

CONFÉRENCE DE FÉVRIER 2010

Petite histoire du cidre



Alain Ménard. Collection de l'auteur.

Adam eût-il succombé devant le cidre? Dès que la première femme lui présente la pomme, sa chute est déjà amorcée...

Trêve de distorsions historiques. Le cidre est présent au Canada dès le XVI^e siècle, époque où les marins espagnols et français viennent pêcher la morue sur les bancs de Terre-Neuve et chasser la baleine dans l'estuaire du Saint-Laurent.

Dès 1690, les Sulpiciens produisent du cidre, au Québec. Au début du XIX^e siècle, vergers et pressoirs couvrent l'île de Montréal. Lorsque les premiers vergers s'implantent sur les flancs du mont Saint-Hilaire, les pomiculteurs de cette région produisent et vendent, eux aussi, du cidre. Les secrets de l'élixir se transmettent de père en fils.

À la fin des années 1930, Jean-Noël Petit, Maurice et Ernest Cardinal ainsi que nombre d'autres pomiculteurs intensifient leur production. Chaque automne voit défiler des amateurs de cidre qui repartent avec des cruches aux vertus enchanteresses. Au cours des années 1950, se sont écoulés 200 000 gallons de cidre local. La Fête annuelle de la pomme est, quant à elle, copieusement arrosée de ce champagne populaire encore illégal à l'époque.

À partir des années 1960, les gros producteurs s'équipent d'appareils sophistiqués. La vente du cidre s'accroît en kiosques et dans les restaurants de Montréal.

Lors de la légalisation du cidre, en 1971, Jean-Noël Petit et Ernest Cardinal se dotent de permis de production, mais leur aventure industrielle est de courte durée. Il faudra attendre la fin des années 1990 pour qu'une nouvelle génération de cidriculteurs renoue avec la tradition et se taille une place autant sur le marché québécois que mondial.

Vous êtes conviés (ées) à une conférence sur l'histoire du cidre (1921-1971), offerte par monsieur Alain Ménard, ce 22 février prochain, à partir de 19 h 30, à la Bibliothèque de Beloeil, 620, Richelieu. Frais de 5 \$ pour les non-membres.

