER SAVE THE BRITISH RACE FROM EXTINCTION?

By C. L. Sibley in the New York Times Magazine

A strange question, that title—"Did Beer Save the British Race from Extinction?"

If some old soak had posed it I should have remarked it as a bit of ironic humor, but it was set forth for my consideration by one of the most serious and high-minded of Canadian citizens, the late Dr. James W. Robertson, whose death is mourned by hosts of friends all over the Dominion, and by none more than by the many hundreds of young people whose ambitions he had helped to inspire and whose lives he had helped to shape.

Dr. Robertson, LL.D., C.M.G., died in Ottawa, on March 19, 1930. As Dairy Commissioner and Agriculturist at the Central Experimental Farm at Ottawa he did much to raise the farming industry in Canada to its present status, but he will best be remembered as the man who created Macdonald College for the late Sir William Macdonald and as the principal of that college for the first five years.

During the (first) World War Dr. Robertson was sent overseas by the Canadian Government to examine into

the food situation in the allied countries. In Paris he was appointed Canadian Director of Food Supplies, with membership in the Food Section of the Supreme Economic Council.

Soon after the war he and I were lunching together at the Ritz Carlton Hotel in Montreal, and it was then that he sprang the arresting question with which I have headed this article. The conversation had drifted to an exchange of experiences relating to the hardships borne by the British people as a consequence of the food shortage. I happened to have been in England before and after peace was declared, and knew from experience what it was to be placed on the scanty food rations which the British people had endured for years.

"Yet," I said, "with all that shortage the English people all through the war went on using vast quantities of grain for the brewing of beer."

Knowing Dr. Robertson's principles of old, and knowing of his responsibilities in connection with the food supply of Great Britain, I rather thought he must have

.. . . .

been impatient, to say the least, with the powers that were for having permitted such waste of grain.

"Yes," he replied thoughtfully, "they went on brewing. It was 'Beer as Usual', as it were. Yet I must acknowledge that I was not out of sympathy with them. The people of Great Britain owe a great deal more to beer than many of us think. Did it ever strike you that beer probably saved the British race from extinction?"

I must have stared at him with a startled expression—probably looked at him as though I thought he had taken leave of his senses. For he smiled, and said, "No, I am not crazy."

"Perhaps you are joking, doctor," I said.

"And I'm not joking, either," he replied. "Personally I am inclined to the belief that if it were not for the beer neither you nor I would ever have been born. I think that in all probability the British race would have vanished from the earth away back in the Middle Ages. Can you imagine how that would have altered the whole course of human history? It is rather a startling thought, is it not, that so much may have hinged on beer?"

"Startling!" I remarked, "it is staggering, and furthermore, it is unbelievable."

And then he began to explain. He recalled how all over this continent we adopted prohibition largely to help the Allies; he recalled how we had cut down on our food supplies and started war gardens; he recalled how a large portion of Canada had voluntarily given up the manufacture of beer to help save the British people from starvation; he recalled the growing complaints that while we were doing all this the English people went on brewing beer from Canadian grain, and how impatience at this began to be manifested in Canada.

"That was one of the questions I was commissioned to inquire into when I was sent over to England to look into the food situation," he said.

He told me that when the British authorities were notified of the disturbing effect on Canadian opinion of Britain's action in allowing the brewing of beer from Canadian grain to continue, the Government, instead of stopping the practice, appointed a Commission composed of men of scientific training to look into the question.

This Commission demonstrated that the British people were not only not wasting grain by manufacturing it into beer, but were actually conserving it. A series of experiments showed that there was an appreciable amount of food in beer. Other experiments showed that if the grain that was made into beer had been fed to animals for meat, there would have been actually less food produced for man in the meat thus provided than there was in making the grain into beer and feeding the malted grain to cattle.

Therefore they went on making beer.

But the inquiry did not stop there. It went into the question of beer drinking generally.

As you may know, the question of drinking is largely affected by climate and diet. The Commission went into the question of beer drinking in relation to the climate of the British Isles and the diet of the people—not only the scanty diet during the war, but the scanty diet in the past ages.

The study of the rise and prevalence of beer drinking in England, coupled with the astonishing result in modern times of a beer-drinking orgy by a scurvy-stricken sailor, threw a new light on the place of beer in British history, according to Dr. Robertson, and convinced the Commission that beer drinking during the war, while the popu-

lation was on a semi-starvation diet, might be of value altogether apart from keeping the beer-loving people contented.

In view of what follows, do not forget that the people of England were on strict rations during the war—that only the barest amount of food necessary for subsistence was allowed.

Conditions in the Middle Ages, when the British race came within measurable distance of extinction, closely paralleled those that obtained during the war. Read the history of England, and you will find that up to that time, and indeed until long after, it was one long series of wars and poverty and food shortage, with this difference, that while for long periods the people lived perilously near famine, their food was less varied than during the war. Hundreds of thousands of people died from starvation and from the diseases induced by meagre diet during centuries of privation. The mass of the people had only the barest necessities of life. They lived, especially during the winter months, largely on cooked vegetables, poor bread, with salt herrings, salt cod and salt pork, and so on—a diet inimical to health. But all along beer drinking was general.

It took that scurvy-stricken sailor to supply in the minds of the British Food Commission a link between the bad food and the beer drinking of the people of the Middle Ages.

You see, beer in the Middle Ages was cheap, and it was a universal beverage. The Britons became a nation of beer drinkers shortly after Caesar's invasion, which is not difficult to understand seeing that Tacitus tells us that beer was the ordinary drink of the Romans, and that the favorite drink of Julius Caesar was beer and vinegar. When, after the departure of the Romans, the English tribes—the Angles, Saxons, and Jutes—began to arrive, they adopted beer drinking. As early as 728 ale booths were regulated by law, while later, in the reigns of the Norman princes, it was customary to regulate the price of ale. Thus in 1272 a statute was passed enacting that a brewer should be allowed to sell two gallons of ale for a penny in the cities and three or four gallons for the same price in the country.

Beer was a universal beverage in England until well on in the 18th century. Neither tea nor coffee was known there until the latter half of the 16th century, and for a long time afterwards both were so dear that they were beyond the means of all but a few.

Now consider what happened to the British race during the Middle Ages, for this is the pivotal point of the theory, Dr. Robertson advanced.

Again and again plague swept across Europe into England, taking a frightful toll of the population of the British Isles.

A crucial time for the British people came at the close of 1348, when the most terrible plague the world had ever witnessed advanced from the East upon Britain. Of the three or four millions who then formed the population of England, more than one-half were swept away. The plague raged in city and village alike. In some places the inhabitants were wiped out to a man. In others there were hardly enough left to bury the dead.

Green, in his "History of the English People", tells us that as a result of the plague in 1348 so great was the loss of the population that cultivation of the fields was impossible. The sheep and cattle strayed where they would, and there was none left to tend them. Harvests rotted on the ground.

BIERE
en Angleterre

Labor became so scarce and dear that a royal proclamation was issued that "because a great part of the people is dead of plague" laborers were forbidden to continue to demand higher wages than before, or to quit the parishes in which they lived. This proving ineffectual, the runaway laborer was at last ordered to be branded with a hot iron on the forehead.

Is it a fanciful thought that the race which has since peopled continents with its children, and has in addition swayed the destinies of teeming myriads of alien peoples, came perilously near extinction? Just think of the position! Of a total population of between three and four millions, more than one-half, we are told by the historian Green, was swept away.

Just imagine the terror and desolation that would prevail in Canada today were two millions of our people to be destroyed by plague. And just think of the position in which the plague left England.

Actually the small nucleus of the British race which was left was less than the combined populations of Greater Montreal and Greater Toronto today.

When the scientists were investigating the food situation during the war, a case was brought to their attention of a sailor who had come into an English port suffering from the deadly scurvy. The first thing the stricken sailor did when he arrived was to escape from the medical attention intended for him and start on a beer-drinking bout. When he next cropped up, the scurvy was found to have disappeared. Other cases were then cited where scurvy had disappeared after beer became available. An investigation of beer disclosed that it contained that vague and shadowy substance called vitamins.

Dr. Robertson, recounting these particulars, told me that the scientists with whom he acted in England came to the conclusion that for generations the meagre diet of the British people, with its predominance of cooked roots and salted meat and fish, was deficient in vitamins and that this lack was a dominant factor in preparing the way for plagues. A remnant of the race managed to struggle through that period unharmed in physique and stamina. Had this anything to do with the vitamins which a more or less large proportion of the adult people absorbed with their beer?

"Yes," said the scientists, and "yes," said Dr. Robertson himself. Indeed, he went further, and said he agreed with the scientists who declared it was probable that the British race was saved from extinction because at that period, when they lived so largely upon scanty food lacking the vital life substance of vitamins, especially during certain portions of the year, without knowing the dangers of this restricted diet, a substantial portion of the people obtained the vitamins which they would otherwise have lacked from the beer which they drank so consistently.

Summing up the interesting hypothesis which he presented, Dr. Robertson quoted the following expression from one of the scientists who presented the British case for beer. I made a note of it at the time. Here it is:

"Future generations who think of their beer-drinking ancestors with pity and regret may, perhaps, in the light of scientific investigation, have their pity and regret tempered by the knowledge that, for all its harmful effects in many ways, beer had its mission. It preserved the British race from extinction in times of frightful dietetic error and privation."

De l'orge pour la bière

LA SCIENCE S'INTÉRESSE MAINTENANT
À CETTE CÉRÉALE DE VIEILLE SOUCHE

par Jean Robitaille

L'ORGE, à laquelle on attache aujourd'hui tant d'importance, a toujours compté parmi les plus précieuses céréales. Le roi Hammourabi, qui régna sur Babylone deux mille ans avant la naissance du Christ, accordait tant de prix à cette graminée qu'elle devint en certains cas l'étalon des valeurs au même titre que l'or dans notre civilisation. Connue depuis un temps immémorial, l'orge a fait son tour du monde. La variété la plus répandue au Canada vient en effet de Mandchourie. Néanmoins, l'orge de belle qualité exige des soins de culture minutieux, tant il est vrai que les meilleures choses sont les plus difficiles à obtenir.

Dix volumes ne suffiraient point à exposer entièrement le cas de cette céréale. Nous nous limiterons donc à l'étude de l'orge supérieure, la seule qui convienne à la fabrication de la bière, sans nous arrêter à son rôle dans l'alimentation ni à l'examen des quinze variétés qu'on en cultive en ce pays. De l'avis même des experts en la matière, l'orge semble échapper à toute définition précise. Retenons cependant que ses nombreuses variétés se classent en deux catégories principales, l'orge à deux rangs et l'orge à six rangs. C'est à cette dernière qu'appartient l'O.A.C. 21, celle que le gouvernement canadien reconnaît comme l'orge de brasserie par excellence.

N'allez pas conclure qu'il suffit au cultivateur de semer l'O.A.C. 21 pour récolter une petite fortune au temps de la moisson. Ce serait méconnaître tous les aléas de l'entreprise. L'orge de brasserie exige, nous l'avons dit, des soins incroyables. Il lui faut un terrain propice, une méthode de culture, d'assolement et de moisson bien définie, ainsi qu'une faculté de germination jamais inférieure à 95%. Cette orge ne sera ensuite transformée en malt qu'après avoir satisfait aux épreuves de laboratoire. Le maltage lui-même nécessitera six opérations: nettoyage, triage, trempage, germination, touraillage et dégermage. En réalité, si l'orge de brasserie ne laissait un profit substantiel à l'ouvrier du sol, le jeu n'en vaudrait pas la chandelle. Mais l'orge fait prime sur tous les marchés et prend de ce fait une importance nationale. Si bien qu'en 1933, un Comité National de l'Orge fut créé pour assurer l'essor de l'industrie de l'orge au Canada. Les meilleurs experts en technique agricole se sont mis fermement à l'oeuvre: on ne compte plus les examens de sol ni les épreuves de laboratoire tenus au cours des quatre ou cinq dernières années. De cet effort résulte une classification complète grâce à laquelle le fermier canadien pourra tirer un profit maximum de cette culture. A l'heure actuelle, nous exportons de l'orge dans tous les principaux pays du monde et le volume des exportations ne peut que s'accroître parallèlement à l'excellence de l'orge canadienne, condition qui se pose autant pour les diverses variétés que pour l'orge de brasserie proprement dite.

On dit qu'au moyen âge, certaines peuplades d'Europe employaient déjà cette graminée pour apprêter certains breuvages. Cependant, la science ne commença de s'intéresser au maltage qu'en 1833, lorsque Payen et Persoz eurent découvert le rôle catalytique des enzymes, dont un, en particulier, l'enzyme de la diastase, qui possède la faculté de transformer l'amidon de l'orge en sucre. Sans cette découverte, la bière n'aurait jamais connu son degré actuel d'excellence, tout comme il ne saurait y avoir de bonne bière sans une orge de qualité supérieure.

Ce qui précède vous amènera sans doute à poser la question: "Pourquoi telle orge convient-elle mieux que telle autre à la préparation du malt?" Parce que la



La germination du grain se place au début du procédé de maltage.

diastase ou ferment soluble d'une orge supérieure transforme plus complètement l'amidon en dextrine et en maltose. Voilà précisément où la classification dressée par les agriculteurs experts vient à l'aide du cultivateur. Un seul exemple suffira d'ailleurs à illustrer la nécessité de cette classification. En 1934, l'orge O.A.C. 21 récoltée dans les provinces maritimes donnait un extrait nettement plus élevé que la même variété récoltée dans l'ouest du Canada. La nature du sol n'est cependant

qu'une des multiples conditions dont la culture de l'orge subit l'influence. Mais la chimie a déjà rendu à l'homme trop de services pour ne pas le servir encore dans ce domaine. Lorsqu'un sol se révèle insuffisamment propice à l'orge, les engrais chimiques permettent le plus souvent de remédier à sa carence de fertilité. Ainsi, après une analyse du sol, on recommandera en bien des cas d'appliquer un engrais 2-12-6, tandis que pour un sol plus léger, on conseillera plutôt le 2-12-10. Le rôle des engrais chimiques dans la culture d'une orge de qualité ne saurait sans doute mieux se démontrer que par l'exemple de M. Donald L. Scott, de City View, Ottawa, qui a remporté trois premiers prix consécutifs, de 1932 à 1934, à la Foire Royale d'Hiver. L'orge ainsi primée avait été fertilisée avec l'engrais C-1-L 2-12-10, à raison de trois cent cinquante livres par arpent, au moment des semences.

La chimie aide encore le fermier en lui fournissant le Ceresan, une poudre de mercure organique pour le traitement de la semence. Il suffit d'une demi-once de Ceresan par boisseau pour enlever effectivement le charbon couvert et la strie de l'orge, le charbon nu du blé et la nielle de l'avoine.

Pourtant, rien n'explique mieux les qualités nécessaires à l'orge de brasserie que les opérations qui la transforment en malt. Dès son arrivée à la malterie, le grain s'engouffre dans des machines modernes qui le débarrassent de toutes ses impuretés, puis il passe dans une trieuse mécanique pour être classé par catégories, selon son poids et son volume. L'orge doit ensuite séjourner deux ou trois jours en d'immenses cuves, où un courant d'eau ininterrompu la détrempe entièrement, et elle arrive alors aux compartiments de germination,

d'une capacité de deux à trois mille minots chacun. L'orge détremée s'achemine dans des cuves spéciales ventilées par un courant d'air humide à température soigneusement réglée, et où l'élimination du gaz carbonique, le refroidissement des grains et leur remuage se font automatiquement.

Cette germination constitue le phénomène biochimique essentiel, la phase du procédé où l'orge se métamorphose en malt. La céréale se met rapidement à germer, à libérer d'infimes racines qui atteindront bientôt la longueur du grain. Encore deux opérations, pour assécher le malt au four et le débarrasser de ses germes, et l'orge sera enfin prête à la fabrication de la bière.

À la brasserie, ce malt obtenu au prix de six opérations scientifiquement contrôlées subira cinq autres traitements. Dès son arrivée, le malt est réduit en bouillie; l'amidon se transforme en maltose fermentable et les enzymes interviennent alors pour rendre solubles des corps hostiles à la fermentation, la dextrine et les albuminoïdes. Après le filtrage du moût, le second traitement consiste à le faire bouillir avec le houblon. Deux fermentations successives, préparées et contrôlées par des experts selon des méthodes d'une grande précision, précèdent le stage de maturation. La bière sera ensuite filtrée, embouteillée et distribuée aux détaillants.

Il faudrait encore une page pour donner une simple énumération des soins qui entourent les dernières phases du procédé. Disons cependant que les brasseries ne négligent rien pour fabriquer une bière légèrement stimulante, tonique dans une certaine mesure, aussi apéritive que possible et, enfin, capable d'étancher une soif de Tantale.

Nous voilà loin du beau champ d'or où mûrit la récolte prometteuse, loin des autres variétés d'orge destinées à l'alimentation. Si le roi Hammourabi revenait sur cette terre, l'orge améliorée par tant d'efforts lui serait une cause de profond émerveillement. Peut-être ne saisirait-il pas d'emblée le rôle immense de la science dans la culture d'une orge superfine, mais serait-il moins excusable que les amateurs de bonne bière quand ils oublient le rôle primordial de l'orge dans la fabrication de leur breuvage favori?

La réclame à outrance et ses funestes effets

"AUJOURD'HUI" mars 1944. no. 54 85

Sous l'anesthésique des brasseurs

• *Ces pages cinglantes de Louis Jouvart décrivent une des pires plaies de notre province. Puissent-elles susciter une action concertée de tous ceux qui ont un peu de cœur et de patriotisme (L'ACTION NATIONALE, vol. 23, no 1).*

PARLONS d'abord des journaux. La partie publicitaire a été gavée d'annonces employées à faire une vertu à la bière et au whisky. On a dit que la bière était une industrie consciente de ses devoirs envers la société, qu'elle apportait au peuple de grands bienfaits, qu'elle était l'amie de l'ouvrier, le lien des familles l'indispensable invitée de toutes les rencontres et de toutes les fêtes. On a vanté sa valeur nutritive que contestent catégoriquement nombre de diététistes. On l'a mise de toutes les fêtes, accolé son nom aux tableaux de Massicotte et de Julien, aux images religieuses des fêtes de Noël et de Pâques, inscrite en grosses lettres dorées sur des calendriers placés bien en vue dans des milliers de classes des écoles de la ville et de la campagne. Quant au vin, on a insisté en disant qu'il fallait le boire à tous les repas, à cause de sa saveur impériale ; c'était le vin Emu de

l'Australie et le vin à Boer de l'Afrique du Sud. Même chose pour les boissons alcooliques proprement dites. J'ai sous les yeux une annonce de journal représentant un flacon cravaté d'un ruban, entouré de lis. On peut lire ce qui suit : « Pur . . . comme les lis de Pâques ! Gin de Kuyper. Le vrai goût de Hollande a toujours distingué ce vieux gin bienfaisant et les vrais Canadiens l'ont toujours préféré depuis plus de cent ans ».

Discrètement, le service des annonces exerçait son influence sur celui de la rédaction. On ne pouvait, dans la page de rédaction, ou en rapportant une rixe, un suicide, un meurtre, un scandale, ou dans la colonne de la tribune libre à l'usage des lecteurs, parler contre le vin, la bière et l'alcool. Il fallait garder silence sur leurs méfaits. La main gauche n'ignorait pas ce que recevait la droite. Il ne fallait pas faire à « l'amie du peuple canadien-français, à

l'invitée de toutes les fêtes, à celle fabriquée par cinq générations de brasseurs », la peine même la plus légère. Si un journal s'oubliait, un émissaire des prédateurs allait l'avertir que, si la chose se renouvelait, les contrats, eux, ne seraient pas renouvelés.

* * *

Les meutres où l'alcool a tenu une part évidente se multiplient, et pas un journal n'ose dire un mot. Deux jeunes gens étaient pendus à Bordeaux le 20 août dernier. L'affaire avait été machinée dans une taverne de la rue Beaubien, entre 10 et 11 heures du soir, en consommant de la « bière amie du peuple ». On assaillit Mingan pour lui voler la paie de \$26 qu'il venait de recevoir, et sa mort en résulta. Pas un mot dans les journaux sur l'influence de la taverne tardivement ouverte, et sur l'effet du produit du houblon dans cette triste histoire.

Pas un mot des journaux non plus dans le cas du meurtre de Roméo Hamel. Deux jeunes gens de Montréal louèrent un auto, se munirent d'un flacon de scotch de vingt-six onces et se rendirent à

Saint-Elphège pour tâcher de s'emparer de la paye de la fromagerie censée être entre les mains du secrétaire qu'ils massacrèrent sauvagement. Dans sa confession à la police, Turcotte avoua :

— J'étais sous l'effet de la boisson, car autrement je n'aurais jamais laissé Jacob frapper Hamel ; ça ne se dit pas comme je le regrette.

Dans l'annonce de la bière, la radio a joué un rôle plus bref, mais plus pernicieux que les journaux. Durant quatre ans, « le Curé de village » occupait les ondes sous le signe de la bière Dow : « Buvez-en en écoutant ce programme. Versez-vous-en un grand verre. Prenez plaisir en buvant cette bière délicieuse au suprême degré ». On poussa l'indécence jusqu'à laisser proclamer aux quatre vents du ciel les prétendus bienfaits d'une bière à réputation obscure par des personnages aimés du public comme le Curé de village, le docteur « des Hôtels », Anatole Théberge, Noiraud Picotte, Toussaint Boisclair. L'auteur, M. Robert Choquette, a fait défiler sous les yeux du public des centaines de scènes campagnardes et villa-

geois. Pas une seule fois il n'a illustré de ces scènes comme il en arrive souvent dans les villages affligés d'hôtels, d'une mère désolée, obligée de réclamer l'aide de la St-Vincent de Paul à cause de l'ivrognerie de son mari, d'un ivrogne allant au presbytère pleurer ses cuites passées, d'une bonne fille demandant conseil au curé avant d'épouser un pilier de taverne en perspective. Rien de tout cela dans « le Curé de Village ». On était payé pour annoncer la boisson.

Cette émission dura des années et personne ne protesta, preuve que la province était déjà anesthésiée.

* * *

Il y avait alors l'annonce-éclair qui talonnait les auditeurs à coeur de jour :

Huit heures du matin, heure de la ... Prenez un bon verre de bière pour passer une excellente journée.

Onze heures et demie. Heure de la ... Votre mari arrivera bientôt pour dîner. Avez-vous téléphoné à votre épicière pour faire venir une bouteille de...? Il lui en faut une pour son re-

pas. Toute la famille aussi aime la bière.

Cinq heures et demie. Heure de la ... Vous aurez ce soir une partie de bridge à laquelle prennent part vos amis. Avez-vous pensé à commander une douzaine de...?

Vendredi soir. Avez-vous téléphoné à votre épicière pour commander une caisse de bière pour votre fin de semaine ? La partie française de la population entendait ces annonces avec un air ahuri, ne sachant que dire, à demi chloroformée. L'élément anglais intervint et signifia à Radio-Canada d'interdire ces sortes d'annonces sur ses postes et sur les postes privés. La province d'Ontario, qui défend toute annonce de quelque sorte que ce soit, en fait de boisson, fit sa part et réussit.

Les brasseurs firent marcher les acteurs, les bâtisseurs de « sketches », le ban et l'arrière-ban des artistes dramatiques qui, dans des émissions sentant le mélodrame, tâchaient de persuader le public que la classe des artistes serait ruinée par le fait même, qu'il ne leur resterait plus qu'à prendre la rue et à mendier. Il y a cinq ans de cela, et pas un seul acteur n'est

disparu de la scène radiophonique à cause de la suppression des « sketches » de bière. En même temps, les journaux publiaient des blancs à signer renfermant une protestation contre la suppression de l'annonce du produit des brasseries.

Une mesure de guerre a défendu l'annonce de la boisson à la radio et dans les journaux.

La réclame radiophonique cessa, mais la réclame journalistique continua de plus belle et la paralysie, provenant des journaux, se répandit dans les classes populaires.

L'an dernier, il s'est dépensé, prix du gros, pour \$48,000,000 en boisson. Il y a eu augmentation de dix millions et demi de dollars sur l'année précédente. Depuis vingt-deux ans, notre province a gaspillé \$393,000,000 en boisson forte et une somme équivalente en bière, soit \$786,000,000 pour le tout. C'est un commerce qui exige du 100% de profit, de sorte qu'on peut dire que la somme de \$1,572,000,000 est sortie de la poche de nos gens en pure perte et pour leur malheur. Ce montant n'est-il pas assez élevé

pour que les Chambres de Commerce s'en occupent ?

Le conseil de ville de Montréal semble avoir reçu sa part d'anesthésie. Autrement, comment expliquer qu'il ait demandé officiellement au gouvernement de Québec, par l'entremise de l'Exécutif, de faire en sorte que les tavernes soient ouvertes à la sortie de l'ouvrier de l'usine afin qu'il puisse prendre son verre, disons plutôt sa bouteille de bière ? Et pourtant, la bière coûte cher à la ville. Elle maintient l'ouvrier dans la pauvreté, multiplie les taudis, retarde le paiement des taxes, fait défoncer la chaussée par les camions encombrants des brasseurs et courir radio-policé pour mettre à l'ordre les poivrots.

Nos édiles municipaux devraient songer que Montréal a 1,244 permis de boisson, dont 312 tavernes, 762 épiceries à bière, nombre de grills, de restaurants, de cafés. Toronto, la ville-soeur, n'a que 178 permis de boisson formés de 115 hôtels, 46 clubs et 17 mess d'officiers.

D'un autre côté, Montréal a 83 cas de tuberculose par 100,000 habitants, contre 26 à Toronto ; 12% seulement

de ses payeurs de taxes sont propriétaires de leur maison contre 75% à Toronto.

* * *

Il n'y a pas de tavernes à Verdun, à Ville-LaSalle, à Westmount, à Outremont. Comme personne des nôtres ne proteste, on les augmente dans nos quartiers.

Tous les jours, on entend des « patriotes » se plaindre que nous n'ayons que 17% des emplois gouvernementaux et 11% des salaires, alors que nous formons 30% de la population. Nous n'avons encore vu personne se lever et s'indigner du fait que les Anglais, considérant les tavernes, débits de boisson, épiceries à bière comme des handicaps dans des centres respectables, nous en aient imposé plus que notre part.

Ordinairement, nos chefs politiques, comme le public du reste, ont peur de toucher à la boisson pour la restreindre. Tel n'est pas le cas du Bloc populaire. On lit dans le programme de M. Maxime Raymond :

« C'est ainsi que les compagnies comme celle du textile, ou le trust du tabac, ou celui de la bière, dont les excès sont criants, tant du point de vue

économique que social, devront être étroitement surveillés ».

Et plus loin :

« Non seulement nous stimulerons la fabrication et la vente du cidre de pomme : les restrictions gouvernementales à l'heure actuelle rendent pratiquement impossible la fabrication du cidre, ceci au détriment de la classe agricole et au profit des brasseries qui alimentent la caisse électorale ».

Il y avait jadis dans nos campagnes, ici et là, des moulins à farine abandonnés que nos pères appelaient des « Trompe-souris », parce que la gent trotte-menu qui s'y rendait était déçue de ne pas trouver de farine. Il y a à Rougemont une « cidrerie » (c'est comme ça qu'on l'appelle). C'est un trompe-la-soif. On y fabrique du jus de pomme, des pommes en segment, des pommes en conserve, mais pas de cidre. Demandez à la Commission des liqueurs une bouteille de cidre de Rougemont ? On vous répondra qu'il n'y en a pas, mais on vous offrira du cidre ontarien, du « Beau-bec » ou du « Du Barry ».

Et personne ne dit rien. Toujours des anesthésiés.

La bière aux anciens prix

La Presse 28 mai 1945
La majoration demandée par certains détaillants n'est pas autorisée.

Le 6 avril dernier par arrêté en conseil une taxe de 9 cents le gallon était imposée aux brasseries. Les recettes de cette taxe devaient servir à des fins éducationnelles et cette taxe, précisons-le, n'a rien à voir avec la taxe de luxe. Or, les brasseries ont dit: "Nous ne pouvons pas absorber cette taxe et si elle est mise en vigueur nous serons dans l'obligation de majorer de 15 cents le prix de la douzaine de bouteilles de bière. Mais rien n'a été fait jusqu'à date. Le gouvernement n'a rien perçu ni en avril, ni en mai, et les brasseries vendent toujours au même prix.

Cependant, la section des épiciers de l'association des marchands détaillants, en prévision d'une majoration probable mais encore inexistante, a suggéré à ses membres de porter le prix de la bouteille de bière à 25 cents. Ce qui fait que certains détaillants ont majoré le prix et que d'autres respectent l'ancien prix. Le président de la commission des liqueurs, le juge Edouard Archambault, a déclaré ce matin au représentant de la "Presse" que "les épiciers n'ont pas le droit de majorer le prix de la bière!"

Les brasseries attendent une décision finale de Québec.

Bière en "cannettes" de nouveau mise sur le marché aujourd'hui

La Presse 2 mai 1949

A la suite de la levée des restrictions sur le métal entrant dans la fabrication des "cannettes" pour la bière, les grandes brasseries de la métropole ont recommencé la livraison, pour la seconde fois aujourd'hui, de ce produit qui avait tout d'abord fait son apparition sur le marché en août dernier.

Après quelques mois, toutefois, le gouvernement fédéral avait imposé de nouvelles restrictions sur le métal employé dans la fabrication de ces contenants et on avait dû cesser la distribution. Il y a six semaines, ces mêmes restrictions avaient été levées. Celle sur la livraison étant effective aujourd'hui, les grands établissements l'ont recommencée dès ce matin.

Le conseiller Côté veut savoir où va toute notre bière

La Presse 3 oct 1944

Le conseiller Camille Côté, député du comté de Saint-Marie à l'Assemblée législative, a déclaré ce matin, à l'hôtel de ville, "qu'il existe actuellement à Montréal une situation qui ne saurait être tolérée beaucoup plus longtemps. C'est la situation de la bière. Je crois que les autorités devraient faire enquête dans les brasseries pour savoir où va la production de bière et connaître la quantité de bière exportée aux Etats-Unis.

M. Côté a ajouté: "Il faudra aussi savoir la manière de procéder des brasseries dans l'attribution des quotas donnés aux tavernes, épiceries, grills et cabarets. J'ai reçu plusieurs plaintes à l'effet que la distribution de la bière, à Montréal, est injuste et prête à des abus quant aux prix payés par le public, surtout par les ouvriers, pour se procurer une bouteille de bière".

UN SOMMET DE PRODUCTION

La Presse 11 sept. 1949



A la brasserie Molson, ces jours derniers, on a dévoilé un baril d'argent qui commémore le millionième baril de bière brassé au cours d'une année. Jusqu'ici, au Canada, jamais la production d'une seule et même brasserie n'avait atteint un million de barils en douze mois.

LES BRASSERIES CANADIENNES
ET LA CHIMURGIE QUEBECOISE

Etude par Fernand Corminboeuf
Dans: L'Actualité Economique
de l'Ecole des Hautes Etudes com-
merciales de Montréal.
Février 1946.
pages 369 à 381.

*Ex: 39th Annual Report
The National Breweries
Ltd, Montreal
1948*

*I*t has been said of Jean Talon that: "he did more for Canada in a short time than any other man".

This first and greatest Intendant of New France bent his energies to the development of art and industry. During his short administration (1665-1672), the shipbuilding industry he commenced in Quebec was to dominate the city's activities for generations. He erected a number of factories . . . and a tannery. He built roads, improved old roads.

He built the first commercial brewery in Canada. Called the "Brasserie du Roi" (King's Brewery), it was located on the banks of the St. Charles River at the foot of what is now known as "Palace Hill".

On this very spot and over the ancient vaults, Boswell Brewery, one of those operated by your Company, now stands.

The original brewery covered considerable ground. In the foundation, seven vaults were constructed, the walls of which are eight feet thick in some places. Some of the vaults in which Talon's brewers aged their brews are used, today, as a "Reception Room"; others, for storage.

Through succeeding generations, however, the brewery founded by Talon was to experience many changes of fortune. In 1672, Frontenac arrived at Quebec to commence his term as Governor. Shortly afterwards, he converted the brewery into a Military prison.

In 1686, upon the foundation of the original brewery, a Palace for the Intendants of the French colony was erected. It was destroyed by fire in 1713 and reconstructed; again damaged by fire in 1726 and 1727. But it remained the "Palace" until the fall of New France.

In 1775, the early part of the American Revolutionary War, the buildings were seized and held by Arnold's attacking troops. During the battle and seige, the superstructure of the building was almost entirely destroyed, but the vaults, far below street level, remained intact.

One can picture Joseph Knight Boswell, after his arrival from Ireland to establish himself as a brewer in Quebec City, surveying the ruined superstructure with the conviction that it would serve the purpose he had in mind—admirably. In 1844, he acquired the site and on the same location, erected the brewery that still bears his name. It became one of the operating units of your Company in 1909.



The colorful history associated with "The King's Brewery" has largely influenced the format in the preparation of this brochure and the illustrations throughout "The Directors Report" depict in miniature, events connected with it.

La première industrie

(Service spécial à la PRESSE)

27 nov. 1951

Québec, 27 — Alors que commence une vaste campagne en faveur de la tempérance et de la diminution des tavernes où l'on débite de la bière à travers le pays, il est curieux de se rappeler qu'autrefois, sous le régime français, l'un des grands moyens employés pour combattre l'ivrognerie parmi la population fut d'encourager la fabrication de la bière. Ce fut le but principal de la brasserie établie par l'intendant Talon et dont on voit encore les vestiges au pied de la Côte du Palais.

A ce sujet, il est encore plus curieux de constater que les premiers fabricants de bière au Canada furent les Récollets et les Jésuites, toujours dans le but de combattre l'ivrognerie. Loin du bruit et négligeant peut-être une utile réclame, comme il conviendrait à des abbayes d'un autre âge qui, malgré leur caractère plus antique, ont cependant moins mérité, l'Hôpital Général, si fécond en œuvres de toute nature, et dont il est fait si souvent mention dans nos annales, poursuit en ce pays, depuis deux siècles et demi, sa mission héroïque. C'est sur son emplacement qu'après avoir pris connaissance du pays par divers voyages dans toutes les directions, les Récollets, premiers apôtres des peuples du Canada, résolurent de fonder à Québec un établissement permanent d'où les missionnaires devaient être envoyés, au besoin, au sein des nations sauvages qui habitaient toute l'étendue de l'ancien monde.

L'emplacement qui leur parut le plus propre à la réalisation de leur projet se trouvait à une demi-lieue du Fort Saint-Louis et appartenant à Louis Hébert, premier cultivateur canadien. Les Récollets en obtinrent la propriété et pour la marquer, plantèrent une croix en 1618. "Ce lieu", écrivait le Père Leclercq, "représente une espèce de petite île entourée de forêts naturelles où passent et serpentent agréablement les eaux de sources claires et douces qui tombent d'une montagne voisine et qui sont conduites insensiblement ayant au nord une petite rivière qui se décharge tout proche, à l'est, dans le Saint-Laurent". La rivière était la Cabir-Couba des indiens, la Sainte-Croix de Jacques Cartier, la Saint-Charles des Récollets, nom donné en l'honneur de Charles de Bouët, Grand Vicair de Pontoise, l'un des grands bienfaiteurs des missions du Canada.

Ce fut en cet endroit que les Récollets entreprirent la construction de la première église, du premier couvent et du premier séminaire au pays. L'établissement fut connu sous le nom de Notre-Dame-des-Anges et, plus tard, en 1696, devint l'Hôpital Général, œuvre de prédilection de Mgr de Saint-Vallier.

Or, cet endroit ne fut pas seulement le lieu de la première église, du premier couvent et du premier séminaire au Canada, mais aussi celui de la première brasserie en Amérique. Le 18 août 1620, le Père Denis Jamet, dans une lettre où il faisait la description de l'établissement, écrivait de Notre-Dame-des-Anges, au Grand Vicair de Pontoise: "Nous espérons que dans deux ans nous pourrions nourrir douze personnes sans mendier en France parce que nous aurons suffisamment de grain pour faire du pain et de la bière".

Il n'appert pas cependant nulle part que les religieux aient aussi vite qu'ils voulaient mis leur projet à exécution quant à la fabrication du pain et de la bière, mais à tout événement l'histoire relate que l'on faisait de la bière en 1646 au couvent de Notre-Dame-des-Anges. Le journal des Jésuites, à l'époque où Récollets et Jésuites cohabitèrent à Notre-Dame-des-Anges, mentionne le fait que "notre frère Ambroise" fut employé à faire de la bière le 20 mars de cette année 1646. Cependant l'installation des Récollets pour faire de la bière ne paraît pas avoir eu le caractère d'un établissement bien organisé. On n'y possédait qu'une chaudière à bière pour les besoins de la communauté. On ne s'occupait pas de la population pour la raison que l'on s'en chargeait à l'"Abitation" où il y avait une autre "chaudière à bière" et que la famille Hébert avait aussi une "grande chaudière de brasserie" dont elle se servait, en 1627 en particulier, pour les réjouissances d'un festin donné à l'occasion du baptême d'un enfant montagnais à Notre-Dame-des-Anges, mentionne Jouve dans son livre "Les Franciscains au Canada".

SAINTE-FOY

Chez les ancêtres

(Service spécial à la PRESSE)

9 octobre 1953

QUEBEC, 9. — La presse locale vient d'annoncer que l'on a fermé, pour cette année, les Voûtes Talon. Depuis quelques années, le public québécois et les touristes pouvaient avoir accès à une vieille relique historique qui rappelle l'une des premières industries québécoises: celle de la bière. Il s'agit d'une voûte de la Brasserie Boswell, au pied de la Côte du Palais, où cette fabrique fonctionnait à l'endroit précis où, en 1668, fut établie la Brasserie Talon, première brasserie du Canada. Nous disons la première, mais du point de vue commercial, car la première brasserie avait été en réalité établie, une trentaine d'années plus tôt, par les Récollets dans leur couvent, à l'endroit où se trouve aujourd'hui l'Hôpital Général. Une autre même, encore avant celle de l'intendant Talon, avait été établie à Sillery par les Jésuites. Dans les deux cas, ces brasseries avaient été créées uniquement pour fournir de la bière aux habitants de Québec afin de les empêcher autant que possible de faire usage des vins de France et de l'eau-de-vie.

La Brasserie de Jean Talon, au dire même de ce dernier, pouvait fournir 2,000 barriques de bière aux Antilles et autant à la consommation locale. Cette fabrication de la bière alors pouvait nécessiter douze mille minots de grain chaque année. L'intendant avait un double but en construisant cette brasserie: parer aux désordres de l'ivrognerie et encourager la culture du grain. Le premier de ces objectifs ne fut pas pleinement atteint, comme on le sait.

Ce sont ces vieux souvenirs qui rappellent la voûte utilisée aujourd'hui par la Brasserie Boswell qui en a fait une attraction pour les touristes qui aiment à aller prendre, une chope de bière sous cette voûte historique lors de leur visite à Québec.

D'après Benjamin Sulte, il est probable que l'on commença, à Québec, la fabrication de la bière par celle de la "petite bière d'épinette", encore en honneur aujourd'hui, et dont le procédé était connu en France. Louis Hébert, qui était apothicaire, possédait une "chaudière à bière" qu'il prêta, dit-on, à Champlain, un jour que celui-ci voulut faire une "tabagie" aux sauvages. Cette bière d'épinette était, assure-t-on, un excellent antiscorbutique.

Au début de la colonie, il y eut aussi un breuvage que l'on appelait "Bouillon" qui était particulièrement connu en Picardie et dans la haute Normandie. Le Bouillon se fabriquait avec de la pâte crüe fermentée dans une eau épicée. On en fabriqua sûrement à l'origine de la colonie laurentienne et même pendant assez longtemps puisque, dans les inventaires notariés, de 1650 à 1670, on mentionne les "barils de bouillon".

Les premières boissons que burent nos pères furent donc de la "petite bière d'épinette", du "bouillon" et aussi de la "Cervoise" qui était une sorte de bière, le cidre, quand on eut assez de pommes pour en fabriquer et, chez les plus fortunés, le vin, les vins qui venaient de la France. C'est, d'ailleurs, ce que rapporte Pierre Boucher en 1663.

SAINTE-FOY

1953

La bière à travers l'histoire

LES BONNES HABITUDES CHANGENT PEU

A travers les siècles, l'attitude de l'homme devant les joies simples de l'existence n'a pas beaucoup changé.

L'un de nos agréments les plus durables est le partage des bonnes choses de la vie avec des parents, des amis chers, des voisins: livres intéressants, conversations agréables, plaisirs du boire et du manger. Vous est-il déjà arrivé, en versant un verre de bière bien fraîche à un ami, de vous poser la question suivante: "Depuis combien de temps les hommes boivent-ils de ce noble breuvage? A l'âge des cavernes, nos ancêtres trouvaient-ils le temps, dans les tueries, de se reposer en dégustant une bonne bière? La belle Cléopâtre servait-elle de la bière à César et à ses généraux romains?"

Vous pouvez être certain que oui!

LA FABRICATION DE LA BIERE, UN ART ANCIEN

L'art de brasser la bière est plus ancien, beaucoup plus ancien, que celui de construire des pyramides. D'après de vieux documents, la fabrication de la bière s'est développée à peu près en même temps et au même rythme que l'art de cultiver la terre. Les hommes des cavernes cultivaient et mangeaient du blé, de l'orge et du millet, il y a 10,000 ou 12,000 ans. Ils cuisaient du pain, en galettes plates et rondes, un pain excessivement massif. Et, partout dans l'histoire, quand l'homme a eût du pain, il a brassé de la bière pour compléter son repas.

Faisons donc un retour dans le temps...

Visitons Babylone, 4,200 ans avant J.-C., et nous verrons de vastes champs d'orge brillant au soleil. Dans l'ancienne Mésopotamie, on fabriquait de la bière à l'aide de pain, écrasé avec de l'orge et du malt, qu'on laissait fermenter. On parfumait une partie de cette liqueur avec de la canelle, et le reste avec des dattes et du miel.

Une expédition en Mésopotamie, en 1935, a fourni la preuve de l'existence d'une industrie de la bière il y a six mille ans. On a mis à jour successivement les vestiges de plusieurs villes. Dans la douzième, les archéologues ont découvert un sceau ou dessin, cult dans de la poterie, et représentant deux "ouvriers brasseurs" agitant, à l'aide de longues perches, le contenu d'une cuve.

Arrêtons ensuite en Egypte, 3,000 ans avant J.-C. Les brasseries et les boulangeries y constituaient l'industrie la plus importante du pays. L'examen des hiéroglyphes — le curieux mode d'expression des Egyptiens — dessinés sur le roc des temples ou gravés dans des centaines d'articles en terre cuite, nous apprend que les Egyptiens utilisaient, eux aussi, une sorte de pain préparé expressément pour la fabrication de la bière. Ils rompaient les pains en morceaux qu'ils faisaient tremper dans des récipients de terre; le mélange était ensuite acheminé vers des cuves de fermentation, après filtrage. On y ajoutait des épices et des amers, puis la bière était entreposée dans des urnes fermées hermétiquement et étiquetées.

Telle était la boisson qui faisait les délices des Pharaons, au temps de la construction des pyramides. La bière était aussi populaire à l'époque où Cléopâtre avait recours à son charme plutôt qu'à son armée pour triompher des généraux romains.

LA BIÈRE A L'EPOQUE COLONIALE

L'industrie de la bière fleurit en Amérique depuis les premiers temps de la Nouvelle-France et de la colonisation de la Nouvelle-Angleterre au 17^e siècle. L'approvisionnement de bière était chose d'autant plus importante, en ce temps-là, que la bière, parce qu'elle est bouillie en cours de fabrication, constitue un breuvage toujours disponible, en cas de disette d'eau potable. De telles disettes étaient fréquentes à l'époque.

Au Canada, la première brasserie fut établie vers 1668, à Québec, par l'intendant Talon. Les brasseries, dans ces temps héroïques, étaient toujours aménagées serres à proximité d'un approvisionnement d'eau potable, généralement une source. Enfin, la fabrication se faisait surtout en hiver, alors que la nature se chargeait de la réfrigération. D'ordinaire, on ne laissait pas la bière vieillir à la brasserie. On l'expédiait plutôt, en fûts, aux hôtels et aux tavernes, où elle vieillissait, dans dans un ravin ou sur le flanc d'une colline. La bière était entreposée dans des caves creusées dans le sol humide et froid. De plus, il fallait construire les brasseries caves, pendant quelques mois.

Quelle énorme différence avec les méthodes modernes du contrôle de la qualité de ce produit!

Le brassage de la bière est devenu, d'industrie agricole, une industrie manufacturière qui compte parmi les plus importantes au Canada. Les perfectionnements apportés à travers les siècles n'ont pas altéré ce produit de façon marquée; ils en ont amélioré la fabrication et, conséquemment, la qualité.

SCIENCE VS SUPERSTITION

L'application des expériences décrites par Louis Pasteur dans ses "Etudes sur la bière", a servi de base au contrôle de la qualité dans la fermentation de la bière; la réfrigération mécanique a apporté de vastes changements dans

la capacité de production de cette industrie; l'intervention de la capsule, vers 1890, a permis une plus large distribution des produits embouteillés, tandis que la pasteurisation de la bière, après la mise en bouteilles, permet une distribution illimitée, sans égard au climat. Ces dernières années, le conditionnement de l'air a grandement contribué à l'amélioration des conditions d'entreposage et au contrôle scientifique de la fermentation.

En résumé, la science a aidé la nature. La bière d'aujourd'hui est essentiellement de même nature que l'ancienne "beqa" que fabriquaient les Egyptiens il y a 6,000 ans; cependant, sa production est établie sur une base scientifique. Elle ne dépend plus d'un système aléatoire doublé d'une bonne mesure de superstition; le brasseur ne croit plus que des paroles magiques peuvent contribuer à l'amélioration de son produit.

La tradition et la science moderne travaillent de concert pour créer l'excellente bière d'aujourd'hui. Les méthodes modernes de production dépendent d'un contrôle rigide de la qualité.

La bière est une boisson délicate. Si des méthodes de contrôle rigides n'intervenaient pas, elle serait aussi périssable que le lait. En tant que boisson dérivée des produits du sol, elle est avant tout une boisson alimentaire, un breuvage nourrissant aussi bien que légèrement alcoolisé. Ses qualités nutritives en font un breuvage accepté par la société et amoindrissement son rôle de stimulant.

En Grande-Bretagne, pendant la dernière guerre, le ministère de l'Alimentation a reconnu et accepté la bière comme un complément nécessaire à la diète nationale, en dépit du rationnement. D'après le professeur R.H. Hopkins, éminent savant anglais, la valeur nutritive d'un litre de bière (1 1/4 chopine) est de 425 calories; elle égale celle de cinq à six oeufs, de dix-sept onces de viande maigre ou de sept à huit onces de pain. Même si elle est aussi nourrissante, la bière ne fait pas engraisser, si l'on en consomme modérément.

Il existe une relation entre le contrôle de la qualité dans le brassage et la taxation de l'industrie de la bière. La taxation imposée à l'industrie de la bière est une forme de contrôle qui encourage le brasseur à appliquer des méthodes de production efficaces. On estime qu'à l'heure actuelle, environ cinquante pour cent de chaque dollar récolté, en ventes, par l'industrie de la bière, va aux gouvernements fédéral, provinciaux et municipaux, sous forme de taxes. La taxe fédérale sur le malt est prélevée au moment de l'achat de l'orge maltée et de son pesage pour fins de brassage. Par la suite, la taxe provinciale est calculée à tant le gallon, quand la bière quitte la brasserie. Par conséquent, la production ou la quantité de bière obtenue par le brassage doit correspondre avec la quantité d'orge achetée, compte tenu d'une évaporation normale pendant le brassage.

Les règlements de taxation provoquent sans doute le remboursement des taxes payées sur la bière invendue ou inutilisable; cependant, de tels remboursements sont rares avec les méthodes modernes de brassage. Néanmoins, l'impor-

tauce des taxes justifie un rigoureux contrôle de la production, ce qui explique, entre autres raisons, pourquoi les brasseurs recherchent et obtiennent les ingrédients de la meilleure qualité possible.

Aujourd'hui, la bière est fabriquée avec les ingrédients traditionnels: orge maltée, houblon et eau; le contrôle de la qualité commence dans le champ d'orge et dans les houblonniers.

LE BRASSAGE DE LA BIÈRE: UNE IMPORTANTE INDUSTRIE CANADIENNE

Diverses espèces d'orge et le mélange de plusieurs genres de houblon assurent à la bonne bière sa riche saveur. On encourage les cultivateurs canadiens, par un système de primes, à ne cultiver que les meilleures orges pour fins de brassage. On leur distribue même gratuitement les graines de semence. Les cultivateurs trouvent ainsi plus avantageux de rechercher la qualité que la quantité.

Le malt d'orge, principal ingrédient de la fabrication de la bière, s'obtient par le maltage d'orge choisie dans des conditions scientifiquement déterminées. Jadis, la plus grande partie du maltage se faisait à la brasserie. L'orge, achetée des cultivateurs locaux, était maltée par le brasseur et entreposée dans l'attente de l'hiver, la saison la plus propice au brassage. Aujourd'hui, le maltage est fait par des compagnies spécialisées qui ne produisent que les meilleures qualités de malt. Ces compagnies disposent de facilités de recherches élaborées, propres à assurer la production massive d'un malt de qualité uniforme. Les brasseurs modernes obtiennent ainsi une meilleure production; et le consommateur, une meilleure boisson.

Qu'est-ce que le maltage? Il consiste à faire tremper de l'orge, choisie avec soin, jusqu'à ce qu'elle soit bien imbibée, puis de l'entreposer pour en laisser germer les graines. Une fois la germination apparente, on assèche rapidement l'orge. Incidemment, soulignons que l'orge est vieillie avant et après le maltage.

Il ne peut y avoir de brassage sans maltage. Le maltage entraîne certains changements biologiques dans le grain d'orge, de manière que, une fois écrasé dans la brasserie, on en obtiendra des sucres de malt qui fourniront un sirop malté pour le brassage.

LA SAVEUR PIQUANTE DU HOUBLON

Du houblon de qualité est aussi un ingrédient essentiel à la production d'une bonne bière. Le houblon est une plante dioïque,

c'est-à-dire qu'il a ses plantes mâles et femelles qui produisent toutes deux des fleurs. Les brasseurs n'utilisent que les fleurs femelles, qui renferment des aromates et des substances légèrement âcres qui donnent à la bière sa saveur caractéristique. On obtient les meilleurs résultats avec un mélange de houblon domestique et de houblon importé. On trouve d'excellent houblon en Colombie-Britannique, et sa récolte est en grande demande dans l'industrie de la bière.

Cependant, le meilleur houblon et la meilleure orge ne pourraient compenser la pauvreté de l'eau de brassage.

L'approvisionnement naturel d'eau varie avec les localités, et,

dans les villes utilisant l'eau de rivière, la qualité de l'eau varie même avec les saisons. C'est pourquoi il est nécessaire de vérifier constamment les sources d'approvisionnement. On attache une importance considérable aux propriétés de l'eau pour le brassage: certaines bières demandent de l'eau contenant diverses substances minérales naturelles. Il n'existe pas, à l'état naturel, d'eau parfaite, convenant à la fabrication de toutes les sortes de bière; cependant, la science permet de modifier les constituants salins de diverses eaux. De plus, certaines eaux requièrent moins de modification que d'autres.

LA METHODE DE BRASSAGE MODERNE

Passons maintenant en revue les diverses phases de la fabrication de la bière. On utilise le plus possible, à la brasserie, le principe de la gravitation. D'ordinaire, le broyeur de malt, les trémies et les réservoirs d'eau sont situés à l'endroit le plus élevé de la bâtisse. Le reste de l'équipement est installé à des niveaux inférieurs, par gradation. Le broyeur sert à écraser le malt; par quantités déterminées, le malt broyé est versé dans une cuve où on le mélange à de l'eau dans des proportions exactement calculées et à une température spécifique.

Le contrôle de la fermentation consiste à enrayer toute hausse de température du moût en fermentation. Chaque cuve de fermentation est desservie par un réseau de tuyaux en serpentín dans lesquels circule de la saumure froide; ce dispositif règle la température de la cuvée pendant la fermentation.

Chaque salle de fermentation possède un système de contrôle principal de climatisation, conçu spécialement pour lui assurer les conditions de 'climat' requises. La

stérilité assure le contrôle scientifique de la température et de l'humidité. L'air est maintenu sous une certaine pression, à l'intérieur de la salle, de manière qu'il ne pénètre pas d'air extérieur quand on ouvre les portes.

Le contrôle du procédé de fermentation, qui dure de six à douze jours, consiste aussi à surveiller attentivement la formation de mousse sur la bière et à procéder à l'écrémage, de façon scientifique, en temps déterminé. Une différence d'une heure, avant ou après le moment indiqué, peut altérer directement la qualité du produit.

La levure de brasserie est d'une espèce délicate, qui est cultivée avec soin et expressément pour la fermentation de la bière. Ses cellules, activées par les sucres dont elle se nourrit, se multiplient plusieurs fois au cours de la fermentation. Outre qu'elle transforme le sucre en alcool, la levure produit du gaz carbonique qui permet à la bière de se carbonater naturellement.

LA LEVURE: UN PRECIEUX SOUS-PRODUIT

Chaque fermentation fournit sa propre génération de levure de brasserie — un bouillon de culture frais et débordant de vie qui est conservé dans des réfrigé-

teurs pour être utilisé dans les futurs brassages. Avant d'être utilisée, chaque génération de levure est soumise à un examen de laboratoire, et le maître-brasseur examine au microscope chaque jour un échantillon prélevé sur chaque génération. Ainsi, de brassage en brassage, on obtient une culture d'une grande pureté, de sorte que la provision de levure de qualité supérieure est toujours abondante.

L'industrie alimentaire utilise aujourd'hui une forte quantité des surplus de levure de brasserie. La levure de la nouvelle brasserie Carling, une fois desséchée, aide à fortifier et à améliorer la provenance du bétail et l'alimentation de la volaille. Cette levure de brasserie est l'une des sources les plus riches du complexe vitamini-que B, en raison des minéraux et des protéines qu'elle contient en abondance.

Après la fermentation, la bière est refroidie pour l'entreposage et dirigée vers les cuves de vieillissement. Ces cuves doublées de verre s'alignent sur plusieurs étages dans des salles revêtues d'une tulle immaculée. Même en cours de vieillissement, la bière est soumise à des analyses de laboratoire qui ont pour objet d'en assurer la qualité uniforme. La température est rigoureusement réglée à l'année longue.

Il n'existe aucun moyen connu qui puisse remplacer le procédé du vieillissement. Après avoir vieilli pendant deux à trois mois, la bière atteint son maximum de supériorité, quant à l'âge; le survieillissement est aussi dommageable que le sous-vieillissement. Le temps de vieillissement de n'importe quel produit fermenté dépend de son pourcentage d'alcool. Les alcools et les vins, à cause de leur forte teneur en alcool, mettent beaucoup plus de temps que la bière à atteindre le même état de maturité.

Des cuves de vieillissement, la bière passe à la cave d'entreposage, après avoir été filtrée et partiellement carbonatée. Le gaz carbonique ainsi employé a été récupéré de la bière même pendant la fermentation; on n'ajoute aucun ingrédient artificiel. Le brasseur ne fait que rendre à la bière un élément qui en a été retiré temporairement en cours de fabrication. Le filtrage de la bière, à travers d'épaisses bandes de fibres de coton, assure à cette boisson son éclat et sa transparence, et il la prépare à la mise en bouteilles ou en boîtes.

La bière en fût est mise dans des tonneaux de chêne, pour livraison aux hôtels et aux tavernes. Une machine spéciale remplit quatre tonneaux à la fois. La bière

*article intéressant
mis en français*

en bouteilles pour consommation domestique ou revente, est embouteillée par des machines rotatives spéciales qui remplissent et bouchent les bouteilles à raison de 200 et plus à la minute.

Avant de ré-emplir les contenants qui ont servi, tonneaux et bouteilles, on les fait tremper et on les lave à l'eau bouillante additionnée d'alcalins, et on les rince finalement à l'eau froide. Quand les préposés au remplissage les reçoivent, les bouteilles de bière sont étincelantes de propreté, parce qu'elles ont été minutieusement vérifiées.

Une fois remplies, les bouteilles passent dans le pasteurisateur. Seule la bière en bouteille est ainsi pasteurisée. La bière est chauffée sous l'action d'un jet continu d'eau chaude. Cette pasteurisation à 140 degrés assure à la bière sa stabilité, ses qualités de conservation, et préserve sa saveur pendant une longue période. Une fois étiquetées, les bouteilles sont emballées et entreposées pour expédition.

Enfin, le contrôle de la qualité, dans la fabrication de la bière, s'étend à toutes les précautions sanitaires prises par cette industrie. L'industrie de la bière, au Canada, est justement réputée dans ce domaine.

Notons, cependant, que tous les efforts entrepris pour assurer un contrôle hors de pair seraient peu efficaces si l'on ne tenait pas compte des facteurs humains. Canadian Breweries Limited, la compagnie-mère, reconnaît tellement ce fait qu'elle possède un système d'apprentissage vraiment unique. Les postulants doivent posséder un bon caractère, des antécédents irréprochables, une instruction suffisante, le sens de l'observation, être en bonne santé et être animés de l'ambition de réussir dans cette industrie. Les candidats sont choisis parmi les finissants d'universités et des écoles d'agriculture.

Ainsi, à travers les âges, de l'époque des feuilles de vigne à celle des habits de soirée, la bière, breuvage doré, fait les délices de ceux qui savent apprécier les bonnes choses. La tradition et la science moderne s'unissent pour vous procurer une boisson d'une saveur incomparable. La bière, entreposée, rafraîchie et servie comme il convient, vous plaira par son velouté et sa saveur caractéristique. Remarquez qu'elle ne laisse pas d'arrière-goût amer, persistant, ou âcre. En l'avalant, vous devriez goûter sa délicate saveur caractéristique, dont la légère amertume s'évanouit en quelques secondes, laissant votre palais propre et frais, prêt à savourer la gorgée suivante.

article intéressant plus soigné

8 juillet

La bière à travers l'histoire

Sous l'action de la chaleur, le malt d'orge et l'eau forment un extrait qui est l'ingrédient de base de toutes les sortes de bière. Cet extrait, connu sous le nom de moût, pour le différencier du produit fermenté qu'est la bière, est ensuite filtré dans une cuve spéciale et versé dans la bouilloire de brassage. Le moût est ordinairement bouilli par quantités de 10-000 gallons à la fois, et concentré jusqu'à ce qu'il forme des sucres de malt d'une consistance spécifique.

Au cours de cette opération, on ajoute du houblon au mélange, exactement comme on ferait pour du thé ou du café; le houblon aromatise l'extrait d'orge et lui communique une saveur caractéristique. Le houblon assure également la stabilité du mélange. Le degré de piquant et d'amertume de la bière dépend de la quantité du houblon qu'on y a incorporé ou de la durée du houblonnage.

Une fois que le moût a été brassé et aromatisé avec du houblon, il passe rapidement dans un réservoir à tamis où sont retirées les fleurs de houblon. Ensuite, le moût parvient dans un réservoir où on le laisse reposer pour qu'il se clarifie; on l'achemine ensuite vers la salle de refroidissement.

Des épreuves régulières, aux divers stades de la production, assurent le contrôle de la qualité de la bière. A la brasserie Carling, on

n'a reculé devant aucune dépense pour installer l'outillage et les machines les plus modernes, conformes aux normes les plus élevées de l'industrie de la bière.

L'emploi du plus récent système de refroidissement "Paraflo", propre à protéger la bière dans une phase importante de sa production, illustre parfaitement ce contrôle de la qualité. Cette méthode moderne de refroidissement offre l'avantage de ne jamais exposer la bière au danger de contamination par l'air. Le liquide circule dans des tubes refroidisseurs profilés, genre "paraflo", qui sont refroidis par un mélange d'eau froide et de saumure. La température passe de quelque 200 degrés à 60 degrés pour la bière et à 50 degrés pour la lacer. Ce "rafraîchissement" scientifique du moût a pour but de réduire rapidement sa température jusqu'à ce qu'elle se rapproche de celle des caves de fermentation.

CONTROLE PENDANT LA FERMENTATION

La salle de fermentation est le coeur d'une brasserie. Jusqu'à cette phase, le brasseur a manipulé les ingrédients pour produire de la bière. Dans la fermentation, la qualité du produit dépend en très grande partie du contrôle horaire qu'exerce sur chaque cuvée un personnel spécialement formé à cette fin.

L'épicier du coin perdra-t-il son permis de vente de bière?

Le Devoir 24 oct. 1956

Il y a une possibilité toujours présente que les permis de vente de bière accordés aux épiciers du Québec, soient éventuellement transférés à la Commission des liqueurs, a déclaré hier M. C.-A. Majeau administrateur de l'Association des détaillants en alimentation du Québec, lors d'une réunion de l'association. Et M. Majeau a ajouté que, en certains milieux, on tient une épée de Damoclès suspendue sur la tête des épiciers. Il ne faut pas trop compter, a-t-il dit, sur de tels permis, qui restent quelque chose d'aléatoire.

L'administrateur n'a pas voulu dire dans quels milieux on fait planer ces menaces. Mais on croit, toutefois, qu'il s'agirait de milieux rapprochés de l'administration provinciale.

M. Majeau a aussi fait remarquer que si la vente de la bière est une aide précieuse pour les épiciers indépendants, il ne faut

pas, non plus, exagérer l'importance de cette aide.

Car, a-t-il précisé, un épicier qui ne se préoccuperait que de cet item et négligerait les autres serait voué à la faillite.

Formulant certaines objections relatives à l'octroi des permis, M. Majeau a déclaré, notamment, que dans la ville de Québec il y a 400 permis de vente de bière pour 200,000 habitants, ce qui lui paraît exagéré. Il trouve qu'à Montréal le nombre des permis convient mieux à la population, mais que, par ailleurs, certains quartiers auraient trop par rapport aux autres.

Entre autres exemples, des épiciers présents à la réunion ont affirmé que des permis de vente de bière étaient accordés à des gens qui n'étaient pas dans le commerce de l'épicerie, ou qui ne l'étaient que pour sauver les apparences.

M. Majeau, revenant sur la question principalement discutée a fait remarquer qu'il n'y avait peut-être pas lieu d'exagérer les craintes que les permis soient transférés.

Mais il s'est dit pourtant convaincu que "dans plusieurs milieux" on envisage cette possibilité.

A Plessisville, dans le comté de Mégantic, les épiciers ont exprimé leur inquiétude parce qu'ils n'ont pas encore obtenu les permis de vente de bière qu'ils sollicitent, depuis des mois, des autorités provinciales. L'Association des détaillants en alimentation du Québec a fait écho en adressant un télégramme à M. Duplessis ainsi qu'à M. Tancrède Labbé, député de Mégantic: "Epiciers de Plessisville en émol. Emission de permis pour vente de bière différée depuis des mois. Epiciers gardent confiance ne seront pas sacrifiés à un débit unique".

Inventée avant même le pain?

La bière se buvait dans l'antiquité

(Par Marcel Adam — Photos: Marce)

Les archéologues, prétend-on, ne seraient pas d'accord sur ce que l'homme aurait inventé en premier lieu: le pain ou la bière. C'est donc dire que ce mousseux breuvage ne date pas d'hier. Déjà, dans l'antiquité, les Egyptiens, les Grecs, les Romains, les Gaulois et les Germains consommaient de la bière.

Ne trouve-t-on pas sur les fresques de la vieille Babylone, dans le livre des morts de l'antique Egypte et dans les premières civilisations d'il y a dix mille ans, des images où l'on voit que la bière avait sa place dans la vie sociale des peuples de ces époques révolues? Dans ce temps-là, cependant, la bière était sensiblement différente de ce qu'elle est aujourd'hui.

Aussi loin que l'on peut remonter dans l'histoire, les Germains et les Saxons buvaient de la bière; elle était plus tard adoptée par les autres pays, après les invasions germaniques.

On raconte qu'en Nouvelle-France, il y a plus de trois cents ans, la bière était employée pour combattre le scorbut. Plus tard, le grand intendant Jean Talon faisait construire la première brasserie à Québec, en 1668. Il aurait fait construire cette brasserie "afin de favoriser la tempérance"; il aurait voulu faire contre-poids au trafic de l'alcool en procurant à la population ce qu'il appelait "cet autre breuvage qui est très sain et nullement nuisible".

Composition de la bière

La bière, communément appelée "le champagne de l'ouvrier", mais jouissant d'une égale faveur dans toutes les classes de la société, est composée de malt, de houblon, de levure et d'eau; rien d'autre n'entre dans sa fabrication, si ce n'est du maïs et du riz qu'emploient certaines brasseries au lieu du houblon. Sa fabrication passe par trois étapes principales: le maltage, le brassage et la fermentation.

Le procédé de fabrication

Le produit de base de la bière est le malt d'orge (graines d'orge dont l'amidon a été transformé en maltose sous l'influence d'un début de germination dans l'eau). Celui-ci passe dans des moulins qui le nettoient et le réduisent en farine. Vient ensuite la pesée sur d'énormes balances, d'où il est expédié dans de grands réservoirs pour y être mélangé à de l'eau chauffée à 165 d. F.; dans le brassin, le mélange est agité au moyen d'un gros rateau pivotant et filtré une pre-

mière fois pour produire l'extrait de malt.

Le mélange fait ensuite un stage de quelques minutes dans d'immenses chaudières de brassage où, mélangé au houblon qui donnera à la bière sa saveur, son bouquet et ses propriétés toniques, il bouillira durant une heure à une température de 215 degrés; cette ébullition aura pour effet d'extraire toutes les qualités du malt et du houblon. Celui-ci (avant le IX^e siècle, la bière était aromatisée au gingembre et non au houblon) est ensuite enlevé au moyen d'un appareil séparateur; le liquide, qui porte maintenant le nom de moût, est emmagasiné dans de grands réservoirs où il dépose et se refroidit partiellement. Le moût passera ensuite dans le refroidisseur et sa température sera abaissée de 130 degrés en moins de cinq secondes.

Le moût, additionné de levure, fermentera dans de grandes cuves durant 7 à 9 jours, après quoi la bière fera un stage très important dans des cuves spéciales où s'effectuera le procédé de "maturation dans le bois". La bière est finalement filtrée et additionnée d'une partie du gaz carbonique qui lui avait été prélevé plus tôt. C'est maintenant l'emmagasinage sous pression avant l'embouteillage, la mise en can-

nette et en barils, toutes ces opérations étant faites automatiquement.

Les sortes de bière

Il existe trois sortes de bière: légère ou pale, forte, très forte ou porter, lesquelles sont déterminées par leur dosage d'alcool, qui varie entre 4 et 8 1/2% au Canada. La teneur en alcool dépend du malt employé, du procédé de fabrication ainsi que du degré de fermentation. Quant à la couleur de la bière, elle dépend de la nuance du malt et de son temps d'ébullition. La qualité de la bière est conditionnée par quatre facteurs: a) les matières premières et la quantité proportionnelle dans la préparation du malt; b) la température de l'eau lors du brassage; c) la température sous laquelle se fait la fermentation; d) la durée de la fabrication.

Le porter est une bière fortement colorée et composée généralement de malt pale additionné d'une quantité suffisante de malt spécial obtenu de grains torréfiés qui lui donnent sa couleur et sa saveur.



Le houblon fournit à la bière sa saveur et son bouquet.

Beaucoup de gens se demandent ce qu'est l'ale anglaise. C'est une bière légère, plus fortement alcoolisée que les autres; elle est amère et parfumée. L'ale est obtenue par le brassage d'un malt légèrement desséché avec une quantité plus ou moins grande de saccharine, de dextrine et de protéines.

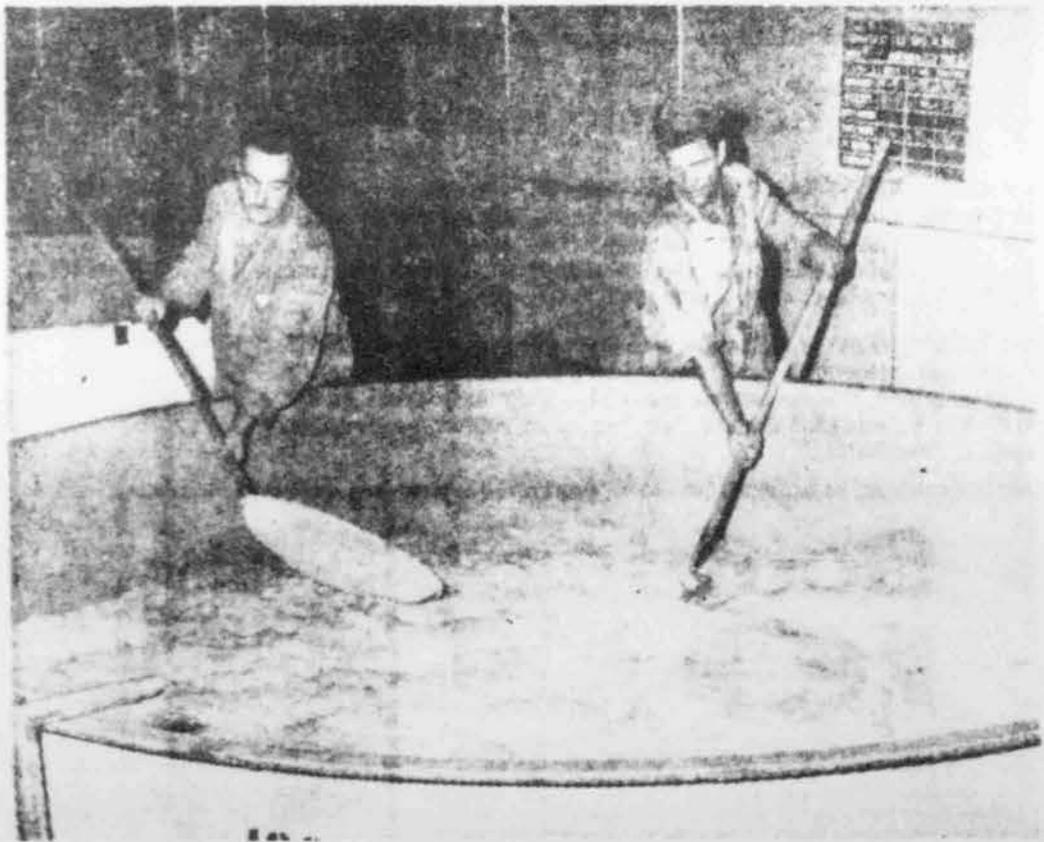
La fabrication de la bière constitue aujourd'hui une des industries les plus importantes du Canada. A elle seule, elle fournit du travail, directement ou indirectement, à soixante-deux mille personnes.

PETIT JOURNAL
NOV 16 1958



Toutes les opérations d'embouteillage et de mise en barils sont automatiques.

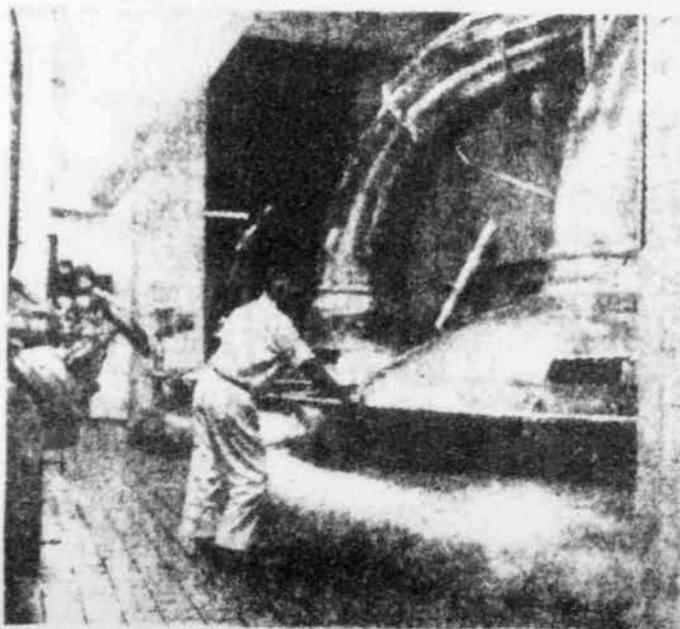
PETIT JOURNAL
NOV 16 1958



Dans son dernier stade de fabrication, la bière doit fermenter durant 7 à 9 jours dans d'immenses cuves.



Un ouvrier examine le malt après son passage dans la machine à moudre.



Dans d'immenses chaudières, le brassin sera porté à une température de 215 d. F.

PETIT JOURNAL
NOV 16 1958

**CE DOSSIER CONTIENT
PLUSIEURS DOCUMENTS
ILLISIBLES**

Industrie
802

¶ Dow et Molson n'ont rien inventé

Il y a 12,000 ans que l'on boit de la bière

Les archéologues sont d'avis qu'il se buvait de la bière il y a 12,000 ans. Ils croient qu'on la faisait de grains fermentés et d'herbages. En l'an 7,000 avant J.-C., les brasseries étaient répandues chez les peuples de la vallée du Tigre et de l'Euphrate. On croit que la bière a été faite plus tôt que le pain.

Les documents indiquent qu'on distribuait des rations quotidiennes de bière aux ouvriers, en quantités variables selon le genre d'industrie dans lesquelles ils travaillaient.

On a déterré des céramiques montrant des ouvriers de brasserie au travail dans les caves. Ces céramiques remonteraient à 3,000 ans avant J.-C.

Durant les excavations faites en Irak en 1933, on a découvert un tube en cuivre du genre de ceux dont on se servait pour la consommation de la bière dans les banquets et les cérémonies rituelles. Cet objet aurait été fabriqué en l'an 2,500 avant J.-C.

Des documents historiques de Chine affirment que la bière y a été inventée au 33^e siècle avant J.-C. par Yi Ti, un ministre du gouvernement sous le règne de Yu le Grand, le premier empereur et le fondateur

de la première dynastie héréditaire. Cette bière était faite de riz.

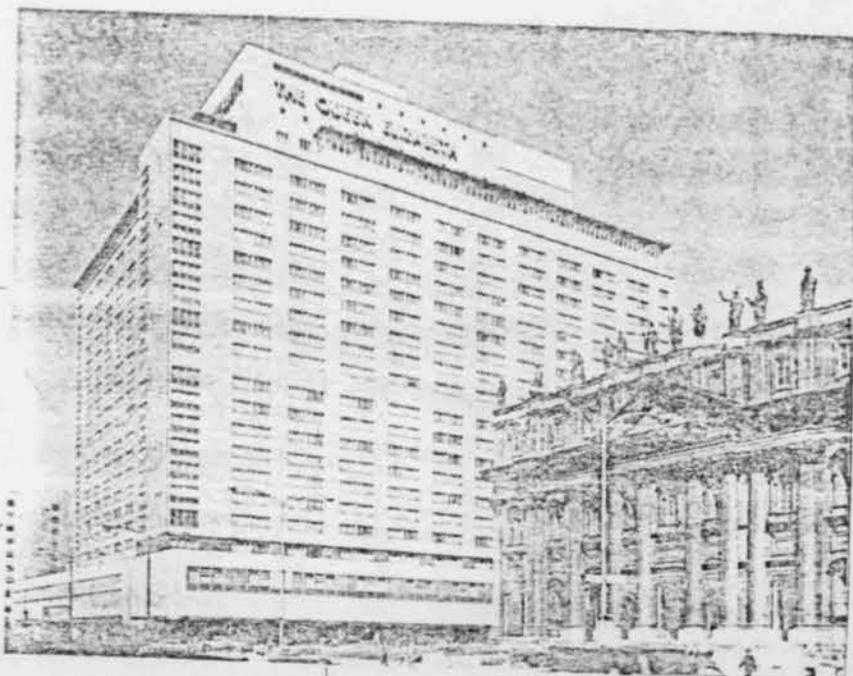
Les Babyloniens étaient d'habiles brasseurs. On a découvert des tablettes cylindriques qui montrent comment la bière était faite et vendue sur le marché.

En 2,000 avant J.-C., les Egyptiens considéraient la bière comme un besoin essentiel du corps humain. On y mêlait des herbes amères. On ne sait pas cependant s'ils se servaient de houblon ou de carthame. Leur bière s'appelait "Hekit".

Dans l'ouest du Texas, on a découvert une caverne large de 60 pieds et profonde de 40 pieds. Son contenu indique que les plus anciennes tribus d'Amérique faisaient de la bière avec la plante sotoi du désert. La plante était d'abord chauffée et pressée puis brassée, après quoi on la faisait fermenter.

PETIT JOURNAL
NOV 8 - 1959

La Cité de Montreal Extends a Cordial Welcome



CITY OF MONTREAL
MONTREAL, QUEBEC

The Master Brewers Association of America
c/o Mr. L.D. Leavoy,
Dye Brewer Limited,
140, Notre-Dame Street West,
MONTREAL 1.

Gentlemen:

On behalf of the City of Montreal, I take great pleasure in extending the most cordial welcome to the Master Brewers Association of America, which holds its annual convention in Montreal during the last days of September of this year.

This is an event the more important in account of the fact that it will mark the first time this Association convenes outside the United States. We are happy over the choice that has been made of our City and we sincerely hope that the delegates will enjoy their sojourn among us.

As you know, Montreal has the distinction of being the largest French-speaking City in the world, outside Paris, while keeping the main features of a great cosmopolitan centre. It should fascinate all the delegates with its own world atmosphere and the tempo of its economic development.

Again, a most cordial welcome to all delegates and my sincere thanks to the officers of the Association.

Yours truly,

Jean Drapeau
Jean Drapeau

MAYOR OF MONTREAL

Pictured above is the Queen Elizabeth Hotel, your home in Montreal during the 74th Anniversary Convention of The Master Brewers Association. (The building partially shown at right foreground is the Basilica of Mary Queen of The World. It is a replica, one-third size, of St. Peter's in Rome). Convention dates are September 24-28. Room reservation card and advance registration form are enclosed in this issue of the COMMUNICATIONS.

COMMUNICATIONS
MAY/JUNE, 1961

Judging from their smiles, the Entertainment and Arrangements Committee for the MBAA 74th Anniversary Convention is happy to prepare an enjoyable stay in Montreal for you. Left to right: R. D. Martin, Chairman; John Sangster, Co-Chairman; Andre Stock, Chairman, Ladies Advisory Committee; Dr. Ray Wallace, Co-Chairman, Ladies Advisory Committee.



These men are getting ready now for your arrival in Montreal. They are, left to right: Harry Hare, Co-Chairman and Dan Johnson, Chairman, Transportation Committee; John Brinnell, Chairman and John McRae, Registration Committee; Mike Keene, Chairman and Dave Oland, Co-Chairman, Reception and Information Committee.

GENERAL PROGRAM—A PREVIEW

In planning your trip to Montreal, be sure to arrange for arrival by Sunday, September 24th. Registration will open in the Queen Elizabeth Hotel at 1:00 P.M.—and the Hospitality Center will open at the same time. The Board of Governors will meet in the afternoon and that evening you will attend the President's Reception.

The Annual Business Meeting is scheduled for Monday morning, followed by the Welcoming Luncheon. The First Technical Session will be on Monday afternoon. That evening will be Quebec Night, with appropriate dinner and entertainment.

Tuesday morning, the Second Technical Session will be presented. The first Brewery Tour will take place that afternoon. In the evening, the Canadian Maltsters will be hosts to the convention.

Wednesday morning, the Third Technical Session will take place and at noon there will be the various alumnae luncheons. The Second Brewery Tour is scheduled for the afternoon. The evening will be open to give you an opportunity to explore the wonders of Montreal.

The Fourth Technical Session will be presented on Thursday morning. The afternoon will be open for all except members of the Technical Committee which will meet to discuss future plans. That evening, the Annual Banquet in the beautiful ballroom of the Queen Elizabeth Hotel will conclude the MBAA 74th Anniversary Convention.

THE LADIES' PROGRAM

The Ladies' Committee of District Eastern Canada has planned a daily continental breakfast, thus affording

the visiting ladies an excellent opportunity to meet old friends and to make new ones. In addition to the President's Reception, the Welcoming Luncheon, Quebec Night, the Maltsters Party, and the Annual Banquet, there will be a tea and fashion show such as only Montreal can produce and a tour to the Laurentians, winding up with a special function. The ladies are going to be rather busy while the men attend sessions.

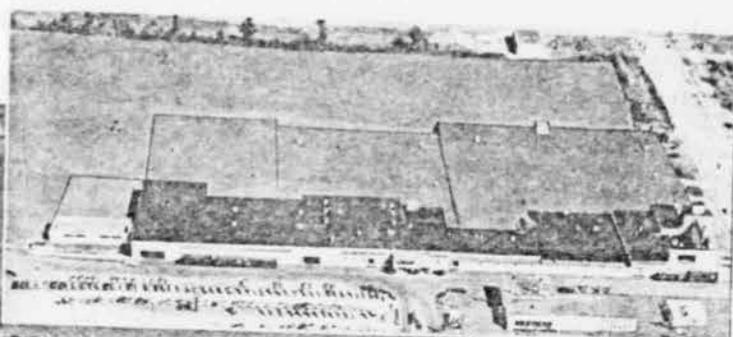
MONTREAL'S BREWERIES

Plant visitation will be an important feature of the 74th Anniversary Convention. Master Brewers will have an opportunity to visit three fine breweries, each of which has features unique unto itself. Because of this, the Entertainment and Arrangements Committee has planned two afternoons, September 26 and 27 for brewery tours.

THE DOW BREWERY LIMITED—The Montreal operation of Dow Brewery was established on the present site in the year 1808 by Thomas Dunn, whose first brewery was started in La Prairie, a few miles from Montreal, in the year 1790. William Dow, son of a Scottish brewer, became head of Dunn's Brewery in 1818. He soon became a partner and the company name was changed to Dunn and Dow. When Thomas Dunn died, William Dow inherited the business, his brother Andrew became a partner, and the name of the brewery was changed to William Dow & Company. The business was later organized as a public company, and the name changed to Dow Brewery Limited.

During the decade 1950-1960, Dow's Montreal operations were expanded in three phases:

At right: Labatt's "straight flow process" Brewery.



Below: The Dow Brewery has a 1,950,000 barrel capacity.



At left: Molson's Brewery, Montreal's oldest.

Phase No. 1 increased capacity from 60,000 barrels per annum to 1,100,000 barrels. Phase No. 2 from 1,100,000 barrels to 1,500,000 barrels. Phase No. 3 from 1,500,000 barrels to 1,950,000 barrels.

Main brewing equipment consists of three malt mills, a horizontal mash mixer, four valley bottom lauter tuns, and two kettles. Fermenters are mostly stainless clad steel, and gas collectors, glass lined steel.

Five stainless clad steel fermenters put into operation in 1958 are among the largest anywhere. *Gross capacity—86,000 gallons each.* Main beer storage building houses 211 one piece glass lined tanks, as well as carbonating and keg washing and racking equipment.

The Bottling House was opened in 1951, and is still being expanded. There are five bottling lines capable of producing at the rate of 620—22 oz. bottles per minute and 2,050—12 oz. bottles per minute.

Material handling is a palletized operation with the necessary elevators, de-palletizers, palletizers, etc., to make it as automatic as possible. Due to increasing traffic, receiving and loading facilities are undergoing major construction changes at the present time.

LABATT'S BREWERY LIMITED in LaSalle on Montreal Island was completed in 1956 and has just finished its first major expansion, bringing its capacity to 525,000 barrels annually. The outstanding feature of the plant is that it is almost completely a one-story structure permitting a straight-flow process. As such, it is the first brewery in the world in which malt beverages enter one end as raw materials and, after moving horizontally right

through the plant from one production stage to the next, emerge from the other end as finished goods.

More than 900 feet long, and covering an area in excess of 400,000 square feet, the brewery consists of five separate but continuous processing divisions. In addition to normal access between the divisions, they are linked by lower and upper service corridors. The Lower Service Corridor runs the length of the plant along one side. It houses all the water, power, steam, refrigeration, air and carbon dioxide mains. The grouping of all such services in one passageway facilitates maintenance and repairs. The Upper Service Corridor also runs the whole length of the plant on one side. It permits the movement of personnel and materials to and from any division. It also serves as a receiving dock for various raw materials which are fed into the plant at their point of use in the straight-flow process. For this reason it is four feet above ground level to facilitate loading operations from and to truck and railway cars. The linking of the five divisions by these two corridors and the point-of-use delivery and storage of materials are innovations in brewery design.

Separate from the plant and connected to its lower service corridor by a pipe tunnel is the Mechanical Services Building which houses the boilers, refrigeration and water filtration plants, etc.

The original capacity of the brewery was 250,000 barrels of Labatt's a year, but the present plant can be readily enlarged eight-fold to a capacity of 2,000,000 barrels annually. With ease, convenience and economy

of expansion in mind, the design provides for the individual expansion of each of the five divisions to the east as required.

MOLSON'S BREWERY LIMITED has the distinction of being the oldest and largest plant in Canada. This remarkable brewery, this year celebrating its 175th anniversary, was founded in 1786 by John Molson. It is still on the original site and has been continuously owned and operated by the Molson family.

The brewery has a rated capacity of 1,900,000 barrels per annum of top fermented ale. Lager is produced in the company's Toronto plant and bulk shipped by rail for finishing and bottling in Montreal.

The brewhouse is notable for its three immense kettles of 24,575 U. S. gallons capacity. Each kettle produces five brews per day. The brewery operates seven bottling lines, one of which is also used for cans. The By-Products Department produces Dried Grains and Dried Yeast. The Laboratories are well equipped and operate a pilot plant of Block Brewhouse design manufactured by Ziemann.

The brewery is located on the banks of the St. Lawrence River with which it has an historical connection. In 1809, Molson's launched the first steamboat in Canada. It was known as the "Accommodation" and plied the river between Montreal and Quebec City some 160 miles downstream.

THE CITY OF MONTREAL

The island city you are going to visit next September is unquestionably one of the most interesting in the Western Hemisphere. Its dominating natural characteristic is Mount Royal, named by Jacques Cartier, when he discovered it in 1535 near the Indian village of Hochelaga.

The city itself was founded on May 18, 1642 by Paul de Chomedey, Sieur de Maisonneuve, as the Villi-Marie. Not until 1832, was it incorporated as the City of Montreal.

Montreal is the gateway to the St. Lawrence Seaway and is approximately 1,000 miles from the Atlantic Ocean. From Montreal, the Seaway extends 1,200 miles into the heart of the continent.

Greater Montreal has a population of more than 1,700,000 of which more than two-thirds are of French origin.

Since it is renowned for its churches of all denominations, it is the delight of the lovers of religious architecture. But its French mentality assures merriment, and the pleasures of French and Canadian cuisine may be enjoyed in the many quaint restaurants, some of which flourish in buildings dating back two to three hundred years. Brush up on your French. You will need it when tackling those French menus!

A MESSAGE FROM THE CONVENTION GENERAL CHAIRMAN

The members of District Eastern Canada are, indeed, proud to have the opportunity to act as hosts to the 74th Anniversary Convention of The Master Brewers Association of America, in Montreal, from September 24 through September 28th, 1961.

This is a special honour, since it will be the first such convention held beyond the borders of United States.

With Montreal's new and beautiful Queen Elizabeth Hotel, we have the facilities required to make it an outstanding success, and all of our Convention Committees have been working diligently towards that end. In fact, plans are well advanced at this early date.

Montreal is a truly colourful city with a mountain in the middle, and French the majority language spoken. It is well known for its superb French and international cuisine and outstanding shopping facilities within easy walking distance of "Le Reine Elizabeth".

Special menus and an atmosphere reminiscent of early French Canada, as well as the best in Canadian entertainment will make this convention one that you will long remember. The ladies will enjoy a day away from the city with luncheon in a beautiful Laurentian setting.

Our technical program will be a full one, with four sessions, but ample arrangements will also be provided to visit three of Canada's finest and most up-to-date breweries.

We are expecting a record registration for a non-exposition year, so may I suggest that you take advantage of the opportunity of advance registration. This will help your Convention Committee to plan for your enjoyment.

Soyez les bienvenus a Montréal qui vous promet, en septembre, un séjour des plus agréables.

L. C. JESSOP,
General Chairman

Indytree
1962
Brommies

Amoncellement en plein air

L'exécutif n'a cure de milliers de bouteilles

(Par R. M.) — Secondé en cela par les autres commissaires, M. Lucien Saulnier, président du comité exécutif de la cité, est fermement décidé à faire disparaître un imposant amoncellement de bouteilles vides situé en bordure de la rue Saint-Laurent (côté ouest), au nord du boul. Crémazie.

Le comité exécutif prétend que tel amoncellement qui fait tache dans le voisinage constitue une contravention avec le règlement municipal 1920.

Une montagne de bouteilles (de bière) vides.

Hier, M. Saulnier a souligné qu'une poursuite a été prise il y a deux semaines.

"Les responsables agissent ainsi sans autorisation, ajouta M. Saulnier. Nous avons aussi décidé de demander aux avocats de la cité de prier le juge de la Cour municipale d'entendre la cause le plus tôt possible".

Et, s'il y a sentence, le service de la police se préoccupera de faire disparaître l'amoncellement de bouteilles, sans plus de délai. Trêve d'entreposage de bouteilles en plein air.

L'administration n'a aucune pitié pour ces bouteilles qui furent un jour — il n'y a pas si longtemps — tellement recherchées par plusieurs !

Industrie
Bière

le carnet

DE RAYMOND GUERIN

Le Canadien français moyen, outre de gagner sa vie et de nourrir parfois des pensées galantes, a trois préoccupations principales : la politique, la bière et le hockey.

C'est de la deuxième préoccupation dont je veux vous entretenir ici. Car, si nous fêtons le centenaire de la Confédération en 1967, nous célébrerons un an plus tard le troisième centenaire de l'avènement de la bière au Canada...

Les deux événements n'ont aucune relation — mais quelque philosophe impromptu pourrait commenter que la grande confraternité canadienne, s'il en existe une, aurait résulté de la "brou" de la bière bien avant que l'on serve au peuple de la "brou" politique. Mais halte-là, ceci n'est pas de notre ressort aujourd'hui.

Faisons plutôt de l'histoire : la première brasserie au Canada fut établie à Québec par l'intendant Jean Talon, en 1668. Et c'était... pour combattre l'alcoolisme (d'une certaine façon). Talon avait ses motifs pour agir ainsi. Les voici, tels qu'évoqués par l'historien Francis Parkman dans son oeuvre, "L'Ancien Régime au Canada" :

"Talon s'inquiéta, en constatant l'énorme consommation de vin et d'eau de vie faite par les pionniers; consommation qui leur coûtait plus de cent milles livres par année, ainsi qu'il le souligna dans une lettre au ministre Colbert.

"Pour conserver cet argent dans la colonie, Talon eut donc l'idée de construire une brasserie. Colbert approuva son projet, non seulement pour des raisons économiques, mais parce que 'le vice de l'ivrognerie ne serait plus désormais un sujet de scandale, en raison des qualités refroidissantes de la bière, dont les vapeurs prirent rarement les hommes de leur jugement' (lettre de Colbert à Talon, 20 février 1668).

La brasserie fut donc établie.

Je ne sais jusqu'à quel point Colbert était un optimiste, quant aux froides vertus de la bière.

Tout de même, notre bon peuple (dont votre serviteur) devrait aussi bien élever un monument à Talon qu'aux Pères de la Confédération, me semble-t-il. Je parle d'un monument spécial.

... Mais ce n'est pas du fait que nous l'avons, la bière, et que nous la consommons en quantité industrielle, que la Régie des Alcools doit continuer à hausser le prix des vins !

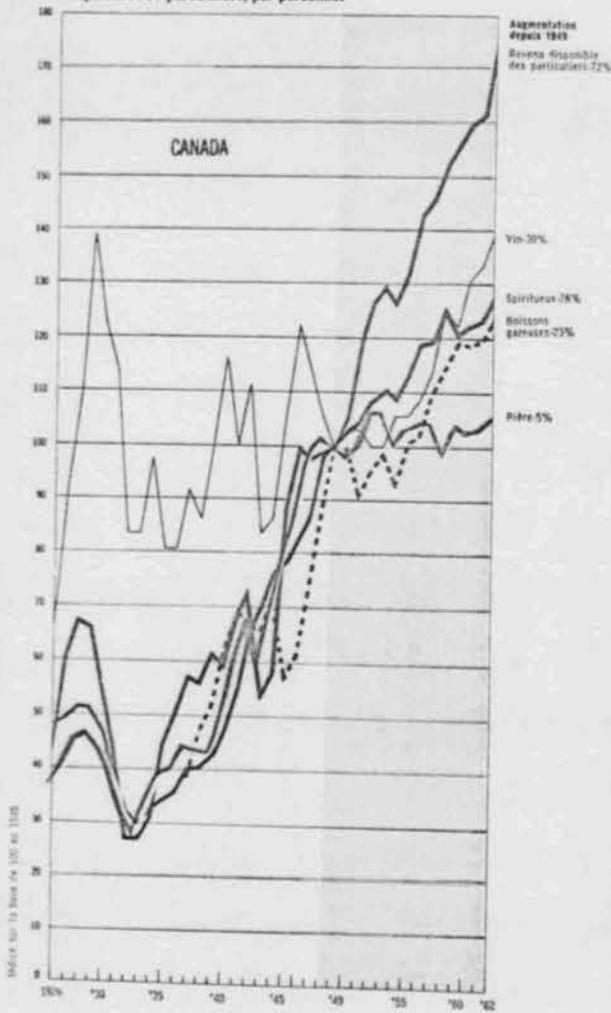
Revue
Presse

*La bière canadienne
aura bientôt 300 ans*

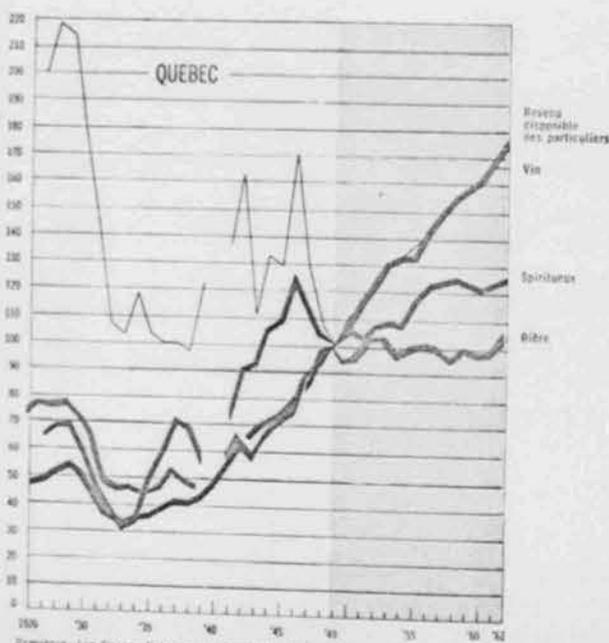
© Un an après le centenaire qu'on célébrera en 1967, la plus ancienne industrie manufacturière du Canada fêtera la 300e année de son activité commerciale! En 1668, Jean Talon, intendant de la Nouvelle-France, établissait, dans la ville de Québec, la première brasserie commerciale au Canada. Toutefois, les colons français avaient fait de la bière pour leur usage personnel dès le début de la colonie. Les motifs pour lesquels Talon avait fait construire cette brasserie à Québec étaient excellents puisque dans une lettre d'un missionnaire jésuite du temps, on lit que "l'usage excessif de boissons enivrantes occasionne ici de grands manquements à la loi". On peut objecter, dit-il, "en utilisant cette autre boisson qui est très saine et ne nuit pas à la santé."

Industrie
Bière

Changements intervenus dans la consommation par habitant de bière, de spiritueux, de vin et de boissons gazeuses, et revenu disponible des particuliers, par personne.



Métier no 12, Bureau de la Statistique



Remarque: Les lignes s'interrompent quand les chiffres visant une année complète ne sont pas disponibles à cause de changement de la fin de l'année.

L'industrie

La plus vieille industrie manufacturière du pays, celle des brasseries, constitue un important secteur de l'économie canadienne, employant directement 13,300 personnes auxquelles elle paie annuellement \$82,000,000 en salaires, primes et commissions, en plus de fournir au moins partiellement du travail à 60,000 autres Canadiens dans les domaines des matières premières (agriculture, papier, métal, verre, etc.), du transport (auto, rail) et de la distribution (épiceries, hôtels, tavernes, etc.), sans oublier les taxes qu'on y siphonne puisque, sur chaque dollar dépensé pour la bière au pays, 35 cents vont aux gouvernements (\$207 millions en 1964 et \$2.8 milliards de 1945 à 1964, soit assez pour "payer" la voie maritime du Saint-Laurent, les installations hydroélectriques connexes et la route Transcanadienne).

L'industrie célébrera son tricentenaire dans 3 ans. C'est en effet en 1668 que l'intendant Jean Talon fit construire une brasserie à Québec, pour "combattre l'usage immodéré des boissons fortes" dans la petite colonie, écrivait le père Francis LeMercier, jésuite, au provincial de sa communauté en France, le père Etienne DesChamps. La bière était déjà considérée comme un pain... liquide, puisqu'on lit, encore dans les "Relations des Jésuites", qu'en 1636, les valets de ferme recevaient une ration quotidienne qui comprenait "une chopine de cidre ou une pinte de bière".

A l'échelle mondiale, la production de la bière est l'activité manufacturière la plus ancienne que connaisse l'homme et elle est sans doute aussi vieille que l'agriculture. Il est probable que la bière fut, dans l'antiquité, un sous-produit du pain ou inversement. Les deux produits ont toujours été "connexes" et ainsi, au Moyen Age, la brasserie était située à côté de la boulangerie dans les monastères.

Nous reviendrons plus loin à l'aspect historique de notre sujet. Signalons auparavant qu'il y a aujourd'hui au Canada dix compagnies indépendantes qui administrent 52 brasseries, installées dans 9 des 10 provinces, et produisant 113 sortes de bière, de types ale et lager, stout et porter. 8 Canadiens sur 10 boivent ou servent de la bière à l'occasion.

Les investissements de l'industrie dépassent actuellement \$400 millions. 99.85% de la bière bue au Canada est brassée au pays et 97% des produits nécessaires à sa fabrication proviennent du Canada, au coût de \$70 millions par an. Mentionnons la valeur de certains achats en 1963: \$26.5 millions de malt, \$15 millions d'orge de maltage, \$2.5 millions de houblon, \$16.5 millions de carton et \$9.7 millions pour d'autres matériaux utilisés pour l'emballage, etc. Les brasseries constituent le 5e plus important client de l'industrie de l'emballage.

de la bière au Canada

Il faut ensemercer environ 1 million d'acres de terre pour produire plus de 12 millions de boisseaux d'orge de maltage nécessaires aux brasseries canadiennes chaque année.

Le houblon est une plante grimpante, surtout cultivée en Colombie-Britannique et dont les inflorescences aromatisent la bière en lui donnant un goût distinctif.

Les brasseries du pays appartiennent à des Canadiens dans une proportion de 95%. Elles exportent seulement 1% de leur production, mais les Canadiens n'importent eux-mêmes que 0.15% de la bière qu'ils consomment, ceci surtout de la Grande-Bretagne.

Consommation de bière, vins et spiritueux

Le commerce de la bière donne lieu à une concurrence extrêmement vigoureuse entre les brasseries canadiennes mais celles-ci ont en outre à lutter contre ... le vin et les spiritueux.

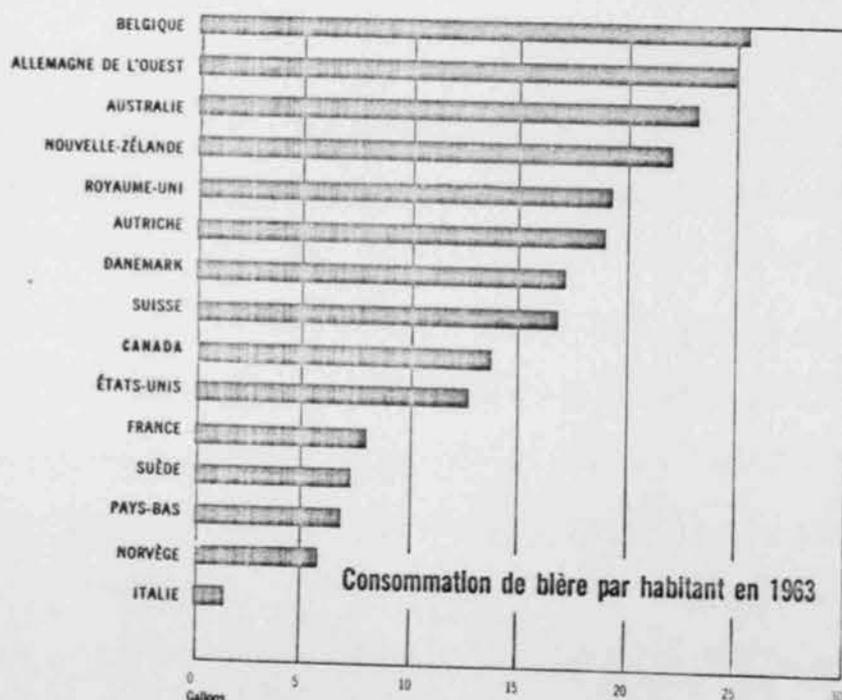
Au Canada, la bière contient, en moyenne, 5% de son volume en alcool, le vin 17% et les spiritueux 40%.

En 1962, les Canadiens ont bu 252 millions de gal-

lons de bière, 16.4 millions de gallons de spiritueux et 9.24 millions de gallons de vin (ainsi que 172 millions de gallons de liqueurs douces). Ce qui représentait, respectivement, 13.57 gallons par tête, 0.87 gallon et 0.50 gallon. Incidemment, les ventes de bière ont augmenté à peu près au même rythme que l'essor démographique du pays, au cours de la dernière décennie (27%), et la consommation par tête ne s'est accrue que de quelque 5%, passant de 13.6 gallons, en 1953, à 14.16 gallons, en 1964.

Les Canadiens sont loin d'être au nombre des plus forts buveurs de bière au monde. (Voir graphique p. 19). En 1963, la consommation per capita était de 25.5 gallons en Belgique, de 25 gallons en Allemagne occidentale, de 23.1 gallons en Australie, de 19.3 gallons en Grande-Bretagne, de 13.6 gallons au Canada, de 12.7 gallons aux Etats-Unis, de 8 gallons en France et de 1.5 gallon en Italie. Mais en Europe, à la faveur de réductions de taxes destinées en partie à réduire l'alcoolisme, plusieurs pays ont considérablement accru leur production de bière, celle de la France ayant par exemple doublé depuis 10 ans pour devenir la 5e plus importante au monde. On a aussi doublé la production pendant la même période en Allemagne, en Italie et en Hollande.

Quand on prend 1949 comme année de base, on



Les consommateurs

Le Canada comptera, prévoit-on, quelque 3 millions de gosiers de plus en 1970, mais il n'y en aura environ que 1.6 million en âge... de boire de la bière. Incidemment, les buveurs de bière en consomment le plus entre les âges de 25 et 44 ans. Mais il y a au pays un coin spécial: le Yukon, où la consommation de bière per capita passa de 9.66 gallons par tête, en 1944, à 16.58 gallons l'année suivante et à 19.71 gallons en 1962. Avec 1.86 gallon de spiritueux (contre 1.08 en Ontario et 0.65 au Québec) et 0.71 gallon de vin (contre 0.45 au Québec et 0.54 en Ontario). Ceci s'explique, m'a-t-on dit, par la construction de la route de l'Alaska et "l'accessibilité de la marchandise". En somme, on reprend le temps perdu et ce, sur toute la ligne!

Des goûts et des couleurs

La vente des boissons alcooliques étant régie par les provinces, on devine que les règlements du commerce de la bière varient d'un bout à l'autre du pays, ce dont il faut tenir compte dans la vente, la distribution, la publicité, etc. Les goûts des Canadiens varient également. On leur donne donc à choisir entre 113 marques, soit environ 52 "lagers", 36 "ales", le reste étant des porters et des stouts qui ne représentent que 0.8% des ventes nationales.

Au Québec, en Ontario et dans trois des provinces maritimes, on préfère la bière de type ale (78.6%). A Terre-Neuve et dans les quatre provinces de l'Ouest, c'est la bière de type lager qui l'emporte (95.4%).

Au Québec, les préférences des consommateurs s'expriment comme suit: 95.5% consommation de bière de type ale, 3.3% de bière de type lager et 1.2% de porter ou de stout, soit plus que partout ailleurs au pays dans ce dernier cas. En Ontario: 64.4% type ale et 34.5% type lager. Dans l'Ouest, la bière de type "lager" l'emporte, le plus haut pourcentage de consommation de bière de type ale étant de 4.1, au Manitoba.

La bière de type lager, plus blonde, plus légère, contient la même proportion d'alcool que la bière de type ale. On utilise moins de houblon pour la fabriquer. On la fait fermenter plus longtemps et moins vigoureusement. Elle fermente à une température de 50 à

60 degrés F., tandis que la bière de type ale fermente à une température de 60 à 70 degrés F. Une partie très importante de l'opération est le filtrage de l'eau pour en assurer la pureté absolue. Cette eau doit également contenir un pourcentage précis de calcium et d'acide pour obtenir une fermentation dans des conditions idéales.

En fût ou en bouteille

La majeure partie de la bière se vend en bouteilles. On en consomme 20.6% en fût (draught) et ce pourcentage a constamment baissé depuis des décennies, sauf quelques sursauts lorsque monte le prix de la bière en bouteille. En 1952, 25.1% de la bière se vendait en fût; 33.1% en 1942 et 57.2% en 1918. On ne vend pas de bière en fût à Terre-Neuve et à l'Île-du-Prince-Édouard (seule province où il n'y a pas de brasserie). C'est en Alberta que l'on boit la plus forte proportion de bière en fût (47%), tandis que la plus basse moyenne se trouve au Québec (6% — contre 94% pour la bière vendue en bouteille ou en boîte) mais ceci représente quand même une consommation considérable, étant donné que le Québec est la deuxième province du pays au point de vue de la population.

Les bouteilles de bière sont de 12 onces. On vend aussi des "pintes" de 22 onces au Québec, dans l'est de l'Ontario, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse. Mais la "grosse bouteille" n'est plus aussi populaire qu'en 1953,



Le président de l'Association des Brasseries du Canada, monsieur David M. Chenoweth, également vice-président de la compagnie Molson.

alors qu'elle représentait 30% de la production, contre seulement 12% l'an dernier. Toutefois, comme ce contenant est toujours populaire aux États-Unis et en Grande-Bretagne, les compagnies canadiennes ont prudemment décidé de ne pas l'abandonner au Canada et elles songent même à lancer un nouveau format.

C'est ce qui est arrivé en 1961 pour la bouteille de 12 onces, alors qu'on a fait couler 268 millions de bouteilles d'un modèle

VENTES DE BIÈRE EN FUTS ET EN BOUTEILLES,

exprimées en pourcentage, pour chaque province canadienne, en 1963

	en bouteilles*	en fûts
Alberta	33%	47%
Colombie Br.	57%	43%
Saskatchewan	62%	38%
Ontario	77%	23%
Nouvelle-Ecosse	85%	18%
Manitoba	83%	17%
Nv.-Brunswick	92%	8%
Québec	94%	6%

A Terre-Neuve, l'Île du Prince Édouard et les Territoires du Nord-Ouest il ne se vend que de la bière en bouteille, jamais en fûts; dans les territoires du Yukon il ne se vendait pas de bière en fûts avant le mois de juin 1961.

*Comprend la bière en bouteilles et en boîtes métalliques

nouveau, compact, qui prend 25% moins de place, se transporte plus facilement, pèse 25% moins que le précédent et protège le produit contre la lumière. Au seul chapitre du transport (poids et espace), les brasseries ont rapidement réalisé des économies considérables qui leur permettront d'amortir le coût de l'opération (près de \$20 millions) en 4 ans. Incidemment, une bouteille sert en moyenne de 20 à 25 fois durant une "vie" de trois ans ou plus.

Aux Etats-Unis, 39% de la bière se vend en boîtes métalliques. Au Canada, à peine 1% de la bière se vend dans ce contenant que l'on a lancé au Québec, au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Ecosse et dans l'Île-du-Prince-Édouard depuis quelques années déjà. Les boîtes métalliques ont fait leur apparition en Ontario le printemps dernier. La formule n'a donc pas encore créé beaucoup d'enthousiasme au Canada, sauf chez ceux qui y recourent quand ils vont à la chasse, à la pêche ou en excursions lointaines. On s'apprête à lancer de nouvelles sortes de boîtes s'ouvrant plus facilement, sans l'aide d'ustensiles; on en attend un meilleur succès.

Le breuvage des modérés

Les brasseries présentent leur produit comme le "breuvage des gens modérés", rappelant que, dès l'antiquité, on l'a considéré comme un aliment. Une tablette assyrienne de l'an 2.000 avant Jésus-Christ inscrit la bière sur la liste des aliments que Noé a utilisés pour approvisionner son arche. Les Chinois brassaient de la bière voilà 5.000 ans et ils l'appelaient "kui".

Les anciens Egyptiens utilisaient la bière comme aliment, comme breuvage et comme médicament. Un papyrus de Thèbes datant de 1.600 avant Jésus-Christ donne une liste de 700 prescriptions médicales, 100 d'entre elles contenant de la bière. (Les Egyptiens offraient souvent à leurs dieux et à leurs morts de la bière). En l'an 2.100 avant Jésus-Christ, le grand code de lois d'Hammourabi, sixième roi de Babylone, contenait des dispositions régissant l'activité des vendeurs de bière de la ville et le châtiment de celui qui versait moins que la mesure réglementaire était la noyade. Il n'y avait donc pas de récidivistes.

CONSOMMATION DE BIÈRE PER CAPITA, POUR L'ANNÉE SE TERMINANT LE 31 MARS 63

	Gallons*		Gallons*
Terre-Neuve	7.70	Manitoba	13.80
Île du Prince Édouard	5.44	Saskatchewan	11.42
Nouvelle-Ecosse	8.10	Alberta	12.85
Nouveau-Brunswick	6.32	Colombie-Britannique	13.19
Québec	14.51	Territoire du Yukon	17.67
Ontario	15.21	Territoires du Nord-Ouest	9.13
		CANADA	13.57

*Il s'agit du gallon impérial

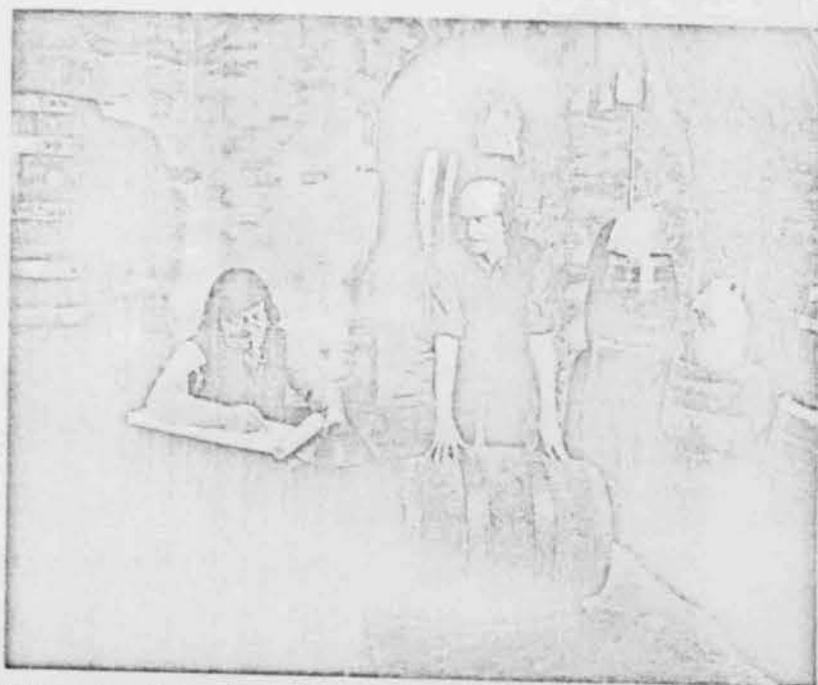
Une ancienne tablette qui se trouve au "Metropolitan Museum" de New-York énumère ainsi la liste des bières de Babylone: bière foncée, bière pâle, bière rouge, bière triple, bière à tête, bière sans tête, etc. Le roi et la reine dégustaient leur bière à l'aide d'une paille en or assez longue pour aller du trône à un large contenant gardé à une distance commode.

En Grèce, Sophocle avait mentionné la bière (zythos) dans un "régime de modération". Après avoir traversé le Rubicon, César célébra l'événement avec ses officiers en buvant de la bière. En Allemagne, on appelait la bière le "pain liquide".

Dans l'antiquité, la bière était brassée par des femmes, souvent

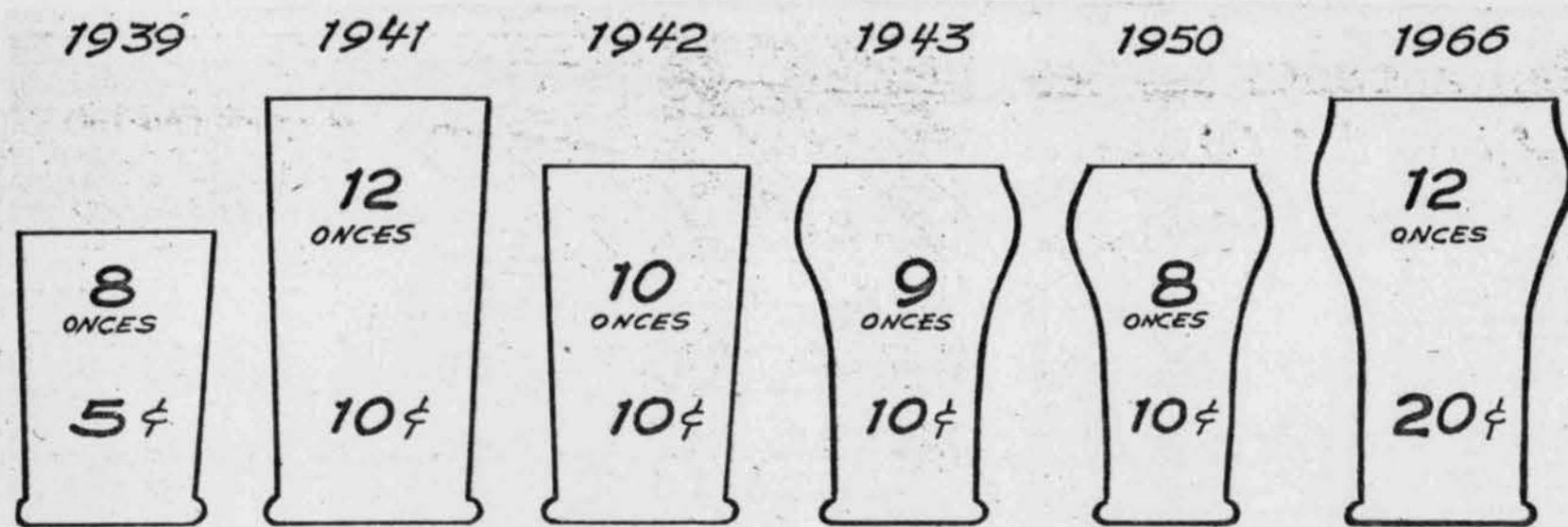
des prêtresses. Au Moyen Age, en Angleterre, où peu de gens savaient alors lire, un drapeau à carreaux signalait l'endroit où l'on pouvait acheter de la bière. On dit que le père de William Shakespeare exerçait le métier d'essayeur de bière. Cela consistait à verser de la bière sur un banc et à s'asseoir dessus en buvant le reste. S'il y avait du sucre dans la bière ou si elle était impure, la culotte de cuir de l'essayeur-dégustateur collait au banc au bout d'une demi-heure environ. Déjà, il fallait donc que la réputation d'un brasseur soit... bien assise! □

Ces graphiques sont tirés du livre "L'industrie de la bière au Canada" qui vient d'être publié, dans les deux langues, par l'Association des Brasseries du Canada, 66 rue Lisgar, à Ottawa.



1668 — Jean Talon fit construire, à Québec, la première brasserie du pays.

36016



(Craquis Hector Brasuit)

En 27 ans, le prix du verre de bière a triplé

Nous vous présentons un tableau comparatif des différentes augmentations des prix du verre de bière dans les tavernes. Ce tableau comparatif remonte à 1939 ; c'est le plus loin que nous avons pu pousser nos recherches. Vous pouvez constater combien les verres ont changé de format, même si le prix est resté stationnaire de

1941 à 1966. Par un petit calcul, vous pouvez vous rendre compte vous-même que depuis 1939 le prix du verre de bière a presque triplé. Ce prix est passé successivement de 0.6 cent l'once, en 1939, à 0.8 cent l'once en 1941, à 1 cent l'once en 1942, à 1.1 cent l'once en 1943, à 1.3 cent l'once en 1950 pour finir à 1.6 cent l'once en 1966.

la revue
l'**HÔTELLERIE**

JANVIER
1968
MONTRÉAL



LES BIÈRES DU QUÉBEC



MARIUS BOIVIN

L'APPORT CULTUREL ET SOCIAL DES BRASSERIES AU QUÉBEC

L'Industrie de la Bière célèbre cette année le 300^{ème} anniversaire de sa fondation au Canada, plus particulièrement au Québec, puisque la première brasserie commerciale fut fondée à Québec en 1668 par l'Intendant Jean-Talon.

Les archives du Québec sont riches de documents qui nous relatent les origines de cette industrie qui n'a cessé de grandir depuis sa fondation et de fabriquer un produit traditionnel de première qualité, aux goûts variés, lequel est de plus en plus reconnu comme le « breuvage de la modération ».

L'apport des brasseries à l'économie de la province est très grand comme le prouvent les statistiques reproduites plus loin, mais il faut aussi souligner ici la participation des brasseurs à notre vie sociale et culturelle.

Conscients de leurs responsabilités communautaires et aussi pour rendre hommage à une clientèle fidèle, tous les brasseurs du Québec se sont intéressés de façon continue à de multiples projets. Nous ne pourrions, sans risque d'oubli, essayer d'en dresser une liste complète. Nous désirons cependant énumérer les domaines où des dons considérables et souvent anonymes, ont permis d'enrichir notre vie et celle de nos descendants: dons aux universités et collèges, contributions à des projets de recherches scientifiques et sociales; fondation de théâtres; encouragement à la musique, au ballet, aux lettres; soutien des œuvres communautaires telles que les hôpitaux et les centres de réhabilitation; dons aux musées; création de centres de vulgarisation scientifique; participation aux fêtes du Canada français et combien d'autres encore.

Il faut aussi mentionner les services bénévoles importants que rendent les dirigeants des brasseries et leurs employés dans le domaine de l'éducation, de la science et des œuvres communautaires. On les retrouve partout, souvent aux postes de commande, contribuant leur temps et leurs talents en plus de leurs deniers personnels.

Les brasseurs du Québec sont donc des citoyens conscients de leurs responsabilités et en plus de leurs contributions importantes à l'essor économique de la province, ils participent activement à l'avancement culturel et à l'épanouissement social de leurs concitoyens.

Marius Boivin,
Directeur des Relations Publiques,
Institut des Brasseurs du Québec.

La Revue l'Hôtellerie

Fondée en 1926 par Georges Pétoles

« Le Ministère des Postes, à Ottawa, a autorisé l'affranchissement en numéraire et l'envoi comme objet de deuxième classe de la présente publication. »



DIRECTEUR
Gérard Delage

RÉDACTEUR EN CHEF
Henri-Paul Garceau

SECTION DES RESTAURANTS
Eddy Prévost

ADMINISTRATION
Arcade Montpetit

PUBLICITÉ
Jean Séguin

PHOTOGRAPHIE
Victor Trower

COLLABORATION À LA RÉDACTION

Françoise Kayler
Jacques Farrière
Roger Laflamme
Jean Schmied
André Baumann
Léo Mimeault
Maurice Laparrière

ORGANE OFFICIEL DU CONSEIL DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

BUREAU DE DIRECTION :
M. Albert Frossard, président ;
Eddy Prévost, vice-président ;
Jean Rinfret, trésorier ;
Gérard Delage, secrétaire.

DIRECTEURS : Claude Genest, président de l'Association des Hôteliers de la province de Québec ; Rudy Berger, président de l'Association des Hôteliers de Montréal ; Jean Allaire, président de l'Association Provinciale des Restaurateurs ; Abel Benquet, président de la Société des Chefs de cuisine et Pâtisseries de la Province de Québec ; Phil Maurice, président de l'Office des Congrès et Visiteurs de Montréal ; Jean-Paul Alarie, président de l'Association des Fournisseurs d'Hôtels et Restaurants ; Henry Poole, président de l'International Geneva Association ; Walter Raftery, président de Food Service Executives Association ; John Parker, président de Laurentian Resorts Association ; Jean Spronken, président de l'Association des Pâtisseries Détaillants de Montréal ; Albert Desjardins, président du Grand Salon Culinaire de Montréal ; Charles Tonneau, président de l'Amicale des Sommeliers du Québec ; Marius Boivin, directeur des Relations Publiques de l'Institut des Brasseries du Québec.

Publiée le 15 de chaque mois

Imprimée aux Ateliers des Sourds (Montréal) Inc.
Abonnement : \$7.00

Queen's Hotel — Montréal
Suite 168 — UN. 6-2168

Janvier 1968



Vol. 42
No 4
JANVIER
1968

LE FRONTISPICE:

De tous les produits canadiens qui s'harmonisent admirablement bien avec nos bières, les fromages de la province de Québec viennent en premier rang. Une soirée de dégustation de bières et de fromages peut satisfaire pleinement les gourmets avertis.

SOMMAIRE

Pages

- 2 L'apport culturel et social des Brasseries au Québec, par Marius Boivin
- 4 L'Industrie de la bière dans la vie économique québécoise
- 5 L'Institut des Brasseurs du Québec
- 6 Trois siècles d'histoire, par J.-Armand Destochets
- 9 La fabrication de la bière
- 12 La cuisine à la bière, par Pierre Garcin
- 13 La cuisine Belge à la bière, par Charles Tonneau
- 14 Si la bière n'existait pas, il faudrait l'inventer, par Gérard Delage
- 16 La bière sur nos tables, par Henri-Paul Garceau
- 18 Plats gastronomiques à la bière, par Albert Schnell
- 19 Une bière qui brille dans un verre qui scintille, par Eddy Prévost
- 20 Le Gobelet, par Françoise Kayler
- 22 La Grange à Séraphin, par Henri-Paul Garceau
- 23 Coquetels et breuvages à la bière
- 24 Plats Viennois, par Eberhard Rado
- 25 Comment servir une bonne bière en fut
- 26 Devanture d'une brasserie, par Roger Laflamme

Ce cahier est un tiré-à-part du numéro de janvier 1968 de la revue l'Hôtellerie spécialement réimprimé pour l'Institut des Brasseurs du Québec.

Distribuée

aux Hôteliers, aux Restaurateurs, aux Chefs, aux Sommeliers, aux Administrateurs de Cuisine, de Cafés, aux Traiteurs, aux Pâtisseries, et à tous les groupes et associations connexes à leur industrie.

L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE DANS LA VIE ÉCONOMIQUE QUÉBÉCOISE

Il y a dans la province de Québec quatre brasseries en exploitation et cinquante-deux centres de distribution qui emploient en tout 4,428 personnes, dont les appointements, les salaires et les bénéfices marginaux se chiffrent, pour l'année 1966, à \$34,351,506.

De plus, environ 30,000 personnes tirent leur subsistance de la vente au détail des produits de l'industrie de la bière; leur revenu total dépasse 135 millions de dollars par année.

Ces deux catégories représentent ceux et celles qui sont directement employés par l'industrie de la bière ou par les détenteurs de permis.

Il y a également un grand nombre de travailleurs qui profitent du commerce qu'engendre l'industrie de la bière: Les employés des usines qui fabriquent les bouteilles, les capsules, les étiquettes, les boîtes de carton, etc.

Le coût des matières premières et des fournitures achetées en 1966 s'élève à \$27,226,366; les déboursés d'ordre capital et d'entretien s'élèvent à \$5,660,583.

L'apport de l'industrie au revenu de la province pour l'année 1966 s'élève à \$18,602,860. Ce montant représente exclusivement les taxes spéciales versées par l'industrie mais ne comprend pas l'impôt sur le revenu des corporations. Le capital employé dans l'industrie de la bière de la province de Québec se chiffre, pour 1966, à \$137,412,213.

En voici l'analyse: *

1.— Achats de matériaux, fournitures, matières premières, emballage, etc.	\$ 23,700,634.	\$ 23,700,634.
2.— Combustible et électricité	\$ 1,110,150.	\$ 1,110,150.
3.— Frais de transport versés à des voituriers indépendants	\$ 2,415,582.	\$ 2,415,582.
4.— Salaires et commissions, y compris les succursales	\$ 31,416,003.	\$ 31,416,003.
5.— Bénéfices marginaux (fond de retraite, assurance-santé, etc.)	\$ 2,935,503.	\$ 2,935,503.
6.— Services divers	\$ 1,877,747.	\$ 1,877,747.
7.— Loyers	\$ 226,307.	\$ 226,307.
8.— Déboursés d'ordre capital et frais d'entretien	\$ 5,660,583.	\$ 5,660,583.
9.— Taxes		
(à l'exclusion de l'impôt sur le revenu)		
(a) Fédérales =	\$ 48,071,712.	
(b) Provinciales =	\$ 18,602,860.	
(c) Municipales =	\$ 1,395,132.	\$ 68,069,704.
		\$137,412,213.
10.— Nombre d'endroits où il y a des brasseries ou bien d'endroits où les brasseries ont soit des succursales ou des distributeurs		52
11.— Nombre d'employés		52
(a) Brasseries et succursales		3,521
(b) Distributeurs et agents		907
		4,428

* Statistiques fournies par l'Institut des Brasseurs du Québec.

BIÈRES CANADIENNES SUR LE MARCHÉ DU QUÉBEC

Carling	Brading (Ale) Red Cap (Ale) Black Label (Lager) Jubilee Porter	Labatt	India Pale (Ale) « 50 » (Ale) Draft (Ale) Pilsener (Lager) Velvet Cream Stout Guinness Extra Stout
O'Keefe	O'Keefe (Ale) Blended Old Stock (Ale) Old Vienna Lager	Molson	Export (Ale) Golden (Ale) Laurentide (Ale) Canadian (Lager) Cream Porter
Dow	Dow (Ale) Black Horse (Ale) Kingsbeer (Lager) Bock Beer (Lager) Champlain Cream Porter		

L'Institut des Brasseurs du Québec offre gratuitement aux licenciés de la province de Québec des renseignements d'intérêt général sur l'industrie et ses produits ainsi que des livrets de recettes, des couvertures de menus, etc. On peut se renseigner en téléphonant à (514) 878-9623 ou encore en écrivant au Service des Relations Publiques, Institut des Brasseurs du Québec, suite 2036, 1 Place Ville Marie, Montréal 2.

Institut des Brasseurs du Québec

L'Institut des Brasseurs du Québec a été créé en 1963 pour encourager et cultiver les relations et la coopération des brasseurs du Québec entre eux, de même qu'entre eux et le public en général, tout en tenant compte des intérêts de chacun et du bien-être commun.



JULIEN SAVIGNAC, c.r.

Les buts particuliers de l'Institut des Brasseurs sont de promouvoir auprès de ses membres l'observance et la pratique de l'éthique commerciale et de servir d'agent de relations publiques et commerciales pour l'industrie de la bière dans toute la province de Québec.

L'Institut est de plus engagé très activement dans l'étude des aspects économiques et sociaux de l'industrie au Québec. Il soutient à cette fin un centre de recherches sociales, sous la direction du docteur Denis Szabo à l'Université de Montréal.

Les membres actifs de l'Institut sont : « La Brasserie Dow du Québec Limitée », « La Brasserie Labatt Limitée », « La Brasserie Molson du Québec Limitée » et « La Brasserie O'Keefe du Québec Limitée ». Chaque membre délègue trois représentants au Conseil d'Administration. Cependant, les affaires courantes sont administrées par un Comité Exécutif composé d'un représentant au Conseil d'Administration pour chaque membre. Présentement, le Comité Exécutif est représenté par Messieurs Pierre Gendron, T. M. Kirkwood et C. Marc Robert. Ce comité siège sous la présidence de Me Julien Savignac, c.r., président du conseil et administrateur. Monsieur Savignac est aussi chargé de l'administration interne de l'Institut, assisté de Messieurs Wilson M. Brady, directeur de la Division de l'éthique commerciale et Marius Boivin, directeur de la Division des relations publiques.



WILSON M. BRADY



MARIUS BOIVIN

L'Institut existe sous sa forme présente depuis l'automne 1964, alors que ses cadres furent élargis pour absorber les fonctions jusque-là remplies par l'Association des Brasseries de la Province de Québec, qui avait été fondée en 1940.

Parmi les comités permanents de l'Institut, on remarque les suivants : Recherches de mise en marché, Sécurité industrielle, Relations commerciales, Relations publiques, Relations industrielles, Finances et Recherches sociales. Tous les membres sont représentés sur ces comités qui se réunissent régulièrement au siège social de l'Institut, Place Ville Marie, à Montréal.

Tant dans ses structures que dans ses fonctions, l'Institut est donc semblable aux autres associations d'affaires qui, elles aussi, servent la communauté en général en encourageant le développement harmonieux des groupes industriels, contribuant ainsi à l'avancement économique de la nation.

LA MINE DE RIEN



Il existe plusieurs moyens originaux d'aménager une salle à la bière.

M. Louis Tavan a lancé dernièrement un bistro à la bière dans le complexe de la Crêpe Bretonne qui s'appelle « La Mine de Rien ». On y boit de la bière en fût dans une ambiance de souterrain minier.

Un chariot équipé des pompes appropriées circule sur une voie ferrée autour des tables. Les clients peuvent même coiffer le casque des mineurs.

L'ABC de la bière

La bière a toute sa saveur à une température de 42° à 45°. La clayette au bas du réfrigérateur est assez appropriée. Teneur en alcool des ales et lagers canadiens : 4% au poids, 5% au volume, 8,8% de proof-spirit.

L'ale et la lager se brassent à partir des produits utilisés depuis des siècles : malt, houblon, eau, levure. L'art du maître brasseur s'y ajoute. Il entre plus de houblon dans l'ale que dans la lager. La levure utilisée dans l'ale monte après la fermentation ; celle de la lager se dépose au fond.

L'industrie de la bière au Canada englobe 47 brasseries réparties dans neuf des dix provinces. Elle appartient à 77,000 actionnaires, dont la plupart sont des Canadiens. En outre, 97% des matériaux et des produits utilisés dans le brassage sont d'origine canadienne.

Les impôts versés aux gouvernements fédéral et provinciaux dépassent de beaucoup 228 millions de dollars par année. Il se brasse 119 sortes d'ale, de lager, de porter et de stout au Canada. Elles représentent 99,8% de la bière consommée dans notre pays.

L'industrie de la bière au Canada est une importante source d'embauche pour les Canadiens — plus de 14,000 sont directement employés par des brasseries dans telle ou telle des localités dont le nombre atteint 325, et ils gagnent 89 millions de dollars par année. Enfin, 60,000 autres Canadiens tirent de la bière la totalité ou une partie de leur subsistance ; il s'agit par exemple des cultivateurs, des garçons de table, des camionneurs, des cheminots, des personnes à l'emploi des fabricants de verre ou de carton.

MOYENNE ANNUELLE DE LA CONSOMMATION DE BIÈRE EN GALLON PAR PERSONNE

Tchécoslovaquie	29.0	Autriche	21.7
Allemagne		Royaume-Uni	20.3
de l'ouest	27.7	Danemark	19.4
Belgique	25.7	CANADA	14.6
Nouvelle-Zélande	25.0	Etats-Unis	13.7
Australie	24.6		



Vérification des barils de bière dans les voûtes Jean Talon à Québec en 1668. Les voûtes qui existent encore faisaient partie de La Brasserie du Roy, la première brasserie commerciale établie au Canada.

L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE AU QUÉBEC TROIS SIÈCLES D'HISTOIRE

Par J. ARMAND DESROCHERS

Monsieur J.-Armand Desrochers est reconnu comme l'un des « doyens » de l'Industrie de la Bière au Canada. Après 37 années consacrées au service de La Brasserie Dow Limitée, il prenait sa retraite à l'automne de 1966 comme Président du Conseil d'Administration de cette compagnie. C'est alors que l'industrie fit appel à sa grande expérience et le nomma conseiller spécial des Brasseurs du Québec et aussi de l'Association des Brasseries du Canada. Il est un ancien président de l'Association Provinciale et de l'Association Nationale des Brasseries.

Les explorateurs français ont apporté avec eux une tradition de brasseurs et l'intendant Jean Talon a fondé la première brasserie commerciale au Canada pour combattre l'usage intempéré des boissons fortes dans la petite colonie.

En Nouvelle-France, en 1636, d'après les *Relations des Jésuites* de cette année-là, les valets de ferme recevaient une ration quotidienne qui comprenait « une chopine de cidre ou une pinte de bière ».

En 1633, alors que Champlain préparait un festin pour divertir les Hurons, il a demandé à ses domestiques d'utiliser des ustensiles de brasseur. Cela montre que l'on fabriquait déjà de la bière au Canada à cette époque.

Au cours d'une cérémonie religieuse à Québec en 1646, on a noté que les brasseurs étaient au nombre des artisans qui défilaient dans la procession avec les boulangers, les charpentiers, les maçons et autres corps de métiers.

D'après l'historien Benjamin Sulte, les premiers colons de la Nouvelle-France venaient des régions de la France où le cidre et la bière étaient les boissons de consommation courante plutôt que le vin.

Benjamin Sulte était convaincu que le premier breuvage fabriqué au pays était de la bière d'épinette qui était consommée non seulement comme boisson mais aussi comme remède prescrit par Louis Hébert, apothicaire et herboriste.

On consommait également une boisson qu'on nommait « bouillon » qui était populaire à cette époque en Picardie et en Haute-Normandie. Pour la produire, l'on prenait de la pâte à pain crue que l'on faisait fermenter dans une solution d'eau épicée. On ne peut pas dire que cette boisson était exquise, mais, au moins, elle était alcoolique. L'usage du « bouillon » continua jusqu'en 1670 et la vente au public en était permise.

En 1663, Pierre Boucher, Gouverneur des Trois-Rivières, mentionnait, en réponse à une question, que l'on servait du vin dans les familles riches, de la bière chez les moins fortunés et du « bouillon » dans pratiquement toutes les familles.

Comme il y avait très peu de pommiers à cette époque, la fabrication du cidre était inconnue, en dépit du fait qu'un grand nombre de colons étaient venus de la Normandie, pays du cidre. Il n'est donc pas étonnant que Jean Talon, Intendant de la Nouvelle-France, ait établi une brasserie en 1668, sans se soucier de la fabrication du cidre.

Une chose est certaine, c'est le fait que l'on brassait de la bière au pays en 1646 comme en fait mention le « Journal des Jésuites » dans lequel on lit que le frère Ambroise était occupé au brassage de la bière du premier au vingt de chaque mois.

Les Jésuites furent certainement les premiers à établir une brasserie car le Père Lejeune, en 1634, écrivait au Supérieur Provincial de l'Ordre qu'il avait décidé de construire une brasserie afin de fournir à sa communauté la boisson dont elle avait besoin. La construction commença en 1646 à Sillery, près de Québec, et dans les premiers jours de mars 1647, le brassage débuta. Il y avait aussi une autre brasserie à Québec, la brasserie de l'Abitation qui fournissait de la bière aux habitants et qui fut détruite par un incendie, en janvier 1648.

Les colons de Montréal avaient également leur brasserie à cette époque comme en fait foi un contrat de mariage exécuté le 22 octobre 1650, dans lequel Paul de Chomedey, Sieur de Maisonneuve, faisait don d'une terre de trente arpents aux jeunes mariés, Louis Prud'homme et Roberte Gadois; cette terre, située près du fort de Villemarie, était contiguë à la propriété de la brasserie.

Le 13 novembre, 1666, Jean Talon écrivait au grand Colbert, Ministre de Louis XIV, pour lui faire part de son intention de construire une brasserie à ses propres frais. Le 5 avril suivant, Colbert lui accorda la permission requise et ajouta que cette brasserie fournirait aux colons une boisson saine, à bon marché, vu qu'ils ne pouvaient acheter du vin ou de l'alcool, dont les prix étaient prohibitifs. L'année suivante, soit le 20 février, 1668, Colbert écrivait à Talon: « si l'usage de la bière entre pour de bon au Canada et si le peuple s'y habitue, comme il le devrait, car cette boisson est bonne et saine en elle-même et beaucoup moins coûteuse que le vin ou l'alcool, l'argent restera au pays et l'intempérance et les vices qui l'accompagnent ne seront plus causes de scandale ».

Après deux hivernements en Europe, Talon reprenait sa charge d'intendant, au printemps de 1670, et mit dès lors sa brasserie en état de production. C'est ainsi que, le 10 novembre, fidèle à rendre ses comptes à Colbert, il lui rapportait qu'il venait d'expédier aux Antilles des productions de la colonie, sur des bateaux construits eux-mêmes au pays. « Outre ces denrées, écrivait-il, j'ai fait charger de la bière faite dans la brasserie établie à Québec, de l'orge et du houblon du même pays ».

Afin d'assurer le succès de l'entreprise, le Conseil Souverain avait promulgué par décret, le 5 mars, 1668, l'imposition d'un quatuor d'importation de 800 barils de vin et de 400 barils d'alcool par année. Le prix de gros de la bière était fixé à 20 livres, le baril contenant non compris, et le prix de détail à six sols la chope. On accordait aux brasseurs un privilège de dix ans mais les personnes qui brassaient pour leur propre compte n'étaient assujetties à aucune restriction.

La Brasserie du Roy s'élevait au pied de la Côte Sainte-Geneviève, (aujourd'hui Côte du Palais) à peu de distance des chantiers de construction navale de la rivière St-Charles. Malheureusement, les espoirs de Talon ne se réalisèrent pas; l'importation et la contrebande de vin et d'alcool continuèrent de plus belle et Talon dut fermer sa brasserie vers 1675.

Tel que mentionné plus haut, il y avait une brasserie à Montréal vers 1650 et elle devait suffire aux besoins de la population durant une vingtaine d'années encore. Comme conséquence de l'augmentation de la population, l'on pensa à fonder une seconde brasserie de plus grande importance à l'endroit qui porte aujourd'hui le nom de Place Royale, au sud de la rue St-Paul. Il ne semble pas, toutefois, qu'on ait donné suite à ce projet.

Par contre, Charles Lemoine, Seigneur de Longueuil, construisit une brasserie vers 1690 à l'intérieur de l'enceinte du fort de la Seigneurie. C'était, paraît-il, une construction de pierre fort imposante. En 1735, la brasserie tombait en ruines lorsque le Baron de Longueuil vendit la propriété.

En 1704, les Frères Charron (une communauté religieuse) qui possédaient leur propre hôpital, décidèrent d'ajouter une brasserie à leur établissement afin de produire de la bière destinée à leurs patients pauvres. C'est alors que de nombreuses



La Brasserie Labatt Limitée est située à LaSalle en banlieue de Montréal. L'usine fait partie d'un complexe qui a été agrandi à plusieurs reprises depuis les dix dernières années.

Janvier 1968



J. ARMAND DESROCHERS

difficultés surgirent, y compris un conflit d'autorité avec les Sulpiciens. Le tout finit par un compromis et les Frères obtinrent l'autorisation de moulinier le grain nécessaire à l'exploitation de leur brasserie et à l'alimentation des soldats de la garnison de Montréal.

Au bout de quatre ans, des difficultés financières obligèrent les Frères à louer leur brasserie à Jacques Charbonnier et Pierre Crépeau. Ce commerce ne semble pas avoir été très prospère, en 1712 les meubles de Pierre Crépeau furent saisis par autorité de Justice. La même année, cependant, Crépeau obtint du Conseil Souverain la permission de vendre de la bière en fûts, en cruches et en pintes et ce, pour consommation domestique.

Après 1725, l'histoire ne fait plus mention des brasseurs ou des brasseries; cependant, il se fabriquait encore de la bière en 1754, puisqu'une ordonnance de l'Intendant défendit d'allumer des feux à l'arrière des maisons, soit pour fins de brassage ou pour toute autre raison. Néanmoins, on peut dire que les brasseries commerciales avaient disparu avant la cession du Canada à l'Angleterre.

Il semble que la première grande brasserie commerciale fondée depuis la conquête fut la Brasserie Molson, établie par John Molson en 1786, au pied du Courant Sainte-Marie à Montréal, à l'endroit même où s'élève encore aujourd'hui la Brasserie Molson.

John Molson s'était associé en 1782 à Thomas Loid, propriétaire d'une petite malterie-brasserie; ce dernier céda sa part à John Molson en 1784; la production commença pour de bon en septembre 1786 et n'a jamais été interrompue depuis.

En 1790, un brasseur anglais du nom de Thomas Dunn vint s'établir à Laprairie, près de Montréal, mais, en 1808, en raison de l'essor que prenait Montréal, il transporta ses bouilloires sur la rue Notre-Dame, à Montréal.

Vers 1818, un jeune brasseur écossais, William Dow, devint associé de Dunn et, éventuellement, son héritier. La Brasserie de Montréal des Brasseries Canadiennes occupe aujourd'hui le site qu'occupait la Brasserie William Dow & Co. au Square Chaboillez.

En 1811, la famille Dawes, venue d'Angleterre, construisit une brasserie à Lachine et l'exploita jusqu'en 1909, lorsqu'elle transporta ses opérations à Montréal, rue St-Maurice, où la Brasserie Impérial était établie. Cette brasserie prit le nom de Dawes Montreal Brewery et elle fonctionna jusqu'en 1954, lorsque la production fut transférée à la Brasserie Dow, modernisée et agrandie.

Vers 1844, J.K. Boswell acheta, à Québec, une brasserie qui était exploitée par J.C. Racey depuis le début du XIXe siècle. En 1855, Boswell fit l'acquisition du site autrefois occupé par la Brasserie du Roy, fondée par Jean Talon en 1668, et il y construisit une brasserie qui existe encore aujourd'hui et qui porte le nom de la Brasserie Dow. Cette brasserie est située rue St-Nicolas, au pied de la Côte du Palais.

La Brasserie Ekers fut fondée en 1845; elle était située rue St-Laurent à Montréal, un peu au sud de la rue Sherbrooke. Elle fut exploitée jusqu'en 1951.

Un assez grand nombre de brasseries furent fondées vers la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, entre autres:

La Brasserie Union, située entre les rues Cadieux et St-Dominique, à Montréal;

La Brasserie C.S. Reinhardt, située rue Hôtel-de-Ville, au nord de la rue Ontario, à Montréal, et au sud du Collège Mont St-Louis;

La Brasserie Douglas & Co., à Ste-Thérèse;

La Brasserie Beauport, à Québec;

La Brasserie Georges Amyot, à Québec, (connue sous le nom de Fox Head Brewery);

La Brasserie Proteau & Carignan, à Québec;

La Brasserie Royale de Michel Gauvin, à Québec;

La Brasserie Champlain, à Québec;

La Brasserie Frontenac, à Montréal;

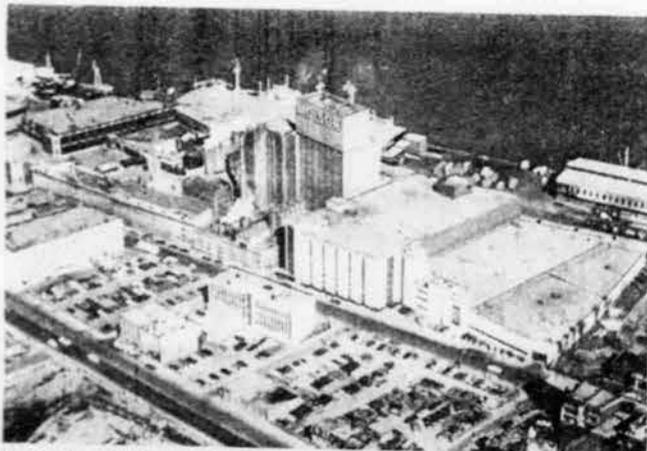
La Montreal Brewing Company, propriété de Hubert, Thomas et Gordon C. Gushing, à Montréal.

L'industrie de la bière a été, depuis au-delà de cinquante ans, l'objet de beaucoup de fusions. C'était absolument nécessaire pour que l'industrie continue à subsister. Autrefois, il y avait une brasserie dans presque toutes les localités d'une certaine importance. La pression exercée par la hausse constante du coût des matières premières, de la main-d'œuvre, des taxes et autres dépenses a obligé les sociétés de brasseries à se fusionner, formant ainsi des groupes importants et plus efficaces à tous points de vue. Ces fusions eurent comme résultat une productivité accrue, une diminution du prix de revient, permettant de maintenir à un niveau raisonnable les prix aux consommateurs, en dépit de l'augmentation des taxes spéciales touchant les produits de l'industrie.

En 1909, sous l'impulsion, en grande partie de Andrew J. Dawes, se forma National Breweries, une société de gestion de brasseries dans laquelle s'intégrèrent la plupart des principales brasseries du Québec. La Brasserie Molson fut invitée à faire partie du groupe mais Herbert et Fred Molson préférèrent demeurer indépendants.

Les brasseries incluses dans la fusion étaient:—

La Brasserie Dawes	Montréal
La Brasserie Dow	Montréal
La Brasserie Ekers	Montréal
La Brasserie Union	Montréal
La Brasserie Beauport	Québec
La Brasserie Georges E. Amyot	Québec
La Brasserie Proteau & Carignan	Québec
La Brasserie Royale	Québec
La Brasserie Boswell	Québec



A gauche, la Brasserie Molson à Montréal. C'est au même endroit sur la rue Notre-Dame que John Molson fondait sa brasserie en 1786. Le site était alors connu sous le nom de « Au Pied du Courant Sainte-Marie ». A droite, la Brasserie de Montréal des Brasseries Canadiennes sur la rue Notre-Dame au pied de la rue Windsor, centre de production pour les brasseries Carling, Dow et O'Keefe. Au premier plan, le Planétarium Dow donné à la Ville de Montréal et à ses citoyens en 1966.

La Brasserie Douglas
La Brasserie Montréal

Ste-Thérèse
Montréal

Plus tard, d'autres brasseries vinrent s'adjoindre au groupe:—

La Brasserie Frontenac, à Montréal, en 1925

La Brasserie Champlain, à Québec, en 1948

En 1952, Canadian Breweries Limited, de Toronto, prit le contrôle des actions de National Breweries, après avoir réalisé en Ontario une fusion semblable à celle qu'effectuèrent National Breweries en 1909 dans la province de Québec.

John Labatt Limited de London, Ontario, vint s'établir à Ville LaSalle en 1956, y construisit une brasserie moderne et s'implanta définitivement dans le marché québécois.

On compte aujourd'hui, au Canada, trois groupes principaux de brasseries, avec ramifications de Terre-Neuve à la Colombie-Britannique:—

Canadian Breweries Limited
Labatt Breweries of Canada Limited
Molson Breweries Limited

Les brasseries indépendantes de ces trois groupes sont:—
Oland & Son Limited, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Ecosse

Moosehead Breweries Limited, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Ecosse

Beck Brewing Company Limited, en Ontario

Doran's Northern Ontario Breweries, en Ontario

Formosa Spring Brewery, en Ontario

Interior Breweries, en Colombie-Britannique

Tartan Brewing Limited, en Colombie-Britannique

Nous avons, dans ce qui précède, résumé l'histoire d'une des plus vieilles industries de transformation de notre pays. D'autres collaborateurs se sont chargés de vous parler du produit, de l'apport économique de l'industrie, de la gastronomie à la bière et du rôle de la bière dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.

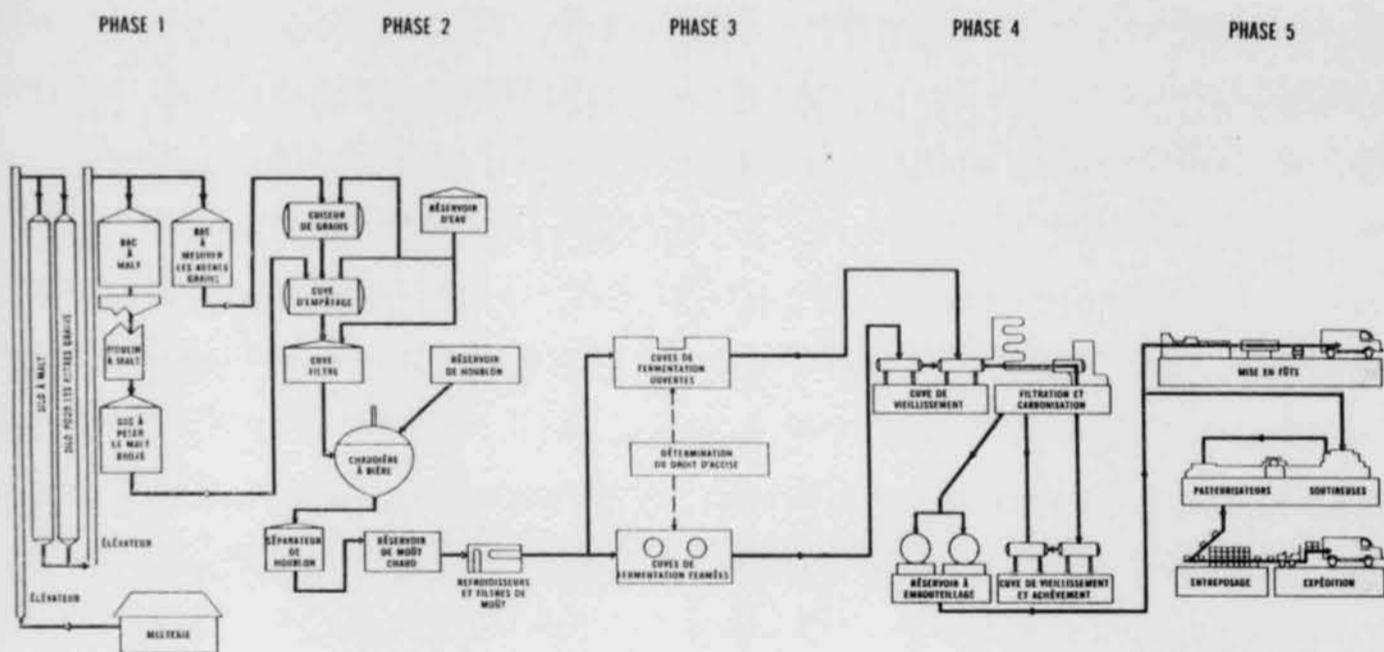
L'histoire de la bière continue d'évoluer. De nouvelles techniques de production sont découvertes, par des canadiens dans bien des cas, mais le produit se fabrique encore par la fermentation naturelle, à la vieille mode d'autrefois. Cependant, l'industrie de la bière compte parmi les industries canadiennes qui sont le plus tournées vers l'avenir dans le domaine de la recherche. A l'heure actuelle, l'industrie au Canada dépense environ un million de dollars par année au chapitre des recherches et du contrôle de la qualité.

Le consommateur est donc assuré d'un produit de haute qualité, qui tout en étant traditionnel, offre un éventail de saveurs adaptées aux goûts d'aujourd'hui.

La bière, qui si l'on croit des pièces historiques reconnues, a probablement été la première boisson fermentée fabriquée par l'homme, a toujours fait partie intégrante de sa vie. Breuvage universel, bu par toutes les classes de la société, la bière est encore aujourd'hui ce que Shakespeare écrivait vers 1600: « Car une pinte de bière est un mets de roi ».



DIAGRAMME DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE



FABRICATION DE LA BIÈRE

Au sujet du produit

Le mot bière s'emploie généralement pour désigner et l'ale et la lager. Toutefois, une légère confusion naît du fait que le mot bière s'emploie parfois au sens spécifique comme synonyme de lager.

L'ale et la lager se fabriquent essentiellement à partir des mêmes produits : malt provenant d'un choix d'orge du Canada, eau, houblon, une faible proportion d'ingrédients complémentaires comme des flocons de riz et de maïs.

Mais certaines différences qui interviennent dans le brassage de l'ale et de la lager expliquent le goût nettement distinct de chacun des deux types de bière.

Prenons d'abord le cas de l'ale.

On emploie plus de houblon et, dans certains cas, un très faible pourcentage d'ingrédients complémentaires. La fermentation se fait avec de la levure agissant au sommet, comme on le signale en détail plus loin dans « Le Procédé du Brassage ». La fermentation s'effectue à une température de 60° à 70° F.

Les ales canadiens contiennent environ 1 p. 100 d'alcool au poids, soit 3/4 p. 100 de ce que les Britanniques appellent « proof spirits ». La force en est à peu près la même que celle des populaires ales anglaises.

Lager :

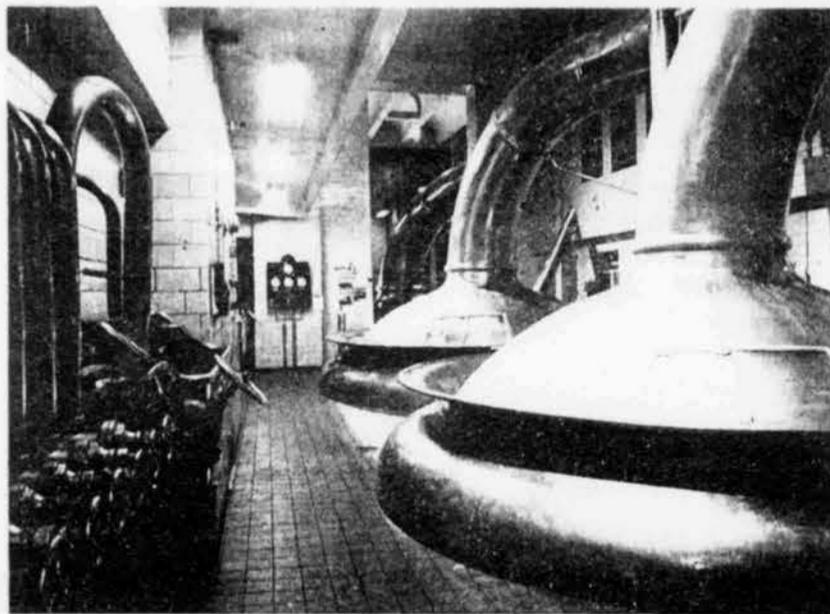
Le nom vient du verbe allemand « lagers », qui signifie entreposer, cumuler. Elle a d'ordinaire un goût plus léger que l'ale, bien que la teneur en alcool

soit la même. On emploie moins de houblon que dans l'ale. Comme dans le cas de l'ale, les ingrédients complémentaires s'y ajoutent parfois, habituellement dans une plus forte proportion que pour l'ale.

La lager fermente à des températures oscillant entre 50° et 60° F. La fermentation

est un peu plus longue que celle de l'ale et moins vigoureuse. La fermentation de la lager sur le continent européen s'effectue à une température variant entre 41° et 54° F. Elle est plus longue et moins vigoureuse que celle de la lager canadienne.

Parce qu'on se sert d'une levure fermentant au fond, la levure se dépose au fond de la cuve, à la fin du processus. La lager doit être soutirée, de façon à laisser la levure dans la cuve, à la différence de la



Grandes bouillaires de cuivre ou « brassins », où le moût est porté à ébullition. Au cours de la cuisson, on ajoute au liquide le houblon qui lui communique son arôme et sa saveur.



Laboratoires ultra-modernes pour le contrôle de la qualité. C'est là que les bières sont soumises à une centaine d'épreuves rigoureuses avant d'être livrées à la consommation.

fermentation de l'ale; dans ce dernier cas, on enlève la levure du dessus.

Normalement on emploie plus de houblon dans les lagers de l'Europe que dans celles du Canada.

Porter et stout :

De façon générale, on ne fait pas de distinction entre les deux. Ils fermentent de la façon traditionnelle comme les ales, à l'aide de levure d'ale. Outre les ingrédients de l'ale, on emploie diverses proportions de malt grillé ou d'orge, ou encore de l'orge et divers sucres. On emploie parfois de l'avoine maltée ou des flocons d'avoine.

Il arrive que le porter ait une couleur plus claire et une teneur en alcool plus légère que le stout, et qu'il soit moins amer.

Au Canada, la teneur en alcool des stouts et des porters est la même que pour les ales et les lagers; en dehors du Canada, notamment au Royaume-Uni, la teneur en alcool des stouts et des porters varie beaucoup.

La bière bock :

D'ordinaire brassée en hiver pour le marché du printemps, la bière bock porte un nom dont les origines sont enveloppées dans les brumes de l'histoire. Pour une raison quelconque, ce nom est lié au symbole du bock. D'après une croyance très répandue, le nom vient de la ville allemande Embek, qui était fameuse au Moyen Âge pour ses brasseries. Chose assez curieuse pourtant, un sceau de la Mésopotamie qui remonte à l'an 2,200 avant Jésus-Christ montre une reine et ses nobles en train de déguster de la bière avec des pailles d'or, et il fait voir un homme bondissant au milieu d'eux. De plus, le mot hindoustan pour bock est « bok ». En tous cas, il s'agit d'une bière blonde et sombre de lager, qui a du corps, un goût plutôt sucré, une saveur de houblon. On obtient d'ordinaire sa couleur foncée en employant des malts aux couleurs vives.

Analyse de la bière :

(bouteille de 12 onces) —

Protéine	1.6 — 1.7 gramme
Gras	0.0 gramme
Hydrates de carbone	15.9 grammes
Eau	92 p. 100
Alcool éthylique	3.8 p. 100
Solides et extraits	4.2 p. 100

Vitamines et Minéraux

Calcium	15 milligrammes
Phosphore	93 milligrammes
Thiamine B ₁	18.7 microgrammes
Riboflavine B ₂	40 — 100 microgrammes
Pyridoxine B ₆	185 microgrammes
Niacine	2250 — 3750 microgrammes
Pantothénate	185 — 375 microgrammes

Le procédé du brassage

Le brassage est foncièrement un processus biochimique et biologique. La force qui effectue ce processus est la nature elle-même. L'art et la science du brassage consistent à utiliser et à régler le processus de façon à transformer des produits alimentaires naturels en un breuvage pur et agréable.

Le malt :

L'ingrédient de base de la bière est le malt d'orge, c'est-à-dire de l'orge qu'on a laissé croître jusqu'à un certain point, puis sécher en tonnelle pour en arrêter la croissance ultérieure. Cela peut s'énoncer en termes simples, mais le processus du maltage est effectivement complexe; il exige beaucoup d'habileté et d'expérience.

Durant la période de croissance réglée dans la malterie, on libère le jeu naturel des enzymes de l'orge pour briser les membranes des cellules de l'amidon qui constituent la majeure partie de l'amande. Il ne s'agit là que de changement d'ordre interne. Sauf une légère modification de la couleur, les caractéristiques extérieures restent essentiellement inchangées. Quand le malt quitte une des sept malteries du Canada (à Calgary, Winnipeg, Fort-Wilham, Toronto et Montréal), il a encore l'apparence de l'orge.

Dans la brasserie, on tamise et concasse le malt avant de le démêler avec de l'eau. On le concasse au lieu de le moulinier en farine afin que les cosques des grains demeurent aussi intacts que possible. En plus d'empêcher l'extraction des éléments indésirables des cosques, cela leur permet de servir de lit de filtration pour séparer

l'extrait liquide qui se forme durant la trempage (empâtage, ou hydratation ou salade).

L'eau :

Il faut à tout prix que l'eau employée dans le brassage soit d'une pureté conforme à des normes rigoureusement établies. Si elle ne contient pas la quantité voulue de calcium ou d'acide pour favoriser au maximum l'activité de l'ensemble des enzymes dans la trempage, il faut lui conférer ces qualités exigées.

La trempage :

Au cours de la trempage, les enzymes du malt brisent l'amidon et le transforment en sucre. Ils changent les protéines complexes du malt en une substance azotée plus simple. La trempage se fait dans un grand réservoir rond appelé cuve-matière ou brassin et exige qu'on en règle avec soin la température. C'est parfois à cette étape, selon le genre de bière désirée, qu'on ajoute au malt l'appoint de l'amidon d'autres céréales comme le maïs, le blé ou le riz.

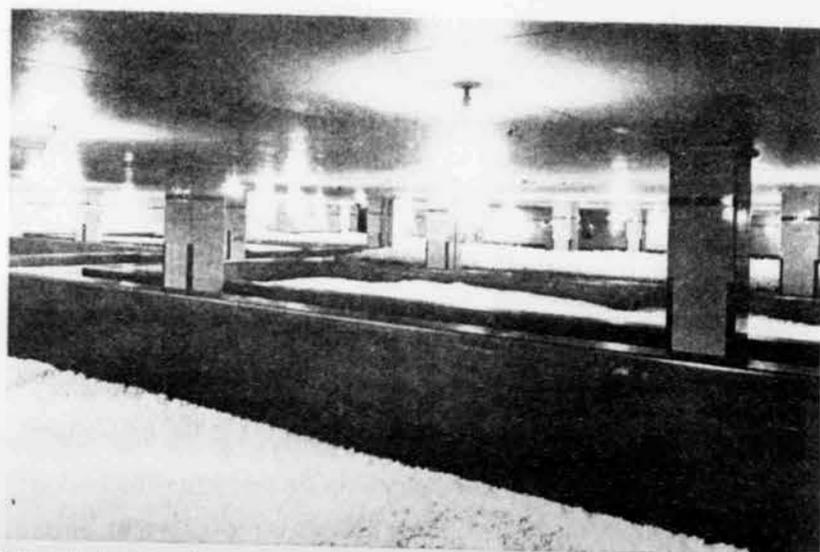
L'égouttement :

La trempage fini, on transvase la pâte dans un récipient d'égouttement d'ordinaire cylindrique qui a un faux-fond perforé 2 ou 3 pouces au-dessus du véritable fond. L'extrait liquide s'égoutte à travers le faux-fond et s'écoule vers la chaudière à trempage. On vaporise l'eau à travers les grains pour sortir par le lavage la plus grande partie possible de l'extrait.

Les déchets de grains sont alors enlevés et vendus, car ils sont très recherchés des cultivateurs pour l'alimentation des bestiaux. On les fait sécher ou bien on les ensache pour les vendre à l'état humide.

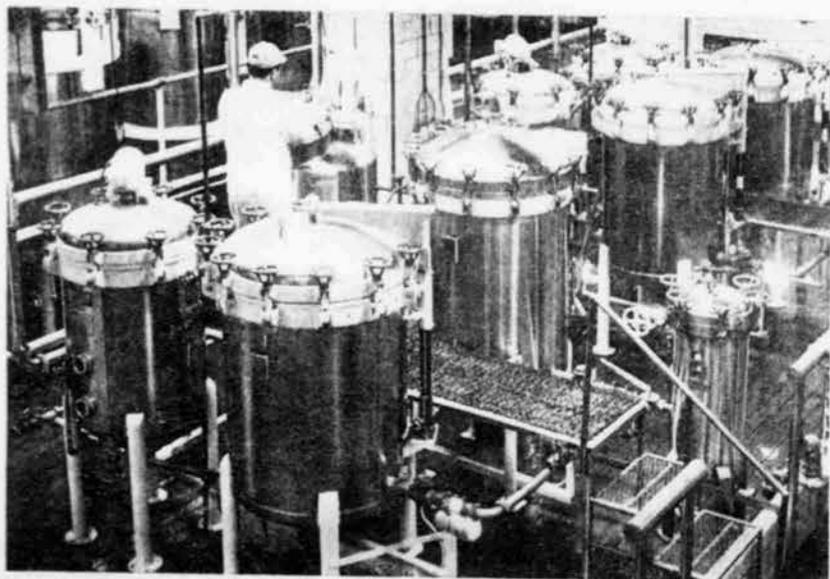
Ébullition et houblonnage :

Le liquide contenu dans la chaudière à trempage s'appelle moût. Ce n'est pas encore de la bière. La chaudière à trempage, immense chaudière pouvant contenir de 15,000 à 20,000 gallons et faite de cuivre brillant ou d'acier inoxydable, offre probablement le spectacle le plus frappant



Cuves de fermentation à ciel ouvert pour brasser de l'ale. L'atmosphère de la salle est rigoureusement contrôlée pour maintenir la température requise et prévenir toute contamination de l'extérieur qui pourrait affecter la fermentation de la bière.

L'HÔTELLERIE



Des procédés modernes de filtration assurent à chaque produit ses qualités de pureté, de brillance et de goût.

dans une brasserie. Elle est munie de serpentins ou d'un fond à revêtement pour le chauffage à la vapeur. Elle sert à faire bouillir le moût dans des conditions soigneusement réglées.

Durant l'ébullition, qui dure d'ordinaire environ deux heures, on ajoute le houblon vert et aromatique. (Le houblon est constitué par les fleurs d'une plante grimpante. Au Canada, il se cultive en Colombie-Britannique.) Les résines de houblon fournissent la saveur, l'arôme et un goût amer au mélange.

L'ébullition sert à concentrer le moût pour lui donner la gravité spécifique désirée, à le stériliser et à obtenir l'extract voulu du houblon. Les substances protéinées indésirables qui ont survécu au voyage depuis la cuve-matière sont détruites, ce qui laisse le moût pur et stérile.

Séparation du houblon et refroidissement :

Une fois que la bière a pris la saveur du houblon, il faut le retirer. Le houblon

passé par une centrifugeuse pour qu'on puisse enlever à la fois le houblon et une grande quantité de protéine qui a subi une précipitation durant l'ébullition. Cette protéine a en anglais un nom court et expressif : « trub ».

Le moût passe de la centrifugeuse à la cuve de chauffe où la majeure partie de la protéine précitée qui reste s'enlève par dépôt. Puis on refroidit le moût dans un appareil qui a trompeusement l'air simple, le réfrigérant à claires. Comme le moût et un liquide refroidissant passent l'un près de l'autre sur les côtés opposés de plaques en acier inoxydable, la température du moût descend du point d'ébullition à environ 50° F., soit une baisse de plus de 150° F., en quelques secondes.

Fermentation :

On transvase alors le moût dans les récipients de fermentation, tout en ajoutant de la levure, mystère central jalousement gardé de l'art ancien du brassier. C'est la

levure, qui vient de plantes unicellulaires et vivantes, qui prend le sucre du moût pour le briser en le transformant en bioxyde de carbone et en alcool.

Il y a plusieurs sortes de levure, mais dans la fabrication de la bière on se sert de *Saccharomyces Cerevisiae*. Le brassier emploie deux sortes de paille levure, et selon celle qu'il choisit, il fabrique de l'ale ou de la lager. Une sorte monte au haut du liquide à la fin de la fermentation; elle produit de l'ale et du stout. L'autre descend au fond de la cuve, elle sert à brasser de la lager.

Dans toutes les brasseries modernes, on prend de minutieuses précautions pour s'assurer que la levure reste pure sans changement. Par l'emploi de plantes de culture qui donnent une levure pure, on peut maintenir une saveur déterminée de la bière d'une année à l'autre.

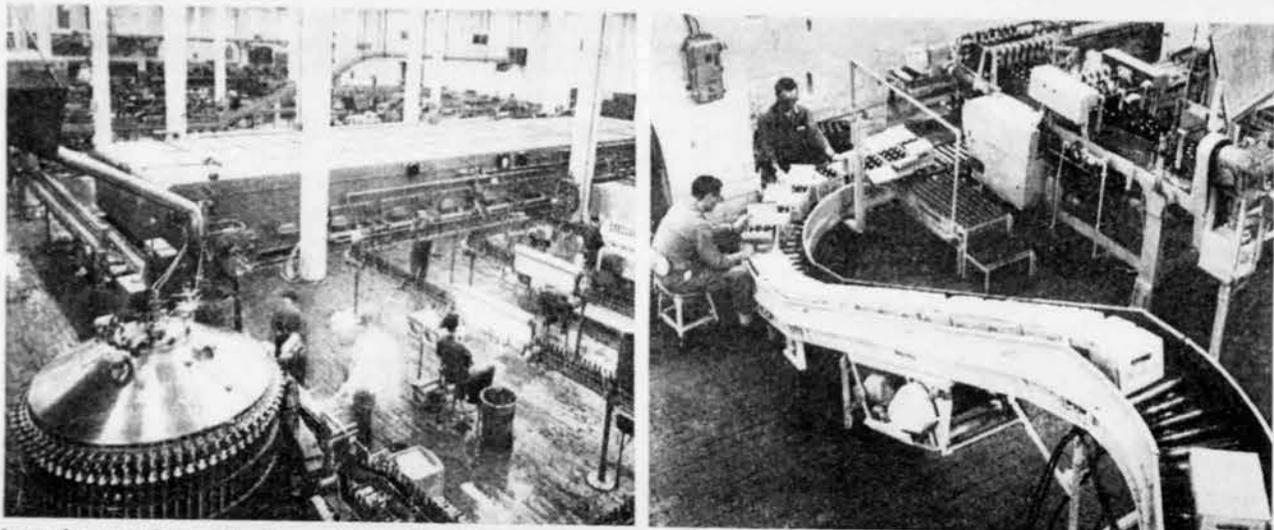
Durant la fermentation qui dure d'ordinaire sept jours, la levure peut se décoller, et dans les cuves de fermentation à ciel ouvert utilisées pour brasser de l'ale, on peut voir un « collet » de mousse crémeuse à la surface du mélange. Une fois la fermentation terminée, on enlève la levure en l'écrémant quand il s'agit d'une fermentation haute (ale) ou en la pompant quand il s'agit d'une fermentation basse (lager). C'est alors que le liquide commence à s'appeler bière.

À la fin de la fermentation, le gouvernement canadien procède au sondage de l'accise, c'est-à-dire qu'il détermine le nombre de gallons à l'égard desquels l'impôt doit être versé. Il doit encore s'écouler quelques semaines avant que la bière atteigne le marché, mais il faut acquitter les impôts immédiatement.

Les caves :

La bière passe maintenant par la période de mûrissement et d'entreposage. Après la fermentation, on la refroidit et on la place dans un premier entreposage de 32° F. pour une période allant de 1 à 3 semaines. La bière est ensuite filtrée, de nouveau refroidie à 32° F. et placée dans l'entreposage de réfrigération.

Au bout de 10 à 14 jours dans ce second entreposage, on clarifie la bière par filtration et on la transvase dans des ré-



A gauche, vue d'ensemble d'une salle d'embouteillage et de pasteurisation. A gauche, une embouteilleuse rotative à haute vitesse. Au deuxième plan, un pasteurisateur où la bière en bouteilles et en canettes est soumise à une température de 140° F. A droite, service d'emballage. Le produit est maintenant prêt pour le consommateur et des techniciens vérifient les caisses avant de les diriger vers les gares d'expédition.

servoires pour l'embouteillage ou l'enfûtage. C'est le dernier stade de la fabrication de la bière.

Mise en contenants :

Les locaux d'emballage d'une brasserie sont vastes et affairés. Un réseau de tapis roulants descendent et remontent d'un étage à l'autre. Les bouteilles vides passent par un bac de trempe où elles sont nettoyées à fond. Une fois lavées, les bouteilles font l'objet d'un double examen électronique et visuel, puis passées à une remplisseuse rotative. Certaines de ces machines pirouettantes peuvent remplir jusqu'à 1200 bouteilles à la minute. Une machine « à contourner », intégrée à la remplisseuse, place la capsule sur les bouteilles. Les bouteilles empilées passent alors par un « tunnel » de pasteurisation, qui mesure, dans bien des cas, 75 pieds d'une extrémité à l'autre et peut contenir 15.000 bouteilles, où la température de la bière est portée à 140° F. pendant 10 minutes, puis ramenée à la température de la pièce.

Au sortir du pasteurisateur, les bouteilles sont réinspectées, étiquetées, placées automatiquement dans des boîtes, empilées sur des palettes par une machine automatique puis transportées par camions à dispositif de levage vers les régions d'entreposage pour être expédiées.

Le remplissage des canettes préalablement stérilisées se fait au moyen d'une machine rotative semblable à la remplisseuse de bouteilles. Les couvercles sont alignés et scellés par une machine voisine. Les canettes sont ensuite dirigées vers le pasteurisateur et à la sortie passent devant un dispositif de vérification qui rejette automatiquement les canettes insuffisamment empilées. Suit la mise en caisse et l'entreposage.

La bière d'enfûtage destinée telle quelle à la vente suit une route différente. La pasteurisation permet à la bière de se conserver plus longtemps sur les tablettes. Comme la bière en fût se vend immédiatement, elle n'est pas pasteurisée, mais mise dans des barils stérilisés d'acier inoxydable (d'ordinaire dans des demi-barils contenant 12½ gallons) qu'on referme à la main avec un marteau pour enfoncer la bonde. La bière est prête à partir.

« Le champagne donne des idées au gentilhomme, mais pour rester chaste, je crois que je préférerais de la bière douce ».

(R. Smith Surtees dans « Monsieur Jarrocks à Paris »)

« Il est vrai qu'à mon avis

Il y a cinq raisons pour lesquelles je dois
De la bonne bière: [boire

Un ami, un moment de sécheresse,

La peur de rester sur le carreau ou,

N'importe quelle autre raison suffisante ».

(Henry Aldrich)

**RÉTROSPECTIVE SUR LA CUISINE À LA BIÈRE DANS LE MONDE.
PERSPECTIVE SUR SON ENTRÉE DANS LA CUISINE CANADIENNE.**

par

Pierre Garcin,

chef du restaurant « LE GRAND PRIX »

Si l'histoire culinaire française nous apprend que les recettes de cuisine ont été créées par des maîtres, selon les ressources et le désir des gourmets dans chaque province, il n'en demeure pas moins vrai que ces recettes et la gastronomie n'ont pas de frontières.

Nos grands maîtres ont créé et diffusé dans le monde : A. Escoffier en Angleterre et aux États-Unis, A. Petit en Russie, les recettes les plus variées, faisant le bonheur des gourmets.

Nous remarquons toutefois que les recueils et guides culinaires français, contiennent peu de recettes à la bière ; il en est de même pour les pays scandinaves où l'existence de la bière était déjà connue au VIII^e siècle.



Au centre, M. Pierre Garcin, en compagnie de deux aides de sa brigade.

L'Allemagne nous offre la soupe à la bière, le bœuf à la Berlinoise ; les pays Balkans la carpe, le bœuf braisé et la côte de porc à la bière. L'Angleterre le Welsh Rarebit, si populaire en France, sérieux concurrent de la soupe à l'oignon et des escargots consommés après le spectacle.

C'est là bien peu de mets à la bière pour des pays de si grande production.

Vient ensuite la Belgique que nous devons suivre pour son exemple avec : les Filets de sole à la bière, les Anguilles au vert à la Flamande, le Brochet à la Guenze, le Civet de lièvre à la bière, la Carbo-

nade Flamande, le Lapereau et le Coq à la bière, la Oene de bœuf à la Guenze, le Flan à la bière de l'Abbaye d'Orval... et tant d'autres.

C'est l'éminent chef et confrère belge Raoul Morlegheem que nous devons honorer pour ses recherches et la création de recettes à la bière en Belgique.

Pour ma part, je prends en haute considération l'exemple de la Belgique et de ses maîtres-queux pour leurs recherches et la création de recettes à la bière. Je me tourne vers le Canada, ce beau pays, producteur de houblon, qui possède les brasseries les plus modernes, nolisant ce nectar doré et brun qu'est la bière ; ce pays d'abondance et de qualité de poissons, de volailles, de bœuf, de gibier, n'est-ce pas suffisant pour réaliser avec succès les plats précités et ceux à créer ?

Que penseraient nos gourmets, amateurs de poisson, d'un filet de doré des grands lacs poché à la bière, préparé comme suit :

- Beurrer le bord d'un plat à poisson
- Parsemer d'échalotte finement hachée
- Placer dessus le filet de doré
- Assaisonner, sel, pointe de cayenne
- Mouiller ½ bière blonde légère, ½ fumet de poisson
- Recouvrir d'un papier beurré et couvercle
- Partir sur le feu, finir de cuire au four 8 minutes
- Retirer le filet après cuisson, l'égoutter, le placer dans un autre plat beurré.

Réduire de moitié la cuisson, ajouter crème fraîche, réduire, monter la sauce au beurre, rectifier l'assaisonnement, passer à l'étamine. Napper le filet de doré sur lequel on aura au préalable placé des jets de houblon étuvés au beurre. Glacer à la salamandre avant de servir.

Cette sauce est d'un velouté et d'une saveur particulière.

Je suis persuadé du succès et de l'appréciation que mes collègues et chefs rencontreront après des nos connaisseurs et gourmets canadiens s'ils s'attachaient avec conviction à la réalisation de ces recettes à la bière.

Un restaurant de Montréal popularise des plats de la cuisine belge à la bière

Par CHARLES TONNEAU

Il m'est permis, parce que je suis belge, homme du Vin, de vous parler de la bière, fille du Nord. Un grand chef de chez-nous, Raoul Morleghem rénova en 1955 la cuisine aromatisée à la bière.

A travers les grandes capitales d'Europe il donna à cette cuisine ses lettres de noblesse.

La bière chez nous est boisson nationale et le plaisant appétit belge fut illustré par Brueghels, Rubens, Jordacns.

Que ce soit dans une contrée wallonne ou flamande deux mots résonnent :

Amitié et servir

Amitié : pour témoigner notre gentillesse et notre bonne humeur. Quant à servir et bien je l'avoue cela veut dire soigner notre large soif et nos bonnes ripailles. J'ai pu constater que dans tous les pays du monde, les gens ne sont pleinement heureux que lorsqu'ils ont la serviette au cou, la fourchette à la main et le verre plein.

Après avoir rempli une mission pour les bons vins, depuis mai dernier, j'ai ouvert un restaurant belge, le premier du genre à Montréal, et ma spécialité est la cuisine aromatisée à la bière.

Hier, aujourd'hui et demain, la bière fut, est et restera pour nous, belges, notre boisson nationale. Au Moyen-Age elle s'appelaient « cervoise ». Elle salua tant de fois les carillons de nos libertés reconquises et les libérations d'un peuple à jamais asservi.

« Gambrinus » légendaire roi de la bière, St-Arnould, vénéré patron des brasseries ne sont-ils pas ceux qui ont apporté tous les bienfaits gastronomiques chers à ce petit pays, la Belgique, où l'on mange, où l'on boit et où l'on s'amuse.

La question du bien manger a toujours été en Belgique une chose importante aussi il était de mon devoir de « bien faire et laisser dire ».

Il faut considérer la bière, ce pain liquide, ce champagne du pauvre, comme non pas un élément de plat, mais comme une aromate.

J'ai agréablement constaté au Québec, cette belle province, que nos bières sont douces et légères et peuvent apporter une élégance discrète aux plats classiques.

La bière est une boisson saine et hygiénique; les druides l'ont vénérée, Brueghels l'a célébrée, Antoine Glesse, plus près de nous, l'a chantée et moi Charles Tonneau au Québec je la fais apprécier.

Après tant de phrases et de mots passons aux pots...

Le menu sera simple mais bon :

TRUITE ANTOINE GLESE

chantre de la bière...

— 2 belles truites moyennes, 2 bouteilles de bière type blonde, 3 jaunes d'œufs, beurre noisette, beurre manié, 3 carottes et 6 petits oignons blancs émincés, une cuillerée à potage de cerfeuil frais et persil haché.

Nettoyer les truites, les déposer dans un plat beurré parsemé d'échalottes sèches finement hachées, les couvrir de bière, saler et poivrer, cuire doucement au four. Pendant ce temps, ajouter les jaunes en mousseline avec le beurre noisette. Cuire carottes et oignons avec un peu d'eau, une pincée de sel et de sucre. Les truites cuites, les dépouiller et les tenir au chaud à couvert sur le plat de service. Verser les $\frac{3}{4}$ de la cuisson sur les légumes et faire tomber à glace, lier le reste au beurre manié; mais très légèrement. Laisser dépouiller quelques instants et y incorporer la mousseline. Terminer avec le cerfeuil et le persil hachés, carottes et oignons. Napper les truites et servir très chaud.

CARBONNADES FLAMANDES

Faites couper par le boucher, une livre et demie de ronde de bœuf. Détaillez-le en morceaux un peu plats et faites-les rissoler dans une casserole avec une cuillère de bonne graisse.

Retirez la viande et mettez en place 3 gros oignons espagnols coupés en tranches fines, faites prendre couleur aux oignons et saupoudrez avec une cuillère à soupe de farine. Mélangez bien et mouillez avec une chopine de bière blonde, faites bouillir en mélangeant et ajoutez la viande, un petit bouquet fait d'une feuille de laurier, une brindille de thym et une racine de persil.

Ajoutez encore une cuillère à soupe pleine à ras de sucre, un large filet de vinaigre et un peu de sel et poivre.

Faites cuire une demi-heure puis ajoutez une petite tranche de pain largement enduite de moutarde forte. Faites cuire encore une heure à feu lent et servez avec des pommes de terre fraîchement cuites.

CRÊPES CARAMÉLISÉES AUX POMMES

Ingrédients: 5 livres de farine, 1 pinte de bière blonde légère, 3 œufs, un peu de vanille, du beurre frais doux, une pincée de sel, une pincée de sucre.

Procédé: mélanger la farine, les œufs, sel, sucre, vanille, ajouter la bière peu à peu, puis passer au fin tamis, ajoutez beurre non salé fondu.



Charles Tonneau, propriétaire du restaurant Chez Tonneau à Montréal, a lancé la cuisine belge à Montréal.

Émincez des pommes fruits pelées, puis étendre un peu d'huile dans la poêle, celle-ci chaude étendre les rondelles de pomme, puis étendre l'appareil à crêpe sur les fruits. Cuire au four. Étendre par-dessus du sucre fin et retourner. Complétez la cuisson au four et servir sur assiette très chaude.

Un livre de cuisine belge à la bière

Au pays de Gambrinus, on fricotte des plats à la bière, dont les recettes à la lecture nous donnent l'eau à la bouche.

Cet ouvrage, édité en Belgique sous le titre de « La Cuisine au pays de Gambrinus » nous révèle des choses très intéressantes sur la bière.

Le chapitre sur la classification des bières en Belgique nous a permis d'entrevoir qu'il serait possible d'établir un menu à plats variant du poisson au fromage et de déguster des bières différentes, tout comme on fait avec une gamme de vins.

Une autre constatation au sujet des 320 recettes proposées dans ce volume, c'est que la plupart semblent des plats régionaux faciles d'adaptation au Québec.

La cuisine régionale belge et la cuisine québécoise ont d'étranges affinités. Il serait heureux que nos chefs en fassent l'expérience.

« Au Pays de Gambrinus » propose des recettes variées. On remarque un choix de potages et soupes au nombre de 25.

Il y a plus de 67 recettes de poissons et environ 140 recettes de viandes de boucheries, de volailles, abats et gibiers domestiques.

L'édition est due au talent de grands cuisiniers et quelques gastronomes de Belgique et se présente sous les auspices de la « Chevalerie du Fouquet ».

Le volume est broché avec couverture en couleurs. Format 9 x 6, le prix est de \$2.85. Il est en vente à la revue l'Hôtellerie.

**SI LA BIÈRE
N'EXISTAIT PAS,
IL FAUDRAIT
L'INVENTER**

par GERARD DELAGE

Tous ceux qui ont écrit sur la bière sont unanimes à affirmer que cette excellente boisson remonte au temps les plus reculés de l'histoire.

On retrouve même une inscription à son sujet dans des documents qu'on rattache à l'ancienne Babylone, c'est-à-dire 6000 ans avant Jésus-Christ.

Hérodote, Xénophon et Plin, qui sont loin d'être des contemporains du Général de Gaulle, traitaient couramment de la bière dans leurs écrits.

Il vous suffira de lire les grandes encyclopédies françaises, anglaises et américaines, pour savoir que la tradition de faire fermenter une levure sur une infusion de céréales s'est perpétuée à travers les âges, dans de nombreux pays, et qu'aujourd'hui elle est plus populaire que jamais.

Quand on songe aux nombreux bouleversements qu'a subi le monde depuis sa création, on est forcé d'admettre que si la bière a su résister à toutes les nouvelles vagues qui ne cessent d'engloutir sur leur passage tout ce qu'on considère comme vieux jeu, comme antique et solennel, ou tout simplement comme dépassé parce que du passé, on est forcé d'admettre que, à l'instar du vin, c'est une boisson qui possède ce secret magique de ravir les suffrages populaires.

N'en déplaise à tous ceux qui ne peuvent lire le mot alcool ou ses succédanés sans faire une crise de « delirium tremens », la bière est un des aliments les plus sains qui existe.

En boire, c'est en manger

Le Dr. W. Gerry Morgan, ancien président de l'« American Medical Association », et secrétaire général de l'« American College of Physicians » déclare à ce propos :

« Les médecins et les diététistes considèrent la bière comme un aliment. Quand le public aura compris ce fait et aura cessé de prendre la bière pour une boisson plus ou moins enivrante, selon les préjugés propres à chaque individu, sa consommation ne pourra qu'augmenter d'une façon progressive. Buc avec modération, elle est non seulement inoffensive, mais favorable à la santé.

Elle aide la digestion, en aiguissant l'appétit et en déclanchant une sécrétion plus abondante des sucs

gastriques. Elle agit ainsi comme stimulant de l'estomac.

L'usage de la bière, s'il est exactement réglé, peut agir d'une part comme adjuvant pour engraisser, et d'autre part pour maintenir et même réduire le poids déjà atteint.

Même si cet énoncé semble paradoxal à première vue, il devient pleinement compatible, si l'on applique rigoureusement le principe « exactement réglé ».

Dans l'Égypte des Pharaons, la bière faisait partie du régime alimentaire de toute la population.

Quand le Roi voulait récompenser ses fermiers et ses ouvriers méritoires, il leur donnait 4 pains et 2 pichets de bière.

Les mamans allaient même porter de la bière à leurs enfants à l'école, non seulement pour compléter leur régime alimentaire, mais pour leur procurer une source additionnelle d'énergie.

Ah ! si les moines voulaient danser !

Comme l'histoire se répète, on raconte qu'au début de la colonie, à Québec, c'est le provincial des Jésuites qui écrivait dans *Relations*, publication de la Société, que le régime alimentaire d'un ouvrier agricole devait comporter, en plus de sa ration de farine, de lard, d'huile et de vinaigre, de morue, de pois et autres aliments, une chopine de cidre par jour, ou une pinte de bière.

Cette recommandation d'un homme d'église n'avait rien d'étonnant, puisque, si l'usage de la bière s'est vraiment répandu après l'avènement du Christianisme, c'est grâce aux monastères qui brassaient la bière en l'améliorant.

Le rôle des moines dans ce domaine n'a pas de quoi se voiler la face, quand on sait que c'est dû à leur compréhension et à leur largeur d'esprit si les pèlerins et les voyageurs du Moyen-Âge pouvaient trouver bon gîte, bonne table et bon fortifiant, dans la plupart des monastères.

Sans ces véritables pionniers de l'hôtellerie qui offraient leurs services gratuitement, les itinérants de l'époque auraient été forcés littéralement de coucher à la belle étoile et de vivre de l'air du temps.

Aussi, quelle ne fut pas la surprise des humanistes et des humanitaires d'assister au Canada français, pendant de longues années, à ces scandaleuses campagnes, supposément de tempérance où l'on prêchait l'abstention complète des bières, vins et spiritueux, pour enrayer ce qu'on appelait rageusement le fléau de l'alcoolisme.

On accusait alors les hôteliers et les brasseurs de vouloir noyer la province dans l'alcool, en les rendant responsables des abus commis par les malades ou les faibles de volonté qui, c'est vraiment le cas de le dire, n'avaient pas le sens de la mesure.

Une voix dans le vent

Heureusement, une voix autorisée s'est élevée au milieu de ce tintamarre: celle de Charles de Koninck.

C'est cet éminent disciple de Saint Thomas qui écrivait dans son traité sur « la Sobriété » publié aux Presses de Laval, en 1953, l'importante mise au point que voici :

« La prohibition n'est pas une solution, car elle est contraire à un droit naturel qui ne tarde pas à se venger. Mais une solution s'impose. Pour y parvenir, ne devrait-on pas se hâter de mettre à profit la bonne volonté de ceux qui produisent cette matière de la sobriété ou, encore, de ceux qui détiennent le permis de la vendre, de peur que tout le commerce n'en tombe en de mauvaise mains ? »

C'est ce même Charles de Koninck qui, au cours des 15 années qui ont précédé sa mort, fut l'un des laïcs les plus consultés et les mieux écoutés par le Vatican, à tel point qu'on peut dire aujourd'hui qu'il a sa large part de mérite dans le Renouveau de l'Église.

L'HÔTELLERIE

Aujourd'hui, la bière a donc repris ses papiers de noblesse et on reconnaît que les Brasseurs sont aussi respectables qu'ils l'ont toujours été, puisque, somme toute, ils sont les dignes successeurs de ces admirables moines du Moyen-Âge pour qui la gaieté et la bonne humeur étaient une vertu... de tempérance.

La ronde des Croquo-mitaines

En 1939, l'Association des Brasseurs du temps publiait une brochure intitulée: « La Tempérance et l'Industrie de la Bière ». On y lisait le passage suivant:

« Il est malheureux que, dans la province de Québec, où a pris naissance la première brasserie construite au Canada pour combattre efficacement l'intempérance, on fasse grief à cette industrie de toutes les critiques provoquées par d'autres excès, cependant qu'en Ontario on a ouvert des débits pour la vente de la bière au nom de ce même idéal de tempérance que l'on s'était fixé, lorsqu'il fonda en 1668, la première brasserie de Québec ».

Les campagnes d'alors contre les Brasseurs étaient si lamentables que, franchement, il valait mieux en rire qu'en pleurer. Un humoriste disait justement à leur sujet:

« Que voulez-vous! Les prohibitionnistes sont heureux d'avoir les Brasseurs comme « Bock émissaire » parce que la popularité de leur produit est leur « bière d'achoppement »!

Une chose certaine, c'est qu'au cours de mes études universitaires, un élève qui avait l'audace d'entrer dans une taverne était fort mal vu des professeurs et des débutantes. Et pourtant, c'était à l'époque où la prohibition venait d'être abolie, aux États-Unis, alors que la commission Rockefeller avait reconnu que cette expérience avait été une erreur monumentale.

Ici, il est fort amusant de signaler que c'est l'Amérique, pays de la grande liberté, qui nous fait assister à toutes les manifestations de contrainte, d'oppression et d'assujettissement que le cerveau le plus rétrograde puisse imaginer.

Jusqu'à tout dernièrement, pour une raison que j'ignore, la bière a été victime d'une espèce d'ostracisme qui ne lui a jamais enlevé sa popularité auprès des masses, mais qui nuisait à son plein épanouissement comme boisson purement gastronomique.

Voilà le grand mot lâché!

La bière appartient-elle vraiment à la gastronomie?

Evidemment, certains pédants, dont l'intransigeance n'a d'égale que leur mini-jugement, vous diront que, pour aucune raison au monde, il faut avoir l'audace de comparer le jus du houblon avec celui de la vigne; ils iront même jusqu'à affirmer qu'il n'est de bon vin que de France.

Tout le monde sait que notre mère-patrie est le royaume par excellence de la gastronomie; mais de là à nier que les plaisirs de la table et de la bouteille ne peuvent pas exister ailleurs, à travers le globe, il y a une marge.

Raymond Oliver qui, en plus d'être une des sommités de l'art culinaire, est aussi français de cœur et d'esprit que tous ceux dont le seul mérite consiste à parler de la France, la main sur le cœur, avec un sanglot dans la voix, Raymond Oliver ne se gêne pas pour déclarer:

« Au cours de mes voyages à travers le monde, j'ai souvent eu la bonne fortune de goûter à des vins étrangers. Ils sont fréquemment des plus agréables, qu'il s'agisse des vins de l'Afrique du Sud, de l'Amérique Latine, de l'Australie, de la Californie ou d'Israël. Je n'ai jamais essayé de les comparer avec les nôtres, mais simplement de les boire avec le plus grand plaisir, sans chercher à les déguster avec un esprit critique ».

D'ailleurs, la France n'a jamais méprisé la bière, puisqu'elle est aujourd'hui le cinquième des plus grands producteurs de bière au monde.

De 1950 à 1960, la consommation du vin en France n'a pas tout à fait triplé, alors que la consommation de la bière a plus que quadruplé.

Loin de nous la pensée de faire une comparaison entre ces deux boissons qui n'ont de ressemblance entre elles que leur

aspect liquide; l'une et l'autre ont leur saveur et leurs qualités respectives, et il appartient à chacun de nous d'en découvrir et d'en apprécier le charme particulier, tout comme on doit chercher à le faire pour l'éventail des mets que le Créateur, avec la délicieuse complicité des chefs de cuisine, a la générosité de soumettre à notre bienheureuse dégustation.

D'accord, tous les humains ne peuvent pas partager les mêmes goûts; mais, franchement, si nous n'aimons pas tel mets ou telle boisson, pourquoi vouloir en déguster les autres?

N'oublions jamais que, quand un gastronome est fanatique, ce n'est pas un véritable gastronome.

Vive la vie! Vive la bière! Vive la Compagnie!

L'art de faire bonne chère consiste à apprécier à sa juste valeur tout ce qui est bon à boire et à manger.

On peut avoir ses préférences, mais on n'a pas le droit de les imposer aux autres, pas plus qu'on a le droit de leur refuser le libre choix de leurs engouements et de leurs prédilections.

Quand on songe que, depuis des milliers d'années, des millions et des milliards de personnes se sont vraiment délectées en buvant une blonde ou une brune, ou encore en mangeant d'excellents plats cuisinés à la bière, on aurait mauvaise grâce à refuser d'admettre que cette boisson si populaire est une pièce importante, et combien savoureuse, de cette vaste mosaïque qu'est la gastronomie.



Ces couvertures de menus, lithographiées en quatre couleurs et lavables sont offertes gratuitement aux restaurateurs et hôteliers licenciés qui en font la demande au Service des Relations Publiques, Institut des Brasseurs du Québec, Suite 2036, 1 Place Ville-Marie, Montréal 2.



Le chef de l'hôtel Reine Elizabeth à Montréal, M. Albert Schnell, présentant le Pavé de Truites Prince Albert qui se déguste avec une bière de type Lager.

A la suite des études précédentes sur l'industrie de la bière au Québec, il convient d'envisager le sort de ce produit national dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

A première vue, il ne semble pas que les chefs en général se soient intéressés à présenter dans leur menu Table d'hôte ou à la Carte les spécialités à la bière. Phénomène qui n'est pas spécifique au Québec puisque, comme le souligne si bien le chef Pierre Garcin dans son opinion sur la cuisine à la bière, il existe très peu de guides culinaires dans le monde qui abordent le sujet, même dans les pays d'Europe où la population consomme en grande quantité ce produit.

De leur côté, les propriétaires d'établissements, tant restaurateurs qu'hôteliers, à l'exception des exemples que nous citons dans le présent document, celui du Gobelet et de la Grange à Séraphin, ainsi que quelques autres tels le Trappeur, et la Brasserie Orly, n'ont pas manifesté un grand intérêt à créer des brasseries ou à identifier leur commerce comme spécialistes de plats à la bière, comme ils le font pour la cuisine française, italienne, chinoise, pour les fruits de mer ou les rôtisseries.

Il est rare, sinon inexistant de voir dans nos salles à manger des maîtres d'hôtel, des garçons ou des serveuses accorder une attention particulière à un client qui a commandé de la bière pour accompagner un poisson ou tout autre plat de notre cuisine traditionnelle.

Si ces derniers se font un devoir d'apporter un vin blanc dans un seau à glace et qu'ils prennent soin de ne verser que quelques onces de ce vin à la fois, afin que le client ait toujours un breuvage très frais, pourquoi cette même précaution ne serait-elle pas prise quand il s'agit de servir de la bière à la salle à manger?

Quant aux tavernes qui sont naturellement désignées pour la consommation de la bière, on a l'impression que les propriétaires ont sciemment prostitué ces salles qui pourraient devenir des centres charmants de l'hospitalité.

C'est à ces endroits pourtant que pourrait être popularisée la cuisine impromptue, les charcuteries, les fromages, et tant de bonnes choses à manger rapidement avec un bon verre de bière.

LA BIÈRE SUR NOS TABLES

par

Henri-Paul Garceau

On se contente habituellement d'étaler sur le bout du comptoir des langues et des œufs durcis dans le vinaigre, au cas où un client oserait demander à manger.

* * *

Abordons toutefois des propos plus positifs pour nous demander si la cuisine à la bière préconisée par les chefs et les propriétaires d'établissements pourrait rencontrer la faveur du public.

Nous avons interrogé plusieurs professionnels du métier qui n'hésitent pas à reconnaître les mérites et les avantages de la cuisine à la bière: Pierre Bougain, directeur des banquets de l'hôtel Reine Elizabeth; Albert Desjardins, propriétaire du restaurant Chez Desjardins; Charles Tonneau, propriétaire de Chez Tonneau et président de l'Amicale des Sommeliers de la Province de Québec; Pierre Garcin, ancien chef du Fado qui ouvrira prochainement l'un des restaurants les plus fashionables du vieux Montréal, Le Grand Prix; Eberhard Rado, propriétaire du restaurant autrichien Le Chatel Vienna à Ste-Agathe des Monts; Pierre Demers, chef de l'hôtel Ritz Carlton, et enfin le chef de l'année 1967, M. Albert Schnell de l'hôtel Reine Elizabeth.

Tous sont unanimes à favoriser la cuisine à la bière.

Comme le soulignait il y a déjà plusieurs années M. Pierre Demers qui avait préparé des plats à la bière à l'attention des femmes journalistes canadiennes-françaises, l'usage de la bière comme ingrédient dans les recettes relève la saveur d'un très grand nombre de mets.

« La cuisine à la bière, dit-il, est un héritage de plusieurs pays étrangers et il est intéressant de noter le très grand nombre de plats traditionnels acceptés par les chefs et gastronomes les plus renommés du monde, préparés avec de la bière comme ingrédient essentiel... »

Tous savent que la bière est aussi l'accompagnement naturel à une multitude de plats: les huîtres, le homard, les viandes froides, les fromages, les pâtés, et bien d'autres.

Comme marinade, la bière pénètre la viande et en plus de la rendre plus tendre, elle lui donne un bouquet particulier.

Lorsque arrosés de la bière, les rôtis deviennent lustrés d'un brun délicat et dégagent un fumet délicieux.

« De façon générale, vous trouverez que tous les plats ordinairement préparés avec du vin peuvent l'être également avec de la bière et donnent une saveur extrêmement exquise ».

De son côté, M. Albert Desjardins qui est peut-être le Canadien qui a vu le plus de monde à table dans l'exercice d'une carrière de restaurateur, a observé que les clients se comportent différemment selon les circonstances de temps.

« A certains jours, le même client préférera manger des huîtres et du poisson avec de la bière. Dans l'ensemble, dit-il, on peut dire qu'il y a autant de buveurs de bière que de vins avec les crustacés et les poissons ».

Que nous dit Eberhard Rado?

« Maintes sont les occasions d'apprécier un verre de bière avec notre repas, car certains plats de la cuisine bourgeoise s'harmonisent très bien avec de la bière. Ce sont des plats qui se prêtent plus difficilement au vin, soit par leur contenu d'acidité (ex. choucroute) ou par les épices dans leur sauce. En outre, la bière est le compagnon parfait pour beaucoup de mets simples à midi.

Dans notre restaurant où la cuisine de Vienne est à l'honneur, on sert souvent les bières canadiennes, ainsi que des bières importées, telles que la Lœwenbrau (Allemagne) Toborg (Danemark) ou Heineken (Hollande). Toutes les trois sont des bières qu'on appelle Lager.

Dans notre cuisine canadienne, ajoute-t-il, il y a également beaucoup de mets qui sont très agréables avec de la bière, surtout ceux qui sont préparés avec le porc ».

Dans l'espace réservée aux recettes à la bière, nous publions deux recettes popularisées par M. Rado au Chatel Vienna, La Bauerschmaus (choucroute autrichienne) et le Gulyas de Bœuf.

Il ne s'agit pas de vouloir déloger la prépondérance qu'occupe la cuisine française qu'ont savamment orchestrée les grands maîtres Savarin, Carême et Escoffier, en élaborant des créations culinaires à base de vin.

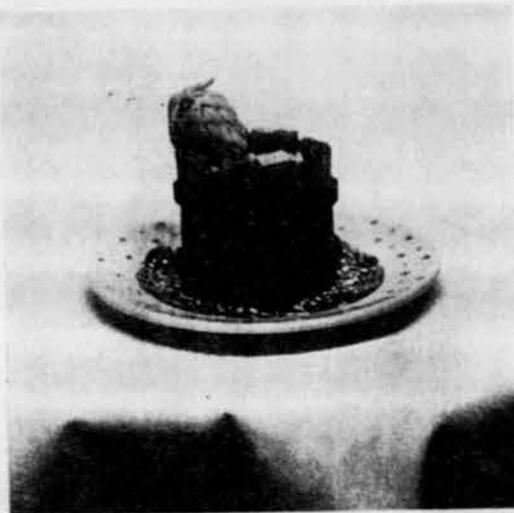
Tous sont d'accord que la grande cuisine française est intouchable. Mais il n'arrive pas tous les jours qu'un gourmet s'adonne à la haute cuisine française. Il y a le prix et aussi la disposition de l'estomac.

Il faut donc retourner à la cuisine bourgeoise ou régionale ou même impromptue, une classification chère à Curnonsky, qui aurait sans doute été d'accord pour les associer selon le cas, avec d'excellentes bières.

La cuisine à la bière pourrait nous conduire vers de nouvelles avenues dans l'art du bien boire et du bien manger.

En poursuivant notre enquête auprès des chefs et des gourmets, il est possible que nous parvenions à découvrir, en temps que nordiques, une heureuse harmonisation de la cuisine régionale québécoise et de nos bières canadiennes.

De plus, qui pourrait prédire les conclusions que nous apporteront des recherches sur l'harmonisation de la cuisine chinoise, ou certaines spécialités au kari avec des bières?



Le Fût de la Houblonnière, création gastronomique du chef Albert Schnell, un Sabayon au Porter qui doit s'accompagner d'un Black Velvet.

De telles considérations dépasseraient les cadres de notre présente étude.

Nous nous contenterons en terminant d'apporter le témoignage d'un chef d'avant-garde, M. Albert Schnell, que ses confrères ont proclamé chef de l'année 1967 et sur qui nous fondons des espoirs très optimistes pour l'avenir de notre cuisine québécoise.

Selon M. Albert Schnell, il est indiscutable que plusieurs plats de la cuisine régionale québécoise conviennent mieux avec la bière.

« Le homard en court bouillon, les cochonnailles en général, les terrines et les pâtés, vont très bien avec de la bière, dit-il, et je suis d'avis que tous les poissons frits sont meilleurs, lorsqu'ils sont marinés durant quelques heures dans de la bière.

Il ne faut pas oublier, poursuit-il, que la meilleure pâte à frire qui existe doit être préparée à la bière. Cette dernière rend la pâte croustillante et savoureuse ».

Albert Schnell est un artiste ouvert à toutes les expériences valables. Ses convictions dépassent les simples paroles, puisqu'il a déjà préparé un dîner gastronomique à la bière dont la composition réserve des surprises aux gourmets qui voudront en faire l'essai.

Vous pourrez en prendre connaissance à la fin de cet article.

Cette brève étude sur les possibilités qu'offre la cuisine à la bière au Québec n'est qu'une amorce pour éveiller des initiatives dans ce sens.

Sans en connaître tous les développements heureux, il apparaît évident que l'hôtelier et le restaurateur pourraient donner la place qui revient à la bière sans se dégrader auprès de la clientèle de salle à manger.

Populariser la bière au menu Table d'hôte et à la Carte serait faire preuve d'esprit progressif, en cessant de considérer ce produit transformé aux sources les plus saines et les plus riches de notre sol, comme un breuvage limité à l'apéritif au bistro et à un digestif de fin d'après-midi ou de soirée.

MENU GASTRONOMIQUE À LA BIÈRE

Proposé par Albert Schnell
chef exécutif de l'Hôtel Reine Elizabeth.

LA SOUPE À LA BIÈRE FORÊT NOIRE

LE PAVÉ DE TRUITE PRINCE ALBERT
avec une bière de type Lager

LE FILET DE BŒUF DES MAÎTRES BRASSEURS
avec une bière de type Ale

Les endives de Bruxelles braisées
Les pommes d'amour aux jets de houblon

LE FAISAN RÔTÉ DU PÈRE ABBÉ
avec une bière Stout

LE CRESSON DE NOS RIVIÈRES

LE PLATEAU DE FROMAGES
avec une bière Extra Stout

LE FÛT DE LA HOUBLONNIÈRE
avec le Black Velvet

CAFÉ

Si on sert une dégustation avant le repas, nous conseillons le Caviar sur Blinis et le Pâté de Foie avec de la bière en fût servie dans de belles carafes avec une fine verrerie imitant la forme du verre à Bordeaux blanc.

RECETTES DES PLATS GASTRONOMIQUES

À LA BIÈRE préparés par ALBERT SCHNELL

SOUPE À LA BIÈRE FORÊT NOIRE (Pour 6 personnes)

6 oignons moyens, émincés
1 cuillerée à thé de farine
1 cuillerée à servir de beurre
1 cuillerée à thé de sel et une pincée de noir de muscade râpé
¼ cuillerée à thé de poivre
6 tasses à thé de bière (type Ale)
1 tasse à thé de Gruyère râpé
2 jaunes d'œufs
1 tasse à thé de crème sure
2 tasses à thé de bouillon de bœuf

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les oignons émincés et faire revenir jusqu'à une couleur dorée. Saupoudrer avec de la farine, remuer bien le tout et mouiller avec de la bière. Faire partir en ébullition et réduire aux $\frac{2}{3}$. Ajouter le bouillon de bœuf et assaisonner de sel et poivre. Préparer une liaison avec de la crème sure et les jaunes d'œufs et l'incorporer à la soupe au dernier moment. Servir avec des croûtons passés au four et du Gruyère râpé à part.

LE PAVÉ DE TRUITE PRINCE ALBERT (6 personnes)

Prendre une demi-douzaine de truites de rivière de env. 7 pouces de longueur. Les vider et les laver, puis détacher les filets de chaque côté de l'arête, et supprimer celle-ci. Masquer chaque filet d'une épaisseur d'un demi-centimètre de farce de poisson à laquelle on aura ajouté de la truffe hachée finement. Remettre les truites dans leur état normal en rattachant les filets qui se trouvent à ce moment soudés par la farce. Les ranger dans un sautoir beurré, foncé de champignons crus émincés et d'échalottes hachées. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller avec de la bière brune et du fuet de poisson à quantité égale, de façon à ce que les pavés baignent seulement aux $\frac{3}{4}$. Porter à ébullition, couvrir d'un papier beurré et cuire doucement à l'entrée du four pendant 15 à 20 minutes arrosant souvent. Sortir les truites de la cuisson, les dresser sur un plat et les entourer de queues de crevettes épluchées. Faire réduire fortement la cuisson, lier légèrement avec du velouté de poisson auquel on aura ajouté une demi-tasse à thé de sauce hollandaise. Napper le poisson avec cette sauce et glacer à la salamandre pour que la surface soit dorée.

LE FAISAN RÔTI DU PÈRE ABBÉ

Faire mariner un faisan, bien à point, pendant 24 heures environ, dans la marinade suivante :

3 onces d'huile
1 bouteille de bière type « Lager »
1 bouteille de bière type « Stout »
1 once de carottes en rondelles
1 once d'oignons

1 gousse d'échalotte
½ once de céleri
1 queue de persil
1 brindille de thym — ½ feuille de laurier
6 grains de genièvre

Tenir dans un endroit frais et retourner fréquemment le faisan dans la marinade.

Eponger le faisan et le barder. Faire rôtir à feu très vif pour saisir et éviter qu'il rende son jus. Ajouter le « mirepoix » et continuer la cuisson pendant 35-40 minutes environ, arrosant souvent avec du beurre.

Dresser le faisan sur canapés taillés dans un pain de mie, et rissolés au four avec la graisse du rôti.

Déglacer la casserole avec $\frac{1}{3}$ de la marinade et fumet de gibier. Faire réduire jusqu'à ce que le gratin du jus réduit soit fondu.

Faire passer et servir à part.

Accompagner de cresson de nos rivières à l'estragon.

LE FILET DE BŒUF DES MAÎTRES BRASSEURS (6 personnes)

Dénervier un filet de 3 livres environ. Le piquer finement et l'entourer de quelques tours de ficelle pour le maintenir en forme. Le faire revenir dans une rôtissoire avec un peu de graisse. Quand il est doré de tous côtés, le déposer dans une brazière foncée de couennes de lard et d'un « mirepoix » de légère coloration et le mettre en marche. Le mouiller à mi-hauteur avec un « fonds de veau » brun peu salé, et de la bière de type « Ale » à quantité égale. Porter à ébullition et continuer la cuisson au four, doucement et en l'arrosant fréquemment. Le temps de cuisson à observer est de 10 minutes par livre pour obtenir une viande « saignante ». Dix minutes avant de servir, sortir le filet de la brazière et le déposer sur un plat. L'arroser avec quelques cuillerées de sa cuisson et le passer au four pour quelques minutes pour faire glacer la surface et rissoler le lard.

La Sauce

Passer au tamis et dégraisser parfaitement la cuisson. La réduire de moitié et ajouter une même quantité de la sauce demi-glace. Porter à ébullition et la finir au dernier moment avec un bon verre de Madère.

Dressage :

Dresser le filet sur un plat et l'entourer d'une garniture d'endives braisées à la « bière » et de « tomates farcies aux jets de houblon ».

Sauce à part.

ENDIVES BRAISÉES À LA BIÈRE

Pour 2 livres d'endives, on prépare une cuisson ainsi composée :

1 tasse de bière type « pale ale »
le jus d'un demi-citron
2 onces de beurre
1 pincée de sel et poivre

Après avoir nettoyé, lavé, égoutté les endives entières, les ranger dans une casserole et ajouter le fond indiqué ci-dessus. Poser un rond de papier beurré sur la surface et faire bouillir fortement. Retirer la casserole et laisser mijoter pendant 30 minutes.

TOMATES AUX JETS DE HOUBLON

Cerner circulairement des tomates du côté de la queue. Enlever la partie cernée et presser les tomates pour en faire sortir les semences mais en évitant de les déformer. Les assaisonner de sel et poivre. Les disposer sur une plaque huilée, les arroser intérieurement chacune d'huile et les passer au four très chaud pendant cinq minutes. Remplir les tomates avec des « jets de houblon » très légèrement liés à la crème. Saupoudrer de mie de pain blanche et arroser d'un filet de beurre fondu. Gratiner doucement.

LE FÛT DE LA HOUBLONNIÈRE

Découper à l'aide d'un emporte-pièce 5 fonds de Gênoise de 2 pouces de diamètre et d'une épaisseur d'un quart de pouce. Coller à l'aide de sucre cuit au cassé, des gaufrettes, en forme de baquet de $2\frac{1}{2}$ pouces de long et de $\frac{3}{4}$ de pouce de large, autour du fond, pour qu'elles se rejoignent en formant un tonneau. Le remplir d'un Sabayon préparé selon la méthode indiquée séparément. Laisser refroidir pendant une heure et le décorer de 2 bagues en pâte d'amande au chocolat pour donner l'aspect d'un fût.

SABAYON AU PORTER

3 jaunes d'œufs
¾ onces de Porter
2½ onces de sucre
¼ cuillerée à thé de gélatine
2 onces de crème fouettée
½ citron râpé
½ jus de citron

Méthode :

Mettez dans un bain-marie les jaunes d'œufs, la bière, le sucre, le zeste et le jus de citron. Fouettez l'appareil sur feu très doux jusqu'à ce qu'il soit bien moussieux. Retirez et continuez à battre jusqu'à ce qu'il devienne froid. Ajoutez la gélatine fondue et faites incorporer la crème fouettée. Versez dans les 5 fûts à quantité égale et laissez refroidir.

Les lecteurs sont priés d'exprimer leurs commentaires

Une bière qui brille dans un verre qui scintille

Par EDDY PRÉVOST

Ailleurs, dans cette livraison consacrée à la bière, vous trouverez maints renseignements utiles sur la cuisine à la bière, dont l'éventail est assurément aussi considérable que celle à base de vin et non moins délicieuse, et aussi sur le mariage des plats et des bières. Nous vous suggérons de lire attentivement cette documentation recueillie avec soin, en vue d'en appliquer les données à votre établissement. Il se peut que vous n'ayez pas exploité à plein toutes les ressources que vous offre la bière pour augmenter votre chiffre d'affaires et partant vos bénéfices nets.

LA BIÈRE, TELLE UNE BELLE FEMME, REQUIERT DES ÉGARDS

Il s'agit bien entendu du principe des égards, et non des égards eux-mêmes. Par exemple, la bière, fut-elle blonde ou brune, il faut la conserver dans un endroit frais et à température constante, tandis que la femme requiert une ambiance douce et s'accommode fort bien des sautes de température... La bière, c'est tout le contraire.

Pour un maximum de saveur, il faut boire la bière peu de temps après se l'être procurée. La bière, en effet, ne sera jamais meilleure que le jour même où vous l'avez achetée. D'où l'importance pour le restaurateur ou l'hôtelier de la conserver jusqu'au moment de la servir dans les meilleures conditions possibles.

Donc, entreposage ou garde de votre bière dans un endroit frais et sombre, sans qu'il soit nécessaire de la réfrigérer. Laissez-la simplement au frais et, quelques heures avant de la servir, faites-la refroidir dans le réfrigérateur (température variant de 42° à 45°).

C'est à cette température que la bière est pétillante et procure les meilleurs plaisirs au consommateur.

La lumière vive, surtout celle du soleil, est l'ennemie de la bière. Les brasseurs utilisent aujourd'hui les bouteilles compactes, dont le verre scientifiquement étudié protège bien, ce qui ne dispense pas de certains soins. Ce qui est vraiment grave, c'est de laisser la bière au soleil une fois qu'elle est versée.

ET CE COLLET QUI AJOUTE AU CHARME

Ce collet qui couronne le verre est la première promesse d'un bien agréable plaisir. Comment le réussir? Tenez verticalement le verre et versez en visant le centre au fond du verre. Si le collet prend trop rapidement de l'expansion, diminuez le flot. Dans le cas contraire, placez la bouteille perpendiculairement au verre et laissez le contenu de la bouteille descendre avec vivacité dans le verre. Un petit secret que beaucoup ignorent: la bière devrait toujours être servie dans un verre mouillé. En outre, on ne devrait jamais utiliser les verres à bière à d'autres fins.

En sommellerie, il est dit que le vin blanc doit toujours être servi frais ou froid (jamais glacé), et pour en retirer toute la délectation possible, on recommande de ne verser qu'une petite quantité à la fois dans le verre. Et ce, afin que le vin ne se réchauffe pas trop vite à la température ambiante, tandis que la bouteille est gardée à portée de main dans un seau à glace.

Pourquoi n'en serait-il pas ainsi pour la bière? Au cours d'un dîner quelque peu soigné où la bière est à l'honneur, rien n'ajouterait au cachet de l'événement et au plaisir des convives que l'usage d'un petit contenant refroidi, un seau à vin, pour maintenir ce qui reste dans la bouteille à la température appropriée.

En outre, ce geste inusité — mais fort logique — serait fort apprécié du client et ajouterait considérablement au raffine-

ment du service. Il semble que trop longtemps et trop souvent, on ait attaché que peu d'importance au service de la bière, la considérant sans doute, mais à tort, comme un breuvage de seconde zone. On est tenté d'oublier que la bière a acquis, depuis des millénaires, ses titres de noblesse, d'honnête noblesse, à défaut de haute aristocratie.

Nous, professionnels de l'accueil, de l'hospitalité, devons maintenir dans tous les domaines les belles traditions, les us et coutumes de notre compétence, ou faire revivre celles qui ont pu être délaissées. Le service soigné de la bière s'inscrit dans ce cadre.

BREUVAGE DE QUALITÉ... VERRES DE QUALITÉ

Ce souci d'un service soigné nous amène à parler des verres, cet élément ultime de la satisfaction du client qu'est une présentation attrayante et appropriée. Cependant, les circonstances commandent des gradations. Durant les chaleurs d'été, pour se désaltérer de l'eau de source fraîche, on s'abreuvera volontiers à même l'eau courante, ou on trouvera bien convenable une simple écuelle de bois ou une tasse rustique. Au repas quotidien, on se contentera d'un verre à eau ordinaire; au cours d'un dîner soigné, on exigera un verre fin, même pour l'eau, si toutefois on désire en boire à pareil moment...

Point n'est besoin de posséder la gamme complète de tous les verres à bière disponibles sur le marché, ce qui n'est pas pratique pour la moyenne des restaurants ou salles à manger d'hôtels. Il en est de fort élégants, comme cette délicate flûte, si distinguée, qui rencontre les faveurs des dames, et que les messieurs apprécient également. Ce verre de classe changera du tout au tout l'ambiance d'un dîner, d'une réception.

Et ce bock solide, ce pichet à couvercle; ces verres solides conviennent pour une réunion de gaillards ou un petit cercle d'hommes.

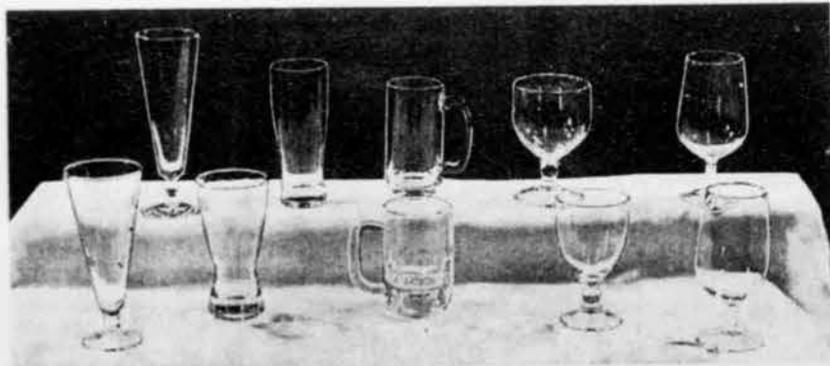
Il est nombre d'autres verres qui cadrent avec le caractère de votre établissement et s'adaptent à toutes circonstances. Vos fournisseurs se feront un plaisir de vous guider, si besoin est.

DES PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

Aurez-vous une bière froide à point, un verre approprié, vos efforts seront vains si le verre n'a pas été lavé selon les règles du métier.

Primo: pas de savon, le gras qu'il contient laissant un résidu qui empêche la bière de mousser. Utiliser plutôt un bon détergent.
Secundo: rinçage à fond à l'eau froide. Pas de l'eau chaude... de l'eau froide, puis laisser égoutter le verre à l'envers. Cela peut paraître un détail négligeable, mais il ne faut pas oublier que la bière est un breuvage délicat qui réagit vite aux contacts d'éléments qui lui sont nuisibles.

Puisse ce petit topo vous aider à retirer d'une bonne bière, comme celles de notre pays, tout le plaisir possible.



En plus de paraître mieux, la bière a meilleur goût quand on la sert dans un verre qui lui rend justice. Il y a un verre qui convient à chaque circonstance, que ce soit l'heure de l'apéritif, les repas de famille, la rôtisserie sur la terrasse, les réceptions intimes et aussi les dîners des grandes occasions. Voici deux exemples, l'un derrière l'autre, de chacune des cinq formes les plus recommandées par les experts en gastronomie et en étiquette: la flûte Pilsener; le prince de Pilsen; la chope; le goblet à patte et le verre tulipe. Ils contiennent de 10 à 14 onces chacun.



La façade du Gobelet situé au 8405 rue St-Laurent, Montréal.

UNE EXPÉRIENCE RENTABLE: Le Gobelet

par

Françoise Kayler

On peut y manger comme dans un restaurant, on peut y boire comme dans une taverne. Ce n'est pourtant ni un restaurant, ni une taverne. C'est le « Gobelet ».

Bien qu'il ressemble beaucoup plus au premier qu'au second, cet établissement est officiellement classé dans la catégorie « taverne » avec l'interdiction aux femmes d'y pénétrer.

Le terme « brasserie » est sans doute celui qu'il faudrait employer pour désigner ce type de restaurant, tout comme il l'est en Europe. Il ne s'agit pas d'un débit de bière; il s'agit d'un établissement où les repas sont servis avec de la bière (ou même sans) tout comme ils le sont ailleurs avec du vin (ou sans vin).

En ouvrant le Gobelet il y a cinq ans, Bernard Janelle, homme d'affaires, collectionneur, antiquaire, ami des arts, philanthrope, avait sans doute plus d'un but. Plus qu'offrir à boire et à manger, dans une atmosphère agréable, à des prix très bas, il voulait surtout que sa clientèle prenne contact, presque à son insu, avec les œuvres d'art canadiennes. C'est toute l'histoire du cachet qu'il a donné à son établissement. « Amener l'art là où il y a du monde. »

Mais c'est plus qu'une vulgarisation de l'art qu'il est arrivé à faire, c'est une revalorisation des tavernes. L'élan est

donné; un nombre croissant d'établissements abandonnent la désignation « taverne » dans leur enseigne pour adopter un nom propre, moderniser, améliorer et se tourner vers la formule de la brasserie avec tout ce que cela comporte d'investissement.

Cette réussite du Gobelet tendrait bien à prouver que ce type de restauration peut avoir chez nous de grandes chances de succès.

On y sert par jour 1500 repas et l'on y débite l'un des plus gros volumes de bière au pays. Le chiffre d'affaires total de l'établissement l'an dernier se situait entre \$650.000, et \$700.000. De ce chiffre, 57% allait côté repas, et les 33% restant, côté bière (Bernard Janelle fait remarquer d'ailleurs que cette proportion est sensiblement la même que celle qui est sortie des chiffres réalisés à « La Brasserie » pendant l'Expo.)

On ne boit d'ailleurs pas que de la bière au Gobelet, on y fait une bonne consommation d'eau de Vichy. Le propriétaire ne se cache pas de ne pas aimer la première et de lui préférer la seconde. On y sert également du café au rythme de 500 tasses par jour.

Quant à la cuisine, c'est celle d'un bon restaurant avec ceci de particulier que les prix sont beaucoup moins élevés qu'ailleurs. On y offre, par exemple un demi-

faisan farci, entouré de sauce aux champignons pour \$4.50 et il semble bien que faisán et bière se marient harmonieusement.

Contrairement à ce que l'on pense souvent il n'est pas nécessaire dans une brasserie, de servir une cuisine où la bière entre comme ingrédient. Elle vient en accompagnement comme le ferait le vin. Et si certains plats ne supportent pas la bière, ils ne supporteraient pas plus le vin. Elle vient aussi en apéritif et nul même n'est obligé d'en prendre.

De nombreux plats cependant peuvent être cuisinés à la bière et ce sont les spécialités de la maison. La tourtière, les saucisses, les côtelettes de porc, la truite, le bœuf, le jambon, les fèves au lard, en sont d'excellents exemples.

De \$0.75 à \$4.50 on peut manger à son goût, à sa faim et à la mesure de son porte-monnaie au Gobelet.

Les spéciaux du jour: de \$0.99 à \$1.50.

Les plats chauds, du spaghetti à \$0.75 ou filet de truite saumonée à \$1.75.

Les plats froids, de la salade aux œufs à \$0.79 aux viandes froides assorties à \$1.75.

Les fromages qui se marient parfaitement avec la bière, de \$0.40 à \$0.85.

Les grillades ou l'entrecôte de 8 onces se vend \$1.35 et le T-Bone de 16 onces \$2.95.

Les « spécialités » qui, outre le faisán, offrent le canard à l'orange à \$3.25 et la côte de bœuf au jus, à \$3.50.

Pour être fidèle au cadre où elle est servie, cette cuisine fait une place d'honneur à la cuisine canadienne, que ce soit la tarte à la farlouche, la galette de sarrasin, les fèves au lard ou le petit lard salé.

Cinquante employés travaillent au Gobelet et dix-huit sont en cuisine sous les ordres du chef Antonio Trozzo.

On y parle huit langues et l'on s'y efforce de parler français correctement. Il n'y a pas que la bière qui soit revalorisée ici. Le Français l'est également (il y a peu d'endroits à Montréal où le « chasseur » a remplacé le « busboy »).

Pour la bonne tenue de l'établissement le personnel est chargé de veiller sur le client et de lui refuser « une bière », s'il



A gauche, vue générale de la taverne. A droite un angle qui est un exemple de décoration intérieure typiquement québécoise.

jugé qu'il ne pourra la porter. Quant à ce verre de bière, le personnel n'y a pas droit quand il est en service.

La clientèle d'une brasserie serait-elle celle des tavernes? Celle du Gobelet répondit.

Si l'ouvrier continue de fréquenter le Gobelet, il y cotoie maintenant l'homme d'affaires, le professionnel, le juge, l'artiste, le médecin, le prêtre. Il suffirait au plus sceptique de feuilleter le « livre d'or » pour être convaincu.

On y relève (au hasard tant elles sont nombreuses) les signatures de Lucien Cardin, Marcel Pétin, Rumilly, le sénateur Cyrille Vaillancourt, le président de la Régie des Alcools Marc Lacoste, le ministre de l'Éducation Marcel Masse, Gilles Vigucant, celle de nombreux médecins, celle de nombreux prêtres. Plus de mille prêtres ont fréquenté le Gobelet et les médecins longtemps réticents en sont devenus des familiers.

On ne relève évidemment dans ce grand livre aucune signature de femme, mais cela viendra... Des femmes, des enfants étaient admis à la « Brasserie » restaurant-taverne que le Pavillon des Brasseries avait confié à Bernard Janelle. C'était un premier pas.

RECETTES À LA BIÈRE

CHOUCROUTE À L'ALSACIENNE

Préparation 20 minutes Cuisson 3 heures
(Proportions pour 6 personnes)

- 3 lbs. de choucroute crue
- 6 pommes de terre saucisses de préférence
- 8 oz. de lard fumé
- 8 oz. de lard frais
- 1 livre de porc demi-sel
- 10 à 12 saucisses de Strasbourg
- 1 cuillerée à soupe de saindoux
- 1 dizaine de grains de genièvre
- 1 gros oignon piqué de clous de girofle
- 2 verres de bière
- 1 barde de lard carrée pour garnir le fond de la cocotte
- 1 branche de thym
- 1/2 feuille de laurier
- 1 grande casserole, 1 cocotte

Vous allez tout d'abord faire blanchir la choucroute dans de l'eau bouillante non salée pendant 5 minutes et laisser égoutter.

Dans une cocotte épaisse et graissée au saindoux, placez votre barde de lard, le côté gras contre le fond de la casserole. Très important car votre choucroute ainsi n'attachera jamais. Là-dessus, posez votre choucroute égouttée, semez vos grains de genièvre, l'oignon piqué, le thym, le laurier, cachez le lard et le porc sous la choucroute. Versez un tiers de verre d'eau et deux verres de bière. Ne remuez jamais la choucroute. Laissez-la cuire tout doux, avec un couvercle, pendant 2 heures.

A ce moment, découpez et déposez par-dessus les pommes de terre épluchées.

Laissez encore mijoter 45 minutes. A ce moment, mettez vos saucisses dans une casserole d'eau frétille et faites chauffer doucement. Retirez-les avant que l'eau ne commence à bouillir. Egouttez-les, posez-les sur la choucroute; au bout de 15 minutes votre merveilleux plat sera prêt. Vous le servirez avec de la bière, naturellement.

FROBIÈRE

Une livre de fromage, une canette d'ale ou de bière, quelques assaisonnements, c'est tout ce qu'il faut pour ce plat succulent. Préparez le « frobière » sur un réchaud ou faites-le cuire au bain-marie d'après la recette suivante:

- 1 c. à table de beurre
- 1 livre de cheddar vieilli à point ou de fromage piquant râpé
- 1/2 tasse d'ale ou de bière
- 1 c. à thé de sauce worcestershire
- 1/2 c. à thé de moutarde en poudre
- 1/8 c. à thé de cayenne
- Sel au goût

Sur un réchaud ou dans un bain-marie placé sur de l'eau chaude (non bouillante), faire fondre le beurre et le fromage. Quand le fromage commence à fondre, remuer en ajoutant peu à peu l'ale ou la bière. Faire cuire jusqu'à consistance lisse et jusqu'à ce que le mélange soit chaud. Remuer en ajoutant les condiments. Servir aussitôt sur des rôties ou craquelins chauds. Pour servir un « frobière » gratiné, verser la sauce lisse dans un plat peu profond, résistant à la chaleur, et faire dorer jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface. Servir avec de la bière et une salade. Donne 4 à 6 portions.

JAMBON À LA BIÈRE CUIT AU FOUR

- Un jambon entier ou un demi-jambon
- 1 tasse de mélasse ou de cassonade
- 2 c. à thé de moutarde en poudre
- Clou de girofle
- 1 c. à table de poivre
- 1 gros oignon coupé en quatre
- 1 carotte coupée en morceaux
- 1 branche de céleri avec ses feuilles
- 1 tasse d'ale

Avec un couteau aiguisé, enlevez la couenne du jambon. Inciser le gras en diagonale. Mettre un clou de girofle dans chaque losange. Placez le jambon au milieu d'une feuille d'aluminium résistant. Disposer dans une tôle émaillée peu profonde.

Mélanger à fond la mélasse ou la cassonade, la moutarde en poudre, le poivre (sans se tromper sur la quantité), et la bière. Verser sur le jambon. Ramener la feuille d'aluminium sur le dessus, la plier légèrement. Le jambon enfermé à l'intérieur conservera tout son jus. Cuire au four à 400°F. Le jambon entier, 16 minutes par livre; le demi-jambon, 18 minutes par livre.

TRUITE SAUMONÉE À LA BIÈRE

- 4 truites d'environ 1/2 livre ch.
- 1/2 c. à thé de beurre
- 1/2 c. à thé de persil
- 1/4 c. à thé de poivre
- Farine
- 1 petite bouteille de bière

Enfarmer les truites et les faire dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien brunes. Ajouter 4 onces de bière, cuire environ 5 minutes et arroser les truites de cette sauce. Donne quatre portions.

HOMARD AMANDINE

- 4 c. à table de beurre
- 3 c. à table de farine
- 1 tasse de crème légère
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse d'ale
- Sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 tasses de homard cuit, en morceaux (ou 3 boîtes de homard)
- 1/2 tasse d'amandes blanchies et émincées

Faire fondre le beurre à feu doux. Incorporer peu à peu la farine pour former une pâte, puis ajouter graduellement la crème, le lait et l'ale. Remuer constamment jusqu'au point d'ébullition, mais sans laisser bouillir. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

Battre légèrement les deux jaunes d'œufs avec 1/2 c. à thé de sel et 1/4 c. à thé de poivre. Ajouter lentement la sauce aux jaunes d'œufs. Remuer sans cesse pour l'empêcher de cailler. Remettre le mélange dans la casserole. Ajouter le homard en cubes et les amandes. Chauffer, sans laisser bouillir. Assaisonner selon le goût. Ce plat est encore meilleur si on le laisse une nuit au réfrigérateur et si on le fait ensuite réchauffer.

Servir avec beaucoup de riz instantané et flocons. Donne six portions.



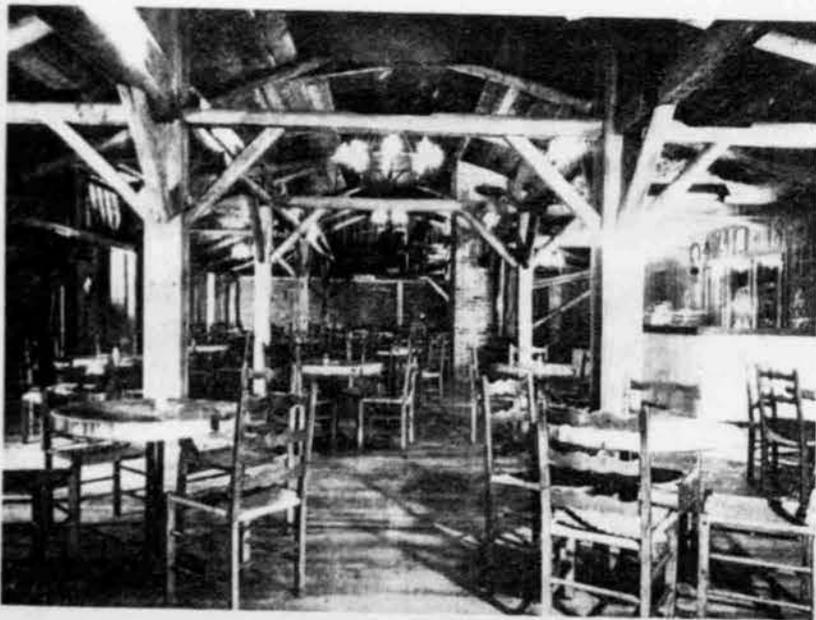
LE FROBIÈRE



LA MOUSSE DE JAMBON À LA BIÈRE



LE HOMARD AMANDINE



Vue générale de la taverne La Grange à Séraphin située au 1223 rue Amherst à Montréal.

LA GRANGE À SÉRAPHIN, UNE TAVERNE DANS LE VENT

par

H.-P. Garceau

Il existe un certain renouveau dans la conception de l'établissement appelé taverne.

Plusieurs tenanciers de la ville de Montréal ou de certains petits centres de la province ont manifesté un effort louable pour moderniser ce genre de commerce qui a sa raison d'être pour toutes les classes de la société sans exception.

C'est un peu ce que l'on constate en visitant la Grange à Séraphin qui à l'heure du midi regorge de clients, pour la plupart des fonctionnaires, des commis de bureaux, des employés de magasins ainsi que des journaliers.

On peut se demander à première vue pourquoi cet établissement est devenu si populaire?

Il y a sans doute plusieurs facteurs à son succès, mais il en existe deux qui sont sûrement primordiaux: sa cuisine régionale québécoise et son décor original.

Le président de la Grange à Séraphin, M. Pierre Lacasse, qui a aménagé cette taverne avant l'Expo 67 au coin de Dorchester et Amherst est le premier à admettre que sans ses spécialités canadiennes, son établissement ne serait pas rentable.

C'est le chef Jean-Marie Fournier aidé de quelques cuisiniers qui a élaboré un menu qui varie chaque jour du lundi au samedi. Avant l'ouverture de la Grange à Séraphin, il a exploité un petit restaurant tout près de là, pendant 18 ans.

C'est à l'exemple de « La Marmitte de Chez Nous » qu'il aime à satisfaire sa clientèle, qui a le choix d'un pâté chinois, d'une tourtière canadienne, d'un ragoût de boulettes, d'une tourtière, d'un pâté à la diable, d'un ragoût de pattes de cochon, d'un macaroni à la vanda, d'un bœuf canadien aux légumes, de saucisses sans espagnole ou d'une omelette au fromage.

Les clients peuvent également commander un entrecôte de bœuf de 8 oz ou de 12 oz, un steak de Hambourg aux oignons, des côtelettes de porc, un steak de jambon à l'ananas ou le frankfurter.

Il est aussi possible de choisir à même les amuse-bouche et les plats de viandes froides une tranche de jambon, de porc frais, de dinde ou de petit lard salé.

Apparaissent également les cretons sur rôties, le pâté de foie gras, les sardines sur campés, sans oublier les fromages Cheddar, Oka et Suisse.

Comme dessert, il y a le pudding au pain avec sirop, les pruneaux et une succulente tarte au sucre d'érable.

Tous ces plats d'une grande simplicité ont un véritable goût du terroir comme savent en préparer nos grand-mères.

Il semble qu'ils sont faits pour un mariage idéal avec de la bière.

En général, les clients commandent de la bière en fût qui est servie dans des chopes refroidies en permanence dans le frigo afin de conserver la bière plus froide.

Quant au décor, il s'inspire de la petite histoire de nos paysans québécois. A l'en-

dos du menu qui représente une devanture de grange avec portes à deux battants soutenue par de lourdes poutres en fer, on peut lire une description très colorée de la vie champêtre québécoise dans les termes suivants:

«Rappelez-vous cette vieille grange de St. Joseph du Lac et ces autres de St. Janvier, Ste. Monique. Autrefois solitaires au bord de la route ou dans le champ, emmagasinant le foin, abritant l'haleine des bêtes, elles se trouvent maintenant rénovées à Montréal, où elles ont décidé de vivre des jours sinon plus heureux, du moins plus mouvementés.

Interrogez ces poutres. Qu'est-ce qu'elles attendent au juste? Que vous leviez un verre à leur santé en guise de respect et de reconnaissance pour toutes ces années de bons et loyaux services. Et c'est le



La cuisine québécoise et les bières canadiennes font bon ménage à la Grange à Séraphin. En compagnie du propriétaire Pierre Lacasse, (debout), dans l'ordre habituel: Henri-Paul Garceau, Maurice Viens, Gérard Delage, Jean-Paul Kingsley et P.-E. Roussel. Ces deux derniers sont attachés au Ministère des Transports et Communications de la Province de Québec.

moins qu'on puisse faire devant ces patriarches de bois.

La devise de la Grange à Scraphin est: « Bons plats, bonne bière... tout pour vous plaire ».

L'objectif est véritablement atteint. La clientèle s'y plaît, puisque la moyenne hebdomadaire de repas varie dans les 2000.

On reconnaît une clientèle d'habitues par la spontanéité à commander sans même consulter le menu.

« Apportez-moi un Scraphin et aujourd'hui ce sera le ragout de pattes ».

Le Scraphin, c'est tout simplement la chope givrée, pétillante blonde, affublée d'un riche collet de mousse.



« Bons plats, bonne bière... tout pour vous plaire » voilà la devise de la taverne La Grange à Scraphin.

La consommation de la bière en fut est d'environ 50%. A l'heure du déjeuner, ça tourne vite sur le plancher, alors qu'une dizaine de garçons alertes et polis précèdent les mondres exigences.

Voilà une taverne bien dans le vent qui n'aurait qu'un pas à faire pour devenir une véritable « brasserie » dans le sens qu'on peut y déguster des spécialités préparées à la bière, telles que la Choucroute, le Jambon à la bière, la Carbonade Flamande, la Soupe à l'oignon à la bière et combien d'autres recettes somnées dans les pages de ce document sur les bières canadiennes.

Il nous semble que M. Lacasse ait choisi une formule viable à l'heure où l'on tente de ranimer les salles de bière en s'inspirant du folklore.

TOURTIÈRE QUÉBÉCOISE AROMATISÉE À LA BIÈRE

- 1 livre de bœuf haché
- 1 livre de porc haché
- 1 tasse d'oignons émincés
- 1 c. à thé de persil
- 4 onces de beurre
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 8 onces de bière
- 1/2 de c. à thé de poivre
- 1/2 c. à thé de sel

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter les oignons, le bœuf haché et le porc haché avec le clou de girofle. Ajouter la bière. Laisser mijoter 10 minutes. Ajouter le persil, le sel et le poivre. Remuer encore et laisser mijoter 10 minutes. Étendre la pâte à tarte dans un moule à tarte de 10 pouces et verser le mélange. Recouvrir de pâte et cuire 20 minutes à 400°F.

Janvier 1968

« COQUETELS » et « BREUVAGES » À LA BIÈRE

En toute saison, il n'y a rien d'aussi plaisant que d'offrir un bon verre de bière froide et les dames apprécieront davantage un breuvage différent, tel qu'un rafraichissant Coquetel à la bière ou encore l'un des mélanges suivants:—

« BEER NOG »

- 8 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 3 bouteilles de 12 onces de bière
- 1 cuillerée à thé de lait
- 1 pincée de muscade

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à consistance lisse, puis ajouter la bière graduellement. Battre à nouveau jusqu'à consistance mousseuse. Réfrigérer et servir très froid.

« RED EYE »

- 1 bouteille de 12 onces de bière « ale »
- 3 à 4 onces de jus de tomate (au goût)
- 1 ou 2 gouttes de sauce anglaise (Worcester)
- 1 ou 2 gouttes de Tabasco

Mélanger la bière et le jus de tomate, les deux ayant été réfrigérés au préalable. Ajouter les gouttes de sauce anglaise et de Tabasco. Servir immédiatement.

« SHANDY GAFF »

- 1 bouteille de 12 onces de bière « ale »
- 1 bouteille de 12 onces de bière de gingembre (Ginger Beer)

Réfrigérer la bière et la bière de gingembre à l'avance. Emplir chaque verre d'une moitié de bière de gingembre et d'une moitié de bière. Servir très froid. On peut varier les proportions selon le goût.

« BUL »

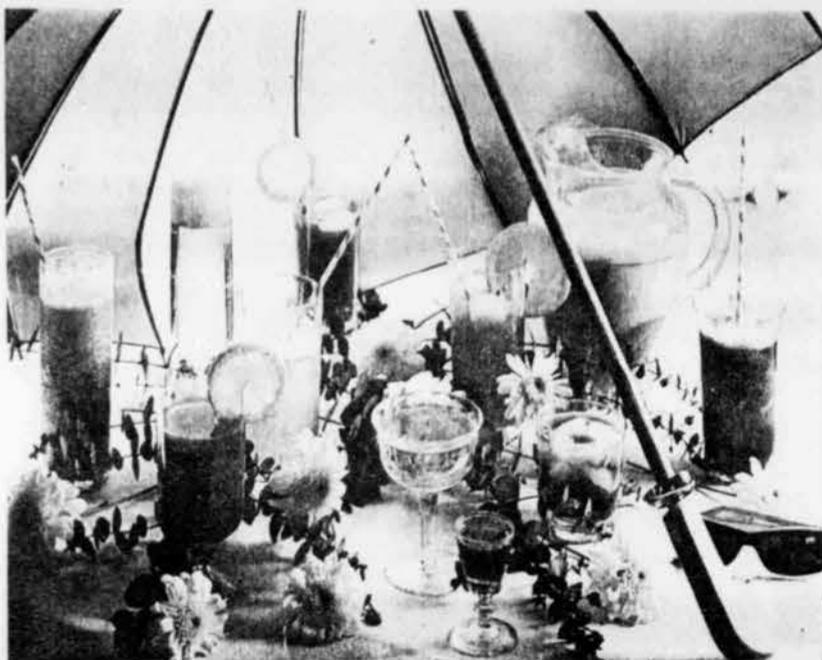
- 4 cuillerées à thé de sucre
- 1 cuillerée à thé de jus de citron frais ou de jus de limette (limon)
- 1 bouteille de 12 onces de bière « ale » très froide
- 3 tasses d'eau carbonatée (Soda Water)

Dissoudre le sucre dans le jus de citron ou jus de limette et verser dans un assez grand contenant. Ajouter la bière froide et l'eau carbonatée ainsi que quelques cubes de glace. Mélanger et servir immédiatement dans des verres à bière décorés de tranches de citron ou de limon.

« PUNCH AUX FRAMBOISES »

- 1 boîte de framboises congelées
- 5 bouteilles de 12 onces de bière « ale »

Faire décongeler les framboises quelques heures à l'avance. Verser les framboises dégelées ainsi que le jus dans un bol à punch et y ajouter les 5 bouteilles de bière bien froide. Servir immédiatement dans des flûtes ou des verres à punch.



La bière sert de base pour une multitude de breuvages rafraichissants et réconfortants, qui en plus d'être attrayants, savent plaire aux plus fins palais. De plus, la bière contenant peu d'alcool, les invités peuvent déguster à l'aise des apéritifs ou des boissons de table qui se marient fort bien avec les meilleurs plats.

« ARF'N ARF »

3 bouteilles de 12 onces de bière « lager » très froide

3 bouteilles de 12 onces de « porter » très froid.

Verser les deux sortes de bières dans un pot et servir immédiatement. Incidemment, vous obtiendrez un excellent breuvage qui sera apprécié de tous durant la saison chaude, simplement en mélangeant les deux sortes de bières suivantes: « ale » et « lager ».

« PUNCH MONSIEUR »

1/2 cuillerée à thé de cannelle moulue

6 cuillerées à table de sucre

2 cuillerées à table de jus de citron

1 bouteille de bière de 12 onces bien froide

Mélanger la cannelle moulue, sucre et jus de citron. Ajouter la bière froide et bien agiter. Refroidir et enlever la mousse avant de servir. Se boit très froid. On peut ajouter de la bière selon le goût.

« COQUETEL BONNE-FEMME »

1 once de jus de citron frais

2 bouteilles de 12 onces de bière

1 pincée de gingembre

1 écorce de cannelle

Faire bouillir la bière, l'écorce de cannelle et la pincée de gingembre pendant 3 minutes. Ajouter le jus de citron et faire bouillir à nouveau pendant 1 minute. Passer au tamis et réfrigérer durant 2 heures. Se boit très froid.

« LIMONALE »

1 bouteille de 12 onces de « lager » très froide

1 bouteille de 12 onces de « Bitter Lemon » très froid.

Mélanger les deux ingrédients précités dans un pot et servir immédiatement. On peut varier les quantités selon le goût. Décorer les verres avec un zeste de citron ou de limon.

« PANACHÉ BLACK VELVET »

1 bouteille de 12 onces de « porter »

1 bouteille de Champagne sec (canadien ou importé)

Verser le « porter » dans un pot et y ajouter le champagne. Mélanger et servir immédiatement. Se boit très froid. Plusieurs personnes préfèrent un vin blanc mousseux, tels que les vins mousseux de la Moselle, le Vouvray, etc.

« BIÈRE-PICON »

1 once de Picon-Orange

1 bouteille de 12 onces de bière « lager » très froide

2 cubes de glace

Déposer les cubes de glace dans un grand verre, y ajouter le Picon, verser la

bière lentement, puis bien mélanger. Ce breuvage est surtout populaire durant la saison chaude mais il se sert très bien comme apéritif en tout temps.

BREUVAGES

À LA

BIÈRE POUR

LA SAISON

FROIDE

Au cours de certaines journées ou soirées froides de l'année, tous apprécieront les différentes façons décrites ci-dessous de servir la bière:—

Un « POSSET » à la bière est très efficace pour les personnes souffrant de fatigue, refroidissement ou d'un rhume. La préparation de ce breuvage est très simple et consiste à faire chauffer (et non bouillir) un mélange d'une pinte de bière « ale », 4 cuillerées à table de sucre brun, 3 clous de girofle et 1/4 de cuillerée à thé de cannelle moulue. Battre 4 œufs dans un autre récipient et ajouter graduellement le mélange précité, tout en tournant avec une cuiller. Puis, mêler le tout au batteur et servir chaud dans des tasses ou chopes.

Comme alternative, vous pouvez aussi procéder à la préparation d'un autre excellent breuvage en chauffant 4 tasses de lait, 4 cuillerées à table de sucre et 4 tranches de pain rôté. Ne pas faire bouillir. Retirer les rôtis et verser le liquide sur un mélange de 4 tasses de bière « ale » ou « lager » auxquelles aura été ajoutée une cuillerée à thé de cannelle moulue. Se boit chaud.

La façon traditionnelle de préparer un « MULLED ALE » est de plonger un tisonnier ardent dans une tasse (ou chope) contenant de la bière « ale », à laquelle aura été ajoutée une cuillerée à thé de miel et, selon le goût, un soupçon de muscade. Cette même recette peut aussi être préparée d'une autre façon consistant à faire chauffer la bière « ale » (non bouillir) dans une casserole puis à verser le tout sur le miel. Ce breuvage doit être servi chaud.

Cette recette est d'ailleurs très populaire en Russie où elle est appelée « ZBEETIN ». Sa préparation diffère un peu alors que la bière et le miel sont réchauffés ensemble dans une casserole.

En dernier lieu, si vous désirez offrir un breuvage tout à fait différent et qui saura sûrement plaire à vos invités, servez-leur une bonne tasse de café à la bière. Il s'agit simplement de faire votre café selon votre manière habituelle en remplaçant l'eau par de la bière. Vous pouvez servir chaud ou froid. Ce dernier est considéré comme étant un breuvage exotique.

PLATS VIENNOIS

*Au Chatel Vienna,
à Sainte-Agathe-des-Monts,
M. Eberhard Rado popularise
la cuisine viennoise.*

*Plusieurs de ses plats
s'harmonisent à merveille
avec de la bière.*

*Voici deux recettes
intéressantes:*

GULYAS DE BŒUF

Il existe une vingtaine de Gulyas différents, faits avec bœuf, veau, porc, poisson, choucroute, etc.

3 lbs. de bœuf (du jarret, épaule, flanc, etc.)
2 lbs. d'oignons
1 cuiller à thé de paprika fort
1 cuiller à soupe de vinaigre
6 oz. de graisse de bœuf (ou huile végétale)
cumin, majoran, sel, un peu de farine, eau ou consommé de bœuf.

RECETTE: Faire sauter les oignons en rondelles dans la graisse (ou huile) jusqu'à ce que la couleur soit brune, ajouter le paprika, vinaigre et dés de viande, ainsi qu'un peu de majoran et cumin hachés et sel si nécessaire (ne pas couvrir la casserole), laisser écuver la viande jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

Si nécessaire, ajouter un peu de farine, mais ce sont les oignons qui font l'épaisseur de la sauce.

BAUERNSCHMAUS (choucroute autrichienne) (6 personnes)

3 lbs. de choucroute
6 tranches de longe de porc fumé
6 petites tranches de porc rôti
3 saucisses de Vienne (avec peau mangeable)
23 saucisses de veau
6 pommes de terre rissolées ou
6 quenelles de pain (Semmelknodel) fait avec des de pain, œuf, farine, persil, assaisonner et bouillir.

RECETTE: rincer la choucroute une ou deux fois, écuver avec un peu d'eau dans une casserole couverte pendant 1 heure, ajouter un peu d'oignon sauté ou oignon et 1/4 lb de dés de bacon sauté.

Ajouter les tranches de porc fumé, les tranches de porc rôti et les saucisses de Vienne dans la casserole et couvrir avec la choucroute, laisser chauffer encore 15 minutes. En attendant faire rôtir les saucisses de veau dans une poêle avec un peu d'huile végétale. Arranger la choucroute sur un grand plat oval en forme de montagne, placer le porc fumé d'un côté, le porc rôti de l'autre, les deux sortes de saucisses dessus (la saucisse de veau coupée en deux ou trois morceaux) les pommes de terre ou Knodel autour, garnir avec persil, offrir de la moutarde.

QUOI BOIRE AVEC? Par sa nature de fermentation, la choucroute est assez acidulée. Son goût peut affecter la valeur du vin. Néanmoins les vins secs, légers tels que le Sylvaner, Riesling, etc., mais encore meilleur... DE LA BIÈRE.

Comment toujours servir une bonne bière en fût

Entretien

Il coûte moins cher de bien entretenir que de réparer. Lorsque l'outillage est défectueux, le commerce s'en ressent, à tous les niveaux. C'est pourquoi on doit procéder à des examens fréquents du mécanisme de débit. Comme tout ce qui est mécanique, les tapes et les bouches d'air se détériorent.

Il est également indispensable de faire une inspection régulière des tuyaux à bière ainsi que des jantes à pression.

Pour servir un excellent verre de bière en fût, il faut maintenir en bon état toutes les pièces du mécanisme de distribution.

Lorsque la bière repose plusieurs heures dans la tuyauterie du mécanisme à soutirage direct les parois se recouvrent d'un limon qui altère le goût de la bière. On peut remédier à cet inconvénient en remplissant d'eau les serpentins ou les tuyaux pendant les périodes d'arrêt. On doit les remplir d'eau chaque soir et les curer à l'eau chaque fois que l'on change de baril afin de retirer toute la mousse des tuyaux.

Même si on fait tous les jours un curage de la tuyauterie avec de l'eau, on doit faire un nettoyage plus complet toutes les deux semaines à l'aide de perles et d'éponges. Il ne faut jamais employer d'eau chaude pour nettoyer les serpentins ou les tuyaux à bière, ni à l'intérieur ni à l'extérieur.

Toutes les pièces du mécanisme de distribution, tout autant que les verres et les locaux de distribution, doivent être propres et sans odeur désagréable.

La bière en fût n'est pas pasteurisée; par conséquent, elle est périssable. On doit donc la garder froide en tout temps, de préférence à 38° F. Si elle se réchauffe au-dessus de 45° F., la bière risque de perdre sa saveur et de devenir aigre et trouble.

GUIDE DE SERVICE

Pour une bonne distribution de la bière en fût

Bière éventée (Flot Beer)

A - Causes générales

1. Verres gras
2. Pression insuffisante
3. Pression interrompue pendant la nuit
4. Température trop basse dans la chambre froide ou le serpentin
5. Fuites dans les barils ou les tuyaux à pression
6. Tapes ou bouches d'air mal raccordées
7. Langnette en caoutchouc de la bouche d'air défectueuse ou comécée
8. Compresseur trop petit ou inefficace
9. Baril trop longtemps en usage (Il ne faut pas garder le même baril plus de 2 jours)
10. Air chargé d'huile, venant du compresseur ou d'ailleurs.

B - Mousse flasque (qui s'affaisse rapidement)

1. Pression nécessaire qui ne correspond pas à la température de la bière
2. Serpentin ou tuyau à soutirage direct plus chaud que la bière dans le baril
3. « Collet » trop mince
4. Mauvaise méthode de soutirage
5. Causes générales qui produisent la bière éventée

Bière trop vive (Wild Beer)

1. Mauvaise méthode de soutirage
2. Tapes usées ou en mauvais état
3. Faux plis, bosselures, entortillements ou autres obstructions dans le serpentin ou dans la tuyauterie, entre le baril et le robinet
4. Tuyau à bière mal isolé
5. Bière trop chaude dans le baril ou le serpentin
6. Pression excessive dans le mécanisme

Bière trouble (Cloudy Beer)

1. Bière réfrigérée à l'excès dans le serpentin
2. Bière du baril trop chaude à certains moments
3. Bière servie en coupant le flot trop brusquement
4. Boyau à bière en mauvais état
5. Tuyaux encrassés
6. Défectuosité de la languette de la bouche d'air provoquant l'encrassement des conduits à air
7. Bouche d'air contaminée
8. Bière qui a gelé
9. Tuyaux à bière en cuivre

Bière désagréable au goût

1. Robinets sales
2. Boyau à bière malpropre
3. Serpentin mal nettoyé
4. Oubli de laisser de l'eau dans les tuyaux à bière pendant la nuit
5. Manque d'hygiène au bar
6. Air vicié ou saletés dans les conduits ou les réservoirs à air
7. Air huileux ou gras pouvant provenir de diverses sources
8. Pompe à air mal située, mal entretenue ou mal huilée
9. Pompe à air non approvisionnée en air frais
10. Température trop élevée dans le baril
11. Une bière éventée ou trouble à toujours un goût désagréable

Bière oigre

Le goût aigre d'une bière provient d'une mauvaise température dans le baril, dans le mécanisme de distribution, au lieu d'entreposage ou durant le transport. La température de la bière doit être maintenue entre 38° F. et 42° F. en temps normal. Elle ne doit jamais dépasser 50° F., car elle pourrait alors se dénaturer.

LES SERVICES DES BRASSEURS DU QUÉBEC LIMITÉE

L'industrie de la bière emploie une équipe de spécialistes compétents et expérimentés qui visitent les tavernes régulièrement pour nettoyer les mécanismes et faire les réparations d'usage. Pour toute réparation régulière, de même que pour l'installation de tout nouveau système, seuls les matériaux de la plus haute qualité sont utilisés.

Ces experts vérifient soigneusement les divers mécanismes et, dans les limites du programme d'entretien de la compagnie, s'assurent que celui-ci fonctionne efficacement. Pour vous offrir le meilleur service possible, ils ont besoin de l'entière collaboration du barman et du tavernier.

Toutefois il est impossible de servir « un vrai bon verre de bière » si le système de réfrigération n'est pas en bon état. C'est au tavernier qu'il appartient d'assurer l'entretien de ce système.

L'industrie de la bière est heureuse de mettre à la disposition de tous les taverniers, des hommes de service spécialisés qui ont pour seul objectif, de maintenir de façon économique le bon fonctionnement des mécanismes utilisés pour servir la bière en fût chez les détenteurs de permis.

COMMENT SERVIR LA BIÈRE EN FÛT

Lorsqu'on verse la bière, la mousse doit dépasser légèrement le bord du verre sans se répandre par dessus. Une fois que la bière est reposée, le « collet » ne doit pas avoir plus de 1/2 à 3/4 de pouce d'épaisseur. Servie de cette façon la bière aura une bonne apparence, un arôme agréable, un goût rafraîchissant et délicieux. Elle aura beaucoup d'attrait pour le client. La bière en fût doit toujours être servie dans des verres absolument propres.

L'importance d'un verre propre

La limpidité des verres est indispensable pour servir un excellent verre de bière, qu'elle soit en fût, en bouteille ou en canette. Un « verre limpide », pour la bière ne doit laisser paraître aucune couche huileuse, aucune trace de rouge à lèvres, ni aucune autre substance. Un « verre limpide » doit garder la mousse intacte et une fois vide, il laisse voir à l'intérieur plusieurs cercles de mousse. C'est de cette façon que la bière conserve sa saveur attrayante, son arôme agréable et son aspect invitant.

Pour laver les verres à bière, il suffit de les brosser dans un bon détergent et de les rincer parfaitement, si possible dans de l'eau claire et courante, afin de faire disparaître toute trace de savon. Laissez égoutter et sécher les verres propres sur une surface ondulée ou dans un panier de broche.

Ne les asséchez pas avec une serviette; ne les égouttez pas sur une serviette. L'odeur de la serviette adhérerait au verre.

Rincez le verre avant d'y verser la bière. La bière versée dans un verre sec risque de paraître trouble à cause de la condensation qui se forme à l'extérieur du verre.

Les Services des Brasseurs du Québec Limitée

8310, rue le Creusot, St-Léonard, Montréal, P.Q. (Téléphone: 324-1510)



Une belle devanture, c'est un bon placement

Au cours d'une récente conversation avec notre ami Henri-Paul Garceau, ce dernier voulait bien approuver les remarques que je faisais au sujet du mobilier en hôtellerie.

Il ajoutait avec beaucoup d'à-propos : « On demande à une auberge d'offrir bon gîte, bonne table et un service courtois, mais il serait souhaitable qu'on attire aussi son attention sur l'importance de moderniser quelque peu sa façade. »

Il arrive assez souvent que le client ne soit pas intéressé à s'arrêter à cause d'une auberge désuète et même rébarbative d'une auberge, d'un restaurant ou d'un hôtel. »

Par ces propos, il est nécessaire que l'hôtelier ou le restaurateur se préoccupe non seulement d'aménager l'intérieur de son établissement mais aussi de soigner l'apparence extérieure.

Nous croyons que c'est un point d'extrême importance pour attirer la clientèle.

Aujourd'hui, si exceptionnellement, nos remarques s'adressent aux propriétaires de « brasseries » elles n'en seront pas moins utiles pour nos amis de l'hôtellerie en général.

Puisque tout change au Québec, les devantures des établissements qu'on appelle « tavernes » et que nous pourrions appeler plus justement « brasseries », en se présentant dans une nouvelle toilette, devront changer aussi.

Pourquoi en effet ne pas renouveler les vieilles choses qui gâtent l'harmonie d'une belle façade : les tuiles d'amiante, les briques rouges ou jaunes, le papier goudronné, la tôle galvanisée, les planches et les lattes fabriquées en série, le papier imitation-brique, la pierre artificielle, la tôle-imitation-de-pierre? Tous des matériaux du plus mauvais goût!

Il serait à souhaiter que les plans de façade de nos brasseries de même que

ceux des hôtels et des restaurants soient soumis à un comité d'experts en la matière avant de les mettre à exécution.

Les taverniers, les hôteliers et les restaurateurs qui ne manquent pas d'intelligence et de bonne volonté, auraient tout avantage à bénéficier d'un tel service.

Nous aurions la chance peut-être de voir disparaître tant de banalités et d'extravagances ornementales inspirées par l'exotisme faussé qui ne conviennent pas à notre milieu et à notre caractère propre. C'est ainsi que nous voyons encore de nos jours plusieurs hôteliers et restaurateurs, grands et petits de la ville ou de la campagne, commettre les mêmes erreurs qui risquent de se perpétuer tant et aussi longtemps que les autorités en hôtellerie n'exigeront pas des plans de rénovation pour l'extérieur conformes au caractère québécois.

Avec une insouciance vraiment criminelle nous continuons, sauf à de rares exceptions que nous pouvons compter sur les doigts de la main, à donner à nos façades des allures de boîtes à beurre, qui n'ont aucun cachet distinctif, qui sont conçues en série et identiques à celle du voisin.

Pourtant, ceux qui veulent s'en donner la peine pourraient à peu de frais exprimer de l'originalité par un modèle de façade exclusif et gracieux.

La plupart des façades actuelles répondent sans doute à une nécessité fonctionnelle, pour ne pas employer une expression plus sévère, mais elles enlaidissent davantage non seulement les grandes rues de nos villes, mais aussi chaque route de la province.

Il est inutile de chercher à camoufler la situation. Que l'on soit partisan de l'architecture d'autrefois adaptée aux besoins d'aujourd'hui, ou partisan de l'architecture moderne, il faut convenir qu'il y a de grands progrès à faire pour redonner son

caractère français à notre hôtellerie du Québec.

Les spécialistes en la matière affirment avec raison que pour attirer le tourisme chez-nous, nous devons conserver ou redonner à notre industrie hôtelière sa physionomie particulière dont un des facteurs importants est le décor architectural.

Plusieurs ont à coups de constructions fantaisistes, la plupart du temps sans le concours d'un architecte ou d'un décorateur déguisé le visage du Québec.

Le mouvement de réaction commencé il y a quelques années a donné des résultats fort encourageants. L'on peut maintenant admirer un peu partout à travers la province de belles réalisations, mais elles ne sont pas encore assez nombreuses.

Nous sommes en pleine époque de succès, d'expérimentation. Depuis quelques années de nouvelles tendances se sont affirmées, de nouvelles méthodes se sont imposées.

Hier, on sentait énormément l'urgence de construire vite, n'importe comment, sans idée, sans plan. Aujourd'hui, heureusement, on sent le besoin de plus en plus de construire mieux. On sent le besoin de construire avec une idée qui préside. On avance à grands pas.

De vouloir construire par nécessité, on passe maintenant à l'élaboration de brasseries, de restaurants, d'hôtels pour le repos et la détente, mais dont la beauté et la grandeur résulteront d'une parfaite correspondance à des besoins réels.

Dans le passé, même celui pas trop lointain, nos amis de l'hôtellerie ont été forcés d'improviser eux-mêmes ou avec l'aide d'un contracteur, des édifices de tous genres.

C'est pourquoi nous pouvons voir une accumulation de tous les styles et de tous les matériaux imaginables dans une même façade.

Pour plusieurs, les Américains représentent l'exemple à suivre en matière d'hôtellerie. S'il faut prendre ce qu'il y a de bien chez ces derniers, encore devons-nous l'adapter à notre mentalité, protéger jalousement ce qui nous différencie d'eux, afin d'échapper à l'anonymat de la vie nord-américaine.

Nos amis ont tout à gagner à avoir des façades, je ne dirai pas d'un style précis, mais des devantures d'établissements à caractère québécois adaptées à notre vie.

Ne pensez-vous pas qu'un effort dans ce sens, contribuerait à attirer plus de clientèle toujours friande, consciemment ou inconsciemment, de nouveaux décors?

Prenez mon conseil, une belle façade c'est un bon placement.

Au cours de l'année 1968, notre collaborateur M. Roger Laflamme présentera dans sa rubrique "Décoration et planification" une série d'articles et d'esquisses sur l'aménagement des salles publiques et sur le mobilier qui leur convient, ainsi que plusieurs modèles de façades d'établissements qui seront de nature à revaloriser nos hôtels et nos restaurants.

BRASSERIE AU

XV^E SIECLE

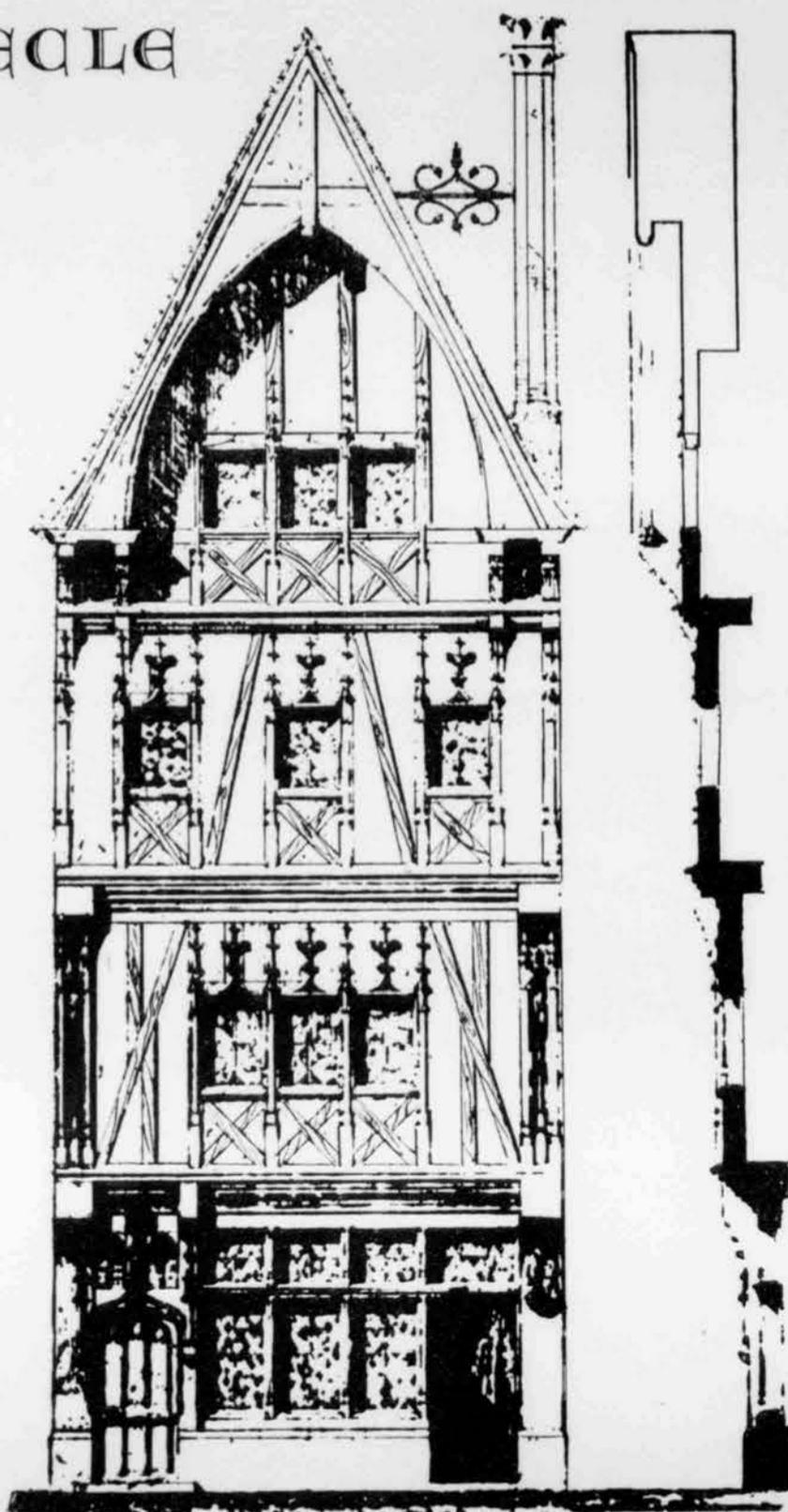
*Projet de façade
en "pan de bois"
qui pourrait
abriter une
"brasserie", à
l'enseigne du
bon goût.*

Veuillez prendre avis que Roger Laflamme est titulaire de tous les droits d'auteur sur l'œuvre ci-jointe.

Veuillez en outre prendre avis que Roger Laflamme en tant que titulaire comme susdit, a le droit exclusif de produire ou de reproduire l'œuvre ci-jointe ou toute partie importante d'icelle de quelque façon matérielle qu'il soit.

Veuillez de plus prendre avis qu'en vertu de la loi sur le droit d'auteur, article 17, chap. 55, Statuts révisés du Canada, 1952, telle qu'amendée, toute personne, corporation ou firme qui exécute un acte en vertu de ladite loi, seul le titulaire du droit d'auteur a la faculté d'exécuter, sera présumée avoir porté atteinte aux droits d'auteur sur cette œuvre et sera passible des sanctions et poursuites prévues par ladite loi à moins d'avoir obtenu au préalable le consentement par écrit de Roger Laflamme.

LES PLANS
COMPLETS sont
DISPONIBLES.



FAÇADE

PROFIL



INSTITUT DES BRASSEURS DU QUÉBEC

Suite 2036 — 1 Place Ville Marie
Montréal 2, P.Q. — Tél. 878-9623

MEMBRES

La Brasserie Dow du Québec Limitée
990 ouest, rue Notre-Dame
Montréal 3, P.Q.

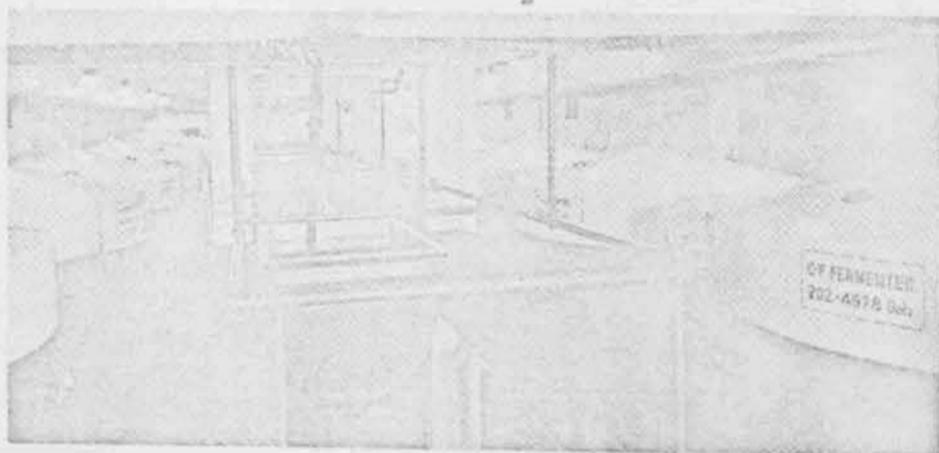
La Brasserie O'Keefe du Québec Limitée
1100 ouest, rue Notre-Dame
Montréal 3, P.Q.

La Brasserie Labatt Limitée
50, rue Labatt
Ville LaSalle, P.Q.

La Brasserie Molson du Québec Limitée
1555 est, rue Notre-Dame
Montréal 24, P.Q.

Fondée en 1668 par l'intendant Jean Talon l'industrie de la bière, un des meilleurs éléments de stabilité économique au Québec

Tout au long de la fabrication de la bière, les diverses opérations s'effectuent dans un climat d'extrême propreté. Tout brille et présume du souci d'observance de normes scrupuleuses de fabrication dans toutes les phases qui se déroulent hors de la vue des gens.



La première brasserie commerciale canadienne fut fondée à Québec en 1668 par l'intendant Jean Talon. L'industrie de la bière au Québec célèbre donc cette année le tricentenaire de son existence, avec la fierté de s'être révélée pendant ces trois siècles l'un des plus grands facteurs de stabilité économique dans notre province.

Il y a aujourd'hui dans la province de Québec quatre brasseries en exploitation, soit: La Brasserie Dow du Québec Limitée, la Brasserie Labatt Limitée, La Brasserie Molson du Québec Limitée, La Brasserie O'Keefe du Québec Limitée, et cinquante-deux centres de distribution qui emploient en tout 4,428 personnes, dont les appointements, les salaires et les bénéfices marginaux se chiffraient pour l'année 1966 à \$34,351,506.

De plus, environ 30,000 personnes tirent leur subsistance de la vente au détail des produits de l'industrie de la bière: leur revenu total dépasse 135 millions de dollars par année.

Ces deux catégories représentent ceux et celles qui sont directement employés par l'industrie de la bière ou par les détenteurs de permis.

Il y a également un grand nombre de travailleurs qui profitent du commerce qu'

engendre l'industrie de la bière: les employés des usines qui fabriquent les bouteilles, les capsules, les étiquettes, les boîtes de carton, etc.

Le coût des matières premières et des fournitures achetées en 1966 s'élevait à \$27,226,366; les déboursés d'ordre capital et d'entretien se chiffraient à \$5,660,583.

L'apport de l'industrie au revenu de la province pour l'année 1966 s'élevait à \$18,602,860. Ce montant représente exclusivement les taxes spéciales versées par l'industrie mais ne comprend pas l'impôt sur le revenu des corporations.

Le capital employé dans l'industrie de la bière de la province de Québec se chiffrait pour 1966 à \$137,412,213.

Depuis 1963, pour ne citer que les statistiques récentes, l'augmentation des ventes en gallons a varié entre 3.5 p.c. et 3.8 p.c. par année. Il est difficile de prévoir l'augmentation réelle de la consommation per capita puisqu'il faut tenir compte aussi de l'augmentation de la population adulte.

Cependant, les dirigeants de l'industrie anticipent une augmentation progressive de la consommation et cela est dû à plusieurs facteurs, dont les suivants: 1) de plus en plus, la bière est considérée

comme le breuvage de la modération et comme tel, on le consomme souvent de préférence aux autres boissons; 2) la bière s'emploie couramment en gastronomie, soit dans la préparation des mets ou encore pour accompagner une multitude de plats avec lesquels elle se marie parfaitement; 3) la bière possède un droit d'aînesse — elle a droit de cité parmi les autres breuvages et cela même dans les grandes occasions; 4) l'Expo '67 a fourni à des centaines de milliers de nos concitoyens l'occasion de redécouvrir les qualités d'un breuvage qui, même s'il est peut-être le plus ancien des boissons fermentées, possède des qualités permanentes et des attraits qui plaisent à tous.

Les brasseurs sont reconnus comme étant d'excellents employeurs et nombreux sont les employés qui ont entre 15 et 20 ans de service.

Constants aussi sont les déboursés d'ordre capital. Dans une industrie où la fermentation naturelle joue un rôle de premier plan, la machinerie de base ne se remplace pas souvent, même si les brasseurs dépensent des sommes considérables pour le remplacement des camions, des embouteilleuses, des empaquetages, etc.

L'industrie consacre aussi des sommes considérables à des recherches qui améliorent la qualité et le rendement de matières premières, telles que le houblon, l'orge, etc. Et comme les brasseurs du Québec sont aussi conscients de leurs responsabilités sociales, ils contribuent largement aux œuvres communautaires, aux mouvements scientifiques et culturels et depuis trois ans, supportent à plein temps, à l'Université de Montréal, un centre de recherches sociales sur les habitudes de consommation des boissons alcooliques dans la province de Québec.

Même si elle est "vieille" de 300 ans dans la province, l'industrie de la bière est vigoureuse et elle progresse de façon constante. Les dernières statistiques disponibles nous révèlent qu'elle se classe parmi les 40 plus grandes industries manufacturières de la province et en 21^{ème} position pour la valeur totale des expéditions.

La bière est arrivée au Québec en même temps que les premiers colons

En détaillant le régime alimentaire des ouvriers agricoles de la petite colonie, le provincial des Jésuites à Québec écrivait en 1636 dans *Relations*, publication de la Société, qu'en plus de leur ration de lard, d'huile et de vinaigre, de morue, de pois, etc., "on leur donne une chopine de cidre par jour, ou une pinte de bière." C'est ce qu'on trouve dans un document publié par l'association des brasseries du Canada.

Brasseries domestiques

On parle souvent de la construction des brasseries domestiques, qui étaient

considérées comme une annexe nécessaire de toute grande maisonnée et de toute institution religieuse. En 1634, le père LeJeune, premier supérieur des Jésuites au Canada, écrivait en France: "Pour ce qui est des boissons, nous devons faire de la bière; mais nous attendrons d'avoir construit la maison et érigé une brasserie; nous sommes sûrs d'avoir ces trois articles avec le temps."

Festin huron

Dans les archives, on retrouve même une note au sujet d'un festin huron organisé par Samuel de Champlain en 1633. Il a

fait du sagamité, sorte de ragout, et il s'est servi d'un grand chaudron destiné au brassage de la bière. La position du brasseur ressort d'ailleurs du compte rendu d'une fête religieuse qui a eu lieu à Québec en 1646; ce compte rendu fait état des métiers locaux représentés dans la procession: "charpentiers, maçons, marins, fabricants d'outils, brasseurs et boulangers".

Spiritueux vs bière

Mais c'est à l'intendant Jean Talon que revient l'initiative d'avoir fait construire une brasserie à Québec, en 1668: "Une brasserie que M. Talon est

en train de faire construire concourra aussi non seulement au bien-être public en déterminant de force un moindre usage des boissons enivrantes, usage qui occasionne ici de grands manquements à la loi; pour y obvier, on emploie cette autre boisson qui est très saine et ne fait pas de tort.

De plus, cette boisson gardera au pays l'argent qu'on envoie à l'étranger pour acheter tant de spiritueux en France. Elle favorisera la consommation de la surabondance de céréales qui a parfois été si considérable que les laboureurs ne peuvent trouver où les écouler."

Trois ans à l'avance, les Jeux Olympiques de 1976 apportent déjà à Montréal une publicité à l'échelle mondiale! L'un de nos collaborateurs, qui rentre d'Espagne, a vu à Madrid et à Barcelone plusieurs vitrines de magasins remplies de sacs de toutes dimensions et de toutes couleurs portant l'inscription: Montréal Olympiques 1976... La Commission des Ecoles Catholiques de Montréal étudie de près les problèmes que peuvent poser la collaboration des cadres à la production de matériels didactiques et de manuels scolaires. Un rapport du service des études souligne la possibilité de conflits d'intérêts que peut susciter la collaboration des cadres avec des maisons d'édition ou de production, alors que ces mêmes cadres sont souvent les personnes qui sont en position de suggérer à la commission le choix de tel manuel ou de tel matériel didactique de préférence à d'autres. Les commissaires ont donc rappelé aux intéressés qu'il leur est interdit de se placer dans une telle situation de conflits d'intérêts... On dit souvent que la bière, "c'est le champagne du pauvre", mais il est quand même étrange que c'est dans les provinces les moins riches du pays qu'elle se vend le plus cher! En d'autres mots, la bière est plus dispendieuse au Québec et dans les Maritimes que dans toutes les provinces à l'ouest de la nôtre! En incluant les taxes et le dépôt sur les bouteilles, 24 bouteilles se vendent \$8.22 à Terre-Neuve; \$6.72 en Nouvelle-Ecosse; \$6.70, à l'île du Prince Edouard; \$7.00, au Nouveau Brunswick; \$6.50, à Québec; \$5.50 en Ontario; \$6.00, au Manitoba; \$5.95, en Saskatchewan; \$6.00, en Alberta; et \$5.68 en Colombie Britannique.



LES DÉBITS QUÉBÉCOIS NOMMÉS BRASSERIES DATENT DE 1971

Comme on peut s'en rendre compte à la lecture d'un autre article dans ce cahier, les débits de bière appelés brasseries remontent au 17^e siècle au Canada français. Cependant, ce n'est qu'en décembre 1971 que le premier établissement qualifié de brasserie ouvrait officiellement ses portes à Montréal. Il s'agit du Gobelet, situé boulevard Saint-Laurent, au sud du boulevard Métropolitain.

Naturellement que plusieurs propriétaires d'établissements semblables dans divers coins du Québec contestent l'affirmation précédente. Un exemple parmi d'autres: il existe depuis 1938, rue Notre-Dame, ouest, dans le quartier montréalais de Saint-Henri, un endroit connu



Une vieille maison blanchie à la chaux datant du régime français donnant sur une cour ombragée où on a installé plusieurs tables recouvertes de parasols. Tel est l'aspect exté-

rieur de la brasserie Lambert Closse, située rue Saint-Vincent, dans le vieux Montréal.

sous le nom de La Tannerie. Il s'agit là d'une véritable réplique du genre d'établissement que les Allemands nomment "hofbrau", où les buveurs confortablement attablés dans une pièce plus ou moins vaste et bien au frais peuvent passer des heures et des heures à échanger toutes sortes de propos.

Dans ces débits, personne ne reste debout

sauf le personnel de table. Tous les clients sont assis sur des chaises ou des bancs confortables qu'on quitte toujours à regret tant la compagnie a été agréable, de même que les breuvages maltés servis frais qu'on a consommés avec délectation.

Dans un certain nombre de brasseries, la clientèle prend place à l'extérieur dès le retour de la belle saison. Autrement dit, on se détend sous la tonnelle, comme c'est le cas à la brasserie Lambert Closse, sise rue Saint-Vincent, dans le vieux Montréal.

À Québec, les touristes découvrent toujours avec ravissement des brasseries dont une partie des locaux sont installés sur une ter-

rasse ou un promontoire pendant la belle saison. Ce qui n'est pas de nature à entacher la réputation de Québec, première ville française d'Amérique.

Pour plusieurs, la brasserie intérieure logeant dans une cave ou même au niveau de la rue, est un endroit de rencontre idéal où dames et messieurs peuvent se rafraîchir tout en se divertissant. C'est au cours d'Expo '67 que les Montréalais ont commencé à connaître et à apprécier les brasseries grâce à un homme d'affaires bavarois aujourd'hui propriétaire du Vieux Munich. Les connaisseurs savent que cet établissement des plus remplis chaque soir et débordant de clientèle

chaque fin de semaine, est situé rue Saint-Denis, au coin du boulevard Dorchester. Est-ce la bière canadienne ou d'importation allemande ou encore, la présence d'un orchestre folklorique de Bavière qui constitue la principale attraction? Bien malin qui pourrait l'affirmer, selon le propriétaire.

Peu importe le genre de brasserie qu'on fréquente régulièrement ou à l'occasion, l'atmosphère est toujours propice à la détente. Que dire maintenant des repas à la fois savoureux et copieux qu'on y sert? Ils constituent une source d'attraction permanente pour la clientèle désireuse de bien boire et de bien manger et de profiter d'un service rapide, discret et efficace.

City council sells land to brewery for railway access

By TERENCE MOORE.

The City of Montreal has agreed to sell a 17,000-square-foot parcel of land to O'Keefe Brewery Ltd. in exchange for the surrender of the company's right to rail access to its Notre Dame Street plant.

If the brewery insisted on its rights, the executive told city council yesterday, it could prevent planned removal of the Canadian National tracks through Little Burgundy or demand heavy compensation from the city.

By acquiring the city land, executive committee chairman Gerard Niding said, the brewery will be able to expand its operations. If the city did not provide the land, the plant might move elsewhere.

Vice-chairman Yvon Lamarre said the brewery expansion could lead to industrial redevelopment of the area immediately south of the brewery around William and Murray streets in the Griffintown district.

"In effect, they have the city over a barrel," said St. Michel opposition councillor Therese Daviau-Bergeron.

The Montreal Citizens' Movement opposition opposed sale of the land, saying the city should keep it in the public domain and lease it to the brewery.

The city is acquiring from the CNR the roadbed for the tracks that run between St. James Street and Notre

Dame Street to the Bonaventure freight terminal at Chabouillez Square. The railway has already torn up much of the track and is transferring its freight operations to the Turcot yards.

The O'Keefe brewery at Peel and Notre Dame is served by a siding linked to the end of the Bonaventure line.

Under federal law, Mr. Niding told council, the brewery can demand continued rail service or compensation if the service is terminated. In place of the siding, it will need to rebuild its shipping and receiving facilities to ship by truck.

To allow for the rebuilding and for additional expansion of its plant, the brewery wants to buy the city roads department yard lying immediately south of the plant, between Murray and Eleanor Streets.

Under the arrangement worked out with the firm, he said, the plant and its 1,500 jobs would remain in Montreal and the level crossing on Notre Dame street would be eliminated.

NOTRE HISTOIRE



par Laurence RICHARD

À 69 ans,

MARGUERITE BOURGEOIS FAIT MONTRÉAL-QUÉBEC À PIED

Âgée de 69 ans, Marguerite Bourgeois franchit à pied à travers les bois, puisqu'il n'y a pas de route tracée, la distance Montréal-Québec, pour aller plaider la cause de sa communauté. La force de caractère des premières femmes venues au Québec est ici bien démontrée.

• LA PREMIÈRE ÉCOLE DE MONTRÉAL, DANS UNE GRANGE... Dans une étable de pierre, Marguerite Bourgeois ouvre en 1654 les portes de la premi-

re école de Montréal pour garçons et filles. Elle fondera par la suite sa propre communauté de soeurs enseignantes, la Congrégation de Notre-Dame, qui a encore aujourd'hui de nombreuses écoles privées de niveau secondaires et collégiaux.

• LES PREMIÈRES BIÈRES DU QUÉBEC, DES CERVOISES... Dès les premières années de Montréal, Maisonneuve fait construire une brasserie non loin du fort de Montréal où l'on peut y boire une bonne bière... du Québec (Nouvelle-France). La première bière faite au Québec s'appelait *La Cervoise*

• LA CHAUDIÈRE À BIÈRE DE LA FAMILLE HÉBERT En 1633, la famille Louis Hébert, la première famille à s'installer à Québec, était pourvue d'une grande chaudière à brasserie...

• POURQUOI TALON

ENCOURAGE LES QUÉBÉCOIS À BOIRE DE LA BIÈRE... En 1668, l'intendant Talon décide d'ouvrir une brasserie d'État ou Brasserie du Roi qui fabrique 400 barriques de bière dont la moitié sera consommée sur place et l'autre exportée à l'extérieur. Talon encourage dès de début les «Québécois» à s'habituer à la bière dans un but économique. Il voudra ainsi limiter l'importation des vins de France qui coûtent cher et aussi trouver des débouchés utiles aux surplus de céréales des agriculteurs. Les premiers Québécois deviennent vite de bons buveurs de bière.

• BOISSON, LE PREMIER CABARETIER... Le premier cabaretier du Québec à obtenir en septembre 1648 un permis officiel du gouverneur s'appelle ironiquement Jacques Boisdon.

Y AVAIT-IL UN AMOUR SECRET ENTRE MAISONNEUVE ET JEANNE MANCE?

• MAISONNEUVE ET JEANNE MANCE UN AMOUR SECRET?

Les rumeurs propagées à l'effet d'un amour secret possible entre Maisonneuve et Jeanne Mance, la compagne permanente de Maisonneuve, sont-elles fondées? Ces deux âmes esseulées, toutes deux servantes de Dieu, se sont-elles rencontrées dans un même grand but? Tout ce que l'on sait de façon certaine, c'est que Maisonneuve et Jeanne Mance, tous deux célibataires, n'ont jamais recherché d'autre âme compatissante pour les aider à supporter leurs difficultés administratives. Par ailleurs, un indice peut-être révélateur: Jeanne Mance, en 1652, lors du retour de Maisonneuve en France, partira en barque sur le fleuve faisant spécialement le trajet de Montréal (Ville-Marie) à Québec pour s'informer de M. de Maisonneuve... et de son retour possible, retour attendu par celle-ci avec impatience!

• QU'AURAIT FAIT MAISONNEUVE SANS CES DEUX FEMMES? La fondation de Montréal avec sa première école et son premier hôpital n'aurait pas été possible pour Maisonneuve sans l'appui de deux femmes fortes de courage et d'audace, Jeanne Mance et Marguerite Bourgeoise. Celles-ci devraient

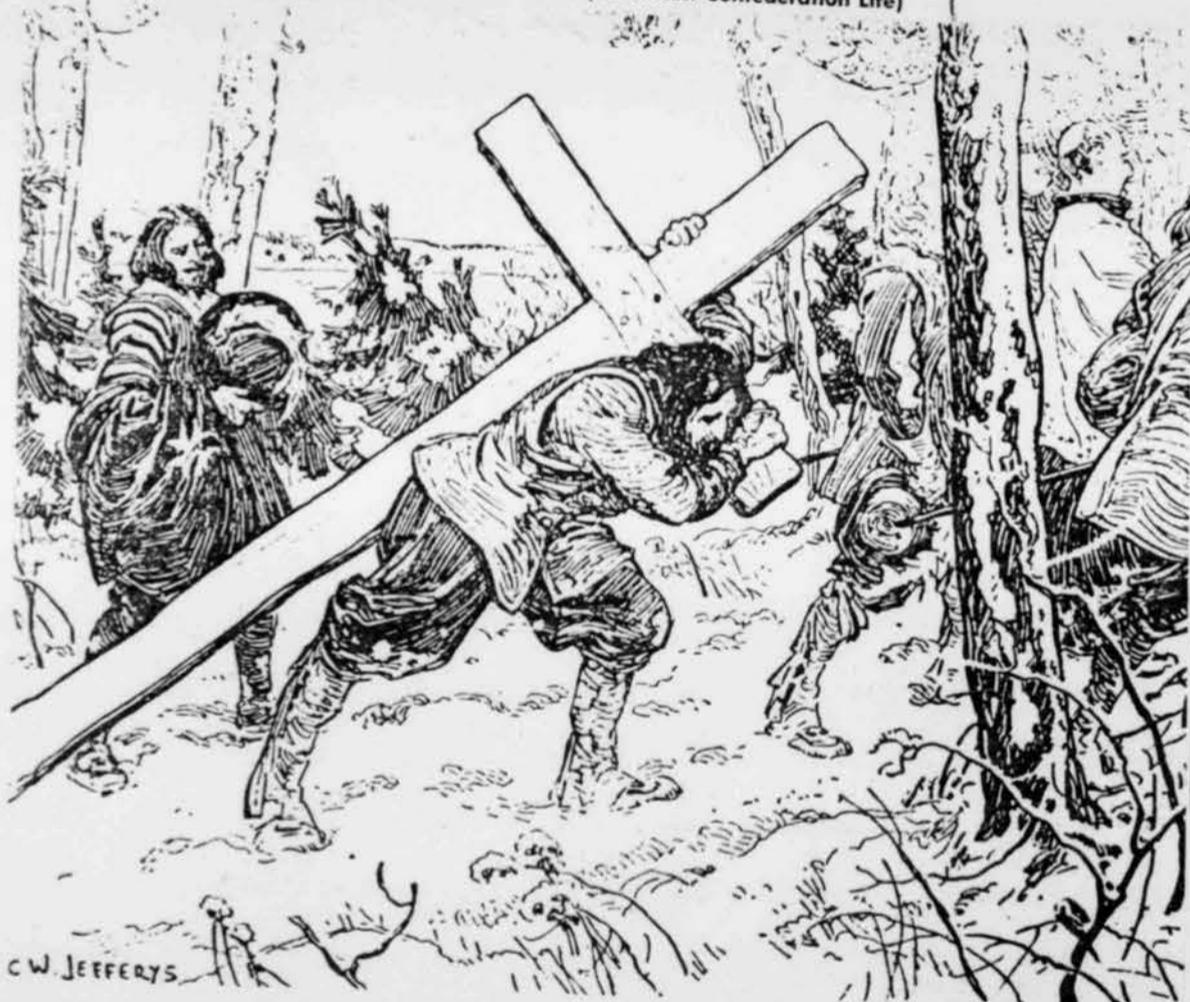
ainsi recevoir le titre de fondatrices des premières institutions sociales et scolaires de Montréal.

• LES ARBRES DE MONTRÉAL CHANGÉS EN IROQUOIS... A son arrivée à Québec, le gouverneur Montmagny suggéra à Maisonneuve de s'établir à l'île d'Orléans, près de Québec. Maisonneuve, dont le but était de fonder Montréal, lui répondit: «Tous les arbres de l'île de Montréal seraient-ils changés en Iroquois, il est de mon honneur d'y établir une colonie.»

• MAISONNEUVE FONDE MONTRÉAL. Le 8 mai 1642, Maisonneuve se met en route pour Montréal et prend possession de cette île le 17 mai. «Le dix-septième de mai de la présente année, M. Le gouverneur mit le sieur de Maisonneuve en possession de cette île au nom de Messieurs de Montréal pour y commencer les premiers bâtiments. Le révérend Père Vimont fit chanter le Veni Creator, dit la messe et exposa le Saint-Sacrement pour impêtrer du ciel un heureux commencement dans cet ouvrage». C'est donc sous la protection du Créateur et de la Vierge Marie (Ville-Marie) que Montréal prit naissance donnant ainsi à cette ville sa double caractéristique de ville catholique et française.



Le 17 mai 1642, Maisonneuve, accompagné de Jeanne Mance et de Marguerite Bourgeoise, fonde Montréal, d'abord appelé Ville-Marie. (Collection Confederation Life)



C.W. JEFFERYS

Maisonneuve transporte une croix de bois au sommet du Mont-Royal, là où se trouve l'immense croix lumineuse.

Photos Archives - Pierre DESAUTELS



C.E. Edwards, left, president of firm, and plant manager Frank Popovich

Gazette, Richard Ariess Jr.

Montreal malthouse opens despite missing celebrities

By JAY BRYAN
of The Gazette

Canada Malting Co. Ltd. finally got its \$24 million new malthouse next to the Port of Montreal officially opened yesterday, although it didn't get much help from the dignitaries who were supposed to lend the official button-pushing and speech-making a patina of glamor.

The malthouse — a big industrial plant where barley is dampened, sprouted and then dried, for use in making beer and whisky — actually opened six months ago.

Bad luck brews

Then just before the official opening yesterday — a gala inspection of the plant's 1,000 or so tonnes of wet barley — the star of the ceremonies dropped out.

Pierre de Bane, federal minister for economic expansion, sent word he had been detained

by other business. Canada Malting's bad luck didn't stop there. Mayor Jean Drapeau, another featured performer, couldn't make it either. Nor could Harry Blank, the MNA for St. Louis.

De Bane was to be the centrepiece of the opening because he dispensed \$836,250 in federal aid to help build the plant, which employs 40. The old plant it replaces employed 55. De Bane's stand-in, St. Jacques MP Jacques Guilbault, announced that this amounted to the creation of 35 new jobs.

The president of the Toronto-based company, C.E. Edwards, later explained that the jobs were "created" because the company had told federal officials that there wouldn't be any Canada Malting plant at all in Montreal without a grant.

Canada Malting, which Edwards ranked around No. 3 among the world's malting companies, is the biggest malt pro-

ducer in Canada, with six malthouses.

Sales last year were jumped 28 per cent to \$152 million, while profit dropped 18 per cent to \$3.9 million because of extraordinary expenses and strikes at breweries in Alberta and British Columbia.

Had ups and downs

The business has had its ups and downs. Sales fell from \$123 million six years ago to \$107 million in 1979 before starting back up again.

Edwards said much of the company's new business comes from exports, which have grown to account for about 40 per cent of its output. The biggest is Japan, with other exports going to the Caribbean, Central and South America.

The biggest Canadian customer is the beer industry, which is growing at a rate of only about 2 per cent a year.

Historique des brasseries

VOIR AUBSI: NOTRE-DAME, Rue R 3067.2 O'Keefe
(990 ouest)

NOTRE-DAME, Rue R 3067.2 Molson
(1555 est)

**NICK
AUF DER MAUR**



Our beer floods markets in U.S.

Canadian nationalists may be grumbling in their beer, but it appears beer drinkers are taking to American beer to a fair degree.

Budweiser, put on the market by Labatt two years ago, has captured six to seven per cent of the market, and now Carling-O'Keefe has responded with Miller High Life.

But Canadian nationalists can take heart. Canadian beer is making even greater inroads in U.S. markets, with some 12 to 15 imported brands available in various markets.

In the Boston and Massachusetts market, Molson is battling Heineken, the worldwide Dutch beer, for the No. 1 import spot. The New England state is a fiercely competitive beer market, with about 200 brands.

Yet Molson Golden is now in fifth place overall, just trailing Heineken (which it outsold last year) and three American brands (headed by Budweiser).

The best part of it is that Americans are drinking Canadian-made beer (the Molson sold in the eastern U.S. is made here on Notre Dame St.) while the American beer we drink is also made here, under licensing arrangements.

'Potential is enormous'

Frank Libby, vice-president for beer of United Liquors Ltd., one of the largest booze distributors in the U.S., is elated at Molson's sales. "We've only begun to scratch the surface," he said. "The potential is enormous."

Canadian beer first hit the U.S. in the 1930s, when Carling-O'Keefe opened a brewery in the old Peerless automobile plant in Cleveland.

However, there was no Canadian imported beer to speak of until the mid-1960s, when Molson went into the New England market.

"Originally we brought it in because we felt there would be a market with all the French-Canadians in Massachusetts," Libby explained from his West Roxbury, Mass., office. "But it didn't do too well. They stuck with Bud."

"It started slowly, until we hit the 25,000 (a year) level. Then we started to double year by year. And it started to roll in the early '70s. Last year we sold two million cases (of 24 bottles)."

Molson's outsells vodka

The same firm also sold 400,000 cases of Moosehead, the New Brunswick beer, in Massachusetts.

"We did that with hardly any advertising."

"Last year we went on radio with Molson, and this year we're starting our first TV ads. Molson now is a major beer in the New England market. And it happens to be our company's No. 1 product, ahead of Smirnoff vodka."

"The Canadian (brewery) people now understand how the market operates here, and we can't see where our potential stops."

"This month we introduced Brador, and we hope to have Molson cans in soon."

Why did it catch on?

"Quality," said Libby. "It's seen as a quality product. People have known the name for a while. When we introduced Molson Golden, sales took off like a rocket with young people."

John Thompson, Molson's vice-president for international marketing, said yesterday that "Canadians often don't appreciate what a positive image Canada has in America."

Our image: Unspoiled outdoors

"They have an image of Canada of fresh water, trees, an unspoiled outdoors. And in our marketing, and in our packaging, we stress quality, the fact that it is brewed and bottled in Canada, and Molson's heritage."

"The Americans like the fact that it comes from North America's oldest brewery."

Molson's brewery, founded in 1786, will celebrate its bicentennial in three years, making it the oldest in Canada, the U.S. and Mexico.

Molson used the New England territory as its beachhead, and is now available in 42 states.

The Canadian beer market has been stagnant, or actually declining, for the last couple of years and the breweries place great hopes on future growth in the U.S.

About 375 imported beers are sold in the U.S., including obscure Canadian brands like Wild Trapper and Yukon Gold, names intended to cash in on the outdoors image.

Molson holds down second place among imports nationally, behind Heineken.

"It's a very important part of our operations," Thompson said. "There are great growth opportunities there for us."

Les têtes carrées sont là

Alliance Quebec organizers are hoping for a sizable turnout for their Festival Anglofun tomorrow at Loyola campus.

Anglofun is billed by an organizer as "a 10-hour middle-of-the-road family rock-type festival." There's an outdoor concert area for a variety of music and theatre groups, plus booths, smoked meat and lobster and picnic fare. It starts at 2 p.m. Admission is \$1.

LA BIÈRE CANADIENNE FAIT FUREUR AUX ÉTATS-

UNIS

Les bières américaines fabriquées ici sous licence remportent un succès fou. Les performances de la Budweiser et de la Miller sont fracassantes. Mais savez-vous qu'elle est la bière importée la plus populaire dans la région de Boston? Molson, avec 40% du marché des bières étrangères.

En fait, les canadiennes raflent environ 30% du marché des bières étrangères aux États-Unis: Molson 17.8%, Moosehead 6.2% et Labatt 5.3%. En tout, 23.3 millions de caisses: un pour cent du fabuleux marché américain, qui représente \$22 milliards US. Objectif: tripler les ventes d'ici à cinq ans! Il y a une différence importante entre les deux pays. Alors que nous fabriquons les bières américaines ici sous licence, la bière que nous vendons aux États-Unis est fabriquée à Montréal. On dit qu'un fort pourcentage des chapeaux dans le grand sud; Résul- tats de

bouteillage de Molson, à Montréal, tourne pour l'exportation. Chez Molson, on refuse de donner plus de détails en ce moment devant l'éventualité d'une conférence de presse pour la semaine prochaine.

L'expérience Moosehead

En 1978, la brasserie Moosehead de St-Jean, au Nouveau-Brunswick, décidait de parier gros et d'attaquer le marché américain en investissant \$20 millions pour agrandir l'usine. Des consultants en marketing avaient convain-

tat: Moosehead avec ses 4.9 millions de caisses, occupe le quatrième rang parmi les 280 bières étrangères vendues aux U.S.A., derrière Heineken (Hollande - 30.5 millions de caisses), Molson (14.2 millions de caisses) et Beck's (Allemagne - 6.2 millions de caisses). Labatt occupe le cinquième rang avec 4.2 millions de caisses.

Selon Beverage Management Ressource Group, une firme torontoise de consultation, la vente des bières canadiennes devrait connaître une croissance annuelle de 16% au cours des cinq pro-

chaines années et en 1990, nos compagnies devraient contrôler entre 6% et 10% du marché total! La projection est réjouissante, car le temps n'est pas au beau fixe pour les brasseurs au Canada, alors que la consommation piétine.

Nos bières se vendent essentiellement dans les États du nord qui voient le Canada. Or, ces marchés sont déjà saturés. C'est donc le Sud, le fameux Sunbelt, que nos brasseurs vont attaquer. La bière est une boisson faite pour le soleil puisqu'elle désaltère merveilleusement bien. Et devinez quelle est notre image: la nature, le grand air, l'évasion, les bucherons et la police montée.

' Beer, pop and ice cream sales are hot as Montrealers cool off

By PETER HADEKEL
of The Gazette

Hot summer days mean money in the bank for the people who sell beer, soft drinks and ice cream.

And the exceptionally warm weather over the past two months has driven up sales of all three products after a disappointing spring.

The lazy, hazy days of summer have driven beer sales crazy, with Montrealers quenching their thirst at a greater rate than local beer sellers can remember in a long time.

"June and July have been terrific months for the brewing industry," said Hector St. Louis, director of public affairs at La Brasserie

O'Keefe Ltee. "It's been quite a few years since we've seen anything like it."

O'Keefe has been running its brewing and bottling plants seven days a week, 24 hours a day trying to keep up with the demand, he said. Beer sales are up about 15 per cent over last summer.

According to government statistics, Quebecers drank 1.48 million litres of draft beer in June, 1982.

Roger Samson, vice-president of marketing at Molson's Brewery Quebec Ltd., agrees that the last two months have been good, but he says the industry is still trying to recover from the "catastrophic" months of

April and May when bad weather savaged beer sales.

"We'll need several more good months just to recover our losses in the spring," said Samson, who is hoping for continued hot weather through September.

Molson's also has been set back by a brief strike this week by 900 brewery workers.

The sudden up-turn in sales has allowed worried beer executives to temporarily forget about the downward trend in beer consumption since 1976.

Since that time, changing demographics, increasing prices and a growing preference for wine have eaten steadily into beer sales, forcing marketing experts to rethink the image of their product.

One move has been the introduction of American beer into Canada. The most recent arrival, O'Keefe's Miller High Life, is "selling beyond all expectations," said St. Louis.

The summer heat has also been a god-send to Quebec's 80 soft-drink bottlers, who sell about \$300 million worth of products a year.

"We've got smiles on our faces," said Nicole Pageau-Goyette, general manager of Quebec's Association des embouteilleurs de boissons ga-

zeuses. Soft drink sales are up between 8 and 12 per cent this summer over the corresponding period last year.

Pageau-Goyette said until this summer, the industry had been experiencing hard times caused by the recession, the closing of many bottling plants, an aging consumer group and the move to exclude soft drinks from schools.

A greater preference for healthy, natural products had also hurt sales.

Alain Norman, east-end sales manager for Coca-Cola, also noted "it was not a very good April and May" because of cold, wet weather.

But since then "demand has been good in the stores and we're having a good summer."

Ice cream sales have not cooled off either, report officials of Laura Secord, which operates 80 stores in Quebec.

"There's been a big increase in business, I'd say a good 12 per cent," said Yvette Duguay, manager of Laura Secord's store at the corner of St. Jacques and St. Pierre Sts. in the financial district.

"On many days, there's a line-up outside, just to get in."

Sales have been helped by special promotions such as offering two-scoop cones at a 30 cent reduction.



Gazette, Tedd Church
Flavia Digirolamo takes refreshing bite of ice cream.

LES GRANDES DYNASTIES financières du pays doivent leur existence à l'alcool

Les plus importantes dynasties financières canadiennes ont été engendrées par des figures légendaires tels Samuel Bronfman, John Molson et John Labatt qui, grâce à leur énergie, à leur opportunisme et... à l'alcool ont fait la fortune de leurs familles et de leurs descendants.

Si leurs descendants appartiennent aujourd'hui à l'establishment le plus huppé du pays, leurs ancêtres n'en ont pas moins souvent débuté avec comme seul bagage, leur esprit d'entreprise.

Sam Bronfman, selon la légende, aurait persuadé son père Ekiel, émigré en Amérique du Nord en 1889 pour échapper aux pogroms de Russie, de se défaire de son commerce de chevaux pour se lancer dans l'industrie plus rémunératrice des spiritueux.

John Molson, orphelin d'un fermier du Lincolnshire, traversa l'Atlantique en 1782. Quatre ans plus tard, il était propriétaire d'une petite brasserie vétuste accolée à ce qui restait encore des murs du Vieux-Montréal.

John Labatt, un Irlandais arrivé à London en Ontario en 1833, a également fondé une dynastie familiale grâce à la bière.

Fondées sur la bière et les spiritueux, les dynasties Molson, Bronfman et Labatt contrôlent actuellement des milliards de dollars grâce à des diversifications multiples qui les impliquent dans l'immobilier, les banques, le gaz naturel, les produits chimiques et, ce qui frappe le plus l'imagination de l'homme de la rue, les franchises sportives.

L'histoire de ces dynasties et l'évolution des entreprises qu'elles ont mises sur pied permettent de retracer l'influence que l'alcool a exercée sur la vie sociale des Canadiens.

Les Molson

Molson prétend, de droit, être la plus vieille brasserie d'Amérique du Nord. Fan prochain, elle fêtera le 200^e anniversaire de sa fondation.

Eric Molson, arrière-arrière-arrière-petit-fils de John Molson, est vice-président de la brasserie et la famille détient toujours les parts majoritaires de la compagnie.

Débutant en 1786 avec la brasserie John Molson qui a toujours pignon sur rue près du port de Montréal, la famille Molson n'a jamais cessé d'attaquer sur tous les fronts: en 1809, John Molson fit construire et lança l'Accomodation, le premier navire à vapeur au Canada.

Le siège social des compagnies Molson est maintenant à Toronto mais la bière n'y occupe plus la place importante d'autant puisque les intérêts de la compagnie dans les produits chimiques et les matériaux de construction ont représenté 50 pour cent des ventes totales de \$1,5 milliard, l'an dernier.

Les produits de la brasserie Molson comptent cependant toujours pour près du tiers du marché canadien de la bière.

Les Bronfman

Peter et Edward Bronfman, fils d'Allan qui était le frère cadet de Sam Bronfman, sont propriétaires de Seagram, la plus importante distillerie au monde. Par le biais du holding Carena-Bancorp, les deux frères contrôlent des actifs de \$95 milliards.

Grâce à leur part de 48 pour cent des ac-

tions de Brascan, Peter et Edward sont propriétaires de la plus importante brasserie canadienne, la John Labatt, dont le siège social est toujours à

London, en Ontario. Avec des ventes annuelles de près de \$2,5 milliards, Labatt avance facilement ses deux principaux concurrents, Molson et

Carling O'Keefe.

Les descendants directs de Samuel Bronfman, Charles, Edgar, Minda et Phyllis détiennent par le biais de Cemp Investments, un

holding qui contrôle le géant immobilier Cadillac Fairview, les compagnies fabriquant les patins Bauer et les bottes Kodiak, dont les actifs totaux dépassent les \$38 milliards.

Coincidences

Norman Seagram, arrière-petit-fils de Joseph E. Seagram, est aujourd'hui, à cause de diverses coïncidences, président de Molson's Western Breweries (1976) Ltd., une firme de Calgary qui administre les brasseries du holding Molson dans tout l'Ouest canadien.

«L'industrie de la bière, encore plus que celle des spiritueux, a très souvent été une affaire de familles, non seulement ici, mais aussi dans le monde entier», dit Norman Seagram.

«Ce pourrait ne plus être le cas avant bien longtemps... mon fils m'a informé qu'il aimerait faire carrière dans l'industrie laitière», ajoute-t-il en riant.



Photolaser CP

Quelques représentants des dynasties canadiennes bâties sur l'alcool (de gauche à droite, en commençant par le haut): Charles, Edgar et Sam Bronfman, E.P. Taylor, Peter, Edward et Allan Bronfman, Hartland de M. Molson.

DE LA BIÈRE EN NOUVELLE-FRANCE?

Un lecteur demande s'il y avait de la bière, lors de la colonisation de la Nouvelle-France?

C'est en 1647 que les pères Jésuites ont construit la première brasserie pour répondre aux «besoins» de la communauté. Dès les premières années de la colonie cependant, les habitants fabriquaient leur propre bière. L'exemple des Jésuites sera bientôt suivi par Montréal et Trois-Rivières.

L'intendant Talon estimait alors que les colons consommaient trop d'eau-de-vie et de vin. Les importations d'alcool représentaient alors une somme de cent mille livres. Il décida donc, en 1668, de construire une brasserie tout en émettant, le 5 mars de la même année, une ordonnance restreignant la consommation d'alcool et de vin, mais favorisant celle de la bière.

On estime que la circulation d'alcools

importés de France «nourrit la débauche de plusieurs habitants, les divertit de leur travail et ruine leur santé par l'ivrognerie. La brasserie invite quant à elle les habitants à vendre leur surplus de grains, et ainsi à se procurer de nouveaux biens grâce à l'argent ainsi obtenu.

Le Conseil souverain établit un monopole sur la fabrication de la bière, mais permet le brassage artisanal pour l'usage particulier et celui des domestiques seulement. Les marchands se voient interdire l'importation de France, d'eau-de-vie et de vin au-delà de certains quotas.

La bière est considérée quant à elle comme une boisson «nourrissante et saine», dont la production par la «Brasserie Talon» se chiffrera à 4,000 barriques, la moitié étant réservée à la consommation locale et le reste destiné à l'exportation vers les Antilles.



Photo Michel MILLER

La progression de la brasserie O'Keefe s'explique par le succès de la Kin Kan de Miller

LES 3 GRANDES BRASSERIES JOUENT AU «BRAS DE FER»

La formidable partie de bras de fer entre les trois grandes brasseries québécoises n'a jamais été aussi féroce.

Richard Johnson

Les parts de marché oscillent sans cesse d'un mois à l'autre. Attention! Si les pourcentages sont minuscules, ils représentent toujours des gros sous puisqu'on parle de millions de litres.

Alors que Labatt passait au premier rang, délogeant Molson en août dernier, voilà que les chiffres révèlent que c'est au tour de la brasserie O'Keefe de prendre le premier rang

pour la période du mois de septembre avec 34,09% du marché contre 34,04% pour Labatt et 31,87% pour Molson.

Cette dernière encaisse toujours le cruel contrecoup de la grève de trois semaines en juin dernier qui lui a coûté le premier rang.

Hector St-Louis de la Brasserie O'Keefe explique l'accélération des ventes en septembre par le succès de la King Kan de la Miller.

«Les ventes du premier mois dépassent

nos prévisions pour l'année!»

L'industrie brassicole, qui se démène comme un diable dans l'eau bénite pour résister aux offensives du vin, lance sans arrêt de nouveaux produits tels la bière légère, les bouchons dévissables, les bouteilles allongées, la caisse de carton jetable, les bières américaines (Budweiser, Miller) etc.

Depuis les cinq ou six dernières années, les taxes, les coûts de production augmentent brutalement et les profits s'évanouissent.

«Nous n'avons pas d'autres choix, dit St-Louis, que d'innover

sans cesse et à toute vitesse. La bataille est d'autant plus terrible que le marché n'est pas en expansion. Ce que l'un gagne, les deux autres le perdent».

Si on analyse le total des ventes de l'industrie pour l'année, les ventes globales de bière ont chuté de 0,59% soit 309,421,068 litres contre 311,256,387 litres. Le vin est passé par là.

**ON FABRIQUAIT DE LA
BIÈRE EN 1804
À L'ÎLE BIZARD**

■ L'une des plus vieilles brasseries artisanales du Québec a vu le jour à Saint-Raphaël-de-l'Île-Bizard, au début du 19^e siècle. On ne connaît pas exactement sa date de fondation. Elle apparaît dans la succession de Sieur Plessis Beloin, en 1804, et elle est alors vendue à un dénommé Adrien Berthelotte. Le contrat mentionne « une brasserie construite en pierre, chaudières et cuves et hangar avoisinant, verger d'arbres fruitiers avec une maison de pierre dessus construite... ». On y fabriquait une bière artisanale d'orge et de blé qui était écoulée sur le marché local et aux alentours. La municipalité a vainement essayé de retrouver des vestiges de cette brasserie, mais ce fut peine perdue. Peut-être quelques citoyens peuvent-ils nous renseigner davantage ?

Le grand brassage

Les trois géants du houblon ne savent plus quoi inventer pour faire mousser leur bière. Mais le marché est morose. Et en plus, voilà que les Australiens s'y mettent!

par DANIELLE THIBAUT

Président de Labatt, Pierre Desjardins brassait de la bière pour faire de l'argent. Normal, non? Pas nécessairement: Pierre DesMarais II, président de Carling O'Keefe, devait brasser de l'argent pour faire de la bière. Puis... vinrent les Australiens.

«Quand le choix se résumait à quelques marques de bière et à un seul modèle de bouteille, l'industrie de la bière était ennuyeuse mais profitable», résume Jacques Kavafian, de la maison de courtage McLeod Young and Weir. Las! Las! les années 50, 60 et 70 si rentables ne sont plus, pour Labatt, Molson et Carling O'Keefe, que souvenirs emportés par le vent.

Les moins de 30 ans ont toujours été les plus gros consommateurs. Ils achètent 50 % de la bière; après 45 ans, on n'en boit presque plus. D'où un premier hic: la population des jeunes diminuant de 3,5 % par année depuis 1974, la clientèle privilégiée des brasseries est à la baisse. Deuxième hic, le «bièreux» cuvée 86 ne ressemble en rien à l'homme des tavernes

qui a fait la fortune des brasseurs: il veut être beau, en santé et refuse d'être un criminel au volant.

Bref, il boit moins. Les brasseurs ont le douteux privilège de goûter, 15 ou 20 ans avant d'autres producteurs de biens de consommation, aux dures réalités du «Déclin démographique», un scénario qui n'a pas encore gagné d'oscar. Au générique: marché saturé, croissance marginale, pour ne pas dire nulle. De 1960 à 1974, la production a doublé, pour atteindre 19 millions d'hectolitres; en 1986, elle n'est qu'à 20,5 millions! Un marché *flat* comme une bière ne peut pas se permettre de l'être!

Même s'il est bien peu catholique de convoiter le bien d'autrui, pour les brasseurs, la croissance est à ce prix. Depuis le début des années 80, ils se livrent une guerre de bulles impitoyable. Une avalanche d'armes de séduction s'est littéralement abattue sur le consommateur: bouteilles à col long en tous genres, *lites*, *twistcaps*, *canams*, *premiums*, pubs distinguées ou rock, etc. Surtout, la bière finance 51 % des événements «sponsorisés»: théâtre, musique classique, western, *heavy metal*, jazz, humour, course automobile, tennis, voile, ski, hockey...

Les brasseries en sont à se battre pour commanditer la plus amateur des compétitions, le plus local des festivals, les parties de Noël des clubs sociaux. Sur chaque dollar il en coûte maintenant 0,50 \$ pour produire la bière, 0,10 \$ pour la transporter et 0,40 \$ pour nous la faire avaler!

Ce n'est pas la misère noire. Seulement au Québec, il se vend, bon an mal an, 66 et quelques millions de caisses de 24. «Une par jour par personne, en comptant tout le monde, depuis les bébés jusqu'aux aîeux centenaires», dit Bernard Côté, ex-v.-p. marketing de O'Keefe. On parle d'une industrie qui emploie 1,4 % de la main-d'œuvre et contribuait au PNB pour quelque 7,9 milliards en 1985 (1,9 %)! Et les brasseurs sont sages: ils ont investi, avec plus ou moins de bonheur il est vrai, leurs broue-dollars dans des secteurs en croissance. Labatt est devenu le premier producteur laitier du Canada, et bien d'autres choses: une diversification unanimement reconnue comme très réussie. Molson, c'est — entre autres — le Castor bricoleur de votre voisinage; une diversification solide, qu'on estime toutefois moins dynamique que celle de son archirivale. Moins heureuse, Carling O'Keefe a mis son argent dans des barils sans fond: vins déficitaires, pétrole en chute de prix. Après six ans de lutte, Labatt a 42 % du marché canadien de la bière: elle seule a gagné des points. Molson, avec 31,5 % et Carling O'Keefe avec 21,5 % en ont toutes deux perdu.

«L'ennui avec notre époque, écrivait Paul Valéry, c'est que le futur n'est plus ce qu'il avait l'habitude d'être.» Et comment! A l'automne 86, les milieux financiers prédisaient avec une belle unanimité qu'il y aurait accalmie. Les brasseurs, croyait-on, devaient «rationnaliser» la gestion et les coûts de production et renouer avec les profits. Mais deux ondes de choc ont «brassé» la bière jusque dans ses bureaux les plus cossus.

Première secousse, 4 à l'échelle de Richter: Labatt et Carling O'Keefe annoncent la nomination de deux Québécois francophones aux commandes nationales. Pierre DesMarais II et Pierre Desjardins (de millésime inconnu) sont admis dans un sanctuaire où les p.-d.g. sont traditionnellement aussi WASP que les papes avaient l'habitude d'être Italiens.

Un même prénom, deux noms aux consonances bucoliques, tous deux skieurs passionnés et avouant un certain plaisir de se retrouver à Toronto. Cela mis à

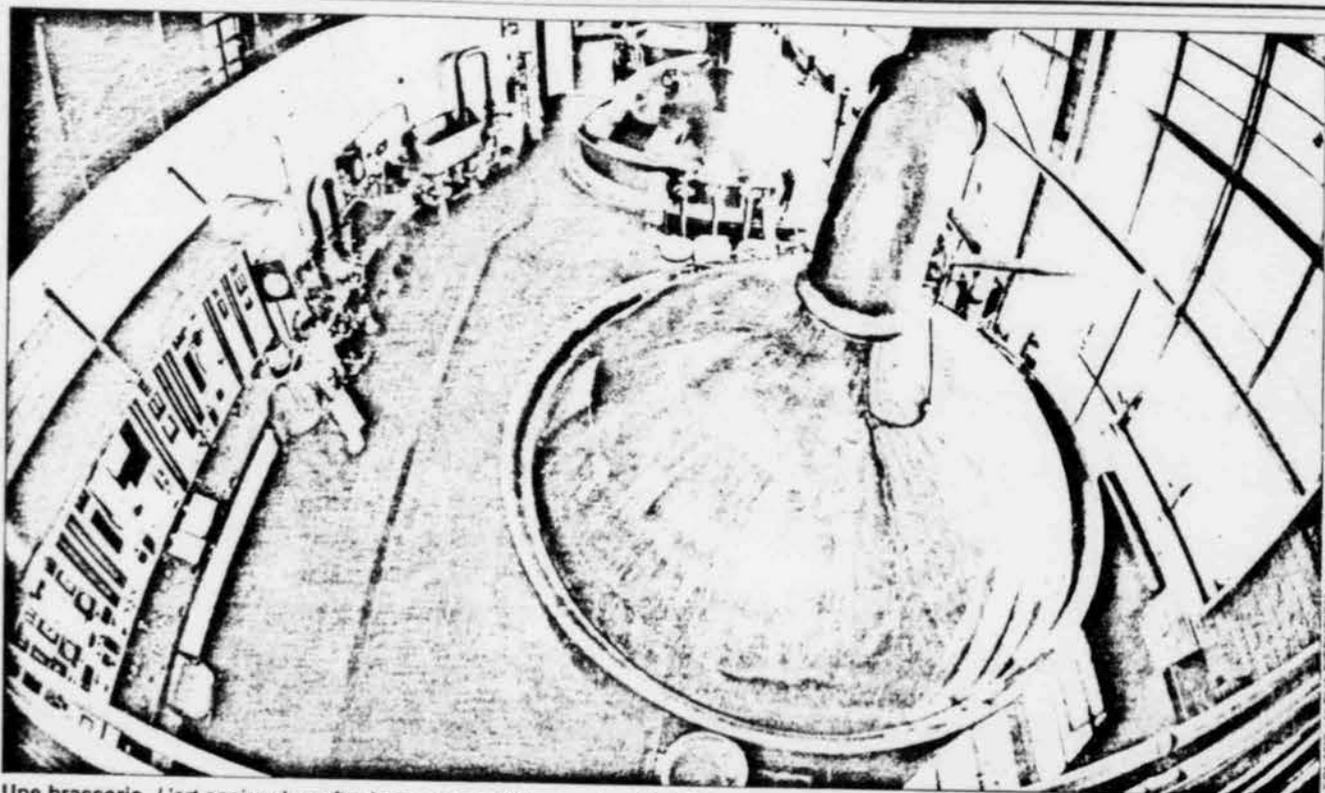


L'ACTUALITÉ/MAI 1987

... la parts de marché
des trois grandes de la bière au Canada.

CARL VALOIS

**CE DOSSIER CONTIENT
PLUSIEURS DOCUMENTS
ILLISIBLES**



Une brasserie. L'art ancien du maître brasseur a cédé le pas à celui, infiniment plus complexe, du maître vendeur.

part, les deux hommes se ressemblent aussi peu que les défis qu'ils ont à relever.

«Le défi de Labatt, dit Pierre Desjardins, c'est d'accroître sa suprématie au Canada et de poursuivre son expansion: 42 % n'est pas un chiffre magique; il en reste tout de même 58 % à conquérir.»

«Carling O'Keefe a touché le fond du baril», admettait Pierre DesMarais au *Globe and Mail*, en décembre. «Mon mandat, c'est de la remettre sur pied financièrement et d'augmenter sa part de marché dans la bière», disait-il à *L'Actualité*.

Pierre Desjardins commence ses journées à l'heure où nous rêvons encore. Ghislain Dufour, président du Conseil du patronat (CPQ), assure avoir traversé «les ponts de l'île aux aurores» pour rencontrer à «son» heure cet homme très dynamique. Mario Bertrand, actuel directeur de cabinet de Robert Bourassa, dit en riant qu'à changer d'emploi, il a gagné de ne plus devoir être au bureau à sept heures le matin. «Deux mots clés pour le décrire, exigeant et discipliné. De toutes les personnes que j'ai connues, Pierre Desjardins est celle qui se donne les standards de performance les plus élevés. Et il a les mêmes attentes vis-à-vis son équipe.»

Baraqué comme un joueur de football, Pierre Desjardins n'est pas devenu le prétre que ses parents espéraient, mais... première Alouette francophone justement, après un passage dans l'équipe All Stars de l'Université du Wyoming où il

poursuivait ses études en administration. En 1970, il était du match qui a valu aux Alouettes leur première coupe Grey depuis 1949. Honneur réservé à de rares élus, son chandail a été retiré à son départ de la Ligue: à jamais, Pierre Desjardins demeure le no 63 des Alouettes. Soulignons-le, chez les Alouettes, il jouait à la ligne d'attaque. Il ne fume pas et boit peu, mais professionnellement il a touché le tabac, chez Imperial Tobacco, avant d'amerrir dans la bière. Serait-il spécialiste des espèces menacées? «On m'a déjà dit pire», rigole-t-il.

En 1979, Labatt le place à la tête de sa division Québec qui est au creux de la vague. En 86, au moment de son départ, Labatt était en tête de peloton. Entre temps, Denise nous avait révélé le secret de la Bleu, jusque-là boudée. La Bud Bud Bud avait fait un malheur. Les douces mains blanches d'Andrée Lachapelle tendaient la Classique à des invités très distingués, etc. L'équipe de gestion était changée de fond en comble, la culture de la productivité — son petit côté japonais — implantée à tous les niveaux.

Comme Pierre DesMarais a fréquenté les arcanes de la politique et de la finance, on n'a jamais été certain de la véritable patrie de ses ambitions. L'imprimerie familiale est peut-être une des plus importantes au Canada, mais son propriétaire, qui dit qu'«relever des défis, c'est l'histoire de ma vie», a navigué sur bien d'autres eaux. Treize ans à la mairie d'Outremont, sept ans à la présidence de

la Communauté urbaine de Montréal (CUM), et deux ans comme président du Conseil du patronat l'ont établi comme figure politique d'abord et avant tout. Pour Ghislain Dufour — cet homme-là a une force de travail exceptionnelle, une maîtrise parfaite de ses dossiers, et pardessus tout, il possède l'art de régler des situations difficiles sans casser d'œufs. Il était en poste au CPQ et à la CUM au moment de l'arrivée du PQ au pouvoir; ce n'était pas une situation particulièrement facile. Jacques Léonard, l'ex-ministre péquiste des Affaires municipales, garde un excellent souvenir de négociations qui ont souvent été ardues. «Pierre DesMarais est extrêmement dynamique, tourné vers l'avenir. Il sait où il s'en va. Une des qualités que j'ai le plus appréciées chez lui, c'est son côté très *fair*.»

Il a la réputation d'être froid, arrogant même. En fait, il a entouré sa vie privée d'un mur, et ceux qui le connaissent bien sont à ce point fidèles qu'ils n'essaient même pas de réchauffer l'image publique que Pierre DesMarais s'est donnée. Tout au plus dira-t-on que sous la glace brûle le feu d'une grande sensibilité, et que c'est dans les sports, la voile notamment, qu'il échappe aux pressions du travail.

Si Desjardins est dans la bière comme un poisson dans l'eau, Pierre DesMarais II évoque, pour plusieurs, le poisson à bicyclette. Le singulier financier répondait, avec une perfide élégance, quand on lui demandait s'il est devenu «un gars de bière» qu'il est «président et chef de la

direction du holding Carling O'Keefe, à ne pas confondre avec le poste de président de brasserie», qu'occupe Pierre Desjardins. Les chiffres permettent de relativiser ces chinoiseries de l'étiquette corporative. M. DesMarais est président d'un holding dont les revenus annuels en 1985 étaient de 900 millions, et provenaient à 95 % de la bière. M. Desjardins est président d'une brasserie qui à elle seule rapportait 1,274 million à sa maison mère, le holding John Labatt Ltée, soit 40 % de ses revenus d'opération...

De toutes façons, un nouveau joueur est venu tout changer... Fin février,

deuxième secousse, 7 à l'échelle de Richter: Carling O'Keefe est vendue au groupe australien Elder's. Aucun signe avant-coureur, sinon une rumeur de vente qui court depuis des années. Les problèmes Carling O'Keefe n'étaient même plus secret de polichinelle. Durement touchée par la guerre du verre, elle avait vu sa part de marché fondre de 29 à 22 % de 1984 à 1986. «L'heure de la Miller», un succès unique dans les annales de l'industrie, n'avait été qu'un répit passager en 1984. En 1986, ses profits étaient tombés à un million... une misère.

«Il n'y a pas de surprise, c'était une

question de temps. Elder's est une très grande compagnie dont on ne connaît cependant pas le comportement», commente sportivement Pierre Desjardins depuis West Palm Beach.

On connaît tout de même la Foster's produite sous licence par Carling O'Keefe qui l'a introduite au Canada l'an dernier: peu de succès en Ontario, talon d'Achille de la maison, mais un avenir prometteur en Colombie-Britannique. John Elliot, le président du groupe, est un entrepreneur qui a créé en 15 ans un des plus gros holdings australiens et un des plus agressifs. Le chiffre d'affaires annuel est de 6,5 milliards. Diversifié dans l'agro-alimentaire, la laine, la finance, il contrôle 50 % du marché australien de la bière. L'an dernier il achetait, pour la modique somme de 2,9 milliards, les brasseries anglaises de Courage. Huitième brasseur au monde, il deviendrait sixième avec l'achat de Carling O'Keefe.

Et... ce sont des Australiens. Depuis qu'en 1984 ils ont enlevé, pour la première fois en 132 ans, la coupe America aux Américains, un «Aussie», ça n'a plus jamais été la même chose. Utilisant une technologie révolutionnaire et très contestée, la quille à aileron, ils ont raffé le précieux trophée en chantant, avec leur drôle d'accent, *We Come From Down Under* du groupe australien Men At Work, leur chanson thème. Bien sûr, ils l'ont perdu cette année, temporairement s'il faut les croire. Mais Freemantle a changé l'America's Cup pour toujours. Pour la reconquérir, les Américains ont aligné cinq challengers. L'Australie, petit pays de 25 millions d'habitants, en alignait six (le Canada, un)! C'est sans doute à tout cela que pensait John Elliot qui, en réponse à une question sur les périls du libre-échange, se contentait de hausser les épaules: «Nous avons pas mal moins peur des Américains que vous autres.»

Non seulement Carling O'Keefe se débarrasse-t-elle de l'épineux problème d'apartheid lié à Rothman's, aux boycotts sur les campus, mais elle acquiert l'esprit de frontière de ces Australiens jeunes (entre 37 et 45 ans) et pleins d'appétit, leur expertise et leur dynamisme financier. Les Nordiques peuvent laisser leurs états d'âme au vestiaire et commencer à jouer pour aller chercher la coupe Stanley! Au fond, tout le monde n'a qu'à bien se tenir. Elder's n'attendra pas très longtemps pour recouvrer les 400 millions que lui a coûté son ticket pour le Canada.

Ce changement majeur dans le paysage de la bière a été une surprise totale, tous l'admettent. Pierre DesMarais avait pour mandat de revamper les actifs de Carling O'Keefe, de la rendre plus désirable — il avait fait ses preuves chez Canadair dans ce genre d'opération. Imposée par Rothman's à l'apparatchik torontois de Carling O'Keefe, sa nomination avait créé un choc culturel... on dit que sa limousine

100 millions par an

Pour nous faire la cour...



Olivier Guimont

Carling O'Keefe a consacré 19,6 millions de dollars à la publicité dans les médias écrits électroniques en

1985, Molson, 29,6 millions et Labatt, 34,3 millions. La promotion autant.

Soutenir une grande marque (Molson Export, 50, Bleu, O'Keefe) coûte entre 250 000 et 400 000 dollars par point (%) de marché. La O'Keefe au Québec est une des plus économiques: seulement 4,5 millions de dollars pour 25 % du marché, ou 244 000 dollars par point. La Laurentide est plus chère: 4 millions pour 14 % seulement du marché, 388 000 dollars par point.

Le lancement d'une bière à l'échelle nationale ira chercher entre les 10 et 12 millions. A l'échelle du Québec, il faut prévoir 5 millions.

Évidemment, ça rapporte... Les revenus d'exploitation pour chaque pour cent de part de marché seraient de huit millions à l'échelle canadienne, 3 en Ontario (40 % du marché) et 2,2 au Québec (28 % du marché canadien).

D.T.

agaçait des milieux habitués à l'argent terne et discret.

Il avait clairement affirmé qu'il acceptait ce poste avec l'assurance que Rothman's ne vendrait pas à brève échéance. Et ce défi de ressusciter Carling O'Keefe: « Dans le marché actuel, c'est difficile, je le reconnais. Mais c'est un défi comme je les aime, à ma taille », confiait-il quelques jours avant la transaction. Certains observateurs estiment que la vente est insultante pour Pierre DesMarais, que c'est un vote de blâme de Rothman's à son égard.

« L'offre s'est présentée rapidement, nous n'avons pas pu la refuser », commente Rothman's depuis Londres, où tout s'est joué. « J'ai été consulté. Je suis très heureux. C'est excellent pour Carling O'Keefe à qui ça va permettre d'aller plus loin, plus vite », rétorque DesMarais.

Elder's a déclaré qu'il achetait le potentiel de croissance, les usines très modernes mais aussi la stratégie des ventes et le dynamisme en marketing de l'entreprise. Il n'en reste pas moins que pour plusieurs, Pierre DesMarais aurait été, à long terme, un choix étonnant dans le rôle titre du film *Go West Young Man* qui sera à l'affiche ces prochaines années.

Au moment d'aller sous presse, il ne restait plus que l'assentiment du gouvernement fédéral pour que la prise de contrôle soit faite, et Pierre DesMarais envisageait depuis plusieurs semaines une « modification » dans son emploi du temps, comme on dit!

« *Three majors (breweries) is one major too many* » (Trois grandes brasseries, c'est une grande de trop), prévoit sobriement Michael Palmer, analyste chez McEwen & Easson. Qui sera de trop? Elder's est définitivement un *major*. Il a même un petit air de famille avec Labatt

qui a la solide réputation d'être agressive, innovatrice et terriblement expansionniste. Au jeu de la guerre des innovations des quatre ou cinq dernières années, Labatt a été la plus forte. En tête de peloton au départ, elle a accru son avance, augmenté sa rentabilité. Mais Molson (et la grève que cette compagnie a connue en juin 1985) l'a servie par son conservatisme prudent, et Carling O'Keefe par son asthénie financière.

« Pas question d'avoir peur même si la concurrence se fait plus forte, dit Pierre Desjardins. Elder's est dans la bière depuis six ans, et nous, depuis 100 ans. D'ailleurs, Labatt s'attaque à l'Europe cette année, avec des yeux de brasseur, pas d'exportateur. On met le paquet. » Même son de cloche chez Molson: « Pas question de changer nos stratégies, on va de l'avant », déclare calmement Robert Kirkwood, directeur des projets communautaires. Mais le tempo change: Labatt fonctionne actuellement à pleine capacité, ce qui limite sa croissance, alors que Carling O'Keefe utilise à peine 59 % de la sienne. Quand celle-ci était anémique, la situation était tout à l'avantage de Labatt: coûts de production plus bas, rentabilité meilleure. Mais ce n'est plus le cas et Labatt pourrait bien avoir à construire des usines.

Pour Molson, le coup est dur; elle se retrouve brusquement isolée dans le camp des compagnies gérées « en bon père de famille », projetée du jour au lendemain dans un univers totalement étranger à sa culture corporative. Elle a cependant une solide avance sur Carling O'Keefe au plan national, donc du temps pour s'aguerrir. « Il y aura peu de changements à court terme », avance Pierre DesMarais. Mais comme c'est à l'été que le houblon engrange 40 % de sa récolte an-

nuelle de « foin », les couleurs devraient s'afficher rapidement.

Cette bataille de titans, si dure soit-elle, se livre sur un marché qui reste morose, et dont les plus optimistes assurent qu'il le restera. L'art ancien du maître brasseur a définitivement cédé le pas à celui, infiniment plus complexe, du maître vendeur. Le mariage du malt, du houblon, de la levure et de l'eau remonte à la nuit des temps: la plus vieille recette connue vient de Babylone et date de 6000 ans a.d. Y'a rien là! Alchimiste de l'an 2000, le maître vendeur, lui, brasse à l'infini de nouveaux *mix* de publicité, de promotion, de sponsorship, de nouveaux produits, de psychologie du consommateur (ajoutez désormais un zeste de moralité publique) et des centaines de millions de dollars...

Pierre Desjardins parle de ce métier comme Perrault devait raconter ses contes. C'est passionné et passionnant. Il brosse la toile d'un présent compliqué et d'un avenir à multiples inconnues. « Les choses ont été tellement vite depuis quelques années, il y a eu une telle vague d'innovations, qu'on a atteint un plateau. Il faut définir les éléments de la prochaine vague. » Les brasseurs sont discrets sur ces projets mieux gardés que des secrets d'État. Mais on ne sent plus, comme c'était le cas il y a encore un an, la fébrilité que suscitaient ces opérations terriblement secrètes — nouvelles marques, nouvelles bouteilles, etc. D'ailleurs, l'engouement des consommateurs pour les nouveautés est un feu de paille: très intense, vite retombé. Bud Light et Michelob ont fait une entrée fort discrète dans nos habitudes; Löwenbräu, la superpremium fierté de Molson introduite il y a deux ans à peine, serait retirée bientôt, dit-on. Enfin, et ça n'est pas le moindre des inconvénients, ces nouvelles bières présentent le risque de « cannibaliser » le marché du brasseur qui les lance à grands frais. Il en a coûté 12 millions pour lancer Coors, la petite dernière de Molson. Elle a réussi une belle performance: 3,5 % du marché, à ceci près que la part de marché globale de Molson, elle, n'a pas augmenté. Ou Coors a débauché des clients déjà acquis à la maison... ou, si on est optimiste, elle a empêché de perdre ce marché.

« Chaque brasseur a une ou deux marques qui représentent 80 à 85 % de sa production. Ces grandes marques-là il faut les appuyer, c'est notre rentabilité. Sa capacité d'innovation a été une des grandes forces de Labatt ces dernières années, c'est vrai. Mais sa plus grande sagesse ç'a été justement de miser beaucoup sur ses grandes bières, d'en faire des bières nationales. D'autres brasseurs ont misé sur les nouveautés au point de négliger leurs locomotives. Ils en paient le prix. » Il aura affaire à forte partie avec Elder's qui estime que d'ici quelques années, cinq ou six marques domineront le marché mondial, dont sa Foster's qui représente 80 %

de sa production et se boit partout dans le monde.

Il n'y a pas que les marques à défendre: il y a la bière elle-même. L'univers des boissons peu alcoolisées, où la bière est reine depuis toujours, se voit envahi par les coolers, spritzers, schnapps et micro-brasseries; les jus et les eaux minérales viennent à leur tour chercher les amateurs de «santé». Pierre Desjardins est très sensible à cette compétition: «C'est un nouvel environnement. Labatt a commencé à développer son expertise là-dedans, avec Twistshandy et Sarasoda, mais c'est un marché qui implique beaucoup de technologie et où il y a encore beaucoup d'incertitudes.» Labatt en a fait la dure expérience avec Sarasoda, «the sparkling citrus drink for adults» (la boisson gazeuse au citron pour adultes). Ce nectar contenant seulement — mais tout de même — 0,9 % d'alcool voisinait ingénument avec les jus de fruits sur les tablettes des épiciers, à la portée des enfants. Les parents, les corporations médicales et les associations de consommateurs ont soulevé un tollé qui ne faisait partie d'aucun plan de marketing et Labatt a dû revoir sa stratégie.

Après être devenus des mines d'or de l'industrie publicitaire, après avoir pris le contrôle du sponsorship sportif et culturel, les brasseurs découvrent le «social», et on les voit retourner à des techni-

ques aussi peu dispendieuses que la bonne vieille information. «Offrez-vous une bonne bière froide au lieu de ce grand verre de jus d'orange. Once pour once, ce sera moins engraisant», déclarait récemment Marcel Boisvert, président de Labatt Québec et conférencier invité au dîner mensuel de la Chambre de commerce de Québec.

Pierre DesMarais a pris lui aussi le bâton du pèlerin pour défendre cette fois le libre-échange... à l'intérieur du Canada. «La réglementation oblige les brasseurs à produire dans chaque province où ils vendent de la bière. Dans la perspective du libre-échange avec les États-Unis, les brasseurs canadiens sont d'une vulnérabilité incroyable avec toutes ces petites brasseries et ces micro-marchés, qui ne permettent aucune économie d'échelle, pour faire face à des Américains superefficaces et qui ont une surcapacité de production.» Nos voisins pourraient inonder le Canada du jour au lendemain, et nos brasseurs risquent de se perdre corps et biens dans cette mer de bulles. «Je crois à la compétitivité des brasseurs canadiens, mais elle doit nécessairement passer par l'abolition des barrières entre les provinces», dit Neil Wickham, analyste torontois. «Mais il y a des provinces... avant le Canada, et elles ne sont pas prêtes à sacrifier des emplois chez elles pour renforcer la productivité nationale.» ■

Les bières canadiennes et le libre-échange

Nos brasseries pourraient perdre entre 30 % et 40 % de leur marché au Canada

JACQUES ALLARD

Extraits de l'allocution prononcée par le président de la Brasserie Moisson du Québec devant la Chambre de commerce de Hull, le 27 mai 1987

BIEN QUE la bière ne soit pas présentement au centre des discussions de l'éventuel accord de libre-échange avec les États-Unis, il n'y a aucun doute qu'une telle entente aurait des conséquences graves sur notre industrie et pour tous ceux qui en dépendent.

L'industrie brassicole canadienne doit, de par les lois et règlements régissant ses activités, s'organiser et opérer sur une base provinciale par opposition à une base nationale. Ainsi, non seulement faisons-nous face à d'énormes différences en matière d'économie d'échelle par rapport aux brasseries américaines, mais il ne nous a pas été permis historiquement de nous approcher d'un rendement optimum au Canada.

Les contraintes de l'industrie canadienne

Afin de pouvoir vendre de la bière sur une base concurrentielle dans une province donnée, cette bière doit être brassée à l'intérieur des limites territoriales de cette province. Ainsi, l'envergure et la nature des installations de brassage au Canada sont conditionnées presque exclusivement par la demande intérieure de chaque province.

Il est quand même paradoxal de parler de libre-échange nord-sud, alors que le libre-échange est-ouest ne constitue même pas une réalité pour l'industrie de la bière au Canada. De telles contraintes n'existent pas pour les distilleries et l'industrie des vins. C'est une imposition accablante qui afflige uniquement les brasseurs.

Cette situation est très avantageuse pour les provinces en terme de main-d'œuvre locale, de développement régional et des possibilités de prélèvement de taxes. L'industrie a cependant été forcée de construire de petites usines dans chacune des provinces, ce qui ne permet pas d'atteindre un rendement d'exploitation maximum. Dans le contexte du libre-échange, ces contraintes re-

présentent un désavantage tout à fait injuste pour l'industrie brassicole canadienne.

Aux États-Unis, il n'existe aucune contrainte quant à l'expédition de bière d'un État à l'autre. La production s'est développée sur une échelle nationale grâce à l'exploitation d'usines à grande capacité qui desservent de vastes régions géographiques. Ces usines sont concentrées

dans des régions qui ont une forte densité de population, ce qui facilite l'accès de la frontière canadienne à un grand nombre d'entre elles.

Pour mieux comprendre la situation, il faut faire une comparaison entre la capacité de production des brasseries des deux pays. Au Canada, la plus grande usine a une capacité maximum de 3,9 millions d'hectolitres par an. En moyenne, la

taille des usines américaines est de quatre fois supérieure à celle des brasseries canadiennes.

Malgré nos succès dans le segment des bières importées aux États-Unis, nous ne pouvons envisager le libre-échange avec eux dans un scénario qui favorise aussi nettement les brasseries américaines. Il n'existe aucune contrepartie que pourraient offrir les Américains et

qui placerait l'industrie canadienne dans une position devant lui permettre d'améliorer sa part du marché outre-frontière puisque les brasseurs canadiens sont dans l'impossibilité de concurrencer en termes de coûts à cause des économies d'échelle dont jouissent nos voisins.

L'impact du libre-échange

Que va-t-il se produire si le libre-échange se matérialise dans les conditions actuelles de marché ?

Il faut d'abord se rappeler que les bières américaines occupent déjà 15 % du marché suite à des ententes de brassage sous licence et de distribution avec les brasseries canadiennes. Vous pouvez prendre pour acquis que la majorité de ces ententes seront annulées dès que possible et que les gigantesques brasseries américaines envahiront directement le marché canadien à grands coups de commercialisation. En fait, pourquoi ne se contenteraient-elles que d'une royauté quand elles pourraient s'accaparer tout le profit ?

Une telle initiative de leur part aura pour effet immédiat la perte de 15 points de pourcentage la part du marché détenue par les brasseurs canadiens. Le lancement de produits non encore disponibles au Canada par ces mêmes fabricants viendrait gruger un autre 5 % à 10 % de notre marché.

En outre, les autres brasseurs américains, tant nationaux que régionaux, tels Heileman, Stroh et Genèse accéléreront leurs activités au Canada et, compte tenu des avantages marqués qu'ils possèdent au niveau des coûts sur les brasseurs canadiens, seront en mesure de s'accaparer d'un autre 10 % à 15 % du marché, en vendant leurs marques à prix réduits.

Avec la perte de 30 % à 40 % de leur marché domestique, plusieurs brasseries canadiennes n'auront d'autre choix que de fermer boutique ou de mettre la clé dans la porte de

certaines de leurs usines dans des régions données puisqu'elles seront en-deçà du seuil de la rentabilité en terme de volume. On peut même entrevoir la disparition possible d'un des trois grands brasseurs canadiens.

Dans un tel contexte, on assistera à la dissolution ou la perte d'une présence nationale en termes de marchés desservis, et à son remplacement par une industrie et une struc-

ture de marché régionales de beaucoup moins grande envergure.

Afin de rationaliser leurs opérations, les brasseries canadiennes vont concentrer leurs activités dans les centres à forte densité de population. Cette rationalisation entraînera la fermeture d'au moins 20 usines de brassage à travers le Canada. Les pertes d'emplois directs se situeraient entre 7,000 et 8,000 et les pertes totales, en englobant les emplois indirects, atteindraient 30,000.

Ce qui est peut-être encore plus sérieux c'est que la majorité des emplois qui pourraient disparaître serait située dans des régions de notre pays déjà affligées d'un taux de chômage élevé.

De plus, dans une telle situation de marché, il deviendrait plus avantageux pour les brasseurs canadiens, plutôt que d'investir au Canada, soit de louer, de faire l'acquisition d'installations existantes aux États-Unis ou encore de faire fabriquer certaines de leurs marques destinées au marché canadien, par des brasseurs américains possédant un surplus de capacité.

Éliminer les barrières interprovinciales

Nous croyons qu'avant même de considérer quelque entente de commerce améliorée avec les États-Unis, dans le secteur des brasseries, les gouvernements fédéral et provinciaux devraient éliminer les barrières commerciales interprovinciales régissant la production, la distribution, la vente et la commercialisation des produits brassicoles.

C'est uniquement à partir de ce moment que l'on pourrait envisager la possibilité d'éliminer de telles barrières entre nos deux pays. Une restructuration aussi fondamentale d'une industrie majeure prend du temps, jusqu'à 15 ans, si l'on veut qu'elle s'opère dans l'ordre, en réduisant le plus possible l'impact négatif sur l'emploi.

L'industrie brassicole canadienne fait face à une période de défis. L'image traditionnelle de poule aux oeufs d'or qu'on en a, capable de produire sans fin des revenus de taxes croissants, et capable également de survivre dans n'importe quel contexte économique et conditions commerciales, est complaisante et naïve. Elle doit être changée.



Les gouvernements canadiens devraient d'abord éliminer les barrières commerciales interprovinciales avant de signer tout accord de libre-échange avec les États-Unis.

Le marché des aéronefs militaires: le Canada pourrait tirer son épingle du jeu

RICHARD DUPAUL

En s'associant à Aérospatiale, de France, dans l'espoir d'obtenir le contrat de \$2 milliards pour le renouvellement des vieux hélicoptères Sea King des forces canadiennes, Canadair imitait, sans doute délibérément, la stratégie employée par bon nombre des grands de l'industrie militaire: la coopération.

En effet, le mot coopération est de plus en plus sur les lèvres des fabricants d'appareils militaires, surtout en Europe. Plus important encore, il constitue pour le Canada - «l'éternel sous-traitant» - une occasion unique de se hisser dans les «ligues majeures»...

Pourquoi ce phénomène? Ce n'est pas que les fabricants d'avions militaires ont soudainement développé l'esprit de confrérie. C'est plutôt qu'ils luttent contre un ennemi commun: un marché retreci.

\$500 milliards

Véritable mine d'or au cours des dix dernières années - le contrat de \$8,5 milliards des CF-18 est un exemple familier aux Canadiens - les «avions de guerre» occasionneront des ventes de \$500 milliards d'ici à l'an 2000, soit à peine plus de la moitié de la manne des quinze dernières années.

Une évaluation objective de l'industrie mondiale des avions de combats et de des aéronefs militaires porte à croire qu'il y a trop de modèles qui sont à l'affût de trop peu de marchés. Cette situation était certes apparente, surtout dans le groupe des avions de combat, lors de la 37e édition du Salon du Bourget-Paris qui a pris fin la semaine dernière.

En Europe, les programmes ACE (Avion de combat européen) et Ra-

fale (dirige la firme française Dassault) se font la lutte pour un marché commun de 1 000 appareils; Israël, un «fidèle» importateur d'avions de combats, a mis en œuvre un programme domestique ambitieux prévoyant la construction de 300 Lavi; la Suède et même l'Inde ont leurs nouveaux appareils de combat, le Gripen et le LCA respectivement.

Ailleurs, l'industrie japonaise tente de promouvoir une solution-maison pour l'achat de 120 à 170 avions de combats de longue portée. Les Américains, toujours les leaders de cette industrie (environ 60 p. cent du marché, en moyenne), comptent sur le programme ATF (Advanced Tactical Fighters) pour combler leurs besoins à la fin du siècle. Un effort de R et D qui coûtera \$8 milliards à l'Onclé Sam.

Depuis un an, la chute du prix du pétrole, l'endettement des pays du tiers monde et les restrictions budgétaires ont réduit considérablement les commandes d'aéronefs de combat. «Chez nous aux États-Unis, le mieux que l'on puisse dire c'est que le marché intérieur est stagnant», affirme M. Jim Caldwell, vice-président du marketing international chez McDonnell Douglas (F-15 et F-16). «Quant au marché extérieur, MDD n'a toujours pas une seule vente à signaler depuis le début de 1987».

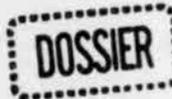
Ailleurs, le fabricant français Dassault a vendu seulement neuf Mirage 2000 l'an passé, puis attend toujours pour signer sa première vente en 1987. Les General Dynamics (F-18) et British Aerospace (Tornado ADV) se plaignent, eux aussi, de carnets de commande dégarnis.

Après l'an 2000

La guerre demeure vive entre les

fabricants occidentaux, mais l'enjeu véritable n'est pas pas le marché actuel mais bien celui des années 2000. C'est à ce moment que l'on s'attend à une nouvelle vague d'achats. «De façon générale, l'échéancier des grands programmes d'avions de combat est l'an 2000, plus ou moins cinq ans», souligne M. Caldwell.

Encore récemment, les États-Unis accusaient les Européens de «narcissisme militaire»... les Français persistaient à garder le programme *Rafale* français. Mais voilà que le discours a changé. L'atonie du marché



des avions militaires existants suscite suffisamment d'inquiétudes pour forcer littéralement la création de consortiums, de *partnerships* et d'associations internationales diverses.

En dépit des ennuis techniques qu'il a connus, le programme ACE est un bel exemple. Reunissant des investissements allemands, italiens, espagnols et anglais, ACE est plus assuré que jamais de prendre son envol. Les performances au Salon du Bourget du prototype d'essai a convaincu plusieurs observateurs, surtout les Américains qui comparaient jusque là cet avion à une «piètre réplique des F-16 et des F-18».

Dassault, le maître-d'œuvre du *Rafale*, invite maintenant les participations extérieures en attendant le feu vert de son gouvernement. ACE International est même prêt à gérer le programme. Ailleurs, l'armée française augmente la pression sur le gouvernement Chirac pour étendre la coopération avec les Américains en ce qui a trait au remplacement

des avions de chasse pour ses porte-avions. Les États-Unis jouent la carte de la coopération, offrant leurs services autant aux Européens qu'aux Israéliens, qu'ils considèrent maintenant comme un concurrent sérieux.

Le Canada

Jusqu'à présent, la participation canadienne aux «ligues majeures» demeure timide. En fait, c'est la sous-traitance qui est principalement à la source des quelque \$800 millions de revenus générés par l'industrie aérospatiale militaire du Canada à l'étranger.

Seules Canadair (engins de reconnaissance sans pilote) et Bell Helicopter Canada (hélicoptères) peuvent se vanter de jouer les maîtres d'œuvre dans la fabrication d'aéronefs militaires. Quoique leur apport technologique soit important et qu'ils jouissent d'une réputation internationale, les Fleet Aerospace, Bristol Aerospace, Marconi du Canada, Litton Industries, CAE Electronique, Pratt & Whitney Canada et compagnies - n'ont qu'un rôle de second plan dans les grands programmes militaires internationaux.

«Il n'y a pas de doute que la tendance est à la coopération, mais aussi au partage de risque. De plus en plus, les fabricants s'associent entre eux, ou avec les gouvernements pour trouver des fonds et pour maximiser l'apport technologique», explique M. Caldwell.

«À mon avis, le Canada a toutes les chances d'augmenter sa participation dans les aéronefs militaires puisqu'il jouit d'un atout essentiel: une excellente base technologique», poursuit-il. «Rappelez-vous, qu'il y a cinq ans à peine, les Israéliens, et même aujourd'hui les Indiens, n'étaient pas du tout dans la course».

Brewers demand Carney fight against EC 'bullying' in liquor dispute

OTTAWA (CP) — Canada's brewers and winemakers are demanding that Trade Minister Pat Carney take a hard line in a dispute with the European Community that threatens thousands of jobs in the Canadian liquor industry.

Derek Oland, chairman of the Brewers Association of Canada, said yesterday that Canada "should not meekly accept the bullying tactics of the European Community."

Oland told a news conference that 19,000 jobs in the Canadian brewing industry could be lost if Canada agrees to European demands to open its borders to imported beer and other liquor.

Today, the Canadian Wine Institute is ex-

pected to echo the brewers' tough talk at their own news conference. The institute will also call on Ottawa to use federal trade laws against European wines they say are unfairly subsidized.

However, trade analysts say confrontation with the Europeans could lead to retaliation against Canadian exports and even raise the possibility of a trade war.

The 12-country European Community has been pressing Canada's provinces for years to lift pricing and listing regulations that discriminate against imported wine, beer and spirits.

Last fall, the EC position was backed by a preliminary report by a panel of the Gener-

al Agreement on Tariffs and Trade. The report rules that those provincial regulations are an unfair trading practice and should be stopped.

The panel's report is scheduled to be adopted by the general counsel of the 95-country GATT at a meeting next week in Geneva. However, adoption has to be unanimous and Canada could block the report.

Although Canada's final decision is still being debated by cabinet, Carney has indicated that she would be willing to accept the GATT ruling.

"We are supporters of the GATT and we have traditionally honored our GATT obligations," Carney has said when questioned

about the liquor issue.

External Affairs officials have recommended that Canada adopt the GATT ruling to maintain Canada's credibility on other trade issues, such as agricultural subsidies.

Although Ottawa is responsible for international trade, the provinces have jurisdiction over liquor regulations and it's far from certain they would follow Ottawa's lead.

For example, Ontario's Premier David Peterson has taken a tough stance throughout negotiations with the EC.

Talks with the Europeans to seek an out-of-court settlement on liquor broke down earlier this year after Canada accused the

Europeans of setting impossible conditions.

"If the EC refuses to resume talks, Canada should refuse to accept the report," said Oland.

"It is time Canada took a firmer stand in situations such as this, particularly those involving the (community) who are masters at erecting barriers on their own."

Trade analysts have said Canada would then face European retaliation.

However, Oland discounted the threat from European retaliation because they have a trade surplus with Canada.

"It is our strong belief that the EC would not seek to precipitate an unnecessary trade war over this issue," he said.

Si un rapport d'experts du GATT est adopté, les brasseries américaines pourront envahir le marché canadien

PIERRE APRIL
de la Presse Canadienne

OTTAWA

■ Les grandes brasseries américaines pourraient tirer profit d'une décision d'un groupe d'experts du GATT et envahir le marché captif des brasseurs canadiens ce que l'Accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis leur interdit explicitement.

Au cours d'une conférence de presse donnée hier dans la Capitale fédérale, les principaux porte-parole de l'Association des Brasseurs du Canada (ABC) ont lancé un pressant appel au gouvernement fédéral pour qu'il intervienne auprès du Conseil du GATT et applique des pressions pour que les négociations avec la Communauté économique européenne (CEE) reprennent.

Le rapport du Groupe d'experts du GATT, rédigé l'automne dernier, à la suite d'une plainte logée par le CEE alléguait que les pratiques commerciales des régies provinciales des alcools — dans la bière, les vins et spiritueux — allaient à l'encontre des obligations du Canada.

Des négociations bilatérales ont suivi pour tenter de régler ce différend et elles ont échoué en janvier, lorsque la CEE a essayé de poser des conditions «inacceptables à la poursuite des pourparlers».

«La CEE, a expliqué le président du Conseil de l'ABC, Derek Oland, a exigé que les politiques provinciales (les pouvoirs des régies sur les importations) soient abolies dans deux ans, au plus tard, et que des paiements compensatoires de \$150 millions par an soient versés pour toute période de transition dépassant ce délai, elle a aussi exigé l'inclusion de la bière.»

Le rapport du groupe d'experts du GATT a été distribué à tous les membres de l'organisation et sera présenté au Conseil le 22 mars prochain. La CEE, appuyée par d'autres pays, y compris les États-Unis tentera de faire adopter le rapport.

Ce qui inquiète davantage les brasseurs canadiens, c'est que le Canada est maintenant prêt à accepter de ne pas bloquer l'adoption de ce rapport suite aux recommandations de ses fonctionnaires des affaires extérieures et du commerce international.

Ces fonctionnaires fondent leur position sur la nécessité que le Canada conserve sa «crédibilité» comme membre à part entière du GATT et endosse la procédure de règlement des différends «qui est un élément de succès des négociations commerciales multilatérales actuelles».

Les brasseurs canadiens ont souligné dans des lettres envoyées au premier ministre Brian Mulroney, à son homologue québécois, Robert Bourassa, et à ceux de toutes les provinces, qu'en acceptant de se soumettre aux conclusions du rapport des experts du GATT, le Canada fera savoir

qu'il s'est engagé, tant au niveau fédéral que provincial, de modifier les pratiques actuelles des régies des alcools afin de répondre aux revendications de la CEE.

«Le seul point qui restera à régler, ont précisé les brasseurs, sera l'échéancier de transition au *traitement national* des boissons alcooliques importées, y compris la bière. Les incidences de cette situation pourraient abolir l'exemption accordée à la bière dans l'Accord de libre-échange Canada-États-Unis, ce qui, comme l'a démontré l'industrie brassicole aurait des conséquences dévastatrices pour notre industrie... et les brasseurs américains auraient libre accès au marché canadien.»

Selon les règles du GATT, si les revendications de la CEE étaient acceptées, l'exemption pour la bière que le Canada a obtenu dans le traité de libre-échange serait annulée en vertu du principe du traitement égal à tous les membres signataires du traité.

Pour le président de l'Association des brasseurs du Québec (ABQ), Pierre Deniger, il s'agit là d'une tactique de négociation de la part de la CEE. «Nous nous expliquons mal, a-t-il ajouté, pourquoi le gouvernement fédéral qui a réussi à négocier l'exclusion de l'industrie brassicole dans son traité de libre-échange avec les Américains, considère d'adopter un rapport du GATT qui inclut dans le même champ à la fois la vin, la bière et les spiritueux.»

M. Deniger a expliqué pourquoi le gouvernement fédéral doit prendre des mesures pour gagner du temps et retarder l'adoption du rapport d'experts. «Nous sommes confiants, a-t-il dit, de pouvoir convaincre en négociant avec les Européens le retrait de la bière et peut-être même de tout le rapport.»

La valeur des exportations de l'industrie des produits alcooliques européennes au Canada atteint près de \$376 millions, alors que les Canadiens n'exportent que pour \$8 millions. «Nous croyons donc que ce n'est pas le jeu des Européens, a précisé M. Deniger, de risquer cette très grande exportation et nous considérons que notre industrie mérite d'être sauvegardée parce qu'elle est d'abord provinciale.»

Le premier janvier 1989, lorsque l'accord de libre-échange entrera en vigueur, les brasseurs américains pourront envahir le marché canadien, si jamais ce rapport d'experts du GATT n'est pas bloqué. «L'industrie brassicole canadienne serait définitivement en péril», a ajouté M. Deniger.

En 1986, la fabrication et la mise en marché de la bière ont contribué \$8,8 milliards à l'économie, soit 1,7 p. cent du PNB.

Plus de 98 p. cent de la bière consommée au Canada est brassée dans 53 brasseries installées dans les dix provinces. Environ 20 000 personnes travaillent directement dans les brasseries et 68 000 dans la distribution et la vente. L'industrie crée 101 000 emplois indirects.

Les brasseurs canadiens voient venir avec inquiétude la concurrence américaine

PIERRE APRIL

OTTAWA (PC) — Les grandes brasseries américaines pourraient tirer profit d'une décision d'un groupe d'experts du GATT et envahir le marché captif des brasseurs canadiens, ce que l'accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis leur interdit explicitement.

Au cours d'une conférence de presse donnée hier dans la capitale fédérale, les principaux porte-parole de l'Association des brasseurs du Canada (ABC) ont lancé un pressant appel au gouvernement fédéral pour qu'il intervienne auprès du Conseil du GATT et applique des pressions pour que les négociations avec la Communauté économique européenne (CEE) reprennent.

Le rapport du groupe d'experts du GATT, rédigé l'automne dernier, à la suite d'une plainte logée par la CEE alléguait que les pratiques commerciales des régies provinciales des alcools — dans la bière, les vins et spiritueux — allaient à l'encontre des obligations du Canada.

Des négociations bilatérales ont suivi pour tenter de régler ce différend et elles ont échoué en janvier, lorsque la CEE a essayé de poser des conditions « inacceptables à la poursuite des pourparlers ».

« La CEE, a expliqué le président

du Conseil de l'ABC, Derek Oland, a exigé que les politiques provinciales (les pouvoirs des régies sur les importations) soient abolies dans deux ans, au plus tard, et que des paiements compensatoires de \$ 150 millions par an soient versés pour toute période de transition dépassant ce délai, elle a aussi exigé l'inclusion de la bière ».

Le rapport du groupe d'experts du GATT a été distribué à tous les membres de l'organisation et sera présenté au Conseil le 22 mars prochain. La CEE, appuyée par d'autres pays y compris les États-Unis, tentera de faire adopter le rapport.

Ce qui inquiète davantage les brasseurs canadiens, c'est que le Canada est maintenant prêt à accepter de ne pas bloquer l'adoption de ce rapport à la suite des recommandations de ses fonctionnaires des affaires extérieures et du commerce international.

Ces fonctionnaires fondent leur position sur la nécessité que le Canada conserve sa « crédibilité » comme membre à part entière du GATT et endosse la procédure de règlement des différends « qui est un élément de succès des négociations commerciales multilatérales actuelles ».

Les brasseurs canadiens ont souligné dans des lettres envoyées au premier ministre Brian Mulroney, à son homologue québécois, Robert

Bourassa, et à ceux de toutes les provinces, qu'en acceptant de se soumettre aux conclusions du rapport des experts du GATT, le Canada fera savoir qu'il s'est engagé, tant au niveau fédéral que provincial, de modifier les pratiques actuelles des régies des alcools afin de répondre aux revendications de la CEE.

« Le seul point qui restera à régler, ont précisé les brasseurs, sera l'échéancier de transition au 'traitement national' des boissons alcooliques importées, y compris la bière. Les incidences de cette situation pourraient abolir l'exemption accordée à la bière dans l'accord de libre-échange Canada-États-Unis, ce qui, comme l'a démontré l'industrie brassicole, aurait des conséquences dévastatrices pour notre industrie... et les brasseurs américains auraient libre accès au marché canadien ».

Selon les règles du GATT, si les revendications de la CEE étaient acceptées, l'exemption pour la bière que le Canada a obtenue dans le traité de libre-échange serait annulée en vertu du principe du traitement égal à tous les membres signataires du traité.

Pour le président de l'Association des brasseurs du Québec (ABQ), Pierre Deniger, il s'agit-là d'une tactique de négociation de la part de la CEE. « Nous nous expliquons mal, a-t-il ajouté, pourquoi le gouvernement fédéral, qui a réussi à négocier

l'exclusion de l'industrie brassicole dans son traité de libre-échange avec les Américains, considère d'adopter un rapport du GATT qui inclut dans le même champ à la fois le vin, la bière et les spiritueux ».

M. Deniger a expliqué pourquoi le gouvernement fédéral doit prendre des mesures pour gagner du temps et retarder l'adoption du rapport d'experts. « Nous sommes confiants, a-t-il dit, de pouvoir convaincre en négociant avec les Européens le retrait de la bière et peut-être même de tout le rapport ».

La valeur des exportations de l'industrie des produits alcooliques européennes au Canada atteint près de \$ 376 millions, alors que les Canadiens n'exportent que pour \$ 8 millions.

Le 1er janvier 1989, lorsque l'accord de libre-échange entrera en vigueur, les brasseurs américains pourront envahir le marché canadien, si jamais ce rapport d'experts du GATT n'est pas bloqué.

Plus de 98 % de la bière consommée au Canada est brassée dans dix brasseries installées dans les dix provinces. Environ 20,000 personnes travaillent directement dans les brasseries et 68,000 dans la distribution et la vente. L'industrie crée 101,000 emplois indirects.

Les gouvernements touchent \$ 3,3 milliards en taxes annuellement.



Beer Drinkers may lose that glowing smile as prices increase.

Beer drinkers will cry as suds prices climb

by Fred McMahon
Montreal Daily News

THE PRAIRIE drought may well cause a drought in Montreal bars for price-sensitive beer drinkers this fall.

As farmers' crops have withered in the heat, the price of key beer ingredients like hops and barley have gone hopping through the roof. And that could send beer drinkers reeling as the price of suds bubbles up.

"There's going to be a price increase," Howard Collins, spokesman for the Brewers Association of Canada, told the *Daily News*. "We just don't know how much yet."

Estimates vary from a handful of pennies to a buck per case.

Government will gulp a large part of the price increase. Everytime you buy a beer you basically buy one for government too. Government taxes rake in a little bit more for each beer than do the brewers — some tip.

So anytime the brewers raise their price, the government ups and doubles the increase. The taxman may be happy but don't wait for him to buy a round.

Here's a look at the impact of rising barley prices, which have jumped

Everytime you buy a beer you basically buy one for government too.

by over 50 per cent since the beginning of the drought. Each beer contains about two cents worth of barley.

So the increased bill for barley will add a penny to the price of a beer or 12 cents per case. Government taxes would double that to add two-bits per case.

"Barley prices could go up even more," warns Jan Westcott, executive director of the Brewers of Ontario. "The drought's still on."

Other prices have been bubbling up as well — including the price of hops, packaging and aluminum for cans to name a few — also pushing beer prices, with government again happy to double the increase.

When beer prices will start edging upward is uncertain. Brewers buy barley on future contracts, meaning the prices they are now paying were set months ago.

Since each brewery negotiates contracts separately, current barley prices won't hit the industry all at once but will slowly be felt over the next several months.

Brewers certainly won't be absorbing the price increases. Barley has gone to about \$315 a tonne, from \$207 in May, and that will cost brewers an extra \$41 million, nearly half of their \$86 million in total profits for last year. All this may leave beer drinkers foaming at the mouth come the fall.